



AUXILIUM

Teppanyaki

Art. 697030

La piastra teppanyaki per uso "flessibile" di JOKODOMUS. Nella sua forma essenziale (grandezza piastra cottura) formando un fry top portatile offre svariati modi d'impiego: direttamente sul tavolo, in cucina o in giardino, non rinunciando agli standard di alta professionalità, come per esempio una zona temperatura regolata a termostato ed 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 316
struttura:	acciaio inox AISI 304
Portata:	75 kg

dimensioni

larghezza:	675 mm
altezza:	80 mm
profondità:	545 mm
Peso:	28 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 316
struttura:	acciaio inox AISI 304
Corpo:	acciaio inox AISI 304

dimensioni

larghezza:	675 mm
altezza:	80 mm
profondità:	545 mm
Peso:	28 kg
Portata:	75 kg

ruote

Ruote con freno:	2
Ruote senza freno:	2

Energia

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