



dati tecnici

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Tensione di collegamento | 220 - 240 V |
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Potenza assorbita massima | 3,5 kW |
| Potenza allacciata massima | 3,5 kW |
| Fusibile minimo | 1 x 16 A |
| Livello di mantenimento in caldo | 150 - 230 °C, 250 °C (1 - 9, P) |
| Campo di regolazione temperatura | 70 - 250 °C |
| Peso (incl. accessori / confezione) | 13,6 kg |
| Materiale superficie | Acciaio inox, spazzolato |
| Cavo di collegamento alla rete | 1,5 m (L, N, PE) |
| Dimensioni (LxPxA) | 327 x 515 x 73 mm |
| Dimensione Zona di cottura | 250 x 440 mm |
| Potenza Zona di cottura | 3500 W |
| Zona di cottura anteriore dimensioni | 250 x 220 mm |
| Zona di cottura anteriore potenza | 1750 W |
| Zona di cottura posteriore dimensioni | 250 x 220 mm |
| Zona di cottura posteriore potenza | 1750 W |

Descrizione prodotto

- 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
- Timer tempo abbreviato
- Modalità Demo

Materiale in dotazione

- Griglia in acciaio inox Teppanyaki CKT
- Spatola Teppan PTTS1
- linguette di montaggio
- Set di piastre di compensazione dell'altezza

Accessori

- Spatola Teppan PTTS1

prodotto- e avvertenze per la progettazione

- Provvedere a una sufficiente ventilazione sotto il piano cottura