

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Kochen mit Eis



Mit dem Ice Teppanyaki von Scholl kann variabel bis minus 30 Grad Celsius gearbeitet werden / Foto: Scholl

Mit dem Ice Teppanyaki von Scholl können Köche ihre eigene Eissorte kreieren. Die Eis-Platte gibt es zum Einbau und als Auftischgerät.

Die Temperatureinstellung des Ice Teppanyaki ist variabel bis minus 30 Grad Celsius (bei einer Raumtemperatur von 22 Grad Celsius). Als Kältemittel kommt R290 zum Einsatz.

Wichtig für den Einsatz der Ice Teppanyaki: Die Zu- und Abluft muss bei den Kompaktgeräten gewährleistet sein.

Als Zubehör gehört ein Ein-Meter-Regler-Kabel und eine Zwei-Meter-Zuleitung zum Gerät.

Bei der Auftischvariante sind optional eine LED-Beleuchtung und eine GN-Halterung einseitig inklusive Behälter erhältlich.