TEPPANYAKI FC-150/7 TY (GAZ)

~~**€ 8.270,49**~~ **€ 6.920,00**

marque : mainho

UGS : FC-150/7 TY
Catégories : Plaque "Teppanyaki"

DESCRIPTION DU PRODUIT

Teppanyaki FC-150/7TY UniChrom - MAINHO
Nec plus ultra des performances et de fiabilité, le teppanyaki Premium FC-150/7 TY offre toutes ses possibilités aux chefs les plus exigeants.

Bien plus qu'un Teppan Yaki aux surfaces de cuisson en acier inox restreintes, le FC-150/7 TY combine ici les toutes dernières technologies. Optimisé pour être à proximité de la salle de restaurant, il fait son show face de vos clients gourmets de saveurs et d'images.

La plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur assure une parfaite répartition de la chaleur. Vous pouvez ainsi réguler différentes zones de température. Facile à nettoyer, la zone de dégustation et son châssis sont certifiés aux normes de l'Union européenne.

Il dispose également d'une zone comptoir, où sont présenté les plats préparés. La couleur inox brossé de l'ensemble et la zone de dégustation peuvent être personnalisés selon les préférences du client. Celle çi peut être fabriqué en granit, marbre ou bois précieux.

Reconnue dans le monde entier, cette subtile et exotique cuisine contribue au succès de votre savoir faire.

Plaque de cuisson (20 mm) en fonte acier au Chrome dur 96µ
Bac de récupération des jus de cuisson (Lxlxh) 210x175x175 mm intégré aux piètements.

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

Commandes gaz EURO-SIT ultra précis 0 - 350°C (manettes métal chromé)
Rapide montée en température (moins de 15 mn)
Très bonne répartition de la chaleur (sup.à 350°C)
Moins de radiance (la pellicule de chrome atténue l'effet de rayonnement)
Longévité du produit
Souplesse d'utilisation
Made in Spain

Dimensions Hors tout (LxlxH) mm 1505 x 820 x 860 mm
Espace utile (LxlxH) mm 1500 x 700 mm
Traitement Metal Plaque chrome dur 96µ
Alimentation Butane 29mb - Propane 37mb 50mb - Gaz naturel 20mb
Consommation 25.284 Kcal/h
Puissance kW 29.4 kW
Poids kg 262 kg
Plaque de cuisson Chrome dur 96µ 20 mm

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55