



CUN

## Teppanyaki

Art. 669110

Kochstation Teppanyaki \_\_\_\_ Der Teppanyaki Grillwagen von JOKODOMUS ist für exzellente Kochergebnisse wie geschaffen. Die spezielle Technik der Edelstahl Kochplatte garantiert optimale Temperaturverteilung und konstante Hitze. Ein Profigerät für leidenschaftliche Köche, die gerne frische Zutaten verarbeiten und dabei den natürlichen Geschmack der Lebensmittel punktgenau hervorheben möchten. Auf der Teppanyaki Grillplatte von JOKODOMUS können Sie fettfrei garen, kochen, dämpfen und grillen und dies ohne ungesundes Verbraten; auch können Sie verschiedene Speisen ohne Geschmacksübertragung nacheinander zubereiten. Technologie mit Köpfchen, auch am Schluss, denn die Reinigung ist ein Kinderspiel.



### Details

Oberfläche:	<b>Edelstahl AISI 304</b>
Struktur:	<b>Edelstahl AISI 304</b>
Tragfähigkeit:	<b>75 kg</b>

### Abmessungen

Breite:	<b>992 mm</b>
Höhe:	<b>950 mm</b>
Tiefe:	<b>604 mm</b>
Gewicht:	<b>65 kg</b>

✓ Indoor

✓ Outdoor



Scannen Sie den Qr-Code, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.

[LINK ZUM PRODUKT](#)

## Materialien

---

Arbeitsfläche:	<b>Edelstahl AISI 304</b>
Struktur:	<b>Edelstahl AISI 304</b>
Korpus:	<b>Edelstahl AISI 304</b>

## Rollen

---

Rollen mit Bremse:	<b>2</b>
Rollen ohne Bremse:	<b>2</b>

## Dimensionen

---

Breite:	<b>992 mm</b>
Höhe:	<b>950 mm</b>
Tiefe:	<b>604 mm</b>
Gewicht:	<b>65 kg</b>
Tragfähigkeit:	<b>75 kg</b>

## Energie

---

Energie:	<b>Strom</b>
Spannung:	<b>230 V</b>
Leistung:	<b>3 KW</b>
Absicherung:	<b>16 A</b>
Stecker:	<b>Schuko type F</b>
Kabellänge:	<b>1200</b>
Kochtyp:	<b>Teppanyaki 2 Zonen elektrisch</b>