



## LiberoPro Piano induzione doppia zona, da banco, monofase



600879 (E1HAEEMCS)

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.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### 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.
- Autodiagnistica: 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)



### Approvazione:



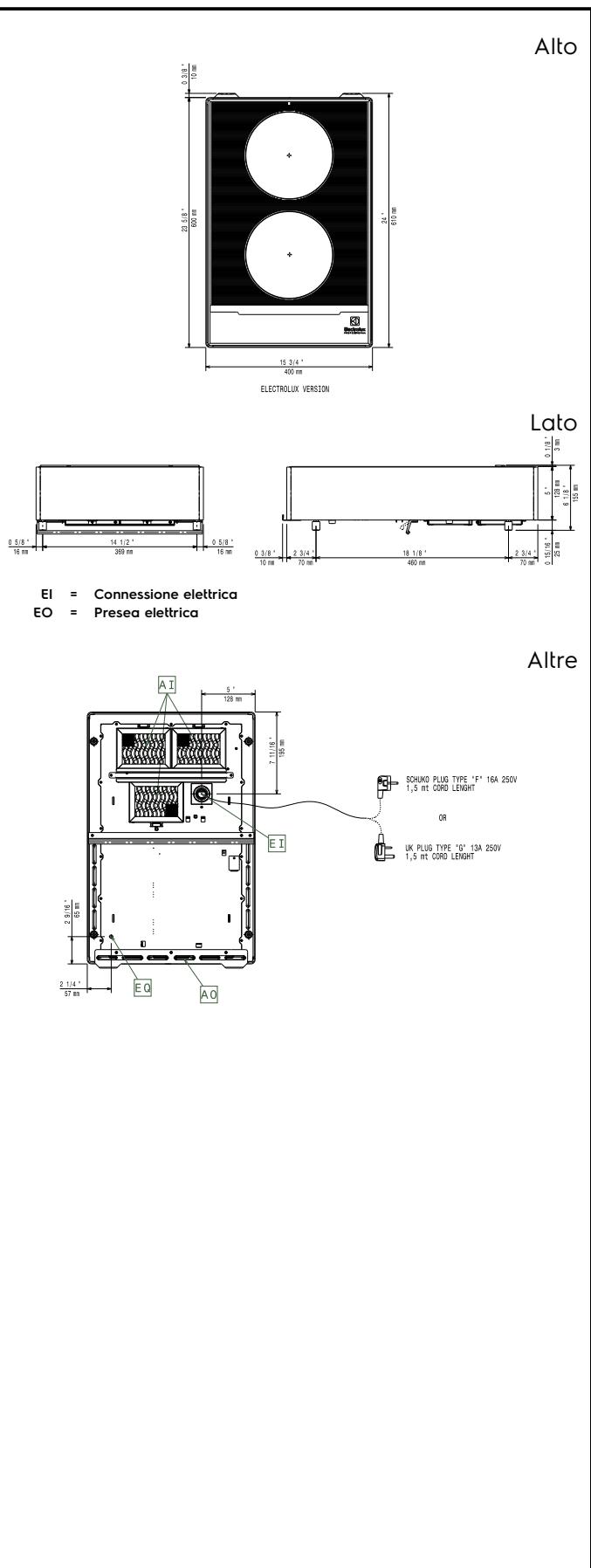
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## **LiberoPro**

### **Piano induzione doppia zona, da banco, monofase**



## Elettrico

<b>Tensione di alimentazione:</b>	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
<b>Potenza watt zona frontale:</b>	3.5 kW
<b>Potenza watt zona posteriore:</b>	3.5 kW
<b>Tipo di spina:</b>	CE-SCHUKO
<b>Alimentazione minima Ampere:</b>	16A

## Informazioni chiave

<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	400 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	600 mm
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	152 mm
<b>Peso netto:</b>	19.5 kg

Altre

