Electrolux PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

# LiberoPro
# Piano induzione monozona, da banco, trifase

**600883 (E1HDDEOMCT)** 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.

## Caratteristiche e benefici

- Funzione plug in progettata per installazioni su tavolo.
- Interfaccia utente a 2 colori (bianco e rosso) per una migliore leggibilità.
- 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.
- 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)

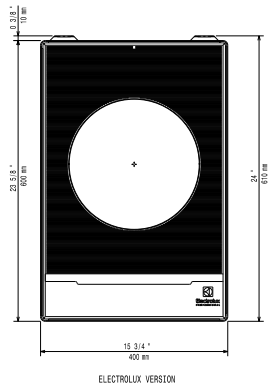
## Accessori opzionali

- 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 — 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 ❑

**Approvazione:**

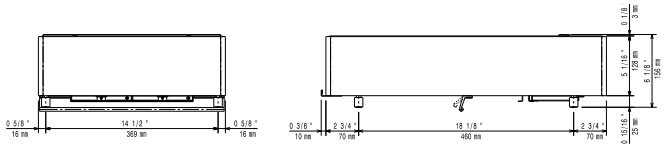
# LiberoPro
# Piano induzione monozona, da banco, trifase

Alto



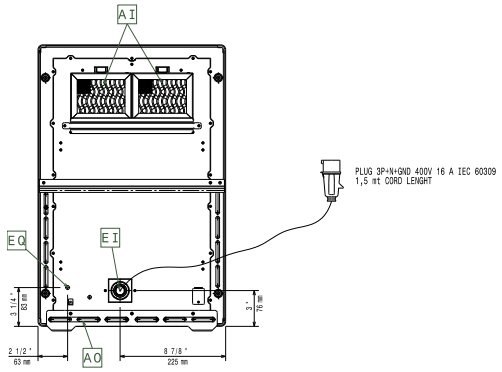

ELECTROLUX VERSION

Lato




EI = Connessione elettrica
EO = Presea elettrica

Altre




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 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 |



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.04.29