



LiberoPro Wok induzione, da banco, monofase



600881 (E1HCEEOMCS)

Wok induzione, da banco,
monofase

Descrizione

Articolo N°

Wok induzione da banco, monofase. Costruito con un telaio unico su 4 lati in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm. Superficie di cottura a forma concava (wok) in vetroceramica, spessore 6 mm, resistente e facile da pulire (diametro 290 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. 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.
- Tramite la funzione timer è possibile impostare il tempo di cottura, spegnendo automaticamente la zona allo scadere del tempo impostato.
- Wok in vetroceramica molto resistente e robusto per una maggiore durata e una facile pulizia.
- Autodiagnostica: viene visualizzato un codice di errore (Exxx) in caso di disfunzione.
- Regolazione automatica della velocità della ventola in funzione dell'intensità di cottura.

Costruzione

- Telaio unico su 4 lati in acciaio AISI 304 spessore 2 mm.
- Wok a induzione di 6 mm di spessore.
- 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).

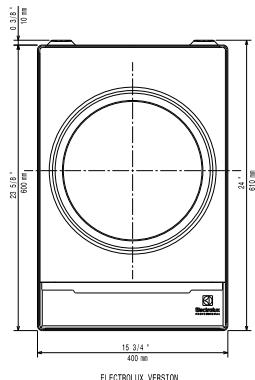
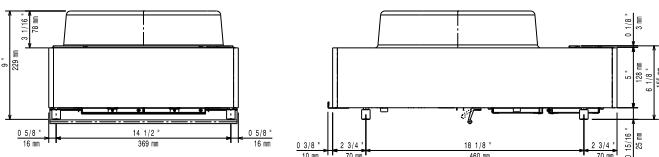


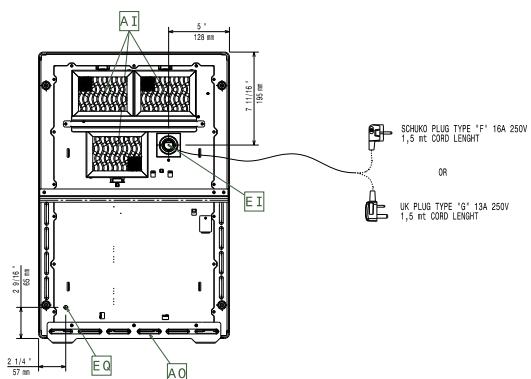
Accessori opzionali

Approvazione:



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


Alto

Lato
EI = Connessione elettrica
EO = Presa elettrica

Altre

Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
Watt totali:	3.5 kW
Tipo di spina:	CE-SCHUKO
Alimentazione minima Ampere:	16A

Informazioni chiave

Lunghezza top:	400 mm
Profondità top:	397 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	600 mm
Dimensioni esterne, altezza:	229 mm
Peso netto:	21 kg