

Gas Teppanyaki-Grill mit 2 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 20mm starken Messer-Resistenten-Stahl ist es möglich, Gargut auf der Oberfläche zu schneiden, ohne diese zu beschädigen. Darüber hinausgehend verfügt dieser Spezialstahl über eine sehr hohe Wärmeleitfähigkeit, die eine Temperaturstabilität gewährleistet.

Gas Teppanyaki Grill als Tischgerät mit 2 Heizzonen und einer Brennerleistung von 14 kW. Große Grillfläche Breite x Tiefe 960 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.

Artikel-Nr.: 10824001
GTIN: 4059395074079



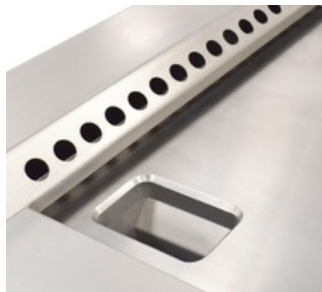
Produktvorteile:

- Gas Teppanyaki Grill
- Für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Schonende und fettarme Zubereitung von Speisen
- 2 Doppel-Rohrgruppenbrenner je 7,0 kW
- Pilotflamme und Piezozündung
- Gasanschluß 3/4 Zoll
- Grillplatte aus 20mm starken Messer-Resistenten-Stahl
- Grillplatte mit 2 Heizzonen
- Grillplatte mit sehr hoher Wärmeleitfähigkeit
- Große Grillfläche Breite x Tiefe 960 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
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Auch für Betrieb mit Flüssiggas, Wechseldüsen 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
Preisgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1200 mm
Tiefe	895 mm
Höhe	450 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich von	50 °C
Temperaturbereich bis	250 °C
Außenmaterial	Chromnickelstahl
Anschlußart	Gas
Anschlußwert Gas	14 kW
Bruttogewicht	160 kg
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Gas
Kochfelder	2
Anschlußwert Kochzone	7 kW
Kochzonenzündart	Piezozündung und Pilotflamme
Grillflächengröße	96 x 55 cm
Grillfläche	glatt
Temperaturzonen	2

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Teppanyaki-Grill mit 2 Heizzonen
 Untergestell für Teppanyaki-Grill, für 10814001 und 10824001

GTIN: 4059395094763

Artikel-Nr.: 10890007

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

[Direkt zum Produkt](#)

[Direkt zu den technischen Dokumenten](#)



Für Druckfehler keine Haftung.

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