

LiberoPro

Comptoir Mobile LiberoPro pour 2 modules triphasés

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


351081 (E2VVBDBQZA)

 Comptoir mobile LiberoPro -
 peut recevoir 2 modules TRI
 400V au choix

Description courte

Repère No.

Station de cuisson mobile en acier inoxydable AISI 304. Jusqu'à deux modules de cuisson LiberoPro triphasés peuvent être installés.

Il est possible de combiner les modules de cuisson LiberoPro triphasé et Libero Pro monophasé (Prise Type Schuko). Plaques à induction, woks à induction, ou planchas à induction.

Passe plat vitré et éclairage LED pour une meilleure visibilité côté client. Réglage automatique de la ventilation en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Duo.

Système de filtration d'air intégré "LiberoPro Fresh" filtre jusqu'à 95% des mauvaises odeurs et graisses.

Rangement supplémentaire : deux tiroirs neutres de 30 litres peuvent être installés en option.

Différentes finitions élégantes et moderne disponible sur demande.

Caractéristiques principales

- Jusqu'à deux modules de cuisson LiberoPro triphasé peuvent être installés. Il est possible de combiner les modules de cuisson LiberoPro triphasé et Libero Pro monophasé (Prise Type Schuko). Plaques à induction, woks à induction, ou planchas à induction.
- Compact, mobile et facile à déplacer
- Passe-plat en verre trempé, et éclairage LED permettant une meilleure visibilité côté client
- La fonction unique LiberoPro Duo régule automatiquement la vitesse de la ventilation en fonction de l'intensité de cuisson. Peut être activé exclusivement avec les modules de cuisson LiberoPro.
- LiberoPro Fresh est un système de filtration d'air à faible bruit pour absorber efficacement les particules de graisse et les mauvaises odeurs dans la zone de travail. Système de filtration en 2 étapes équipé de filtres à graisse en acier inoxydable et des filtres à charbon actif en céramique.
- Tiroir neutre capacité 30 litres - Compatible GN1/1 - Disponible en option.
- Grâce à l'interface utilisateur tactiles, l'opérateur peut:
 - faire varier la vitesse du système de ventilation (4 niveaux);
 - allumer l'éclairage LED de la zone de cuisson;
 - afficher des indications sur les opérations de maintenance (par exemple nettoyage des filtres) ou d'éventuelles conditions anormales de fonctionnement.

Construction

- Construction robuste en Inox AISI 304
- Mobile sur 4 roues, deux roues avec freins (côté opérateur)
- Panneaux frontaux en acier inoxydable 304 de série. Peut être personnalisé nécessitant une exécution spéciale.
- Les filtres à graisse et à odeurs sont facilement accessibles et démontable sans aucun outil du côté de l'opérateur pour un entretien facile et efficace.
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral. Facilement démontable pour une meilleure hygiène.
- Type de prise: IEC/EN 60309-1/2 - 32 ampères.
- Protection contre l'eau IPx4.

Accessoires inclus

- 2 X Filtre à charbon actif PNC 650190
- 2 X Filtre labyrinthe pour PNC 650191 LiberoPro Point
- 1 X Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile côté gauche pour LiberoPro Point

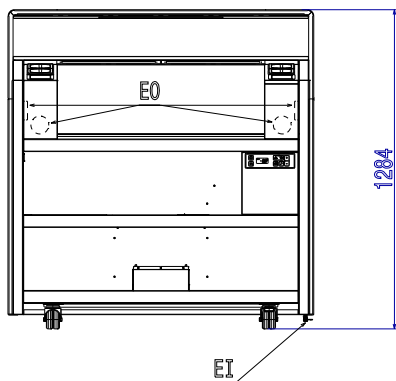
APPROBATION: _____

- 1 X Support pour 2 bac GN 1/9 et PNC 650193
bac à ustensile coté droit pour
LiberoPro Point

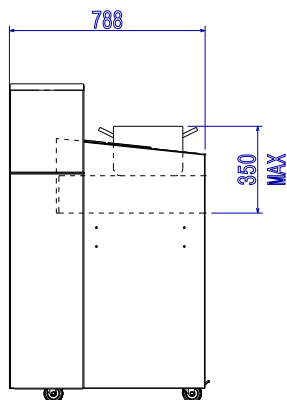
Accessoires en option

- Tablette latérale rabattable (droite PNC 650005 ☐
ou gauche)

Avant

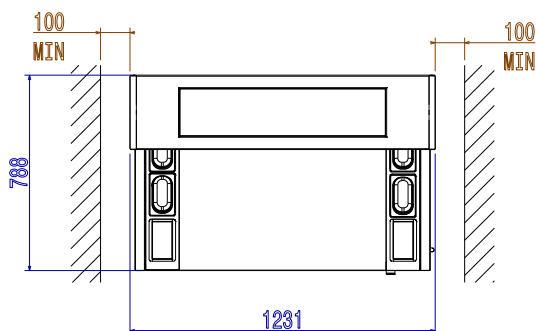


Côté



EI = Connexion électrique
 EO = Sortie électrique

Dessus



Électrique

Voltage : 380-415 V/3N ph/50/60 Hz
 Puissance de raccordement 15 kW
 Type de prise IEC/EN 60309-1/2

Informations générales

Frontal power sockets available for Plug-in Units: 2 x 3 Phase Plugs (Plug type IEC/EN 60309-1/2) + 2 x 1 Phase Plugs (Plug Type Schuko)
 Largeur extérieure 1231 mm
 Profondeur extérieure 788 mm
 Hauteur extérieure 1284 mm
 Poids net : 155 kg