



# PLANCHA MONGOLIA MONGOLIAN GRILL

Está destinada a los restaurantes tipo buffet denominados Mongolian Grill, muy extendidos en toda América y Asia y que se están implantando con fuerza en Europa.

La elevada temperatura que alcanza la plancha permite una cocción de "alta velocidad" lo que retiene los nutrientes, vitaminas y sabor natural de carnes, pescados y verduras.

Se cocina alrededor de ella con unas largas palas, metálicas o de madera, girando continuamente la comida hasta que está en su punto: Comida sana, deliciosa y rápida.

Es una plancha redonda de dimensiones personalizables (diámetro standard 1200, 1500, 1800mm) fabricada íntegramente en acero inoxidable.

La plancha es de acero, rectificando y pulido, de 22mm de espesor con terminación en cromo duro.

La base está compuesta de dos troncos de cono invertidos con un canalón perimetral para la recogida de residuos provisto de cuatro cajones extraíbles. Está equipada con ruedas para su fácil traslado y ubicación.

Se fabrica en dos versiones: Eléctrica de 35Kw y gas de 40 Kw.

蒙古人是个游牧民族，居住在中国北部的蒙古地区。传统上采用圆锅和自己的刀剑进行烹饪。Telfer 蒙古新型铁板将该传统和新设计和新技术密切结合。

用于自助餐餐厅，蒙古烤肉（Mongolian Grill），在美洲和亚洲非常流行，目前正在欧洲强劲发展中。

铁板温度高，能“快速”烹饪，从而保持肉类、鱼类和蔬菜的营养成分、维生素和天然口味。

烹饪时围绕铁板采用长把铁铲或木铲不断翻动食品直到制熟：健康、美味和快速烹饪的食品。

这是一块圆形铁板，大小可选择（标准直径1200、1500和1800毫米），完全采用不锈钢制成。

铁板采用打磨抛光后的钢板，22毫米厚，表层是硬铬。

底座是两个倒截锥体，周边是环形水道，并将污水输入四个可拆卸抽屉。带轮子，便于移动和换位。

产品分成两大类：35千瓦用电类，40千瓦用煤气类。

It is intended for use in buffet-type restaurants called Mongolian Grill, widespread in all America and Asia and which are being rapidly introduced in Europe.

The elevated temperature that the grill reaches allows a "high-speed" cooking which enables the meat, fish and vegetables to retain their nutrients, vitamins and natural flavour.

Cooking takes place around the grill, with long implements, made out of wood or metal, turning the food constantly until it is perfectly cooked: Healthy, fast and delicious food.

It's a round grill of customized dimensions, standard diameter 1200, 1500, 1800mm, manufactured completely out of stainless steel.

The grill is made of steel, rectified and polished, of 22mm thickness with a hard chrome finish. The base is made up of two inverted cone central sections with a perimeter gutter for the collection of waste with four removable drawers. It is equipped with wheels for ease of movement and location.

It is manufactured in two versions: Electrical of 35Kw and gas of 40 Kw.

Elle est destinée aux restaurants de type buffet appelés "Grill Mongol", très étendus à travers toute l'Amérique et l'Asie et qui sont en train de s'implanter avec force en Europe.

La température élevée qu'atteint la plancha permet une cuisson à "haute vitesse, ce qui retient les nutriments, les vitamines et la saveur naturelle des viandes, des poissons et des légumes.

On cuisine autour d'elle avec de longues pelles, métalliques ou en bois, en retournant de manière continue les aliments jusqu'à qu'ils soient à point: cuisine saine, délicieuse et rapide.

C'est une plancha ronde aux dimensions personnalisées (diamètre standard 1200, 1500, 1800 mm) fabriquée intégralement en inox.

La plancha est en acier, rectifié et poli, de 22 mm d'épaisseur avec une finition en chrome dur.

La base est composée de deux troncs en cônes inversés avec une gouttière périmétrale pour le ramassage des déchets, pourvue de quatre tiroirs extractibles. Elle est équipée de roues pour son facile maniement et placement.

Elle se fabrique en deux versions: Électrique de 35Kw et à gaz de 40Kw.



È destinata ai ristoranti buffet denominati Mongolian Grill, molto diffusi in tutta l'America e l'Asia e che stanno prendendo piede con successo in tutta Europa.

L'elevata temperatura che raggiunge la piastra consente una cottura ad "alta velocità", che permette alle sostanze nutritive, vitamine e sapori naturali di carne, pesce e verdura, di non disperdersi.

Si cucina intorno ad essa con una lunga pala, di metallo o di legno, girando continuamente il cibo fino a cottura ultimata: Cibi sani, deliziosi e rapidi.

È una piastra rotonda di dimensioni personalizzabili (diametro standard 1200, 1500, 1800mm) fabbricata completamente in acciaio inox.

