



LiberoPro
Banco mobile LiberoPro Point, 2 cassetti
refrig., per 3 unità LiberoPro, 2 prese
monofase e 3 trifase



351087 (E2VVDDBRZA)

Banco mobile LiberoPro Point, 2 cassetti refrigerati, per 3 unità LiberoPro con 2 prese monofase e 3 prese trifase

Descrizione

Articolo N°

Banco mobile in robusto acciaio inox AISI 304, in grado di contenere fino a 3 unità da banco LiberoPro trifase: piano induzione, wok induzione, fry top induzione. Ripiano illuminato in vetro temperato per una migliore visibilità lato cliente. 2 cassetti refrigerati integrati in acciaio inox, da 37 lt ciascuno, che possono contenere 1 teglia GN 1/1 + 1 teglia GN 2/4. Temperatura compresa tra 0 e + 10 °C. Non necessita di scarico. Regolazione automatica della ventilazione in base all'intensità di cottura grazie alla funzione LiberoPro Duo. Sistema integrato di filtraggio aria a due stadi - LiberoPro Fresh - per assorbire efficacemente le particelle di grasso e i cattivi odori nell'area di lavoro. Filtri in acciaio inox e a carboni attivi facilmente rimovibili per le operazioni di pulizia. Per ulteriore spazio di stoccaggio sono disponibili fino a 2 cassetti neutri opzionali da 30 lt. Spina banco mobile: IEC/EN 60309-1/2 - 32 Amp. Montato su 4 ruote piroettanti (2 con freno).

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Abbinabile a un massimo di tre piani di cottura trifase e/o monofase: induzione piana, induzione wok, fry top.
- Compatto, leggero e facile da spostare.
- Ripiano in vetro temperato con illuminazione per una migliore visibilità dal lato cliente.
- Regolazione automatica della velocità della controventola in funzione dell'intensità di cottura. Attivabile esclusivamente con l'utilizzo dei piani di cottura.
- Sistema di filtrazione dell'aria a bassa rumorosità per assorbire efficacemente le particelle di grasso e i cattivi odori nell'area di lavoro. È un sistema di filtraggio a 2 stadi con filtri grassi in acciaio inox e filtri a carboni attivi.
- Due cassetti refrigerati in acciaio inox integrati con regolazione della temperatura in modo indipendente tra 0°C e + 10°C. Nessuno scarico richiesto.
- Cassetto refrigerato da 37 litri in grado di ospitare 1 teglia GN 1/1 e 1 teglia GN 2/4.
- Cassetto neutro da 30 litri per 1 teglia GN 1/1. Disponibile come accessorio opzionale.
- Grazie all'interfaccia utente con pulsanti soft touch, l'operatore può: variare le 4 velocità della ventola; accendere il sistema di illuminazione a LED della zona di cottura; impostare in modo indipendente la temperatura dei cassetti refrigerati; visualizzare le indicazioni sulle operazioni di manutenzione (es. filtri) o su eventuali funzionamenti anomali.

Costruzione

- Costruzione robusta in acciaio inossidabile AISI 304.
- Montato su 4 ruote piroettanti con freno sulle 2 ruote anteriori (lato operatore).
- Il pannello frontale in AISI 304 può essere personalizzato richiedendo un'esecuzione speciale.
- I filtri antigrasso e antiodori sono facilmente accessibili e rimovibili senza alcun attrezzo dal lato operatore, per una manutenzione efficiente.
- Telai di sostegno laterali ciascuno contenente 2 bacinette GN 1/9 e 1 porta utensili. Inclusi nella consegna standard e facilmente rimovibile per una migliore pulibilità.
- Tipo di spina: IEC / EN 60309-1 / 2 - 32 amp.
- Protezione dall'acqua IPX4.

