

Gas Teppanyaki-Grill mit 3 Heizzonen 21 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 20mm starken Messer-Resistenten-Stahl ist es möglich, Gargut auf der Oberfläche zu schneiden, ohne diese zu beschädigen. Darüberhinausgehend verfügt dieser Spezialstahl über eine sehr hohe Wärmeleitfähigkeit, die eine Temperaturstabilität gewährleistet.

Gas Teppanyaki Grill als Tischgerät mit 3 Heizzonen und einer Brennerleistung von 21 kW. Große Grillfläche Breite x Tiefe 1200 mm x 550 mm aus poliertem Messerstahl mit kratz- und schnittfester Grillplatte. 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.

Werkseitig ist der Teppanyaki-Grill für Festanschluß und mit Betrieb für Erdgas H eingestellt. Wechseldüsen für Flüssiggas sind im Lieferumfang enthalten

Bitte beachten Sie das beim mobilen Einsatz und Betrieb mit Flüssiggas noch ein Gasschlauch mit Druckminderer angeschlossen werden muss.

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.: 10824002
GTIN: 4059395074086



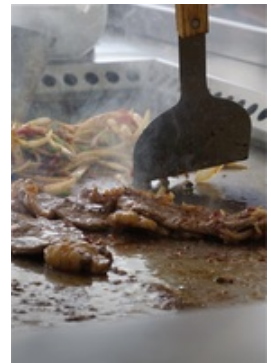
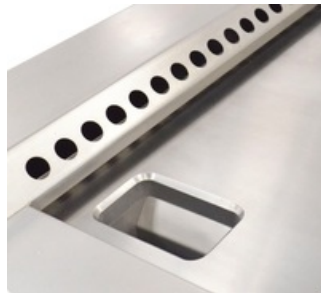
Produktvorteile:

- Gas Teppanyaki Grill
- Für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Schonende und fettarme Zubereitung von Speisen
- 3 Doppel-Rohrgruppenbrenner je 7,0 kW
- Pilotflamme und Piezozündung
- Gasanschluß 3/4 Zoll
- Grillplatte aus 20mm starken 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
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Bitte beachten Sie bei Einsatz mit Flüssiggas wird noch ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt

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	Gas
Anschlusswert Gas	21 kW
Bruttogewicht	220 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Gas
Kochfelder	3
Anschlußwert Kochzone	7 kW
Kochzonenzündart	Piezozündung und Pilotflamme
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 Folienentfernung

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