Electrolux PROFESSIONAL

LiberoPro
Comptoir Mobile LiberoPro pour 2 modules Triphasés, 1 tiroir réfrigéré

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

351085 (E2VVBDBRZA) Comptoir mobile LiberoPro avec 1 tiroir réfrigéré 0°C +10°C - 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 , wok à induction, ou plancha à induction.
Un tiroir réfrigéré intégré en acier inoxydable d'une capacité de 37 l acceptant les bacs GN1 / 1, température entre 0 et + 10 ° C
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 : un tiroir neutre de 30 litres peut être installé en option.
Différentes finitions élégantes et moderne disponible sur demande.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Jusqu'à deux modules de cuisson LiberoPro triphasé peuvent être installé.
  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-plate en verre trempé, et éclairage LED permettant une meilleure visibilité coté 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 réfrigéré en acier inoxydable avec régulation de température entre 0 ° C et + 10 ° C. Aucune évacuation requise.
- Tiroir réfrigéré d'une capacité de 37L compatible bac GN 1/1 et GN 2/4.
- 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;
  - régler la température du tiroir réfrigéré;
  - afficher des indications sur les opérations de maintenance (par exemple nettoyage des filtres) ou d'éventuelles conditions anormales de fonctionnement .

Construction

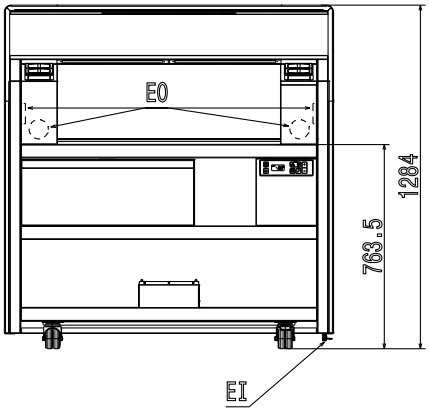
- Construction robuste en Inox AISI 304
- Mobile sur 4 roues, deux roues avec freins (coté opérateur)
- Panneaux fronteaux en acier inoxydable 304 de série. Peut être personnalisé nécessitant une exécution spéciale.
- Les filtres à graisse et à odeurs sont facilement accessibles et démontable sans aucun 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

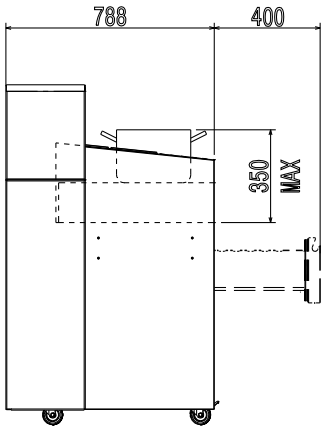
- 2 X Filtre à charbon actif PNC 650190
- 2 X Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point PNC 650191

LiberoPro
Comptoir Mobile LiberoPro pour 2 modules Triphasés, 1 tiroir réfrigéré

Avant

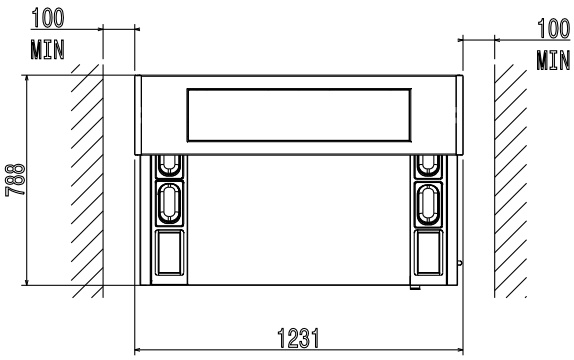


Côté



EI = Connexion électrique
EO = Sortie électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	
351085 (E2VVBDBRZA)	380-415/380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	15 kW
Type de prise	IEC/EN 60309-1/2

Informations générales

Largeur extérieure	1231 mm
Profondeur extérieure	788 mm
Hauteur extérieure	1284 mm
Poids net :	180 kg
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)

Durabilité

Type de fluide réfrigérant :	R600a

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.