JOKODOMUS

AUXILIUM

Teppanyaki

Art. 697050

La petite station de cuisine teppanyaki du JOKODOMUS. Réduit aux mesures de la plaque électrique le chariot offre toute la fonctionnalité du chariots plus grands. La technique spéciale du plaque électrique en inox, avec deux zones température réglables séparément, garant la distribution du température 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**
la capacité de charge:	**75 kg**

tailles

largeur:	**640 mm**
hauteur:	**910 mm**
profondeur:	**600 mm**
poids:	**50 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**

dimensions

largeur:	**640 mm**
hauteur:	**910 mm**
profondeur:	**600 mm**
poids:	**50 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**