

LiberoPro Piano induzione doppia zona, da banco, monofase

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



600879 (EIHAEEOMCS)

Piano induzione doppia zona, da banco, monofase

Descrizione

Articolo N°

Piano induzione da banco doppia zona, monofase. Costruito con un telaio unico su 4 lati in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm, e superficie di cottura in vetroceramica resistente, spessore 4 mm. Funzione Bridge per unire le due zone di cottura separate, creando un'unica grande superficie (dimensione max 350 mm x 450 mm). Display touch in vetro sulla parte superiore per la massima visibilità con impostazioni di potenza e timer. Interfaccia utente a 2 colori (bianco e rosso) per una migliore leggibilità. La funzione di blocco impedisce la modifica accidentale delle impostazioni durante il lavoro. Avviso di superficie calda per evitare infortuni. Rilevamento automatico della pentola e trasferimento rapido del calore alla stessa. Adatto per pentole e padelle con diametro da 120 mm a 340 mm. Protezione all'acqua IPx4. In dotazione 4 piedini, cavo e spina. Progettato per la funzione LiberoPro Duo per la regolazione automatica della velocità della ventola del LiberoPro Point in base all'intensità di cottura.

Caratteristiche e benefici

- Funzione plug in progettata per installazioni su tavolo o qualsiasi altro appoggio.
- Interfaccia utente a 2 colori (bianco e rosso) per una migliore leggibilità.
- Rilevamento automatico di presenza pentola.
- Display touch in vetro sulla parte superiore per la massima visibilità.
- Impostazioni del livello di potenza da 1 a 10.
- La funzione timer può essere utilizzata per regolare la durata della zona di cottura, che poi si spegne automaticamente.
- 2 zone di cottura controllate indipendentemente.
- La funzione Bridge permette di unire le due zone di cottura separate per creare un'unica grande superficie adatta a pentole rettangolari di dimensioni massime di 350x450mm.
- Adatto per pentole e padelle con diametro da 120 mm a 240 mm per ogni zona di cottura.
- Potenza massima utilizzabile: 3,5 kW. L'interfaccia utente mostra il livello di potenza selezionabile su ciascuna zona di cottura in base alla potenza utilizzata.
- Autodiagnostica: viene visualizzato un codice di errore (Exxx) in caso di disfunzione.
- Regolazione automatica della velocità della controventola in funzione dell'intensità di cottura.

Costruzione

- Telaio unico su 4 lati in acciaio AISI 304 spessore 2 mm.
- Superficie di cottura in vetroceramica molto resistente e robusta, spessore 4 mm.
- Filtri del piano induzione facili da pulire e rimuovere per la pulizia mensile.
- 4 piedini, cavo e spina inclusi.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Sostenibilità



- Rapido trasferimento del calore direttamente alla pentola, nessun calore viene disperso nell'ambiente.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Accessori opzionali

 Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm

PNC 653596 □

- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm
 - -----
- Piastra universale con fondo rigato adatta per induzione

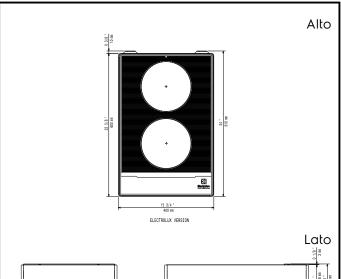
PNC 653618 🚨

Approvazione:



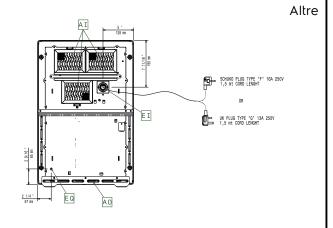


LiberoPro Piano induzione doppia zona, da banco, monofase



Connessione elettrica

Presea elettrica



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50-60 Hz

Potenza watt zona frontale: 3.5 kW

Potenza watt zona

3.5 kW posteriore: Tipo di spina: CE-SCHUKO

Alimentazione minima

16A Ampere:

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

400 mm larghezza:

Dimensioni esterne,

600 mm profondità: 152 mm Dimensioni esterne, altezza: 19.5 kg Peso netto:

