

FR Fiche produit CKT



CKT

Classic teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson

Informations générales sur le produit :

Produit :	Teppanyaki pour le système d'aspiration sur table de cuisson modulaire BORA Classic 2.0
Avantages du produit :	Commande tactile intuitive avec zone de commande sur le système d'aspiration sur table de cuisson ; table de cuisson et dispositif aspirant entièrement affleurants, 2 zones de cuisson
Avertissements et remarques de sécurité :	Voir notice d'utilisation et de montage

Données techniques

Tension d'alimentation	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Puissance absorbée maximale	3500 W
Puissance maximale	3500 W
Protection par fusible	1x 16 A
Longueur du câble d'alimentation	1,5 m
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	327 x 515 x 73 mm
Poids (accessoires/emballage compris)	13,6 kg
Matériau de surface	Acier inoxydable brossé
Plage de réglage de la température	150 - 230 °C, 250 °C (1 - 9, P)
Dimensions zone de cuisson avant	250 x 220 mm
Dimensions zone de cuisson arrière	250 x 220 mm
Grandes zones de cuisson pontées	250 x 440 mm
Puissance zone de cuisson avant	1750 W
Puissance zone de cuisson arrière	1750 W
Puissance zones de cuisson pontées	3500 W

Description du produit

- Compacité
- Design minimaliste
- Contrôle précis de la température
- Affichage de la température au degré près
- Rapide montée en température
- Design permettant de faciliter le nettoyage
- Mode de démonstration

Fonctions

- Niveau Power
- Minuteur de cuisson
- Fonction de maintien au chaud
- Fonction de pont
- Fonction de pause
- Verrouillage au nettoyage
- Fonction de nettoyage

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfant, indicateur de chaleur résiduelle, protection anti-surchauffe, arrêt de sécurité

Contenu de la livraison

Teppanyaki en acier inoxydable CKT, spatule teppan PTTS1, câble d'alimentation, accessoires de montage

Accessoires

Spatule teppan KWTS

Informations produit et planification

- Une ventilation suffisante doit être assurée sous la table de cuisson.

