

LiberoPro Plancha à induction prêt à poser. 1 Zone. Mono

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



602347 (EIREEOMCS)

Plancha à induction à
brancher, plaque lisse en
acier inoxydable

Description courte

Repère No.

Plaque de cuisson à induction monophasée de table, monozone, enfichable, avec cadre unique 4 faces en AISI 304 de 2 mm d'épaisseur. La plaque de cuisson lisse antiadhésive (11 mm d'épaisseur) est composée d'aluminium et d'acier inoxydable AISI 436 pour une cuisson uniforme. Elle est équipée d'un pare-éclaboussures et d'un tiroir récupérateur de graisses intégré d'une capacité de 0,5 l. L'écran tactile en verre sur le dessus offre une visibilité optimale sur le réglage de la température (60 - 280 °C). L'interface utilisateur bicolore (blanc et rouge) offre une meilleure lisibilité. La fonction de verrouillage empêche toute modification accidentelle des réglages pendant l'utilisation. Un avertissement de surface chaude prévient les blessures. La fonction de nettoyage permet de régler directement la température de la surface de cuisson et d'activer le détergent rapide Electrolux Professional. 1,2 m, cordon et prise inclus. Protection contre l'eau IPx4. Conçu pour la fonction LiberoPro Duo, il régule automatiquement la vitesse du ventilateur LiberoPro Point en fonction de l'intensité de cuisson.

Caractéristiques principales

- Module de cuisson à poser, Prêt à brancher
- Interface utilisateur bicolore (blanche et rouge) pour une meilleure lisibilité
- Régularité de cuisson exceptionnelle et montée en température rapide.
- Plaque de cuisson Anti-adhésive
- Grattoir, câble et prise inclus. (longueur 1,2m)
- Écran tactile sur le dessus pour une visibilité maximale avec indication de la température de cuisson.
- Température réglable de 60 à 280 °C. Possibilité de régler la température de + ou - 1 °C.
- Fonction nettoyage: réglage automatique de la température de surface de cuisson pour activer le dégraissant Electrolux Professional C40
- Message visuel affiché lorsque la table de cuisson est encore chaude pour éviter les risques de brûlures.
- Autodiagnostic: un code d'erreur s'affiche (Exxx) en cas de dysfonctionnement.
- Compatible avec la fonction LiberoPro Duo pour une régulation automatique de la vitesse de ventilation du comptoir mobile LiberoPro Point en fonction de l'intensité de cuisson
- Plaque de cuisson 9.5 mm 3 couches:
 - AISI 436 acier inoxydable pour la base
 - Aluminium au milieu
 - AISI 436 pour la surface

Construction

- Chassis unique en acier inoxydable AISI 304, 2 mm d'épaisseur
- Tiroir amovible de récupération des graisses intégrée
- Tiroir d'évacuation des graisses capacité de 0,5L (Plancha Mono)
- Filtres à air (sous le module de cuisson) faciles à nettoyer et à retirer pour un nettoyage mensuel.
- Protection contre l'eau IPx4.
- [NOT TRANSLATED]

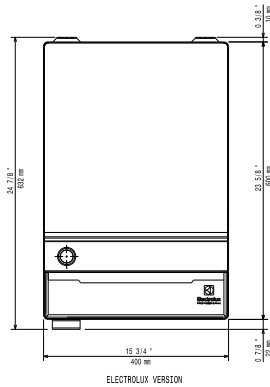
Développement durable



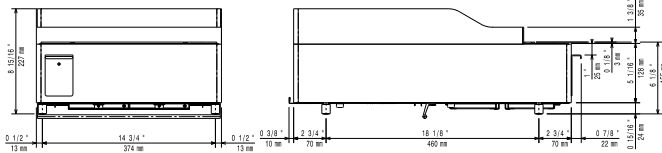
- Efficacité énergétique garantie par la technologie à induction.

APPROBATION: _____

Dessus

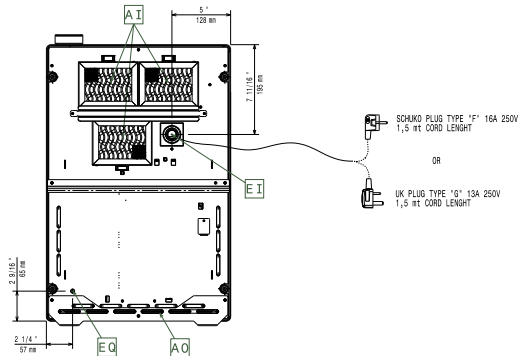


Côté



EI = Connexion électrique
 EO = Sortie électrique

Other



Électrique

Voltage :	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
Total Watts :	3.5 kW
Type de prise	CE-SCHUKO
Ampérage minimum :	16A

Informations générales

The use of the provided grill scraper is recommended for cleaning operations.

Température de fonctionnement MINI :	60 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	600 mm
Hauteur extérieure	227 mm
Poids net :	26 kg
Dimensions surface de cuisson :	390 / 410 mm