

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

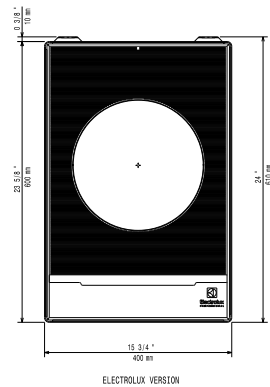


- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

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

Tensione di alimentazione:

600883 (E1HDDEOMCT) 380-415 V/3 ph/50-60 Hz

Watt totali:

5 kW

Tipo di spina:

IEC/EN 60309-1/2

Alimentazione minima

Ampere:

16A

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:

400 mm

Dimensioni esterne, profondità:

600 mm

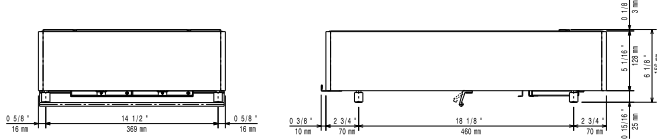
Dimensioni esterne, altezza:

152 mm

Peso netto:

19 kg

Lato



EI = Connessione elettrica

EO = Presea elettrica

Altre

