

PT Folheto informativo da CKT**CKT**

Classic grelhador de aço inoxidável Teppanyaki com 2 zonas de cozedura

Informações gerais do produto:

Produto:	Placa de cozinhar Teppanyaki para o sistema de exaustor de placa modular BORA Classic 2.0
Destaques do produto:	Comando tátil intuitivo através do painel de comando existente no exaustor de placa, placa e exaustor completamente embutidos, duas zonas de cozedura
Instruções de segurança e advertências:	Verificar as Instruções de utilização e de montagem

CKT

Classic grelhador de aço inoxidável Teppanyaki com 2 zonas de cozedura

Dados técnicos

Tensão de ligação	220-240 V
Frequência	50-60 Hz
Consumo de energia máximo	3500 W
Potência máx. instalada	3500 W
Segurança fusível	1x 16 A
Comprimento do cabo de alimentação	1,5 m
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	327 x 515 x 73 mm
Peso (incl. acessórios/embalagem)	13,6 kg
Material da superfície	Aço inoxidável escovado
Intervalo de regulação da temperatura	150-230 °C, 250 °C (1-9, P)
Tamanho da zona de cozedura dianteira	250 x 220 mm
Tamanho da zona de cozedura traseira	250 x 220 mm
Tamanho das zonas de cozedura interligadas	250 x 440 mm
Potência da zona de cozedura dianteira	1750 W
Potência da zona de cozedura traseira	1750 W
Potência das zonas de cozedura interligadas	3500 W

Descrição do produto

- Tamanho compacto
- Design minimalista
- Controlo preciso da temperatura
- Indicação exata de temperatura
- Aquecimento rápido
- Design para otimização da limpeza
- Modo de demonstração

Funções

- Função booster
- Temporizador das zonas de cozedura
- Função de manutenção da temperatura
- Função ponte
- Função de pausa
- Bloqueio de limpeza
- Função de limpeza

Dispositivos de segurança

Sistema de segurança para crianças, indicação de calor residual, proteção de sobreaquecimento, desconexão de segurança

Âmbito de fornecimento

Grelhador de aço inoxidável Teppanyaki CKT, espátula para Teppanyaki PTTS1, cabo de alimentação, acessórios de montagem

Acessórios

Espátula para Teppanyaki KWTS

Instruções sobre produtos e planeamento

- Deve ser garantida ventilação suficiente por baixo da placa de cozinhar.