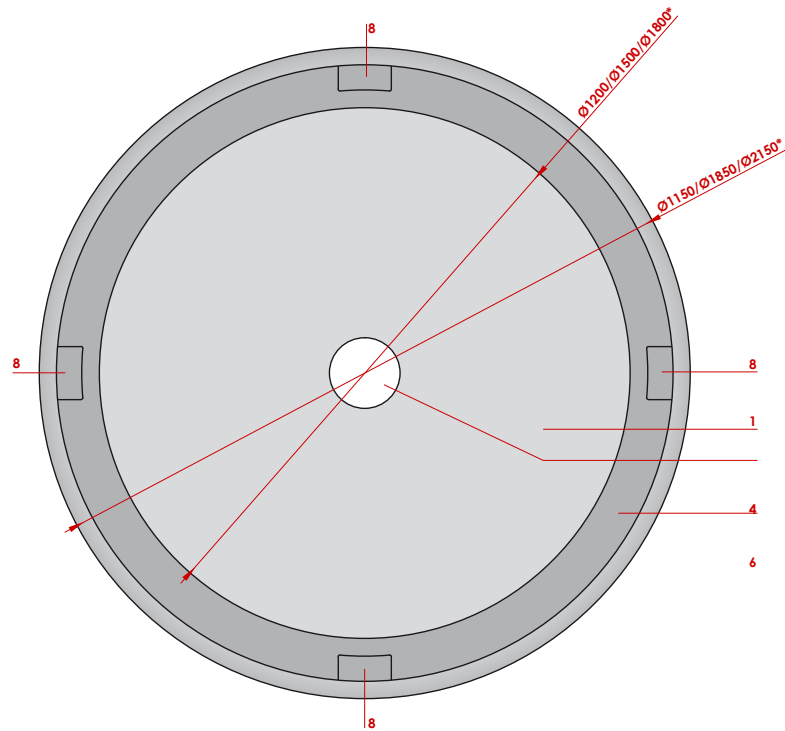
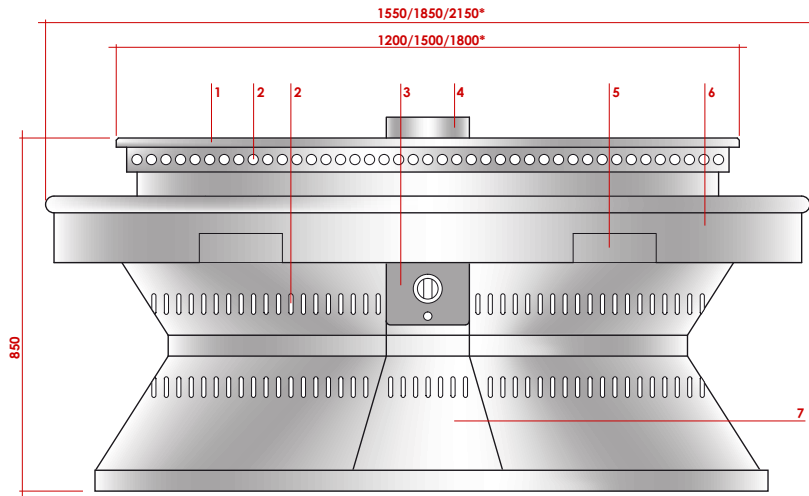
La piastra è in acciaio, rettificato e laminato, di 22mm di spessore rivestita in cromo duro.

La base è costituita da due coni tronchi capovolti con un canale perimetrale per la raccolta dei residui, ed è provvisto di quattro cassette estraibili. È dotata di ruote per facilitare il suo trasporto e la sua collocazione.

È fabbricata in due versioni: elettrica da 35Kw e a gas da 40Kw.



# Mongolian grill



- 1. Plancha
- 2. Ventilación
- 3. Panel de mandos
- 4. Ventilación central
- 5. Cajón recogida residuos
- 6. Canal recogida residuos
- 7. Registro conexión gas
- 8. Ranura recogida residuos

- 1. Grill
- 2. Ventilation grid
- 3. Control panel
- 4. Central ventilation
- 5. Grease picker try
- 6. Gutter spills picker
- 7. Access to gas connection
- 8. Grease picker groove

- 1. Plancha
- 2. Grille d'aération
- 3. Tableau de contrôle
- 4. Aération centrale
- 5. Tiroir recueil des déchets
- 6. Rigole recueil des déchets
- 7. Accès à la connexion de gaz
- 8. Fente de recueil des déchets

- 1. Piastra
- 2. Ventilazione de la piastra
- 3. Pannello comandi
- 4. Ventilazione centrale
- 5. Vassoio raccogligrasso
- 6. Canale raccolta residui
- 7. Accesso presa di gas
- 8. Scanalatura raccogligrasso

	DIMENSIONES DIMENSIONS		POTENCIA POWER PUISSANCE	ENERGIA ENERGY
<b>PMG</b>	Diametro Diameter 1200/1500/1800* mm	Alto Height 850 mm	40,00kw	Gas propano/natural Propane/natural gas
<b>PME</b>	1200/1500/1800* mm	850 mm	35,00kw	Electricidad 50Hz / 60Hz Electricity 50Hz / 60Hz

\* El diametro se puede personalizar  
\* The diameter can be personalized

