

LiberoPro Punto liberopro, 1 cajón refrigerado, para 2 equipos liberopro line con 4 tomas monofásicas

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA#	
	_



351084 (E2VVADBRZA)

Punto liberopro, 1 cajón refrigerado, para 2 equipos liberopro line con 4 tomas monofásicas

Descripción

Artículo No.

Punto Libero Pro móvil construido en acero inoxidable AISI 304 de gran resistencia. Es posible combinar hasta dos equipos de sobremesa LiberoPro monofásicos (enchufe tipo Schuko): 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. Un cajón refrigerado integrado de acero inoxidable y 37 L de capacidad que admite bandejas GN1/1 N° 1 + GN 2/4 N° 1. Temperatura regulable entre 0 y + 10 °C. No requiere desagüe. 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 un cajón neutro opcional 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 tipo Schuko): 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 refrigerado de acero inoxidable integrado, con regulación de temperatura de entre 0 °C y +10 °C. No necesita desagüe.
- Cajón refrigerado de 37 L de capacidad que admite bandejas GN1/1 N° 1 + GN 2/4 N° 1.
- 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 la temperatura del cajón refrigerado;
 - -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.





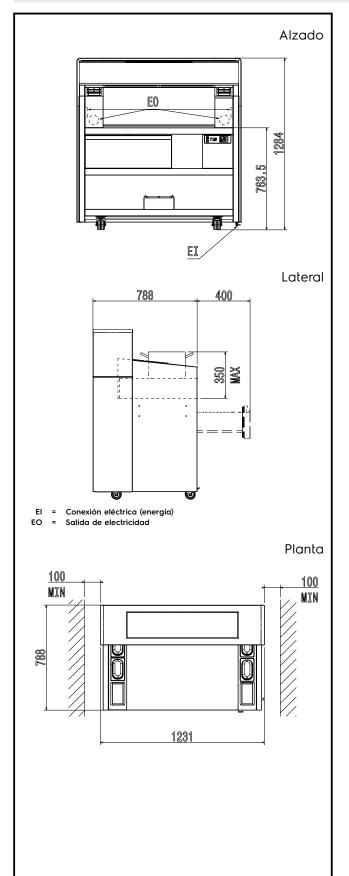




accesorios incluidos

• 2 de Filtro de carbón para punto PNC 650 liberopro	190
inderopio	
 2 de Filtro en laberinto de grasa con PNC 650 parrilla de acero inoxidable para punto liberopro 	191
 1 de Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 gn y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 	192
1 de Bastidor de soporte para recipientes que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho PNC 650	193
accesorios opcionales	
Estante lateral abatible para punto PNC 650 liberopro	0005
 Cajón neutro para punto liberopro PNC 650 	0189
• Filtro de carbón para punto PNC 650 liberopro	0190 🗖
Filtro en laberinto de grasa con parrilla de acero inoxidable para punto liberopro PNC 650	0191 🗖
 Bastidor de soporte para recipientes PNC 650 que incluye 2 bandejas 1/9 gn y un portautensilios de cocina, lado izquierdo 	0192 🗖
 Bastidor de soporte para recipientes PNC 650 que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un portautensilios de cocina, lado derecho 	0193 🗖
 Portautensilios de cocina para insertarlo en el bastidor de soporte)194 🗖
Soporte lateral para toallas de papel de punto liberopro	0195 🗖





Eléctrico

380-415/380-400 V/3N Suministro de voltaje ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.: 14.5 kW

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

Info

Tomas de corriente frontales disponibles para las 4 enchufes monofásicos unidades enchufables: (enchufe tipo Schuko)

Dimensiones externas, ancho 1231 mm Dimensiones externas, fondo 788 mm Dimensiones externas, alto 1284 mm Peso neto 180 kg

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante: R600a

LiberoPro Punto liberopro, 1 cajón refrigerado, para 2 equipos liberopro line con 4 tomas monofásicas La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso