

LiberoPro Indukciós rostlap XL, rm acél sima lap

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



600887 (EIIREDOMES)

Indukciós sütőlap XL, sima
rm acél sütőfelület, 3 fázis

Rövid leírás

Termék szám

Asztali egyzónás indukciós sütőlap. 3 fázisú modell. A négy oldala 2 mm vastag AISI304 minőségű rm.acélból. Tapadásmentes, 11 mm vastag többrétegű (alumínium és AISI436 minőségű rm.acél) sütőfelület. Kimagasló sütési egyenletesség. Fröccsenésvédő lemezzel és 1,2 literes zsírgyűjtő fiókkal szállítva. Üvegfelületű érintőgombos vezérlés hőmérséklet kijelzéssel (60 - 280°C). Két színű jelzőfény (fehér és vörös), a jobb láthatóságért. Lezáró funkcióval meggátolhatjuk, hogy használat közben véletlen módosítsuk a beállításokat. Figyelmeztető jelzés forró felület esetén. Tisztítás: a megfelelő hőmérséklet beállítása után használja az Electrolux Professional tisztítószerét. 4 db lábbal, kábellel és dugvillával szállítva. IPX4 szintű vízvédelem. A LiberoPro Duo funkció automatikusan szabályozza a ventilátor sebességét a használat erősségének megfelelően.

Fő jellemzők

- Asztali kivitel.
- Digitális kijelzés, kettő színnel (fehér és vörös) a jobb láthatóság miatt.
- 11 mm vastag sütőlap 3 rétege:
 - AISI 436 rozsdamentes acél alul
 - Alumínium a közepén
 - AISI 436 felül
- Kimagasló sütési egyenletesség. Gyors reakcióidő.
- Tapadásmentes sütőfelület.
- Kaparóval, 4 lábbal, elektromos kábellel, és villásdugóval szállítva.
- Érintőképernyős vezérlés. Hőmérséklet kijelzés.
- A hőmérséklet 60 és 280 ° C között állítható 1 ° C fokként.
- Kettő, egymástól függetlenül vezérelhető zóna.
- BRIDGE funkció (HID) lehetőséget biztosít arra, hogy a két független zónát egy nagyfelületű zónaként használjuk.
- Tisztítás: csak állítsa be a megfelelő hőmérsékletet, és használja az Electrolux Professional C40 Rapid Grease tisztítószer.
- Biztonság mindenek előtt: vizuális jelzés, ha a felület forró, így elkerülhető a sérülés.
- Hibadiagnosztika. Nem megfelelő működés esetén hibakódot jelez (Exxx).
- LiberoPro Duo funkció: a LiberoPro pult a ventilátor sebességét automatikusan szabályozza az asztali készülékek használati intenzitásának függvényében

Konstrukció

- 4 oldala 2 mm vastag AISI304 minőségű rm.acélból.
- Kivehető zsírgyűjtő fiók, mely a sütőfelület alatt helyezkedik el.
- 1,2 liter kapacitású zsírgyűjtő fiók (kétzónás modellnél).
- Indukciós légszűrők, amelyek könnyen kivehetőek és tisztíthatók a havonta esedékes tisztítás során.
- IPX4 vízvédetség.

Fenntarthatóság

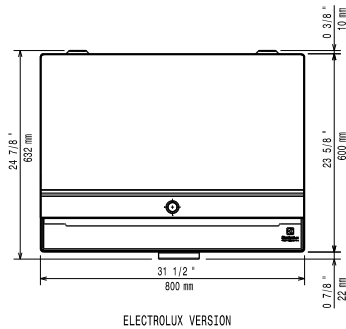
- Az indukciós technológia rendkívüli energiahatékonyságot garantál.

Javasolt vegyszer

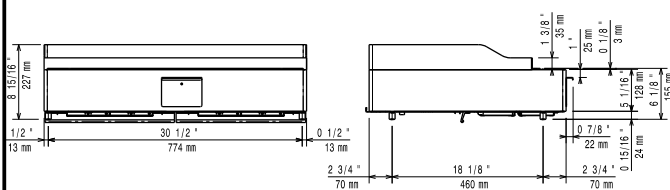
- C41 MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ GYORS ZSÍROLDÓ 6DB+ PERMETEZŐ PNC 0S2292 ☐

Jóváhagyás

Felülnézet

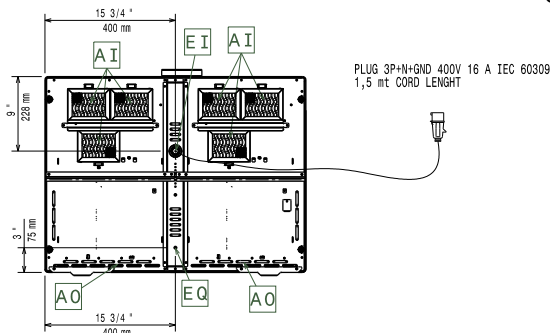


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás
 EO = Elektromos kimenet

Egyéb



Elektromos

Tápfeszültség:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Összes Watt:	7 kW
Csatlakozó típus:	IEC/EN 60309-1/2
Minimális amper felvétel:	16A

Technikai információ:

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

Működési hőmérséklet MIN:	60 °C
Működési hőmérséklet MAX:	280 °C
Külső méretek, szélesség:	800 mm
Külső méretek, mélység:	600 mm
Külső méretek, magasság:	227 mm
Nettó súly:	48 kg
Sütőfelület mérete (szélesség/mélység)	790 / 410 mm