



CUN

Teppanyaki

Art. 669421

Stazione di cottura Teppanyaki ____ Il carrello grill teppanyaki di JOKODOMUS è stato creato per risultati di cottura perfetti. La tecnica speciale della piastra cottura in acciaio inox garantisce la distribuzione della temperatura in modo ottimale come anche il mantenimento del calore costante. Una piastra fry top per appassionati di cucina, che pretendono il meglio per potere preparare alimenti freschi in modo preciso e puntuale. Su questa piastra potete cucinare senza grassi aggiuntivi; facendo risaltare i sapori naturali delle pietanze. Inoltre potete preparare vari cibi in sequenza, senza trasmissione di sapori. Tecnologia intelligente, anche alla fine, perchè la pulizia è un gioco da ragazzi.

dettagli

superficie:	acciaio inox AISI 304
struttura:	acciaio inox AISI 304
cassetti :	490x410 h315
Portata:	75 kg
numero cassetti:	2
Numero di porte 1:	490x410 h315
Numero di porte 2:	490x410 h300

dimensioni

larghezza:	992 mm
altezza:	950 mm
profondità:	604 mm
Peso:	124 kg

✓ Indoor

✓ Outdoor



Scansionate il codice Qr per ottenere maggiori informazioni sui prodotti disponibili, sulle dimensioni e gli accessori disponibili.

LINK AL PRODOTTO

Materiali

piano di lavoro:	acciaio inox AISI 304
struttura:	acciaio inox AISI 304
Corpo:	acciaio inox AISI 304
numero cassette:	2
dimensioni interne disponibili cassetto 1:	490x410 h315
dimensioni interne disponibili cassetto 2:	490x410 h300

dimensioni

larghezza:	992 mm
altezza:	950 mm
profondità:	604 mm
Peso:	124 kg
Portata:	75 kg

ruote

Ruote con freno:	2
Ruote senza freno:	2

Energia

Energia:	elettricità
Voltaggio:	230 V
potenza:	3 KW
protezione:	16 A
spina:	Schuko type F
Lunghezza del cavo:	1200
Tipo di cottura:	Teppanyaki 2 zone elettrico