

LiberoPro LiberoPro XL Induktions- Grillplatte, Tischgerät, 400V steckerfertig

Technisches DatenblattARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

**600887 (EIIREDOMES)**

LiberoPro Induktions-Grillplatte 2 Zonen - Tischgerät 7 kW - 400V; mit Grillfläche 790 x 410mm; Sammelablauf und 1,2 Liter Fettauffangbehälter; 2 Glas-Touch-Slide-Control Leistungsstufenregler; BRIDGE-Funktion; steckerfertig IEC/EN 60309-1/2 - 16A

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Steckerfertiges 400V, 2 Zonen XL Induktions- Grillplatte Tischgerät, komplett aus Edelstahl AISI 304 gebaut. Glatte antihafte Grillplatte (11 mm stark) ist eine Verbindung aus Aluminium und AISI 436 Edelstahl, für eine außergewöhnlich gute Temperaturverteilung. Integrierter Spritzschutz und Fettsammelschublade mit 1,2 lt Fassungsvermögen. BRIDGE-Funktion zur Kombination der beiden getrennten Grillzonen wodurch eine große Kochfläche entsteht. Glas-Touch-Display oben für maximale Sichtbarkeit mit Temperatureinstellung (60 - 280°C). 2-farbige Benutzeroberfläche (weiß und rot) für bessere Lesbarkeit. Die Sperrfunktion verhindert, dass Ihre Einstellungen während der Arbeit versehentlich geändert werden. Restwärmeanzeige um Verletzungen zu verhindern. Reinigungsfunktion stellt die richtige Kochoberflächentemperatur ein, um den Electrolux Professional Schnellfettreiniger optimal zu nutzen. Kabel und Stecker enthalten. IPx4 Wasserschutz. Mit LiberoPro DUO Funktion - Ermöglicht die automatische Regelung der Lüftergeschwindigkeit der LiberoPro Kochstation, entsprechend der Kochintensität.

Hauptmerkmale

- Steckerfertiges Kochgerät für die Tischaufstellung.
- 2-farbige Benutzeroberfläche (weiß und rot) für bessere Lesbarkeit.
- Sandwich- Grillplatte mit 3 Schicht- Aufbau:
 - Edelstahl AISI 436 als Energieüberträger
 - Aluminium Kern als Wärmespeicher
 - Edelstahl AISI 436 als Oberfläche zum Grillen
- Herausragend gleichmäßige Kochergebnisse und schnelle Temperaturwiederherstellung.
- Grillfläche mit Antihafteigenschaften.
- Reinigungsschaber, 4 Füße; mit Kabel und Schukostecker
- Glas-Touch-Display auf der Oberseite für maximale Sichtbarkeit inklusive Temperaturanzeige.
- Temperatureinstellung von 60 bis 280 °C mit Grad genauer Einstellung.
- 2 getrennt regelbare Grillzonen
- BRIDGE-Funktion zur Kombination der beiden getrennten Grillzonen wodurch eine große Kochfläche entsteht.
- Reinigungsfunktion: Stellen Sie die richtige Temperatur für den Electrolux Professional C40 Rapid Grease Reiniger auf Knopfdruck ein.
- Sicherheit an erster Stelle. Um Verletzungen zu vermeiden, wird der Bediener gewarnt, wenn das Kochfeld noch heiß ist.
- Selbstdiagnose: Im Falle einer Störung wird ein Fehlercode angezeigt (Exxx).
- Mit LiberoPro DUO Funktion. Ermöglicht die automatische Regelung der Lüftergeschwindigkeit, der LiberoPro Kochstation entsprechend der Kochintensität.

Konstruktion

- Seiten Edelstahl-Rahmen in AISI 304, 2 mm dick.
- Integrierter Fettabfluss mit Sammelschublade unter der Kochfläche.
- Fettsammelschublade mit 1,2 Liter Fassungsvermögen.
- Herausnehmbare, waschbare Fettfilter für eine einfache, regelmäßige Reinigung.
- IPx4-Wasserschutz.

Nachhaltigkeit

- Energieeffizienz durch Induktionstechnik garantiert.

**Genehmigung:** _____

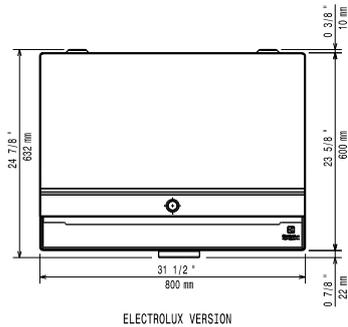
Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	7 kW

Schlüsselinformation

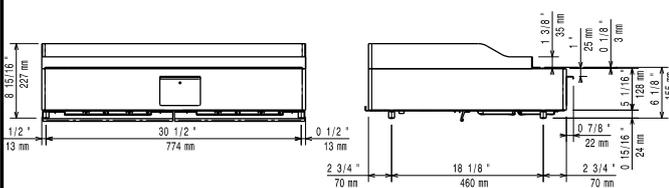
Stecker Typ	IEC/EN 60309-1/2 - 16A
Wir empfehlen: Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Schaber, um Rückstände von der Grillplatte zu entfernen.	
Betriebstemperatur MIN.:	60 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	600 mm
Außenabmessungen, Höhe:	227 mm
Nettogewicht:	48 kg
Grillfläche (BxT):	790 / 410 mm

oben



ELECTROLUX VERSION

Seite



EI = Elektroanschluss
EO = Elektroanschlussdose

Other

