



AUXILIUM

## Teppanyaki

Art. 697110

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

### details

Surface:	<b>acier inoxydable AISI 304</b>
structure:	<b>acier inoxydable AISI 304</b>
tiroirs :	<b>360x330 h70</b>
la capacité de charge:	<b>75 kg</b>
Nombre de tiroirs:	<b>1</b>
Nombre de portes 1:	<b>360x330 h70</b>

### tailles

largeur:	<b>1000 mm</b>
hauteur:	<b>910 mm</b>
profondeur:	<b>600 mm</b>
pois:	<b>68 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>
Nombre de tiroirs:	<b>1</b>
Dimensions intérieures disponibles tiroir 1:	<b>360x330 h70</b>

## roues

---

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

## dimensions

---

largeur:	<b>1000 mm</b>
hauteur:	<b>910 mm</b>
profondeur:	<b>600 mm</b>
poids:	<b>68 kg</b>
la capacité de charge:	<b>75 kg</b>

## énergie

---

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>