

Paistotaso kaasulla Teppaniaky TEP2/100G

Metos Teppanyaki paistotaso TEP2/100G. Japanin kielessä Teppan tarkoittaa "teräslevyä" tai "arkki metalli", ja yaki tarkoittaa "paistettu ruoka" tai "ruoan keittäminen". Teppanyaki taso sijaitsee keskellä ravintolan salia. Asiakkaat istuu tason ympärille rakennetun pöydän ääressä ja heillä on suora näköyhteys ruoan valmistukseen. Polttimet ja lämmityselementit sijaitsevat keskellä tasoa, jota käytetään ruoanlaittoon. Sivuosat, jotka ovat epäsuorasti lämmitetty, käytetään pitämään ruoan lämpimänä.

- erityinen sileä kromattu teräs paistotaso, 15 mm paksu, on erittäin helppo puhdistaa. Tasolla on korkea lämmönjohtavuus ja matala lämpösäteily, joka estää turha ja kiusallinen lämmön leviämisen ja mahdollistaa huomattavia energiansäästöjä
- tasolla oleva tyhjennysaukkoon voi kerätä paistojäämiä
- polttimet 5,8 kW kumpikin, mahdollistaa erittäin tasaisen lämmön.

Lämpötila 0-280°C säädellään termostaatilla jonka anturit asennettu suoraan levyn, manuaalinen nollaus turvatermostaatti, termopari, pietsosähköinen sytytys, merkkivalo

- valmistettu kokonaan AISI 304 18/10 ruostumatonta terästä
- lattiamallinen avojuustalla
- säädettävät jalat ruostumatonta terästä

Tuotenumero	4159969
Tuotteen nimi	Paistotaso kaasulla Teppaniaky TEP2/100G
Mitat (mm)	1000 * 720 * 850



metos
kitchen intelligence™

(Leveys * Syvyys * Korkeus)

Paino

0,010 KG

Kapasiteetti

Tekniset tiedot