



Mod. Oval



La tradicional cocina japonesa se distingue por su cuidada elaboración y exquisita presencia. Por ello Telfer ha diseñado la plancha Teppanyaki que fusiona la tradición culinaria japonesa, la tecnología avanzada y segura y el diseño más actual.

Diseñadas para ubicarlas en el salón del restaurante, a su alrededor se monta la mesa donde los comensales degustan los platos elaborados in situ. El material y las dimensiones del espacio de degustación se puede personalizar dependiendo de las preferencias del cliente. Granito, mármol, madera, cristal... son los materiales más habituales.

Están fabricadas en acero inoxidable y la plancha es de acero rectificado y pulido de 22mm con terminación en cromo duro, consiguiendo una perfecta distribución del calor y obteniendo distintas áreas de temperatura.

Pueden ser a gas o eléctricas.

传统日本炉具的特点是制做精细外观精美。因，Telfer自己设计了一种Teppanyaki日式铁板，综合了烹调艺术所需的先进和可靠技术。

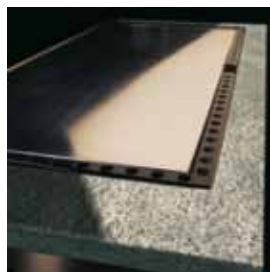
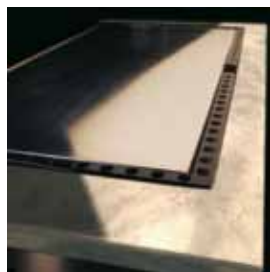
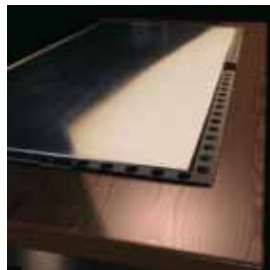
设计安装于餐厅中，部分区域作为餐桌，可向用餐者们供应现场烹饪的食品。正面采用彩色喷漆，用餐位置由客户根据自己的喜好选择。

采用不锈钢材料，铁板是冲压精磨22毫米板材并带硬铬表层。热散播均匀并获得不同温度区。

铁板具有坚固的钢制结构，便于清洗和安装用餐区域。



Mod. Standard



Traditional Japanese food is well known for its meticulous elaboration and exquisite appearance. With this in mind, Telfer has designed a Teppanyaki grill that combines safe, state of the art technology with the art of cooking.

Designed to be located in the dining room of the restaurant, it has a counter top eating area where the dishes prepared in situ are offered to the diners. The the tasting area can be customized, depending on the preferences of the client.

It is made using rectified, polished steel, with a hard chrome finish of 22 mm thickness, which assures a perfect distribution of heat and creates different areas of temperature.

Can be gas or electric.

La cuisine traditionnelle japonaise se distingue grâce à son élaboration soignée et à sa présence exquise. Telfer a conçu le nouveau plancha Teppanyaki qui rassemble la tradition culinaire japonaise, la technologie et le design le plus avangardiste.

Conçue pour être installée dans le salon du restaurant, elle permet de créer un espace de dégustation où offrir aux convives les plats élaborés in situ. L'espace de dégustation peut être personnalisé en fonction des préférences des clients. Il peut être en granit, marbre, bois

Il est fabriquée en acier inoxydable et le plancha est en acier rectifié et poli de 22 mm avec une terminaison en chrome dur. Elle réussit à obtenir une parfaite distribution de la chaleur et différentes zones de température.

