



## 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.

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.
- 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).



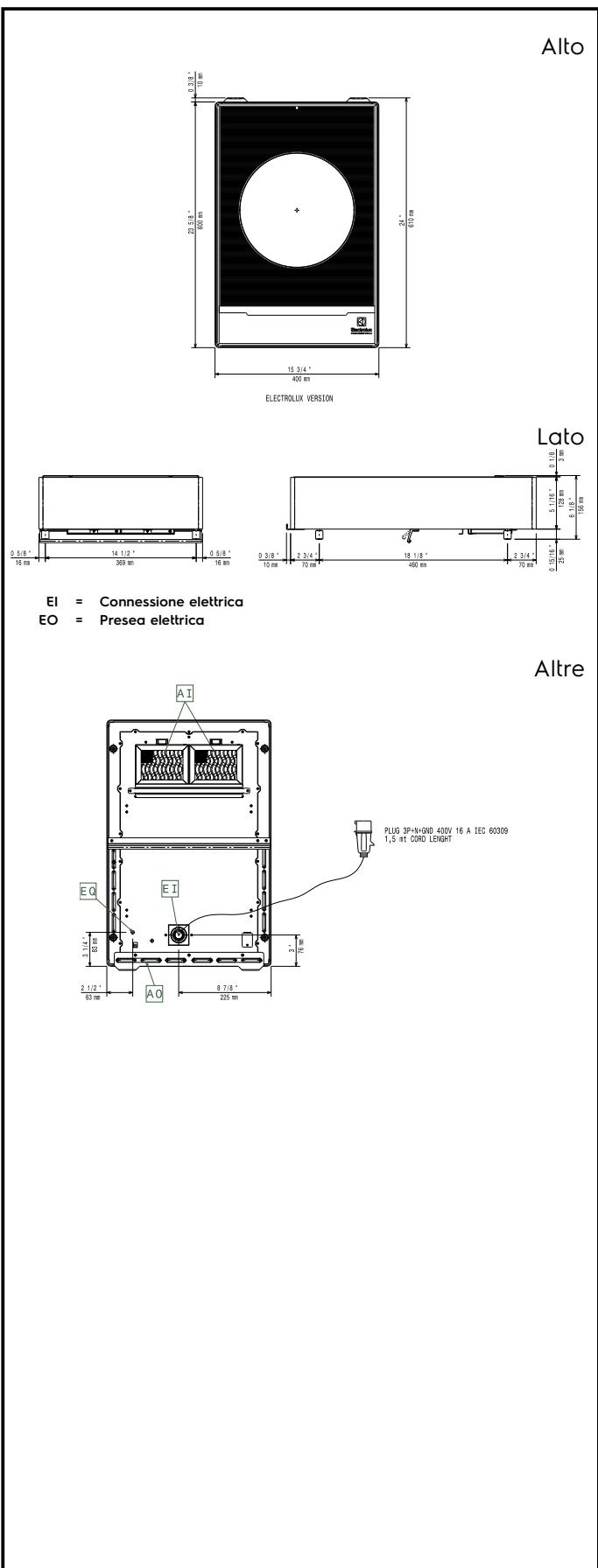
### Accessori opzionali

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| • Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm | PNC 653596 <input type="checkbox"/> |
| • Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm    | PNC 653597 <input type="checkbox"/> |
| • Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm    | PNC 653598 <input type="checkbox"/> |
| • Piastra universale con fondo rigato adatta per induzione   | PNC 653618 <input type="checkbox"/> |

#### Approvazione:



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



### 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