

LiberoPro Plug-in induction Griddle XL, stainless steel smooth plate

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**602349 (EIIREDOMES)**Plancha à induction XL à
brancher, plaque lisse en
acier inoxydable - triphasé

Description courte

Repère No. _____

Plancha à induction XL triphasée à brancher, double zone, avec cadre unique sur 4 côtés 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 1,2 l. Deux zones de cuisson indépendantes, combinables grâce à la fonction « bridge », forment une seule grande surface. Écran tactile en verre sur le dessus pour une visibilité optimale et un réglage de la température (60 - 280 °C). Interface utilisateur bicolore (blanc et rouge) pour une meilleure lisibilité. Verrouillage pour éviter toute modification accidentelle des réglages pendant l'utilisation. Avertissement de surface chaude pour éviter les blessures. Fonction de nettoyage pour régler directement la température de la surface de cuisson et activer le détergent rapide Electrolux Professional. Longueur : 1,2 m, cordon et prise inclus. Protection contre l'eau IPx4. Conçu pour la fonction LiberoPro Duo pour la régulation automatique de la vitesse du ventilateur LiberoPro Point en fonction de l'intensité de

cuisson.

APPROBATION: _____



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.
- 2 zones de cuisson indépendantes
- LA FONCTION BRIDGE (Pont) permet de combiner les deux zones de cuisson séparées pour créer une seule grande surface de cuisson.
- 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

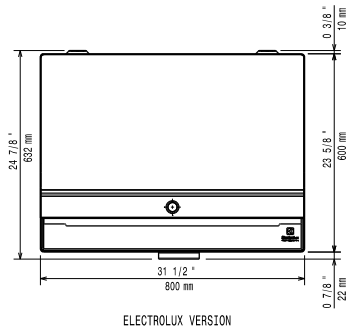
- Chassis unique en acier inoxydable AISI 304, 2 mm d'épaisseur
- Tiroir amovible de récupération des graisses intégrée
- Tiroir d'évacuation des graisses capacité 1,2L (Plancha XL)
- Filtres à air (sous le module de cuisson) faciles à nettoyer et à retirer pour un nettoyage mensuel.
- Protection contre l'eau IPx4.
- [NOT TRANSLATED]

Développement durable

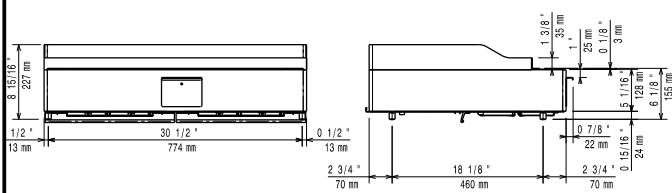


- Efficacité énergétique garantie par la technologie à induction.

Dessus

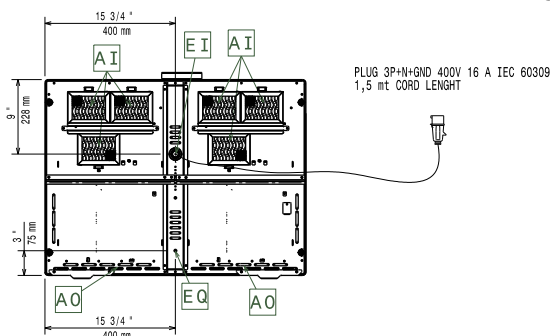


Côté



EI = Connexion électrique
 EO = Sortie électrique

Other



Électrique

Voltage :	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts :	7 kW
Type de prise	IEC/EN 60309-1/2
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	800 mm
Profondeur extérieure	600 mm
Hauteur extérieure	227 mm
Poids net :	48 kg
Dimensions surface de cuisson :	790 / 410 mm