



In giapponese TEPPAN significa piastra di ferro o foglio di lamiera, e YAKI cibo saltato o cottura di cibi saltati. La piastra TEPPANYAKI è collocata direttamente al centro della sala del ristorante. I clienti si siedono ad un tavolo costruito intorno alla piastra e assistono direttamente alla cottura dei cibi. I bruciatori o le resistenze sono posizionati nella parte centrale della piastra, utilizzata per cucinare. Le parti laterali, riscaldate indirettamente, sono utilizzate per mantenere in caldo i cibi.

Le TEPPANYAKI vengono costruite esclusivamente su misura: in tal modo il cliente può decidere la dimensione della piastra, la quantità (da n. 1 a n. 5) dei bruciatori gas (potenza KW 5,8 cadauno) o delle zone cottura elettriche (potenza KW 5,4 cadauno - 3Nac400V). La piastra al cromo ha un particolare comportamento termico: cucina solo quando il cibo è a contatto del piano di cottura. Questo permette di ottenere un notevole risparmio energetico evitando inutili e fastidiose dispersioni di calore. Inoltre la piastra cromata risulta particolarmente facile da pulire.

- Costruzione esclusivamente su misura
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piastra di cottura in acciaio FE510 S355JR al cromo duro lucido spessore mm.15
- Canalina perimetrale con foro di scarico e cassetto raccolta residui di cottura
- Modelli a gas con bruciatori ad alto rendimento potenza KW 5,8 cadauno, termostato di sicurezza, termocoppia, accensione piezo, camino scarico fumi posteriore
- Modelli elettrici con resistenze in acciaio inox, potenza KW 1,8x3=KW 5,4 cadauno - 3Nac400V, e termostato per regolazione temperatura
- Modelli da appoggio, su base aperta o armadiata con forma rettangolare o tonda
- Piedini regolabili in acciaio inox



In Japanese, TEPPAN means a steel plate or a sheet of metal, and YAKI means sautéed foods or the cooking of sautéed foods. The TEPPANYAKI plate is located in the centre of the dining room of the restaurant. Customers sit at a table built around the plate with a direct view of the food being cooked. The burners and the heating elements are located in the middle part of the plate, which is used for cooking. The side parts, which are indirectly heated, are used for keeping the food warm.

The TEPPANYAKIS are exclusively custom made, so the customer can decide the size of the plate, the number (from 1 to 5) of gas burners (power KW 5.8 each) or of the electric cooking area (power KW 5.4 each - 3N AC 400V). The chrome plate has unique thermal behaviour: it only cooks when the food is in contact with the cooking surface. This allows substantial energy savings and prevents useless and bothersome heat dispersion. Also, the chromed plate is especially easy to clean

- Built only to measure
- Structure in AISI 304 18/10 stainless steel
- Cooking plate made of steel FE510 S355JR hard gloss chrome, thickness 15 mm
- Perimeter groove with drain hole and tray to collect cooking residues
- Gas models with high-performance burners, power KW 5.8 each, safety thermostat. Thermocouple, piezoelectric ignition, rear smoke flue
- Electric models with stainless steel heating elements, power KW 1,8x3=KW 5,4 each cooking area- 3N AC 400V, and thermostat for temperature adjustment
- Floor-standing models, on open base or with cabinet, rectangular or round
- Stainless steel adjustable feet



In der Japanischen Sprache bedeutet TEPPAN Eisenplatte oder Blechfolie und YAKI steht für geröstete Speise oder Zubereitung gerösteter Speisen. Die Platte TEPPANYAKI befindet sich genau in der Mitte des Speiseraums des Restaurants. Die Gäste sitzen an einem Tisch, der um die Platte herum gebildet wird und schauen bei der Speisenzubereitung zu. Die Brenner oder Heizwiderstände befinden sich in der Mitte der Platte, die zum Kochen benutzt wird. Die indirekt erwärmten Seiten dienen zum Warmhalten der Speisen.

Die TEPPANYAKI werden nur nach Mass angefertigt: so kann der Kunde die Plattengröße entscheiden und die Anzahl (von 1 bis 5 Stck.) der Gasbrenner (Leistung KW 5,8 pro Stck.) oder der Elektroheizzone (Leistung KW 5,4 pro Stck.) - 3Nac400V festlegen. Die Chromplatte weist ein besonderes Wärmeverhalten auf: sie kocht nur, wenn die Speise mit der Garfläche in Berührung kommt. Dies bedeutet eine erhebliche Energieeinsparung und keine unnötige und störende Wärmeverschwendung. Hinzu kommt, dass die verchromte Platte sehr einfach zu reinigen ist.