Peut être électrique ou de gaz

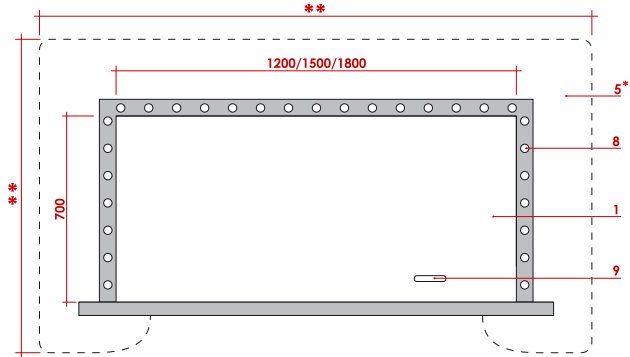
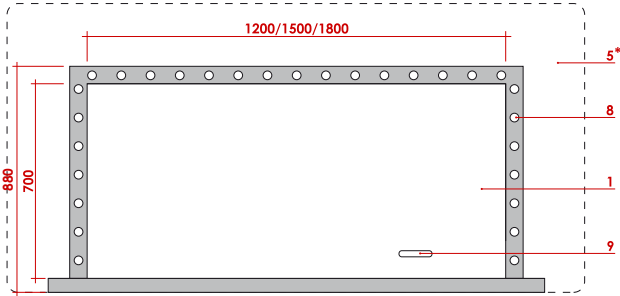
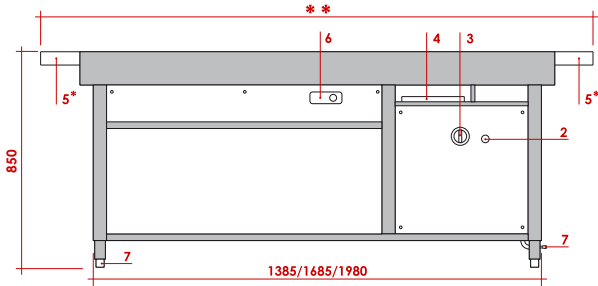
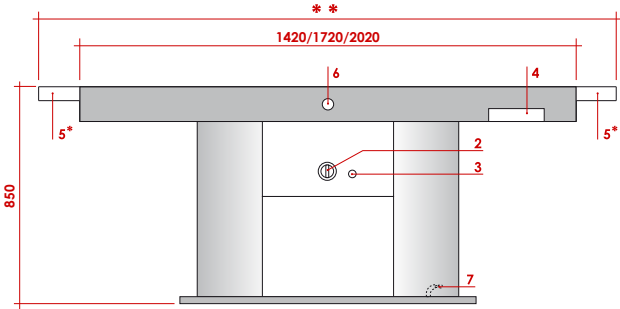
La tradizionale cucina giapponese si distingue per la sua attenta elaborazione e squisita presenza. Telfer ha disegnato la piastra Teppanyaki che unisce la tradizione culinaria giapponese, la tecnologia e il disegno più all'avanguardia.

Disegnata per essere collocata nella sala del ristorante, intorno ad essa viene montato lo spazio di degustazione per offrire ai commensali i piatti elaborati al momento. Lo spazio di degustazione si possono personalizzare secondo le preferenze del cliente: Legno, vetro, marmo, sono le materiali più utilizzate.

È fabbricata in acciaio inossidabile e la piastra è di acciaio rettificato e laminato di 22 mm rivestita in cromo duro. Ne consegue una perfetta distribuzione del calore e si ottengono diverse zone di temperatura.

Può essere a gas o elettrica.





1. Plancha de asado
2. Mando de gas
3. Pulsador eléctrico
4. Bandeja recoge grasa
5. Espacio de degustación*
6. Visor quemador
7. Toma de gas 3/4"
8. Ventilación de la plancha
9. Ranura recoge grasa

1. Roasting grill
2. Gas handle
3. Electric pushbutton
4. Grease picker tray
5. Tasting space*
6. Viewfinder burner
7. Gas intake 3/4in
8. Smoke exit
9. Grease picker groove

1. Plaque grillade
2. Commande de gaz
3. Bouton électrique
4. Récupérateur de graisses
5. Espace de dégustation*
6. Viseur brûleur
7. Prise de gaz 3/4"
8. Aération de la plaque-grille
9. Fente de récupération de graisse

