

Codice TPTW1000

Linea TEPP-TWIN

Piastra Tepp-Twin



Tepp-Twin è una macchina composta da due piastre indipendenti affiancate, che consentono la cottura fino a +240°C (a sinistra) e il raffreddamento rapido fino a -38°C (a destra). Tepp-Twin funziona elettricamente, ed è dotata di un sistema di aspirazione integrato autosufficiente con filtrazione a mezzo di n.1 filtro in viledon e n. 1 filtro a carboni attivi, con scarico libero in ambiente. Il vantaggio principale nell'utilizzo di Tepp-Twin è cucinare e raffreddare rapidamente i cibi, grazie alla presenza di un unico piano di lavoro. Le due piastre affiancate permettono allo chef di ottenere simultaneamente e in brevissimo tempo due passaggi di temperatura caldo-freddo e freddo-caldo: questo sia in occasione di show cooking, sia nella quotidianità del backstage in cucina. Un metodo che permette la conservazione dei valori nutrizionali dei cibi, ideale per ristoranti di altissimo livello, catering e chef che vogliono gestire una cucina d'avanguardia. La macchina ha le seguenti caratteristiche: Struttura in acciaio inossidabile. Aspirazione integrata con filtri sulla zona cottura. Due piastre in acciaio inox AISI 304 separate per cottura (fino a +240°C) e raffreddamento (fino a -38°C). Cassettino di raccolta residui di cottura. Nr. 1 vano armadio (capacità 2/3). Nr. 1 cassetto neutro. Pannello digitale di controllo con programmazione accensione anticipata. Massima facilità di regolazione indipendente delle temperature. Nr. 1 coperchio piastra. Nr. 1 mensola in plexiglass per protezione. Nr. 4 ruote.

Codice TPTW1000

Linea TEPP-TWIN

Piastra Tepp-Twin

DATI TECNICI	
Larghezza (mm)	1000
Altezza (mm)	850
Profondità (mm)	900
Volume (m ³)	0,8
Potenza elettrica (kW)	2,93 Ac230V
Intensità elettrica (Hz)	50Hz