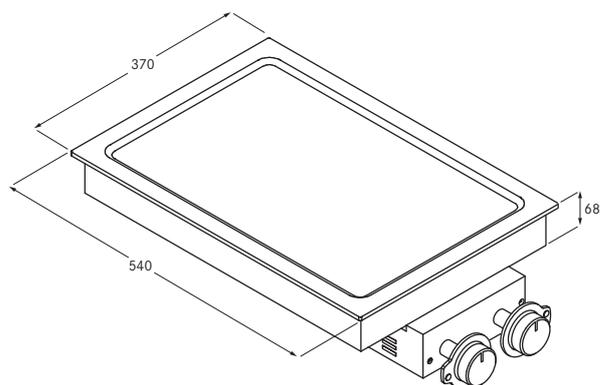


Teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson continu BORA



Données techniques

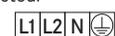
Tension d'alimentation	380-415 V 2N
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée maximale	4,8 kW
Puissance connectée maximale	4,8 kW
Protection par fusible minimum	2 x 16 A
Réglage de la puissance	1-9, en continu
Poids (accessoires/emballage compris)	19,7 kg
Matériau de surface	Acier inoxydable brossé
Plage de température	60-250 °C
Raccordement au secteur	1,5 m
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	370 x 540 x 68 mm
Zone de cuisson avant	2400 W 300 x 235 mm
Zone de cuisson arrière	2400 W 300 x 235 mm

Description du produit

- Teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson continu
- Acier inoxydable brossé et embouti de 6 mm avec angles internes arrondis pour un nettoyage simplifié
- Réglage de la température en continu des deux zones de cuisson indépendamment l'une de l'autre
- Sécurité enfant

Contenu de la livraison

- Teppanyaki en acier inoxydable PT 11
- Boîtier de commande avec électronique de commande PTKS2 (Collier indicateur de niveau de puissance, bouton de commande, plaques de compensation)
- Rail et attaches de montage
- Spatule pour Teppan PTTS1
- Gabarit de perçage
- Set de disques de compensation de hauteur
- Notice d'utilisation et de montage
- Raccordement au secteur



Accessoires (commande séparée)

- Rallonge de câble de 100 cm PTKV10