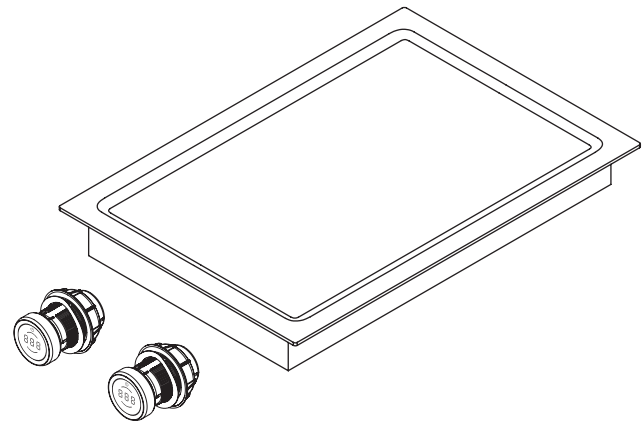
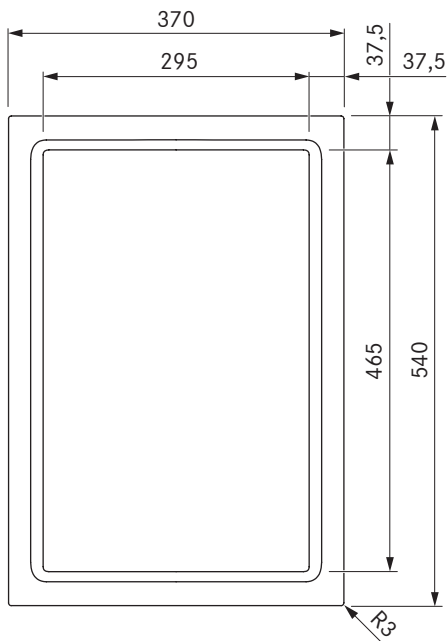
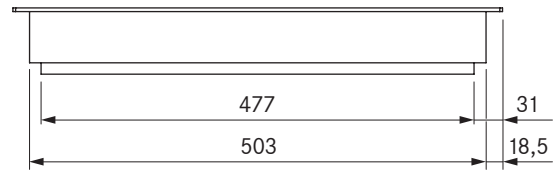


Pro teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson

Pro teppanyaki en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson All Black



données techniques

Tension d'alimentation	380 - 415 V 2N
Fréquence	50/60 HZ
Puissance absorbée maximale	4,8 kW
Puissance connectée maximale	4,8 kW
Protection par fusible minimum	2 x 16 A
Longueur du câble d'alimentation	1,5 m
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	370 x 540 x 73 mm
Poids (accessoire/emballage compris)	15,8 kg
Matériau de surface	acier inoxydable, brossé
Plage de régulation de température	70 - 250 °C
Dimensions zone de cuisson avant	295 x 230 mm
Dimensions zone de cuisson arrière	295 x 230 mm
Dimensions zone de cuisson ponté	295 x 460 mm
Puissance zone de cuisson avant	2400 W
Puissance zone de cuisson arrière	2400 W
Puissance zone de cuisson ponté	4800 W

Description du produit

- bouton de commande intuitif
- Contrôle précis de la température
- Affichage de la température au degré près
- Montée en température rapide
- Surface de gril en acier inoxydable à deux zones de cuisson
- Conception optimisée pour le nettoyage
- Fonction de nettoyage
- sécurité enfant
- fonction de pont
- Mode démo

Contenu de la livraison

- Teppanyaki en acier inoxydable PKT3 / PKT3AB
- 2 x bouton de commande
- 2 câbles de raccordement aux boutons de commande
- Câble de raccordement au dispositif aspirant
- notice d'utilisation et de montage
- Raclette Teppan PTTS1
- Jeu de plaques de compensation des hauteurs
- pattes de montage
- Fiche de raccordement au secteur (1,5m)

Produit- et indications pour l'agencement

- Veillez à une aération suffisante en dessous de la table de cuisson