- Bauweise ausschließlich nach Maß
- Die gesamte Struktur ist aus Edelstahl AISI 304 18/10 hergestellt.
- Stahlkochplatte aus hartem, glänzendem Chrom FE510 S355JR mit 15 mm Stärke.
- Umlaufende Rinne mit Ablauföffnung und Auffangkasten für die Garrückstände.
- Gasmodelle mit Hochleistungs-Brennern von KW 5,8 pro Stück, Sicherheitsthermostat, Thermoelement, Piezo-Zündung, rückseitiger Kamin für den Rauchabzug.
- Elektrische Modelle mit Widerständen aus Edelstahl, Leistung KW 1,8x3=KW 5,4 pro Stück - 3Nac400V, und Thermoelement für die Temperatureinstellung.
- Tischmodelle, auf einem offenen Unterteil oder geschlossenem Unterschrank in rechteckiger oder runder Form Einstellbare Füße aus Edelstahl.
- Drehknöpfe und Griffe aus wärmegehörtetem Material



En japonais TEPPAN signifie plaque de fer ou feuille de tôle, et YAKI aliment sauté ou cuisson d'aliments sautés. La plaque TEPPANYAKI est directement installée au centre de salle du restaurant. Les clients s'assoient à une table construite autour de la plaque et assistent directement à la cuisson des aliments. Les brûleurs ou les résistances sont positionnés au centre de la plaque, utilisée pour cuisiner. Les parties latérales, chauffées indirectement, sont utilisées pour maintenir au chaud les aliments.

Les TEPPANYAKI sont construites exclusivement sur mesure : de façon telle que le client peut décider la dimension de la plaque, la quantité (de n. 1 à n. 5) des brûleurs à gaz (puissance 5,8 KW l'un) ou des résistances électriques (puissance 5,4 KW l'une - 3Nac400V). La plaque au chrome a un comportement thermique particulier : elle fonctionne uniquement lorsque l'aliment est en contact avec le plan de cuisson. Ceci permet d'obtenir une remarquable économie d'énergie en évitant d'inutiles et fastidieuses dispersions de chaleur. En outre la plaque chromée est particulièrement facile à nettoyer.

- Fabriquées uniquement sur mesure
- Structure entièrement réalisée en acier inox AISI 304 18/10
- Plaque de cuisson en acier FE510 S355 JR au chrome dur brillant de 15 mm d'épaisseur
- Canal périphérique avec trou d'évacuation et tiroir de récupération des résidus de cuisson
- Modèles à gaz avec brûleurs à haut rendement, puissance de 5,8 KW l'un, thermostat de sécurité, thermocouple, allumage piezo et conduit d'évacuation des fumées postérieur
- Modèles électriques avec résistances en acier inox, puissance de KW 1,8x3=KW 5,4 l'une - 3Nac400V, et thermostat pour réglage température
- Modèles à poser, sur base ouverte ou encastrée avec forme rectangulaire ou arrondie
- Pieds réglables en acier inox



En japonés, TEPPAN significa plancha de hierro o lámina de latón; y YAKI, alimentos salteados o cocción de alimentos salteados. La plancha TEPPANYAKI se coloca directamente en el centro de la sala del restaurante. Los clientes se sientan en una mesa construida alrededor de la plancha y asisten directamente a la cocción de los alimentos. Los quemadores o las resistencias se encuentran en la parte central de la plancha, la que se utiliza para cocinar; las partes laterales, calentadas indirectamente, se usan para mantener los alimentos calientes.

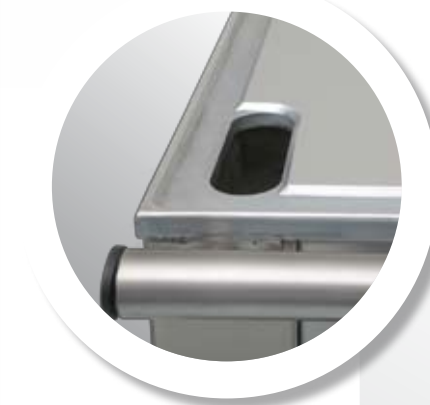
Las TEPPANYAKI se fabrican exclusivamente a medida: de este modo, el cliente puede decidir las dimensiones de la plancha, la cantidad (de 1 a 5) de los quemadores de gas (cada uno con 5,8 kW de potencia) o de las zona de cocción eléctricas (cada uno con kW 5,4 de potencia - 3Nac 400V).

La plancha de cromo tiene un comportamiento térmico especial: sólo cocina cuando los alimentos están en contacto con la superficie de cocción. Esto permite obtener un ahorro energético notable, evitando inútiles y molestas dispersiones de calor. Además, la plancha cromada resulta especialmente fácil de limpiar.

