

Elektro Teppanyaki-Grill mit 3 Heizzonen 14 kW Tischgerät

Teppanyaki Herde für das authentische, schonende und fettarme Zubereiten von asiatisch gegrillten Gerichten mit Fleisch, Fisch und Gemüse.

Das Kochen auf einem Teppanyakiherd ist die traditionelle japanische Zubereitung von Speisen auf einer messerfesten Stahl-Grillplatte direkt bei Tisch. Getreu dem japanischem Gericht Okonomiyaki - deutsch: "Was du braten willst!" - kann auf diesen Grillplatten alles gebraten werden.

Durch den Messer-Resistenten-Stahl ist es möglich, Gargut auf der Oberfläche zu schneiden, ohne die diese zu beschädigen. Darüberhinausgehend verfügt dieser Spezialstahl über eine sehr hohe Wärmeleitfähigkeit, die eine Temperaturstabilität gewährleistet.

Das hochwertige und innovative Nayati Thermoblockheizsystem (bestehend aus 20mm poliertem Messerstahl und einem 15mm starkem Aluminiumblock mit eingegossenen Heizungen) gewährleistet Konstante und gleichmäßige Hitzeentwicklung auch im Dauerbetrieb und somit auf den Punkt gegrillte Gerichte.

Elektro Teppanyaki Grill als Tischgerät mit 3 Heizzonen und einer Anschlußleistung von 14 kW. Große Grillfläche Breite x Tiefe 1200 mm x 550 mm aus poliertem Messerstahl. Grillplatte kratz- und schnittfest. Die Heizzonen der Grillplatte können unterschiedlich eingestellt werden. Weiterhin besitzt die Grillplatte für das Gargut eine Ruhezone im Randbereich. Grillplatte mit Abwurfschacht im Randbereich. Unterhalb der Grillplatte befindet sich ein Fettauffangbehälter mit großem Fassungsvermögen für optimale Hygienebedingungen.

Durch das optionale Zubehör "Untergestell mit Schiebetüren" kann der Tischgrill ohne Probleme auch als Standversion verwendet werden.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.

Artikel-Nr.: 10814002
GTIN: 4059395074000



Produktvorteile:

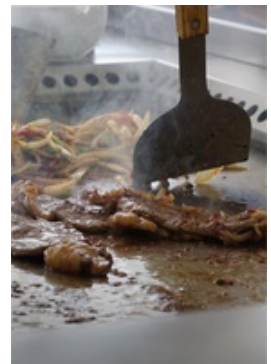
- Elektro Teppanyaki Grill
- Für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Schonende und fettarme Zubereitung von Speisen
- Hochwertiges und innovatives Thermoblockheizsystem
- Heizsystem bestehend aus 20mm poliertem Messerstahl und einem 15mm starkem Aluminiumblock mit eingegossenen Heizungen
- Grillplatte aus Messer-Resistenten-Stahl
- Grillplatte mit 3 Heizzonen
- Grillplatte mit sehr hoher Wärmeleitfähigkeit
- Große Grillfläche Breite x Tiefe 1200 mm x 550 mm
- Temperaturbereich der Heizzonen von +50 °C bis + 250 °C einstellbar
- Hohe Temperaturstabilität auf der Grillplatte
- Ruhezone am Rand der Grillplatte
- Abwurfschacht zum entfernen von Fett und Speiseresten in der Grillplatte
- Fettauffangbehälter unterhalb der Grillplatte für optimale Hygiene
- Tischvariante
- Auch als Standversion nutzbar durch optionales Zubehör Untergestell mit Schiebetüren

Technische Daten:

Geräteart	Teppanyaki
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	

Breite	1440 mm
Tiefe	895 mm
Höhe	450 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich von	50 °C
Temperaturbereich bis	250 °C
Außenmaterial	Chromnickelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	14 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	245 kg
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Elektro
Kochfelder	3
Grillflächengröße	120 x 55 cm
Grillfläche	glatt
Temperaturzonen	3

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Teppanyaki-Grill mit 3 Heizzonen

GTIN: 4059395094770

Artikel-Nr.: 10890008

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Foliententfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de