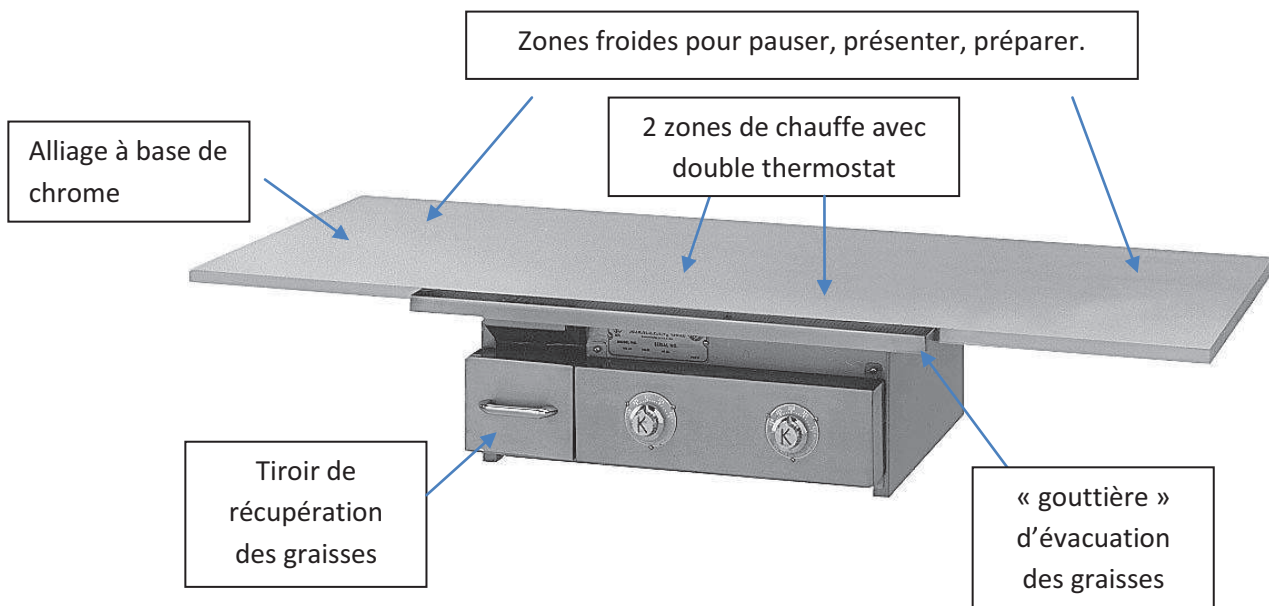


Plaque TEPPANYAKI

- 1) Les avantages
- 2) Informations techniques
- 3) Photos en situation



Idéal pour la cuisine spectacle !



1) Les avantages :

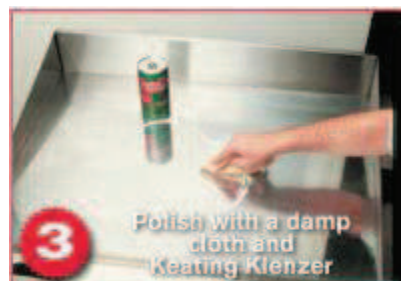
- Alliage breveté à base de chrome sur l'épaisseur. Mieux qu'une simple couverture comme on peut en voir chez nos concurrents.
- Surface « effet miroir ».
- Grande vitesse de chauffe.
- Possibilité de découper directement les aliments sur la plaque.
- Diminution des transferts de saveurs et des mélanges d'odeur.
- La plaque ne dégage pas de chaleur : l'environnement est moins chaud et le coût énergétique est réduit de 30%.
- Aucune combustion des graisses grâce à la gouttière d'évacuation et au tiroir de récupération.
- Cuisson très saine, sans ajout de matière grasse.
- Nettoyage facile en 3 étapes (livré avec un grattoir à lame, une brosse palmetto et un produit nettoyant) :



Gratter



Laver



Polir

2) Informations techniques :

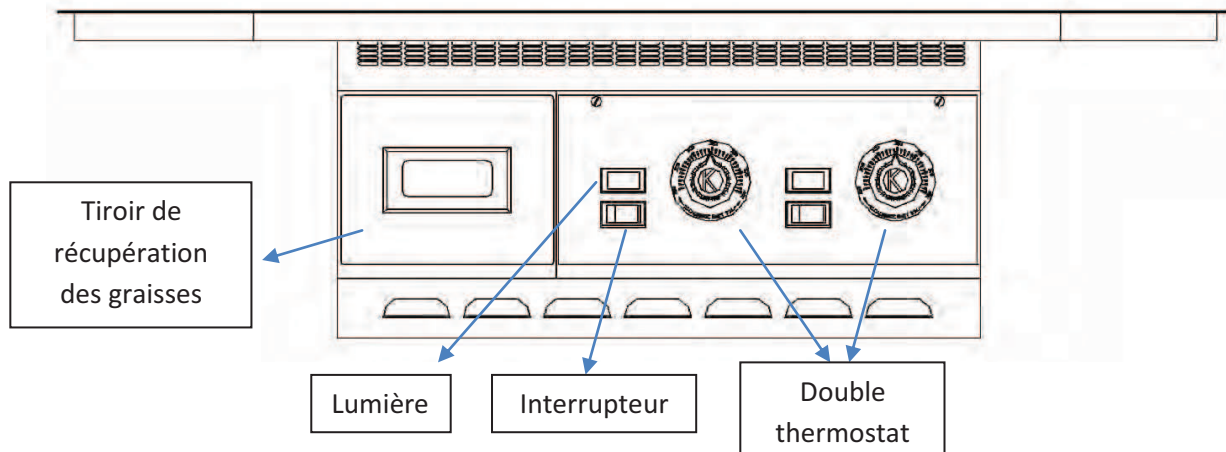
Référence	largeur	profondeur	Nb zone	kW
Teppanyaki 610	610	610	2	6,1
Teppanyaki 1067	1067	770	2	6,1

Autres dimensions (de 610x610 à 1630x770) (toujours fournir un plan d'installation - ne peut être installé en extérieur)

- Plaque A ENCASTRER.
- 400/50/3
- Tous nos modèles de Teppanyaki ont une double zone de chauffe centrale de 610 x 457 mm :



- Contrôle automatique de la température avec double thermostat :



- 2 modèles au choix : surface Miraclean (alliage chrome) ou surface acier.

3) Photos en situation