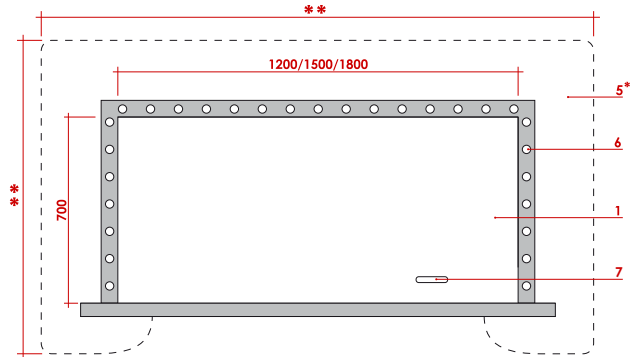
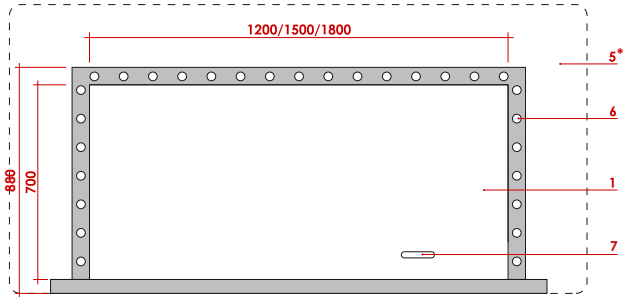
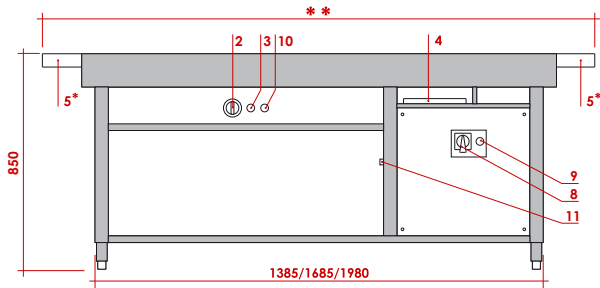
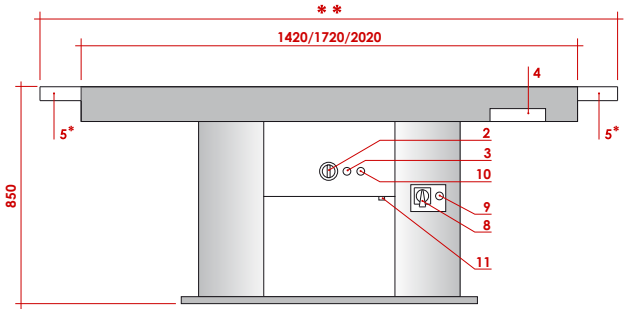
1. Piastra per arrosto
2. Comando del gas
3. Pulsante elettrico
4. Cassetto raccolta residui
5. Spazio per degustazione*
6. Finestrino bruciatore
7. Collegamento gas 3/4"
8. Griglia ventilazione
9. Scanalatura raccogli grasso

* El espacio de degustación no está incluido
 * The tasting space is not included
 * L'espace de dégustation n'est pas inclu
 * Lo spazio di degustazione non incluso

** Dimensión personalizada
 ** Dimension can be personalized
 ** Dimension personnalisée
 ** Dimensioni personalizzate



Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS DIMENSIONS				POTENCIA POWER PUISSANCE
	Largo Length mm	Ancho Wide mm	Alto Height mm	Peso Weigh kg	
JP-1 / JPO-1	1420	880	850	240	1 x 8Kw
JP-2 / JPO-2	1720	880	850	250	1 x 8Kw
JP-3 / JPO-3	2020	880	850	260	1 x 8Kw



1. Plancha de asado
2. Mando
3. Indicador temperatura alcanzada
4. Bandeja recogegrasa
5. Espacio de degustación*
6. Ventilación de la plancha
7. Ranura recogegrasa
8. Encendido general
9. Indicador de alimentación
10. Indicador de termostato
11. Limitador de seguridad

1. Roasting grill
2. Handle
3. Temperature reached indicator
4. Grease picker tray
5. Tasting space*
6. Ventilation grid
7. Grease picker groove
8. General power switch
9. Power Indicator
10. Indicator on thermostat
11. Safety limiter

1. Plaque grillade
2. Commande
3. Indicateur d'atteinte de température
4. Récupérateur de graisses
5. Espace de dégustation*
6. Aération de la plaque-grille
7. Fente de récupération de graisse
8. Allumage général
9. Indicateur de fonctionnement
10. Indicateur du thermostat
11. limiteur de sécurité

1. Piastra per arrosto
2. Comando del gas
3. Indicatore di temperatura raggiunta
4. Cassetto raccolta residui
5. Spazio per degustazione*
6. Griglia ventilazione
7. Scanalatura raccogligrassa
8. Accensione generale
9. Indicatore di funzionamento
10. Indicatore sul termostato
11. limitatore di sicurezza

* El espacio de degustación no está incluido
 * The tasting space is not included
 * L'espace de dégustation n'est pas inclu
 * Lo spazio di degustazione non incluso

** Dimensión personalizada
 ** Dimension can be personalized
 ** Dimension personnalisée
 ** Dimensioni personalizzate



Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS DIMENSIONS				POTENCIA POWER PUISSANCE
	Largo Length mm	Ancho Wide mm	Alto Height mm	Peso Weigh kg	
JPE-1 / JPOE-1	1420	880	850	240	1x 9Kw
JPE-2 / JPOE-2	1720	880	850	250	1x 9Kw
JPE-3 / JPOE-3	2020	880	850	260	1x 9Kw