

LiberoPro Punto liberopro para 3 equipos liberopro line con 4 tomas monofásicas - enchufe para Reino Unido

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	_



351079 (E2VVCDBQZU)

Punto liberopro para 3 equipos liberopro line con 4 tomas monofásicas enchufe para Reino Unido

Descripción

Artículo No.

Punto Libero Pro móvil construido en acero inoxidable AISI 304 de gran resistencia. Es posible combinar hasta tres equipos de sobremesa LiberoPro monofásicos (enchufe tipo UK-13A): placas de inducción, wok de inducción y plancha. Estante para platos con cristal templado e iluminación que mejora la visibilidad desde el lado de los clientes. Regulación automática de la ventilación de acuerdo con la intensidad de cocción mediante la función LiberoPro Duo. Sistema integrado de filtrado de aire - LiberoPro Duo Fresh - para absorber con eficacia las partículas de grasa y los malos olores de la zona de trabajo. Es un sistema de 2 etapas con filtros de acero inoxidable y cerámico de carbón activado, de fácil extracción para su limpieza. Se dispone de cuatro cajones neutros opcionales de 30 L para espacio de almacenamiento adicional. Tipo de conector: IEC/EN 60309-1/2 - 32 A. Montado sobre 4 ruedas pivotantes (2 con freno).

Características técnicas

- Es posible combinar hasta tres equipos de sobremesa LiberoPro monofásicos (enchufe para Reino Unido): placas de inducción, wok de inducción y plancha.
- Tamaño compacto, ligero y fácil de desplazar.
- Estante para platos con cristal templado e iluminación que mejora la visibilidad desde el lado de los clientes.
- Diseñado para la función LiberoPro Duo con regulación automática de la velocidad del ventilador de acuerdo con la intensidad de la cocción. Se puede activar exclusivamente con unidades independientes LiberoPro.
- LiberoPro Fresh es un sistema de filtrado de aire de bajo ruido que absorbe con eficacia las partículas de grasa y los olores desagradables de la zona de trabajo. Es un sistema de filtrado de 2 etapas con filtros planos de acero inoxidable y cerámicos de carbón activado.
- Cajón neutro de 30 L admite 1 GN1/1 N° disponible como accesorio opcional.
- Mediante la interfaz de usuario con teclas táctiles el operador puede:
- -variar la velocidad de los 4 ventiladores;
- -encender el sistema de iluminación LED de la zona de cocción;
- -fijar por separado la temperatura de los cajones refrigerados;
- -mostrar instrucciones de operaciones de mantenimiento (por ej., de los filtros) o indicaciones de condiciones de funcionamiento irregulares.

Construcción

- Estructura de acero inoxidable AISI 304 de gran resistencia.
- Montado sobre 4 ruedas pivotantes con freno en las 2 ruedas delanteras (del lado del operador).
- El panel frontal de acero AISI 304 se puede personalizar mediante una tarea especial.
- Es fácil acceder a los filtros de grasa y olores y extraerlos desde el lado del operador para realizar un mantenimiento eficiente sin necesidad de herramientas.
- Bastidores con soporte lateral, cada uno con capacidad para recipientes GN 1/9 N° 2 y portautensilios N° 1. Todo incluido en el suministro estándar y fácilmente extraíble para facilitar la limpieza.
- Tipo de enchufe: IEC/EN 60309-1/2 32 A.
- Protección IPx4 contra el agua.







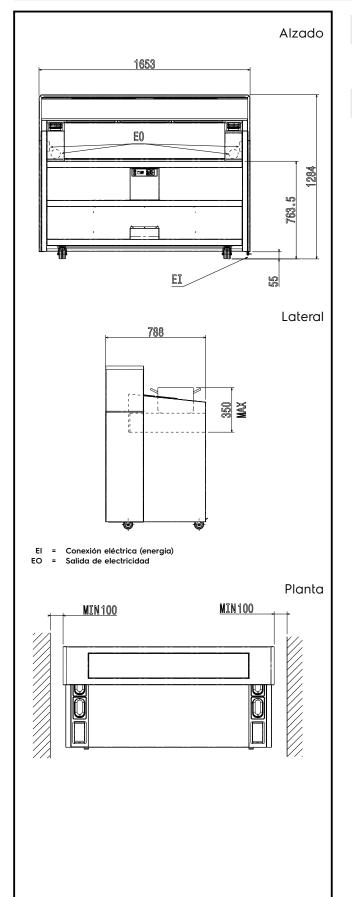


accesorios incluidos

PNC	650190	
PNC	650191	
PNC	650192	
PNC	650193	
PNC	650005	
PNC	650189	
PNC	650190	
PNC	650191	
PNC	650192	
PNC	650193	
PNC	650194	
PNC	650195	
	PNC PNC PNC PNC PNC PNC	PNC 650190 PNC 650191 PNC 650192 PNC 650193 PNC 650189 PNC 650190 PNC 650191 PNC 650192 PNC 650193 PNC 650194 PNC 650195







Eléctrico

Suministro de voltaje 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.: 12.5 kW

Tipo de enchufe: IEC/EN 60309-1/2

Info

Tomas de corriente frontales

disponibles para las unidades enchufables: 4 enchufes monofásicos (tipo de enchufe 13A-UK)

Dimensiones externas, ancho1653 mmDimensiones externas, fondo788 mmDimensiones externas, alto1284 mmPeso neto230 kg