Teppanyaki électrique sur soubassement fermé, 2 zones



Codes produits :

Référence : AHC0011

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 850
Largeur (mm): 1440
Profondeur (mm): 770
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 9
Plage de température (°C): 300ºC
Alimentation: Electrique
Poids kg: 201
Alimentation 2: Triphasé 400V
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: TR
Type de transport: Transport volumineux

Teppanyaki électrique sur soubassement fermé, 2 zones

Teppanyaki professionnel

- **Fabriqué en acier inoxydable.**
- **Plaque de gril en acier doux poli de 20 mm d'épaisseur.**
- **Avec élément chauffant à résistance électrique 400V.**
- **Thermostat réglable avec une plage de température de 50°C à 300°C.**
- **Avec thermostat de sécurité et thermocouple.**
- **Isolation de l'appareil, avec dissipation thermique sur trois côtés.**
- **Dessus avec isolation résistante à la chaleur de 40 mm.**
- **Possède 1 évidement dans la surface du gril pour recueillir et éliminer les graisses et les résidus alimentaires.**
- **Equipé d'une main courante à l'avant pour plus de sécurité.**
- **Sous-structure avec portes coulissantes.**
- **Idéal pour la cuisine asiatique ou les burger shops.**