

扇形造型铁板烧 不锈钢 北京

产品名称	扇形造型铁板烧 不锈钢 北京
公司名称	北京中环创意科贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	材质:不锈钢 产地:北京 规格:扇形
公司地址	北京市朝阳区孙河乡上辛堡村东路2号
联系电话	18611156206 13901106206

产品详情

材质	不锈钢	产地	北京
规格	扇形	品牌	中环创意
功能	无油烟	贸易属性	内贸
型号	S-9	重量	0
灶形	台式灶	灶眼	多眼
点火方式	电加热	进风方式	上进风
热流量	200		

吧台式无烟铁板烧烤台

具有悠久历史的日本料理，以其高档精细的选材、上乘讲究的调料、独特的烹调方式、玲珑精致的器皿、令人神往的就餐格调形成了当今独特的日本料理文化而风靡世界，而日式铁板烧更是以其货真价实的原料、厨师精湛的现场表演技艺在欧美和我国台湾等地流行已久。传说铁板烧起源于十五六世纪，那时西班牙航行发达。终日与大海为伍的船员为了改善枯燥乏味的海上生活，以垂钓取乐，再将鱼炙烤得皮香肉熟。此种烹调方法后由西班牙人传到美洲大陆的墨西哥及美国加州等地。直到20世纪初，始由一位日裔美国人将这种技术引进日本。在融入了大和民族的文化之后，又广泛流行于新加坡和我国台湾及大陆等地。日式铁板烧所用的原料都不经过腌制或其他加工方法，吃的是食物的原本味道，最能体现原料品质。顾客与厨师隔着烧烤台相对，“做”和“吃”同时进行，厨师需要在众目睽睽之下娴熟流畅完成各种动作（亦有人称之为“杂耍铁板烧”），对于顾客来说，不但可以品尝到美味的食物，更可以欣赏到厨师的精彩操作表演，体味日本厨艺的精深与文化。铁板烧设备说明

- 1、本设备为整体化、一体化、无组装和拆装。
- 2、铁板材质：铁板台面材料采用进口合金钢，厚度为20mm，其材质不变形，不变色。
- 3、铁板烧供热方式：燃气（煤气、液化气、天然气）或电加热。4、使用燃气与电加热的优点是燃气省，易操作，而且使用寿命较长，并没有维修率。而使用电加热的性能是，有控温系统，厨师操作比较方便，耗电量为6000w，如需加安油烟净化器装置，则建议使用电加热，比较安全，每台电加热多加2000.00元控温装置费用，油烟净化器装置多加6000.00元。
- 5、排风系统需要2000~3000m³/h风量，风管连接至室外，风管走向视现场而定。6、部位构造：合金钢烤

台、百叶吸烟罩、风量调节阀、设备出风口、设备过滤网、设备调节脚、隔音及隔热处理、燃气炉头、电加热控温装置、油烟净化器装置、燃气调节阀、燃气点火接口、储油盒以及防火系统等。7、设备外部装饰可根据所在店内整体装修来搭配，装饰台面可采用进口黑金沙大理石或钢化玻璃（反面喷金砂），黑檀木或黑胡桃装饰外围。

8、铁板烧烤台专用配套工具：（五件套包括：刀1把、叉1把、铲子2把、帽子1只）价格为：2000.00元。

9、设备保修一年，终身维修保养。10、其设备在特殊场所可按客户要求定制非标尺寸，欢迎来电来图，免费提供整体设计以及工程预算。