



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:	<b>acier inoxydable AISI 304</b>
structure:	<b>acier inoxydable AISI 304</b>
la capacité de charge:	<b>75 kg</b>

### tailles

largeur:	<b>992 mm</b>
hauteur:	<b>950 mm</b>
profondeur:	<b>604 mm</b>
pois:	<b>65 kg</b>

✓ 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:	<b>acier inoxydable AISI 304</b>
structure:	<b>acier inoxydable AISI 304</b>
corps:	<b>acier inoxydable AISI 304</b>

## roues

Roues avec frein:	<b>2</b>
Roues sans frein:	<b>2</b>

## dimensions

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

## énergie

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