

## LiberoPro Piano induzione monozona, da banco, trifase

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



600883 (EIHDDDEOMCT)

Piano induzione monozona,  
da banco, trifase

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Piano induzione da banco monozona, trifase. 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. 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.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- Funzione plug in progettata per installazioni su tavolo.
- Superficie di cottura in vetroceramica molto resistente e robusta, spessore 4 mm.
- Interfaccia utente a 2 colori (bianco e rosso) per una migliore leggibilità.
- Rapido trasferimento del calore direttamente alla pentola, nessun calore viene disperso nell'ambiente.
- Rilevamento automatico della pentola per trasferire calore e potenza solo quando è presente la 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.
- Adatto per pentole e padelle con diametro da 120 mm a 340 mm.
- 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.
- Filtri del piano induzione facili da pulire e rimuovere per la pulizia mensile.
- 4 piedini, cavo e spina inclusi.
- Protezione dall'acqua IPx4.

### Sostenibilità

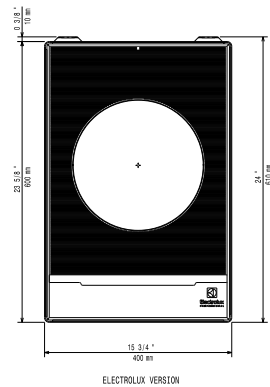


- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

### 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 PNC 653597
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm PNC 653598
- Piastra universale con fondo rigato adatta per induzione PNC 653618

Alto



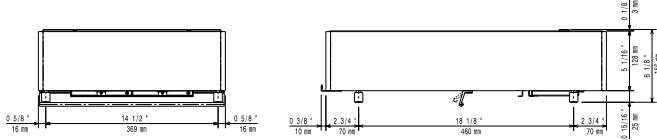
### Elettrico

<b>Tensione di alimentazione:</b>	
600883 (E1HDDEOMCT)	380-415 V/3 ph/50-60 Hz
<b>Watt totali:</b>	5 kW
<b>Tipo di spina:</b>	IEC/EN 60309-1/2
<b>Alimentazione minima</b>	
<b>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 kg

Lato



EI = Connessione elettrica  
 EO = Presea elettrica

Altre

