

LiberoPro

Comptoir Mobile LiberoPro pour 3 modules Triphasés, 2 tiroirs réfrigérés

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


351087 (E2VVDDBRZA)

Comptoir mobile LiberoPro avec 2 tiroirs réfrigérés 0°C +10°C - peut recevoir 3 modules TRI 400V au choix

Description courte

Repère No.

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

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

Deux tiroirs réfrigérés intégrés 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 : deux tiroirs neutres de 30 litres peuvent être installés en option.

Différentes finitions élégantes et moderne disponible sur demande.

Caractéristiques principales

- Peut être installé jusqu'à trois modules de cuisson LiberoPro triphasé. Il est possible de combiné des 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-platte 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.
- Deux tiroirs réfrigérés intégrés en acier inoxydable avec régulation de température indépendante 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 indépendamment la température des tiroirs réfrigérés;
 - afficher des indications sur les opérations de maintenance (par exemple nettoyage des filtres) ou d'éventuelles conditions anormales de fonctionnement

Construction

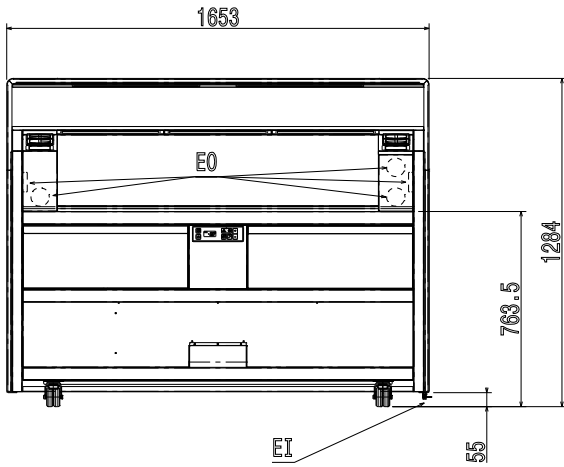
- Construction robuste en Inox AISI 304
- Mobile sur 4 roues, deux roues avec freins (coté opérateur)
- Panneaux frontaux en acier inoxydable 304 de série. Peut être personnalisé nécessitant une exécution spéciale.
- Les filtres à graisse et à odeurs sont facilement accessibles et démontable sans aucun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

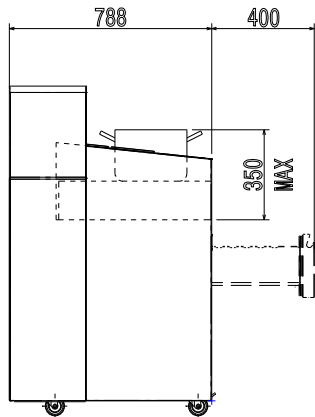
- 3 X Filtre à charbon actif PNC 650190
- 3 X Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point PNC 650191

APPROBATION: _____

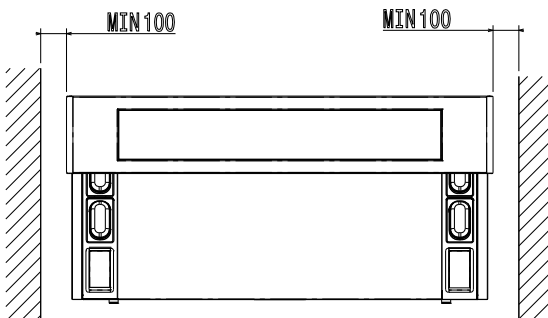
Avant



Côté


 EI = Connexion électrique
 EO = Sortie électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	351087 (E2VVDDBRZA)	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement		20 kW
Type de prise		IEC/EN 60309-1/2

Informations générales

Largeur extérieure	1653 mm
Profondeur extérieure	788 mm
Hauteur extérieure	1284 mm
Poids net :	280 kg

Frontal power sockets available for Plug-in Units: 3 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