JOKODOMUS

CUN

Teppanyaki

Art. 669421

Station de cuisine Teppanyaki ____ Le chariot teppanyaki du JOKODOMUS est propre pour des résultats de cuisine excellentes. La technique spéciale du plaque électrique en inox garant la distribution du témperature optimale et aussi chaleur constante. Un appareil pour pros qui aimons préparer ingrédients frais en manière très précise. Vous pouvez cuire sans graisse additionnel, étuver et faire de grillade sans flamber. Aussi vous pouvez préparer differentes plats à la file sans transmission de saveur. Téchnologie intelligente, parce que aussi nettoyage à la fin est très facile.

details

Surface:	**acier inoxydable AISI 304**
structure:	**acier inoxydable AISI 304**
tiroirs :	**490x410 h315**
la capacité de charge:	**75 kg**
Nombre de tiroirs:	**2**
Nombre de portes 1:	**490x410 h315**
Nombre de portes 2:	**490x410 h300**

tailles

largeur:	**992 mm**
hauteur:	**950 mm**
profondeur:	**604 mm**
poids:	**124 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:	**2**
Dimensions intérieures disponibles tiroir 1:	**490x410 h315**
Dimensions intérieures disponibles tiroir 2:	**490x410 h300**

dimensions

largeur:	**992 mm**
hauteur:	**950 mm**
profondeur:	**604 mm**
poids:	**124 kg**
la capacité de charge:	**75 kg**

roues

Roues avec frein:	**2**
Roues sans frein:	**2**

énergie

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