Approvazione:



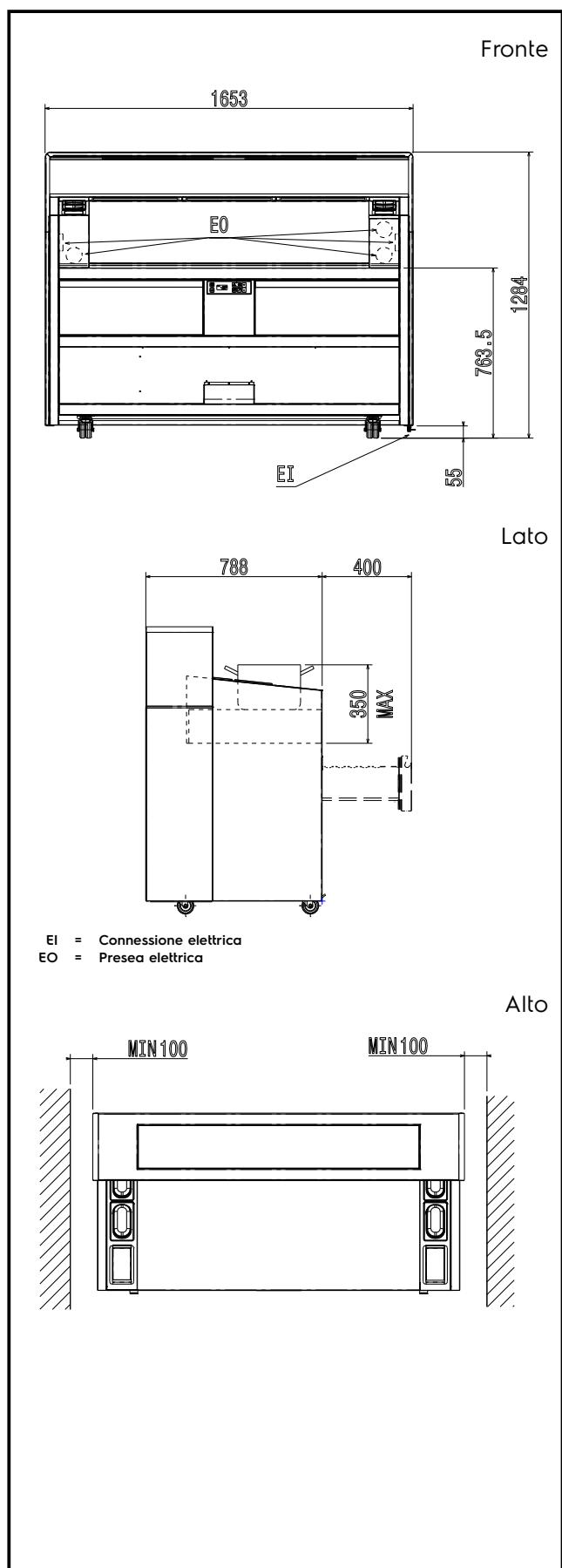
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

Accessori inclusi

- 3 x Filtro a carboni attivi per banco mobile PNC 650190
- 3 x Filtro a labirinto con griglia in acciaio inox per banco mobile PNC 650191
- 1 x Supporto per bacinelle con 2 contenitori GN 1/9 e 1 portautensili da cucina, lato sinistro PNC 650192
- 1 x Supporto per bacinelle con 2 contenitori GN 1/9 e 1 portautensili da cucina, lato destro PNC 650193

Accessori opzionali

- Mensola laterale ribaltabile per banco mobile PNC 650005
- Cassetto neutro per banco mobile PNC 650189
- Filtro a carboni attivi per banco mobile PNC 650190
- Filtro a labirinto con griglia in acciaio inox per banco mobile PNC 650191
- Supporto per bacinelle con 2 contenitori GN 1/9 e 1 portautensili da cucina, lato sinistro PNC 650192
- Supporto per bacinelle con 2 contenitori GN 1/9 e 1 portautensili da cucina, lato destro PNC 650193
- Portautensili da cucina da inserire nel supporto per bacinelle PNC 650194
- Porta carta assorbente laterale per banco mobile PNC 650195



Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata max: 20 kW
Tipo di spina: IEC/EN 60309-1/2

Informazioni chiave

| | |
|--|--|
| Prese di alimentazione frontali disponibili per funzioni plug in: | 3 trifase (Prese tipo IEC/EN 60309-1/2) + 2 monofase (Prese tipo Schuko) |
| Dimensioni esterne, larghezza: | 1653 mm |
| Dimensioni esterne, profondità: | 788 mm |
| Dimensioni esterne, altezza: | 1284 mm |
| Peso netto: | 280 kg |

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R600a