



# 無煙の鐵板燒

## Smokeless Teppenyaki

本產品是採用電力加熱，過程中並不涉及燃燒，故並無一氧化碳及二氧化碳(CO,CO<sub>2</sub>)等有毒氣體產生，更無明火引致的消防安全問題。因此，本產品非常適用於室內及大多數公眾地方。

針對油煙問題，本產品系列獨有的風簾導向爐底排煙設計，令剛產生的油煙大部分在未冒起之前即時被排走，避免滋擾客人。更可免除傳統設於鐵板燒頂部天花上的煙罩及抽氣系統，令排風量減少近一半，達致節約冷氣能源。



### 風簾導向爐底排煙設計：

從前端出風口出風，連同後面排風口同時抽風，形成一道弧形的風簾覆蓋着鐵板加熱部分，令油煙順着風簾排進抽氣口內。



### 橫桿式鐵板升降裝置：

在每次需要清潔或維修的時候，升降鐵板的動作變得輕鬆容易，安全快捷。



# 無煙の鐵板燒

## Smokeless Teppenyaki



TY-1160-E-FT: 內置抽風及油煙過濾系統，是專為無條件裝設獨立排煙系統的室內環境而設計的，尤其適合於小型餐廳、私人會所及朋友聚會時使用。

型號 TY-1160-E-FT



TY-1160-E: 須接駁抽氣系統將油煙抽走處理後排放。是專業的鐵板燒店及大型日本餐廳的首選。

型號 TY-1160-E



### 技術數據

- 外圍尺寸: 1200L x 800W x 800+50高 (mm)
- 鐵板尺寸: 1100L x 600W x 20厚 (mm)
- 額定功率: 12KW
- 電 壓: 380V/3P+N
- 電 流: 28A
- 抽 風 量: 500CFM
- 風 壓: 750Pa



以上數據均可根據客方要求作出變更，為顧客提供度身訂造服務。



漢悅廚具工程有限公司

VCE Vicpoint Catering Engineering Co.,Ltd.

香港沙田火炭山尾街37-41號華樂工業中心第一期高層地下B座23號

No.23,UG/F., Block B,Wah Lok Industrial Centre,Phase One,37-41, Shan Mei Street, Fotan,Shatin,H.K.

電話(Tel): (852)2608 0333 傳真(Fax): (852)2608 0199 電郵(E-mail): vce@netvigator.com

網址(Web Site): <http://www.vce.com.hk>