



AUXILIUM

## Teppanyaki

Art. 697050

Questo è il carrello teppanyaki più compatto di JOKODOMUS. Ridotto alla grandezza della piastra cottura fry top mantiene comunque tutte le funzionalità dei carrelli più grandi, come per esempio due zone temperatura regolabili individualmente 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:	<b>acciaio inox AISI 304</b>
struttura:	<b>acciaio inox AISI 304</b>
Portata:	<b>75 kg</b>

### dimensioni

larghezza:	<b>640 mm</b>
altezza:	<b>910 mm</b>
profondità:	<b>600 mm</b>
Peso:	<b>50 kg</b>

✓ 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:	<b>acciaio inox AISI 304</b>
struttura:	<b>acciaio inox AISI 304</b>
Corpo:	<b>acciaio inox AISI 304</b>

## dimensioni

larghezza:	<b>640 mm</b>
altezza:	<b>910 mm</b>
profondità:	<b>600 mm</b>
Peso:	<b>50 kg</b>
Portata:	<b>75 kg</b>

## ruote

Ruote con freno:	<b>2</b>
Ruote senza freno:	<b>2</b>

## Energia

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