



**LiberoLight**  
Piano di mantenimento a induzione da banco,  
monozona, 300W Piano di mantenimento a  
induzione da banco, monozona, 1000W

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**



**602402 (E3HDEEOSP)**

Piano di mantenimento a  
induzione, monozona, 1000  
W

## Descrizione

### Articolo N°

Piano di mantenimento a induzione monofase plug-in. Adatto per riscaldare gli alimenti in modo uniforme. Superficie di cottura in vetroceramica sigillata ad alta resistenza, spessore 4 mm. Pannello di controllo touch remoto in vetro e display LED digitale. Livelli di potenza regolabili da 1 a 12. Design elegante e lineare. Opzione di interconnessione per collegare più unità a un'unica presa di corrente. Rilevamento automatico di presenza pentola. Adatta a pentole e padelle con diametro da 120 mm a 300 mm. Grado di protezione all'acqua IP23. Cavo e spina inclusi.

## Caratteristiche e benefici

- Perfetto per mantenere in caldo i cibi, con efficienza e costanza.
- Rilevamento automatico di presenza pentola.
- Pannello di controllo in vetro con schermo touch intuitivo e per una facile pulizia.
- Display digitale con indicatori a LED per una migliore visibilità.
- Impostazioni del livello di potenza da 1 a 12.
- Design elegante, che si armonizza con qualsiasi stile e ambiente.
- .
- L'opzione di interconnessione consente di utilizzare una singola presa elettrica per più prodotti, collegandoli tra loro.
- Funzione plug in progettata per installazioni su tavolo o qualsiasi altro appoggio.
- Autodiagnosi: in caso di malfunzionamento viene visualizzato un codice di errore (Erxx).
- Adatto per pentole e padelle con diametro del fondo da 120 mm a 300 mm.

## Costruzione

- Indice di protezione IP23
- Cavo e spina inclusi.
- Superficie di cottura in vetroceramica molto resistente e robusta, spessore 4 mm.



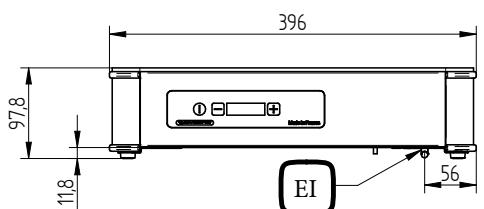
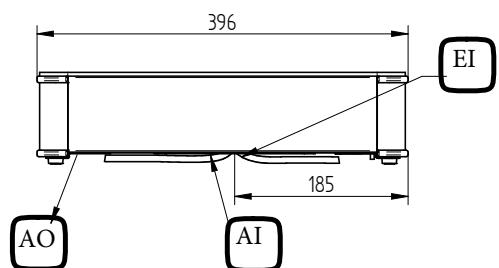
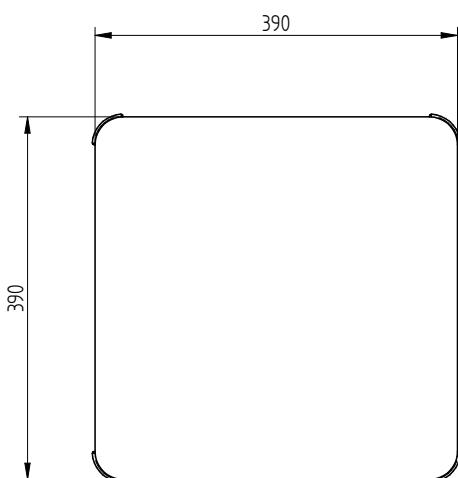
## Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)
- Rapido trasferimento del calore direttamente alla pentola, nessun calore viene disperso nell'ambiente.

## Approvazione:



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

**Fronte**

**Lato**

**Alto**

**Elettrico**

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

**Informazioni chiave**

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| <b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>  | 390 mm  |
| <b>Dimensioni esterne, profondità:</b> | 390 mm  |
| <b>Dimensioni esterne, altezza:</b>    | 96.3 mm |
| <b>Peso netto:</b>                     | 5.5 kg  |

**EI** = Connessione elettrica

**EO** = Presa elettrica