



espectáculo

Ideal para restaurantes de comida japonesa de gran nivel.

teppanyaki

• Ventajas

Espectaculares. Ideales para cocinar y mantener calientes una gran variedad de platos al mismo tiempo y a la vista de sus comensales.

Pulido perfecto en plancha con acabado semi espejo. Diseño para mantener limpieza total.

Máxima potencia. Gran capacidad calorífica en quemadores concéntricos tipo estufón.

• Beneficios

Servicio y Concepto. Sorprenderá y antojará a sus clientes cuando vean como les preparan los platos a su gusto y de la manera más eficaz, sencilla y sana, al mismo tiempo que disfrutarán de todo un ESPECTÁCULO.

Este concepto permite que los alimentos les sean servidos a sus comensales inmediatamente después de ser preparados.

Gran estética e higiene.

Velocidad y calidad. Tiempos inigualables de precalentamiento y de producción, cocinando exquisitos platos.



24

Nota: La base y la mesa no viene incluida.

Generales

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Placa de cold rolled de ¼".
- Marco perimetral antisalpicaduras.
- Potentes quemadores de fundición tipo estufón.
- Charolas recolectoras totalmente desmontables.
- Perillas ergonómicas.
- Panel de controles totalmente desmontable para un fácil mantenimiento y limpieza.

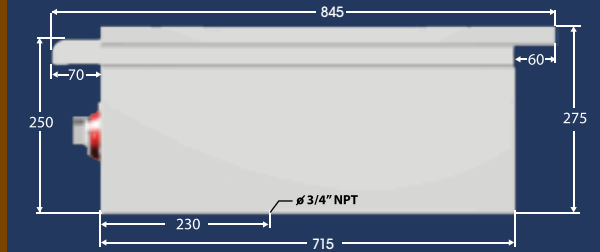
Opcionales

- Base de perfil tubular cuadrado.
- Disponibles para gas natural.

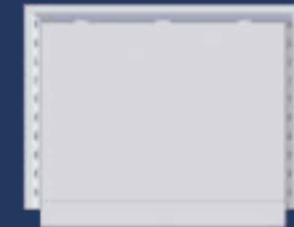


MODELO	DIMENSIONES			PESO		CAP. TERMICA		GAS		
	FRENTE	FONDO	ALTURA	SIN EMPAQUE (kgs)	EMPAQUE MADERA (kgs)	Kcal/Hr	BTU	CONSUMO M ³ /Hr.	TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
TY-62	620	715	250	89	100	8,524	33,824	0.505	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)
TY-93	930	715	250	97	111	8,524	33,824	0.505	L. P.	28 gms/cm ² (6.5 O.S.I.)

vistas



TY-62 ESPECTACULO



TY-93 ESPECTACULO