

## IT Scheda informativa del prodotto CKT



### CKT

Classic Griglia Teppanyaki in acciaio inox con 2 zone cottura

#### Informazioni generali sul prodotto:

|                                        |                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodotto:                              | Piano cottura Teppanyaki per il sistema di aspirazione per piano cottura modulare BORA Classic 2.0                                                           |
| Caratteristiche in evidenza:           | Comando touch intuitivo tramite pannello di comando sull'aspiratore per piano cottura, piano cottura e aspiratore completamente a filo piano, 2 zone cottura |
| Indicazioni di sicurezza e avvertenze: | vedere istruzioni per l'uso e il montaggio                                                                                                                   |

### Dati tecnici

|                                               |                                 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|
| Tensione di collegamento                      | 220 - 240 V                     |
| Frequenza                                     | 50 - 60 Hz                      |
| Potenza assorbita massima                     | 3500 W                          |
| Potenza allacciata massima                    | 3500 W                          |
| Fusibile                                      | 1 x 16 A                        |
| Lunghezza cavo di collegamento alla rete      | 1,5 m                           |
| Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) | 327 x 515 x 73 mm               |
| Peso (incl. accessori/imballaggio)            | 13,6 kg                         |
| Materiale superficie                          | Acciaio inox, spazzolato        |
| Intervallo di regolazione della temperatura   | 150 - 230 °C, 250 °C (1 - 9, P) |
| Dimensioni zona cottura anteriore             | 250 x 220 mm                    |
| Dimensioni zona cottura posteriore            | 250 x 220 mm                    |
| Zone cottura grandi funzione bridge           | 250 x 440 mm                    |
| Potenza zona cottura anteriore                | 1750 W                          |
| Potenza zona cottura posteriore               | 1750 W                          |
| Potenza zone cottura funzione bridge          | 3500 W                          |

### Descrizione del prodotto

- Dimensioni compatte
- Design minimalista
- Controllo della temperatura precisa
- Visualizzazione della temperatura ad alta precisione
- Riscaldamento rapido
- Design ottimizzato per la pulizia
- Modalità demo

### Funzioni

- Livello power
- Timer zone cottura
- Funzione mantenimento calore
- Funzione bridge
- Funzione pausa
- Blocco pulizia
- Funzione di pulizia

### Dispositivi di sicurezza

Protezione bambini, indicatore di calore residuo, protezione da surriscaldamento, spegnimento di sicurezza automatico

### Materiale in dotazione

Griglia Teppanyaki in acciaio inox CKT, spatola Teppanyaki PTTS1, cavo di collegamento alla rete, accessori di montaggio

### Accessori

Spatola Teppanyaki KWTS

### Avvertenza sul prodotto e sulla progettazione

- Sotto il piano cottura deve essere predisposta una adeguata aerazione.

