

BORA PKT3 Teppanyaki en acier inoxydable, Professional 3.0[> Lien web](#)

No. d'article
40.002.242.00

TAR
5.56
Prix en CHF
3085.- O hors TVA

Description du produit**Description du produit BORA Professional 3.0 Teppanyaki en acier inoxydable PKT3**

Plaque à griller en inox Teppan d'une seule surface avec deux zones de cuisson
 Acier inoxydable embouti et brossé de 4 mm avec angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé
 Niveau de puissance
 Fonction pont
 Indicateur de chaleur résiduelle
 Fonction pause
 Menu de configuration
 Affichage de la zone de cuisson sur le bouton de commande
 Mode démo
 Affichage numérique de la puissance sur le bouton de commande
 Fonction de nettoyage
 Sécurité enfant
 Arrêt de sécurité automatique

Caractéristiques techniques**Tension d'alimentation**

400 V

Fréquence

50 Hz

Puissance maximale absorbée

4,8 kW

Puissance maximale électrique

4,8 kW

Fusible min.

2 x 16 A

Réglage de la température (réglage de puissance)

150- 230° C, 250° C (1-9, P)

Possibilité de régulation continue de la température

70-250° C

Poids (accessoire/emballage compris)

15,8 kg

Matériau de surface

Acier inox brossé

Raccordement au secteur

1,5 m

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)

370 x 540 x 73 mm

Zone de cuisson avant dimension

295 x 230 mm

Zone de cuisson avant puissance

2400 W

Zone de cuisson arrière dimension

295 x 230 mm

Zone de cuisson arrière dimension

2400 W

Dimensions zones de cuisson pontées

295 x 460 mm

Puissance des zones de cuisson pontées

4800 W

Contenu de la livraison

Teppanyaki en acier inoxydable PKT3

2 x bouton de commande

Languettes de montage

Spatule Teppan PTTS1

Set de disques de compensation de hauteur

Mode d'emploi et instructions de montage

2 câbles de raccordement pour le bouton de commande

Câble de raccordement pour le dispositif aspirant

Câble d'alimentation (L1, L2, N, PE), sans fiche

BORA PKT3 Teppanyaki en acier inoxydable, Professional 3.0 > Lien web

Conseil de planification

Veillez prévoir une bonne ventilation sous la table de cuisson Teppan

Accessoire

Accessoires en option



> Weblink
40.002.243.00 / CHF 74.-
BORA Bague de bouton
de commande PKR3R
Prof. 3.0



> Weblink
40.002.244.00 / CHF
111.-
BORA Bague de bouton
de commande PKR3AB



> Weblink
40.001.767.00 / CHF 97.-
BORA Prise USTJ



> Weblink
40.002.034.00 / CHF
135.-
BORA Prise USTJAB All
Black



> Weblink
40.001.737.00 / CHF 57.-
BORA Teppan spatule
PTTS1

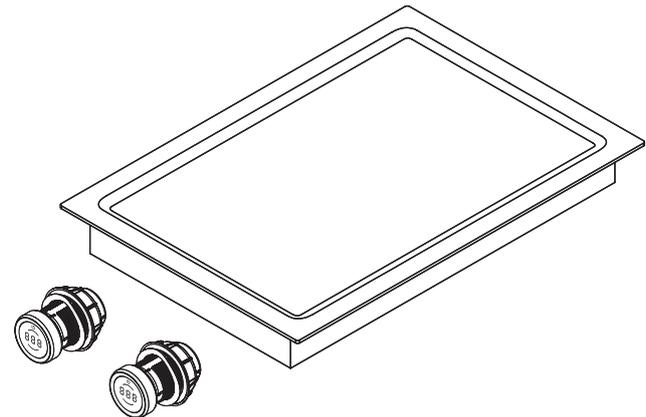
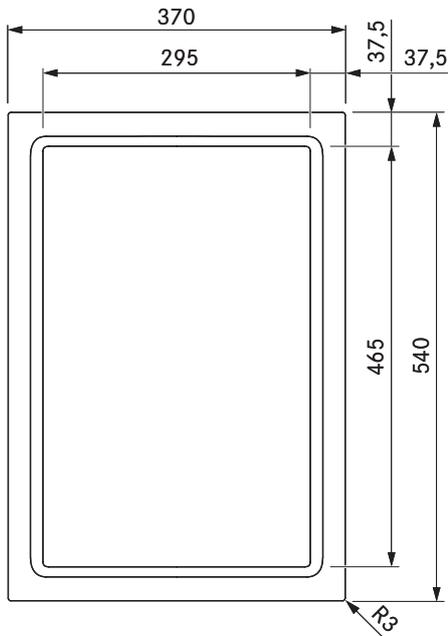
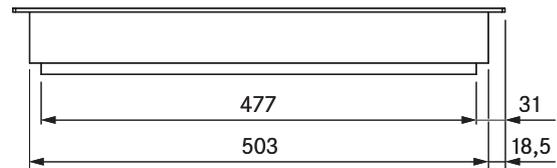
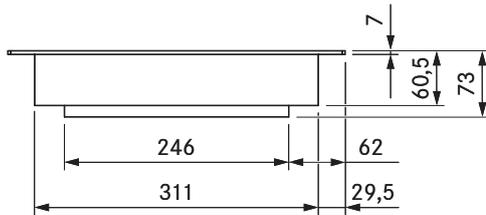
Références assorties



> Weblink
40.002.243.00 / CHF 74.-
BORA Bague de bouton
de commande PKR3R
Prof. 3.0



> Weblink
40.002.244.00 / CHF
111.-
BORA Bague de bouton
de commande PKR3AB
Prof. 3.0



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
- 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

produit- et indications pour l'agencement

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