



AUXILIUM

Teppanyaki

Art. 697050

La petite station de cuisine teppanyaki du JOKODOMUS. Réduit aux mesures de la plaque électrique le chariot offre toute la fonctionnalité du chariots plus grands. La technique spéciale du plaque électrique en inox, avec deux zones température réglables séparément, garant la distribution du température optimale et aussi chaleur constante. Un appareil pour pros qui aimons préparer ingrédients frais en manière très précise. Vous pouvez cuire sans graisse additionnel, étuver et faire de grillade sans flamber. Aussi vous pouvez préparer différentes plats à la file sans transmission de saveur. Technologie intelligente, parce que aussi 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:	640 mm
hauteur:	910 mm
profondeur:	600 mm
pois:	50 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:	640 mm
hauteur:	910 mm
profondeur:	600 mm
pois:	50 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