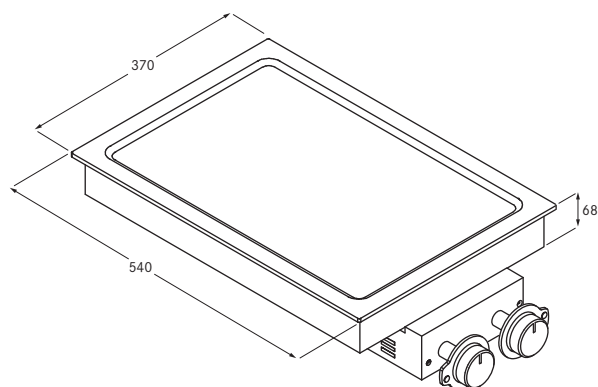


Teppanyaki de acero inoxidable BORA con 2 zonas de cocción

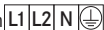

Datos técnicos

Tensión de conexión	380-415 V 2N
Frecuencia	50 Hz
Consumo energético máximo	4,8 kW
Rango de potencia máxima	4,8 kW
Fusible mínimo	2 x 16 A
Regulación de potencia	1 - 9, gradual
Peso (incl. accesorios/embalaje)	19,7 kg
Material de la superficie	Acero inoxidable, pulido
Rango de regulación de temperatura	60 - 250 °C
Cable de alimentación	1,5 m
Dimensiones (anchura x profundidad x altura)	370x540x68 mm
Superficie de cocción delantera 300 x 235 mm	2400 W
Superficie de cocción trasera 300 x 235 mm	2400 W

Descripción del producto

- Teppanyaki continuo de acero inoxidable con dos zonas de cocción
- Acero inoxidable pulido con embutido de 6 mm y esquinas interiores redondeadas para una fácil limpieza
- Posibilidad de regular la temperatura de ambas zonas de cocción de manera gradual e independiente
- Dispositivo de seguridad para niños

Volumen de suministro

- Teppanyaki PT 11
- Caja de distribución con electrónica de mando PTKS2 (manguito regulador de potencia, mando selector, placas de compensación)
- Guía y correas de montaje
- Espátula Teppanyaki PTTS 1
- Plantilla de perforación
- Juego de placas de compensación de altura
- Instrucciones de uso y montaje
- Cable de alimentación 

Accesorios

(disponibles por separado)

- Prolongación del cable de 100 cm PTKV10