



CUN

Teppanyaki

Art. 669110

Station de cuisine Teppanyaki ____ Le chariot teppanyaki du JOKODOMUS est propre pour des résultats de cuisine excellentes. La technique spéciale du plaque électrique en inox garantit la distribution de la température optimale et aussi une chaleur constante. Un appareil pour pros qui aiment préparer des ingrédients frais de manière très précise. Vous pouvez cuire sans graisse additionnelle, étuver et faire de la grillade sans flamber. Aussi, vous pouvez préparer différents plats à la fois sans transmission de saveur. Technologie intelligente, parce que le nettoyage à la fin est très facile.



details

Surface:	acier inoxydable AISI 304
structure:	acier inoxydable AISI 304
la capacité de charge:	75 kg

tailles

largeur:	992 mm
hauteur:	950 mm
profondeur:	604 mm
pois:	65 kg

✓ Indoor

✓ Outdoor



Scannez le code Qr pour obtenir plus d'informations. Pour obtenir des informations sur les tailles et les accessoires disponibles.

LIEN VERS LE PRODUIT

matériaux

plan de travail:	acier inoxydable AISI 304
structure:	acier inoxydable AISI 304
corps:	acier inoxydable AISI 304

roues

Roues avec frein:	2
Roues sans frein:	2

dimensions

largeur:	992 mm
hauteur:	950 mm
profondeur:	604 mm
pois:	65 kg
la capacité de charge:	75 kg

énergie

énergie:	électricité
voltage:	230 V
Courant:	3 KW
protection:	16 A
Prise:	Schuko type F
Longueur du câble:	1200
Type de cuisson:	Teppanyaki 2 zones électrique