

## LiberoPro

### Wok indukcyjny, 1-fazowy

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

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



600881 (EIHCEEOMCS)

Nadstawkowy wok  
indukcyjny 1-fazowy

### Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie wtyczkowe do instalacji na blatu, albo do ustawienia w wózku LiberoPro.
- Dwukolorowy interfejs użytkownika (biały i czerwony) dla lepszej czytelności.
- Automatyczne wykrycie obecności patelni dla przekazania mocy tylko wtedy, gdy patelnia jest obecna.
- Szklany ekran dotykowy u góry dla maksymalnej widoczności.
- Ustawienia poziomu mocy od 1 do 10.
- Funkcję "timer" można wykorzystać do ustawienia czasu gotowania; wyłączenie strefy nastąpi automatycznie po upływie ustawionego czasu.
- Wysokoudarowa, wytrzymała miska do patelni typu wok ze szkła ceramicznego dla zapewnienia trwałości i łatwego czyszczenia.
- Auto-diagnostyka: w razie nieprawidłowego działania, wyświetla się kod błędu.
- Zaprojektowano dla funkcji "LiberoPro Duo" do automatycznej regulacji prędkości wentylatora wózka LiberoPro, stosownie do intensywności gotowania.

### Konstrukcja

- Wewnętrzna rama urządzenia z 4 stron ze stali AISI 304 o grubości 2 mm.
- Jedna miska indukcyjna w kształcie woka o grubości 6 mm.
- Filtry powietrza systemu indukcyjnego łatwe do wyjęcia i czyszczenia.
- 4 stopki, przewód i wtyczka w zestawie.
- Wskaźnik wodoodporności IPX4.

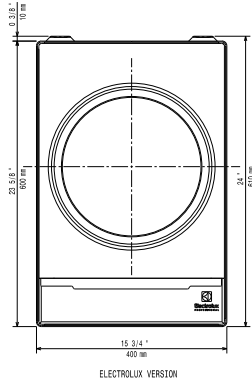
### Utrzymywalność



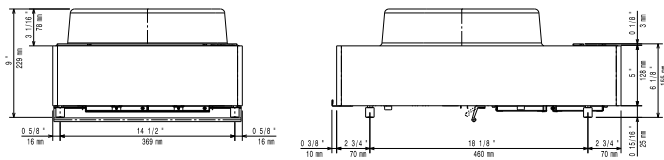
- Szybkie przekazanie ciepła bezpośrednio na patelnię, bez rozpraszania ciepła w środowisku.
- Urządzenie jest zaprojektowane zgodnie z szwajcarską regulacją energetycznej efektywności (730.02)

APROBATA

Góra

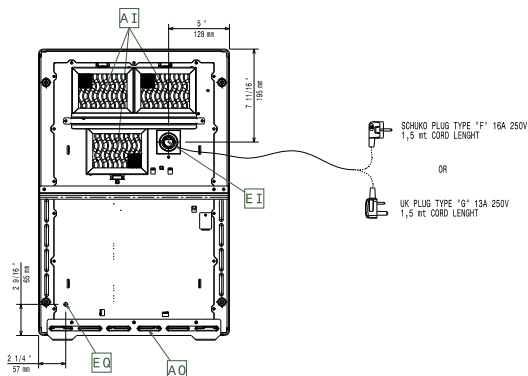


Bok



EI = Złącze elektryczne  
 EO = Gniazdko elektryczne

Other


**Elektryczne**

Napięcie zasilania:	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
Moc całkowita:	3.5 kW
Typ wtyczki:	CE-SCHUKO

**Kluczowe informacje:**

Top area width:	400 mm
Top area depth:	397 mm
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	400 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	600 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	229 mm
Ciężar netto:	21 kg
Ciężar wysyłkowy:	25 kg
Objętość wysyłkowa:	0.09 m <sup>3</sup>