

Induktions Teppan Yaki

neu



Breite x Tiefe: 1400 x 750 mm Höhe: 850 mm
Leistung: 10 kW / 2 Heizzonen mit jeweils 5KW

Braten mit Temperaturregelung in Echtzeit

Die neue Technologie RTCS® ermöglicht es, die Temperatur der speziell entwickelten Bratplatte elektronisch zu steuern und zu kontrollieren. Dank einem noch nie da gewesenen Wirkungsgrad und einer Temperaturkonstanz auf der gesamten Bratfläche werden die Vorteile für den Anwender erheblich gesteigert. Die Brattemperatur wird **vollflächig** auf der Oberfläche der Bratplatte gemessen und bereits nach 3-4 Minuten erreicht. Diese reagiert sofort auf kleinste Temperaturveränderungen. Die **Temperaturkonstanz** wird während des gesamten Dauerbratvorganges gehalten.

Es wird einfach die gewünschte Temperatur für den Vorgang eingestellt und den Rest macht das Gerät von selbst! Diese patentierte Technologie ermöglicht es, die Temperaturabweichung unter 0,5°C zu halten. Das stellt einen Quantensprung auf dem Gebiet der Brattechnik dar.

Der Erfolg der neuen Technik mit der geringen Wärmeabstrahlung und punktgenauem Energieeinsatz unterstützt die **Wirtschaftlichkeit** nachhaltig. Dadurch wird eine **Energieersparnis** von 50 bis 60% möglich.

Auch lieferbar als Tischgerät ab 400mm Breite - Fragen Sie an