JOKODOMUS

AUXILIUM

Teppanyaki

Art. 698012

Le teppanyaki à encastrer du JOKODOMUS est l'appareil pour pros qui aimons préparer ingrédients frais en manière très précise, sans ultiliser casseroles. Vous pouvez cuire sans graisse additionnel, étuver et faire de grillade sans flamber. 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:	**580 mm**
hauteur:	**60 mm**
profondeur:	**510 mm**
poids:	**26 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**

dimensions

largeur:	**580 mm**
hauteur:	**60 mm**
profondeur:	**510 mm**
poids:	**26 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**

JOKODOMUS

Staatsstrasse 37 Via Nazionale
| 39040 Salurn/Salorno | Italy

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