JOKODOMUS

CUN

Teppanyaki

Art. 669421

Kochstation Teppanyaki ___ Der Teppanyaki Grillwagen von JOKODOMUS ist für exzellente Kochergebnisse wie geschaffen. Die spezielle Technik der Edelstahl Kochplatte garantiert optimale Temperaturverteilung und konstante Hitze. Ein Profigerät für leidenschaftliche Köche, die gerne frische Zutaten verarbeiten und dabei den natürlichen Geschmack der Lebensmittel punktgenau hervorheben möchten. Auf der Teppanyaki Grillplatte von JOKODOMUS können Sie fettfrei garen, kochen, dämpfen und grillen und dies ohne ungesundes Verbraten; auch können Sie verschiedene Speisen ohne Geschmacksübertragung nacheinander zubereiten. Technologie mit Köpfchen, auch am Schluss, denn die Reinigung ist ein Kinderspiel.

Details

Oberfläche:	**Edelstahl AISI 304**
Sturktur:	**Edelstahl AISI 304**
Schubladen :	**490x410 h315**
Tragfähigkeit:	**75 kg**
Anzahl Schubladen:	**2**
Anzahl Türen 1:	**490x410 h315**
Anzahl Türen 2:	**490x410 h300**

Abmessungen

Breite:	**992 mm**
Höhe:	**950 mm**
Tiefe:	**604 mm**
Gewicht:	**124 kg**

✓ Indoor ✓ Outdoor

Scannen Sie den Qr-Code, um weitere Informationen zu verfügbaren Größen und Zubehör zu erhalten.

LINK ZUM PRODUKT

JOKODOMUS

Materialien

Arbeitsfläche:	**Edelstahl AISI 304**
Struktur:	**Edelstahl AISI 304**
Korpus:	**Edelstahl AISI 304**
Anzahl Schubladen:	**2**
Abmessungen Schublade 1:	**490x410 h315**
Abmessungen Schublade 2:	**490x410 h300**

Dimensionen

Breite:	**992 mm**
Höhe:	**950 mm**
Tiefe:	**604 mm**
Gewicht:	**124 kg**
Tragfähigkeit:	**75 kg**

Rollen

Rollen mit Bremse:	**2**
Rollen ohne Bremse:	**2**

Energie

Energie:	**Strom**
Spannung:	**230 V**
Leistung:	**3 KW**
Absicherung:	**16 A**
Stecker:	**Schuko type F**
Kabellänge:	**1200**
Kochtyp:	**Teppanyaki 2 Zonen elektrisch**