

## P7050TPYE

### Plancha eléctrica teppanyaki

- Superficie de cocción en acero inoxidable anti ácidos que permite ser brillado de manera repetida.
- Estructura fabricada en acero inoxidable de alta resistencia.
- Cuenta con un recipiente recolector de grasas en acero inoxidable que facilita su limpieza.
- Control de temperatura con 3 posiciones e indicador de encendido.
- Distribución rápida y homogénea del calor en la plancha.



#### Proceso de limpieza



Para limpiar las planchas teppanyaki solo necesita un poco de agua mientras la superficie esta tibia o semicaliente, papel toalla y espátulas hechas de madera o algún material plástico con borde recto que resista alta temperatura. Agregar el agua poco a poco evitando que se desborde y usar papel toalla para remover los restos de comida, ejerciendo presión con las espátulas.



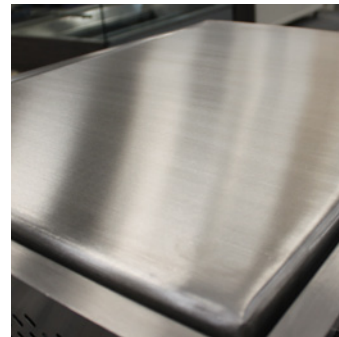
Nota: Para finalizar poner un poco de aceite vegetal al papel, toalla o limpión y frotar sobre la plancha suavemente para brillar.



Recipiente recolector de grasas en acero inoxidable.



Control de temperatura con 3 posiciones e indicador de encendido.



Amplia área de trabajo fácil y práctica de limpiar.

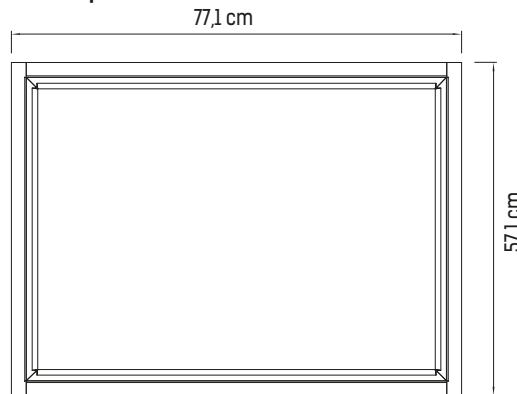
**P7050TPYE**

**Plancha eléctrica teppanyaki**

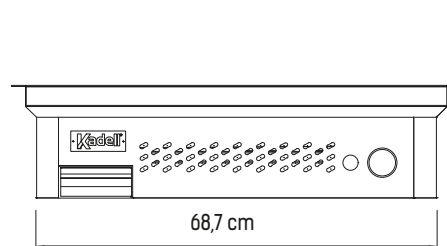
**FICHA TÉCNICA**

Frente	77 cm
Fondo	57 cm
Altura	19 cm
Peso aproximado	30 Kg
Conexión eléctrica	220 V
Amperios	7 A
Potencia eléctrica	1,5 KW

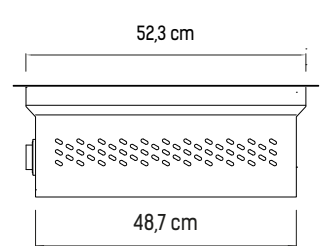
**Vista superior**



**Vista frontal**



**Vista lateral**



Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

**REQUERIMIENTOS BÁSICOS:**

Perforación en el mesón de 73,5 x 53,5 cm.  
 (El vértice de la perforación es el que soporta el peso de la plancha, se recomienda reforzar el mismo).

Acometida de corriente eléctrica:  
 Bifásica de 220V y 60 Hz con polo a tierra.  
 Toma eléctrica Nema L6-30R Leviton.

<p>L6-30P Leviton 2621</p>	<p>Conexión clavija Nema L6-30P Leviton (Suministrada con el equipo).</p>
<p>L6-30R Leviton 2620</p>	<p>Toma requerida para conexión del equipo Nema L6-30R Leviton (NO incluida).</p>



Toda obra civil que se requiera para la instalación de los equipos, tales como entrada y salida de agua, desagües, tomas eléctricas, salidas de gas, redes de gas, reguladores, salidas de vapor, etc.; deben ser instalados y entregados por la obra a cero (0) metros en los puntos indicados por Kadell. La red de gas debe contar con los diámetros y reguladores que garanticen los valores de presión y caudal de acuerdo con las necesidades de los equipos a instalar y de igual forma cumplir con las normas de seguridad de la compañía de gas. La red eléctrica debe tener cajas terminales en los puntos de contacto con los muebles y los elementos de protección de motores, de igual forma, la obra debe entregar los refuerzos estructurales en muros requeridos para el anclaje o instalación de los equipos y muebles de Kadell. Los equipos que requieren conexiones hidrosanitarias se entregarán con sus respectivos accesorios dependiendo el modelo (grifería, sifones, pedales). No incluyen mangueras, registros, válvulas, accesorios adicionales, tuberías, obra civil ni instalación.