

BORA PKT3 Piano di cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki, Professional 3.0[> Weblink](#)

N. di articolo
40.002.242.00

TRA
5.56
Prezzo in CHF
3085.- O IVA esclusa

Descrizione del prodotto**Descrizione del prodotto BORA Professional 3.0 piano di cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki PKT3**

Griglia Teppan a superficie intera in acciaio inox con due zone di cottura
Acciaio inox imbutito 4 mm e spazzolato, con angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia
Livello di potenza
Funzione ponte
Indicatore del calore residuo
Funzione pausa
Menu di configurazione
Indicatore della zona di cottura sulla manopola di regolazione
Modalità demo
Indicatore digitale dei livelli di potenza sulla manopola di regolazione
Funzione di pulizia
Protezione bambini
Arresto di sicurezza automatico

Dati tecnici**Tensione d'allacciamento**

400 V

Frequenza

50 Hz

Potenza assorbita max.

4,8 kW

Potenza allacciata max.

4,8 kW

Fusibile min.

2 x 16 A

Regolazione temperatura (Livelli di potenza)

150-230° C, 250° C (1-9, P)

Area di regolazione della temperatura

70-250° C

Peso (incl. accessori/imballaggio)

15,8 kg

Materiale superficiale

Acciaio inox spazzolato

Cavo per collegamento di rete

1,5 m

Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)

370 x 540 x 73 mm

Zona di cottura anteriore dimensioni

295 x 230 mm

Zona di cottura anteriore potenza

2400 W

Zona di cottura posteriore dimensioni

295 x 230 mm

Zona di cottura posteriore potenza

2400 W

Zona di cottura a ponte, dimensioni

295 x 460 mm

Zone di cottura a ponte, prestazioni

4800 W

Corredo di fornitura

Piano cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki PKT3
2 x manopola di regolazione
Linguette di montaggio
Spatole Teppan PTTS1
Set di pannelli di compensazione dell' altezza
Istruzioni per l'uso e il montaggio
2 x linea di collegamento alla manopola di regolazione
Linea di collegamento all'aspiratore
Cavo di collegamento alla rete (L1, L2, N, PE) senza spina

BORA PKT3 Piano di cottura in acciaio inossidabile Teppanyaki, Professional 3.0 > Weblink

Indicazioni per la pianificazione

Sotto il piano di cottura Teppan si deve assicurare una ventilazione adeguata

Accessorio

Accessori opzionali



> Weblink
40.002.243.00 / CHF 74.-
BORA Anello per
manopola PKR3 Prof.
3.0



> Weblink
40.002.244.00 / CHF
111.-
BORA Anello per
manopola PKR3AB Prof.



> Weblink
40.001.767.00 / CHF 97.-
BORA Presa USTJ



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



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

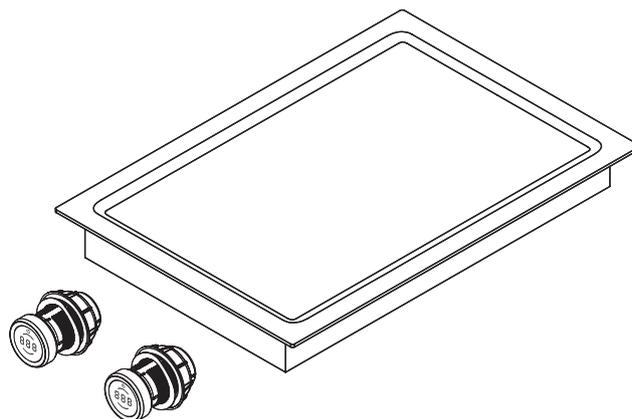
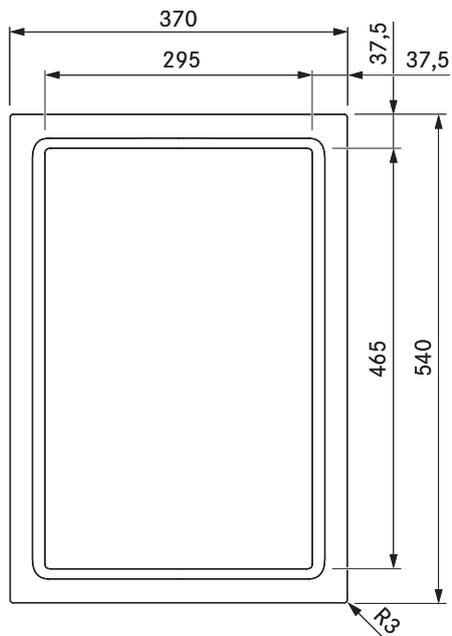
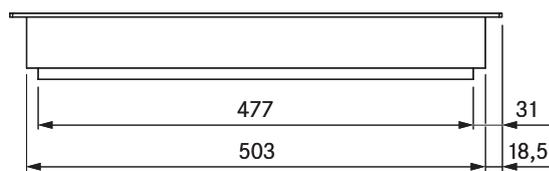
Prodotti compatibili



> Weblink
40.002.243.00 / CHF 74.-
BORA Anello per
manopola PKR3 Prof.
3.0



> Weblink
40.002.244.00 / CHF
111.-
BORA Anello per
manopola PKR3AB Prof.
3.0



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
- 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

prodotto- e avvertenze per la progettazione

- Provvedere a una sufficiente ventilazione sotto il piano cottura