



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:	acier inoxydable AISI 304
structure:	acier inoxydable AISI 304
tiroirs :	360x330 h70
la capacité de charge:	75 kg
Nombre de tiroirs:	1
Nombre de portes 1:	360x330 h70

tailles

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

roues

Roues avec frein:	2
Roues sans frein:	2

dimensions

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

énergie

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