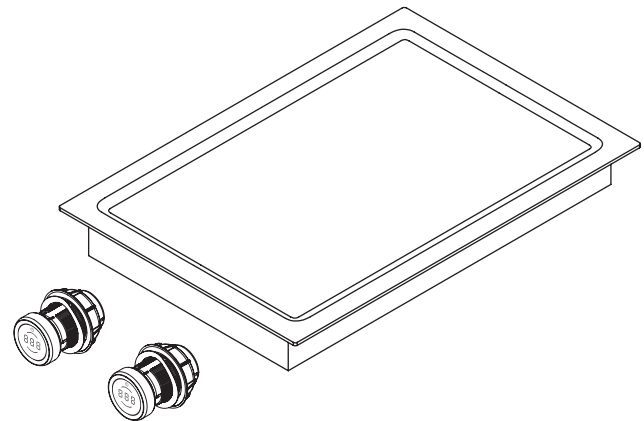
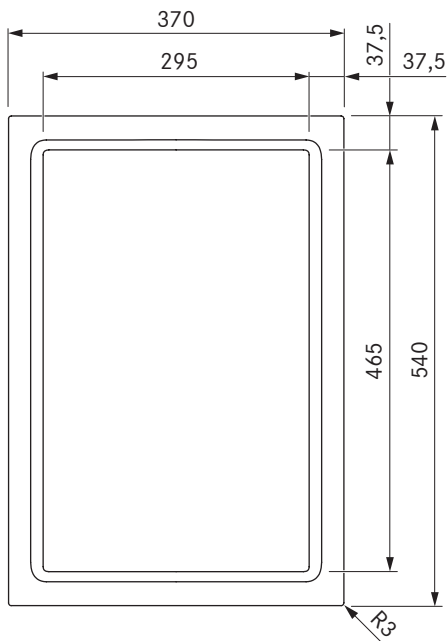
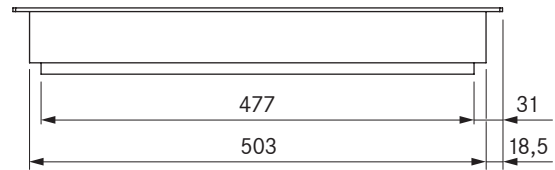
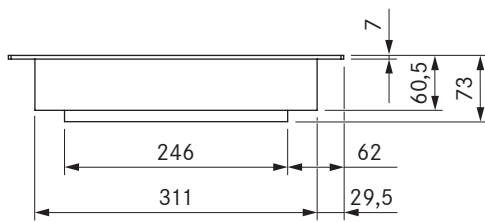


Pro griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura

Pro griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura All Black



dati tecnici

Tensione di collegamento	380 - 415 V 2N
Frequenza	50/60 Hz
Potenza assorbita massima	4,8 kW
Potenza allacciata massima	4,8 kW
Fusibile minimo	2 x 16 A
Lunghezza cavo di collegamento alla rete	1,5 m
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	370 x 540 x 73 mm
Peso (incl. accessori / confezione)	15,8 kg
Materiale superficie	Acciaio inox, spazzolato
Campo di regolazione temperatura	70 - 250 °C
Dimensioni zona cottura anteriore	295 x 230 mm
Dimensioni zona cottura posteriore	295 x 230 mm
Dimensioni zona cottura ponte	295 x 460 mm
Potenza zona cottura anteriore	2400 W
Potenza zona cottura posteriore	2400 W
Potenza zona cottura ponte	4800 W

Descrizione prodotto

- Manopola di comando intuitiva
- Preciso controllo della temperatura
- Precisissimo indicatore della temperatura
- Riscaldamento velocissimo
- Griglia in acciaio inox con due zone cottura
- Design ottimizzato per garantire la facilità di pulizia
- Funzione di pulizia
- sicurezza bambini
- funzione ponte
- Modalità Demo

Materiale in dotazione

- Griglia Teppanyaki in acciaio inox PKT3 / PKT3AB
- 2 manopole di comando
- 2 cavi di collegamento manopola di comando
- Cavo di collegamento all'aspiratore
- istruzioni per l'uso e il montaggio
- Spatola Teppan PTTS 1
- Set di piastre di compensazione dell'altezza
- linguette di montaggio
- Cavo di collegamento alla rete (1,5m)

Prodotto- e avvertenze per la progettazione

- Provvedere a una sufficiente ventilazione sotto il piano cottura