

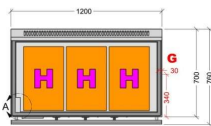


**PROJECT Food**®

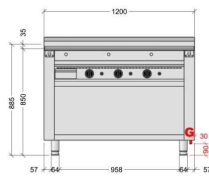
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## PLANCHA TEPPANYAKI CROMADA DE GAS SOBRE MUEBLE CON 3 ZONAS DE COCCIÓN - LONGITUD 1200 MM

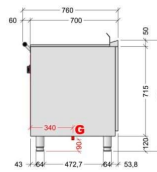
SKU: PFBO7PT312ZG



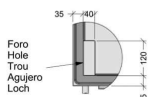
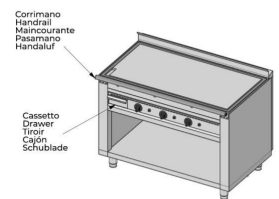
G - Allaccio Gas  
H - Zona cottura



G - Allaccio Gas



G - Allaccio Gas



DETAIL A  
SCALE 1:10

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### PLANCHA TEPPANYAKI CROMADA DE GAS SOBRE MUEBLE CON 3 ZONAS DE COCCIÓN - LONGITUD 1200 MM

La plancha **teppanyaki** de Project Food, equipada con una **placa cromada** de gas montada sobre una base con **3 zonas de cocción**, es un equipo de cocina y sala diseñado para asar alimentos al estilo teppanyaki.

Su estructura robusta y diseño funcional la convierten en una excelente opción para las cocinas profesionales que necesitan un rendimiento de alto nivel en la preparación de cocina étnica.

Este tipo de equipo a menudo se coloca en el centro de la sala del restaurante. Los clientes se sientan alrededor de la mesa construida cerca de la placa y asisten al **showcooking** durante la cocción de los alimentos.

#### Estas son las principales características de este modelo:

- **Materiales de calidad:**

La estructura de la teppanyaki es de acero inoxidable **AISI 304**, garantizando solidez y durabilidad a lo largo del tiempo.

La **placa está hecha de acero inoxidable cromada de 30 micron** con un **espesor de 15 mm**.

- **Acabados higiénicos:**

Los acabados de Scotch Brite con juntas de hilo garantizan la máxima higiene y facilitan la limpieza.

El **conducto perimetral** está equipado con dos agujeros de descarga y, además, tiene dos cajones para recoger los residuos.

- **Ajuste de la plancha:**

Las válvulas para la **regulación de los quemadores** se realiza a través de controles, situados en el panel de mandos, ofrecen un control preciso de las temperaturas de cocción.

- **Quemadores de alto rendimiento:**

La encimera está equipada con **tres quemadores**, cada uno con una potencia de **5,8 kWatt**, con encendido por piezo eléctrico. Además, la placa está equipada con termopar y termostato de seguridad.

- **Estructura de soporte:**

La base de la placa teppanyaki está cerrada por tres lados y tiene un estante inferior con pies



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

ajustables en altura. Además, está **equipada con un pasamano** tubular de acero inoxidable.

Las **medidas de la teppanyaki son visibles a través de fotos o dibujo técnico** presente en esta página.

**El personal de Projectfood está a tu disposición para cualquier información y para configurar la teppanyaki según tus necesidades.**

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	200 kg
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L1200xP700/760xH850 mm
<b>Alimentación</b>	Estándar de GNC, a petición de GLP
<b>Material de construcción placa</b>	Acero inoxidable CROMADO espesor 15 mm
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Tipología cocción</b>	Cocción teppanyaki