JOKODOMUS

AUXILIUM

Teppanyaki

Art. 697110

La station de cuisine teppanyaki du JOKODOMUS est propre pour des résultats de cuisine excellentes. La technique spéciale du plaque électrique en inox, avec deux zones témperature réglables séparément, 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 :	**360x330 h70**
la capacité de charge:	**75 kg**
Nombre de tiroirs:	**1**
Nombre de portes 1:	**360x330 h70**

tailles

largeur:	**1000 mm**
hauteur:	**910 mm**
profondeur:	**600 mm**
poids:	**68 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

JOKODOMUS

Staatsstrasse 37 Via Nazionale
| 39040 Salurn/Salorno | Italy

T. +39 0471 884 148 | info@jokodomus.com | www.jokodomus.com

JOKODOMUS

matériaux

plan de travail:	**acier inoxydable AISI 304**
structure:	**acier inoxydable AISI 304**
corps:	**acier inoxydable AISI 304**
Nombre de tiroirs:	**1**
Dimensions intérieures disponibles tiroir 1:	**360x330 h70**

dimensions

largeur:	**1000 mm**
hauteur:	**910 mm**
profondeur:	**600 mm**
poids:	**68 kg**
la capacité de charge:	**75 kg**

roues

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

énergie

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

JOKODOMUS

Staatsstrasse 37 Via Nazionale
| 39040 Salurn/Salorno | Italy

T. +39 0471 884 148 | info@jokodomus.com | www.jokodomus.com