- Realizadas exclusivamente sobre medida
- Estructura realizada por completo de acero inoxidable AISI 304 18/10
- Plancha de cocción de acero FE510 S355 JR cromo duro con acabado brillante con grosor de 15 mm
- Ranura perimetral con orificio de eliminación de los residuos de la cocción y cajón para su recogida
- Modelos de gas con quemadores de alto rendimiento de 5,8 kW de potencia cada uno, termostato de seguridad, termpopar, encendido piezoeléctrico, conducto posterior de evacuación de humos
- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable, cada uno con una potencia de KW 1,8x3=KW 5,4 - 3Nac400V y termostato para regular la temperatura
- Modelos a apoyo, sobre base abierta o con armarios, con forma rectangular o redonda
- Patas regulables de acero inoxidable



- Canalina perimetrale con foro di scarico orizzontale in modelli elettrici, e corrimano
- Perimeter groove with horizontal drain hole for electric models, and handrail
- Umlaufende Rinne mit waerechte Ablauföffnung für elektro Modell, und Handlauf
- Canal périmétral avec trou horizontal d'évacuation pour modèle électrique, et main courante
- Ranura perimetral con orificio de eliminación de los residuos de la cocción y cajón para su recogida



- Canalina perimetrale con foro di scarico verticale in modelli gas, e corrimano
- Perimeter groove with drain vertical hole for gas models, and handrail
- Umlaufende Rinne mit senkrechte Ablauföffnung für gas Modell, und Handlauf
- Canal périmétral avec trou vertical d'évacuation pour modèle à gaz, et main courante
- Ranura perimetral con orificio de eliminación de los residuos de la cocción y cajón para su recogida



- Cassetto raccolta residui di cottura
- Tray drawer to collect cooking residues
- Auffangkasten für die Garrückstände
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson
- Cajón para recogida de los residuos de la cocción



▲ TEP2/120G



TEP2B/120E ▶



▲ TEP2B/140E



▲ TEPX2/120G

Modello	TEP2B/120E*	TEP2B/140E*	TEP2B/160E*	TEP2B/180E*
				
Modello	TEP3B/120E*	TEP3B/140E*	TEP3B/160E*	TEP3B/180E*
				
Modello	TEP2/120E	TEP2/140E	TEP2/160E	TEP2/180E
				
Modello	TEP3/120E	TEP3/140E	TEP3/160E	TEP3/180E
				
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. extérieurs Dim. exteriores	mm 1200x700x850h *TOP 330h	mm 1400x700x850h *TOP 330h	mm 1600x700x850h *TOP 330h	mm 1800x700x850h *TOP 330h
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 2 x 5,4 Tot. KW 10,2 KW 3 x 5,4 Tot. KW 15,3	KW 2 x 5,4 Tot. KW 10,2 KW 3 x 5,4 Tot. KW 15,3	KW 2 x 5,4 Tot. KW 10,2 KW 3 x 5,4 Tot. KW 15,3	KW 2 x 5,4 Tot. KW 10,2 KW 3 x 5,4 Tot. KW 15,3
Tensione aliment. Supply voltage Anschluß Spannung Tension d'alim. Tensión de alim.	3NAc400V	3NAc400V	3NAc400V	3NAc400V

Modello	TEP2B/120G*	TEP2B/140G*	TEP2B/160G*	TEP2B/180G*
				
Modello	TEP3B/120G*	TEP3B/140G*	TEP3B/160G*	TEP3B/180G*
				
Modello	TEP2/120G	TEP2/140G	TEP2/160G	TEP2/180G
				
Modello	TEP3/120G	TEP3/140G	TEP3/160G	TEP3/180G
				
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. extérieurs Dim. exteriores	mm 1200x720/780x850h *TOP 390h	mm 1400x720/780x850h *TOP 390h	mm 1600x720/780x850h *TOP 390h	mm 1800x720/780x850h *TOP 390h
Potenza Gas Gas power Gasleistung Puissance Gaz Potencia de Gas	KW 2 x 5,8 Tot. KW 11,6 KW 3 x 5,8 Tot. KW 17,4	KW 2 x 5,8 Tot. KW 11,6 KW 3 x 5,8 Tot. KW 17,4	KW 2 x 5,8 Tot. KW 11,6 KW 3 x 5,8 Tot. KW 17,4	KW 2 x 5,8 Tot. KW 11,6 KW 3 x 5,8 Tot. KW 17,4

ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS: Porta / Door / Tür / Porte / Puerta

Costruzione su misura / Custom designed / Auf Maße / Sur mesure / A medida

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore/The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.