

LiberoPro
Punto liberopro, 2 cajones
refrigerados, 3 equipos liberopro line, 2
tomas monofásicas y 3 trifásicas

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



351087 (E2VVDDRZA)

Punto liberopro, 2 cajones refrigerados, para 3 equipos liberopro line con 2 tomas monofásicas y 3 tomas trifásicas

Descripción

Artículo No.

Punto LiberoPro móvil construido en acero inoxidable AISI 304 de gran resistencia. Es posible combinar hasta tres equipos de sobremesa LiberoPro trifásicos: 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. Dos cajones refrigerados integrados de acero inoxidable cada uno con 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 dos 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 HP trifásicos o LiberoPro monofásicos (enchufe tipo Schuko): placas de inducción, woks de inducción y planchas.
- 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.
- Dos cajones refrigerados de acero inoxidable integrados, con regulación de temperatura independiente de entre 0 °C y +10 °C. No necesitan 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 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.

Aprobación:

accesorios incluidos

- 3 de Filtro de carbón para punto liberopro PNC 650190
- 3 de Filtro en laberinto de grasa con PNC 650191
parrilla de acero inoxidable para
punto liberopro
- 1 de Bastidor de soporte para PNC 650192
recipientes que incluye 2 bandejas
1/9 gn y un portautensilios de
cocina, lado izquierdo
- 1 de Bastidor de soporte para PNC 650193
recipientes que incluye 2 bandejas
1/9 GN y un portautensilios de
cocina, lado derecho

accesorios opcionales

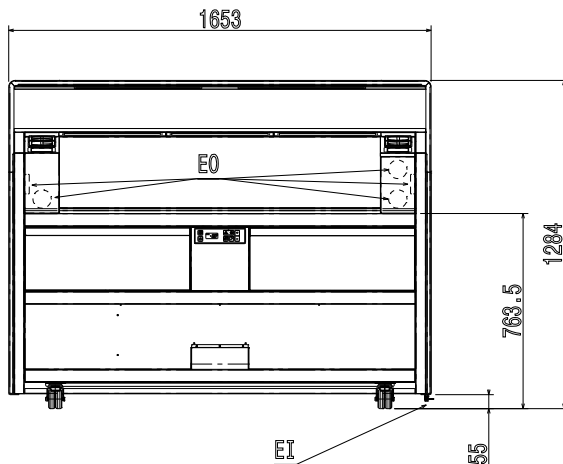
- Estante lateral abatible para punto liberopro PNC 650005 ☐
- Cajón neutro para punto liberopro PNC 650189 ☐
- Filtro de carbón para punto liberopro PNC 650190 ☐
- Filtro en laberinto de grasa con PNC 650191 ☐
parrilla de acero inoxidable para
punto liberopro
- Bastidor de soporte para recipientes PNC 650192 ☐
que incluye 2 bandejas 1/9 gn y un
portautensilios de cocina, lado
izquierdo
- Bastidor de soporte para recipientes PNC 650193 ☐
que incluye 2 bandejas 1/9 GN y un
portautensilios de cocina, lado
derecho
- Portautensilios de cocina para PNC 650194 ☐
insertarlo en el bastidor de soporte
- Soporte lateral para toallas de PNC 650195 ☐
papel de punto liberopro



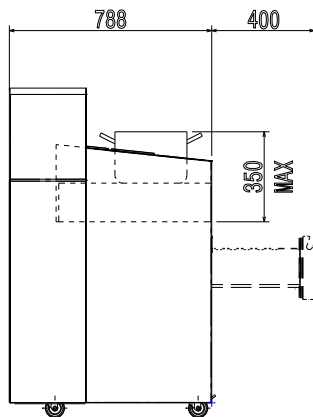
Electrolux
PROFESSIONAL

LiberoPro
Punto liberopro, 2 cajones refrigerados, 3
equipos liberopro line, 2 tomas monofásicas y
3 trifásicas

Alzado

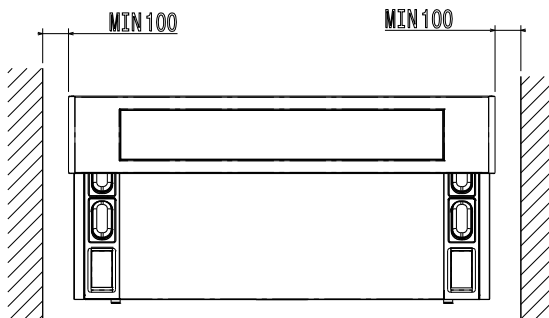


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EO = Salida de electricidad

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	20 kW
Tipo de enchufe:	IEC/EN 60309-1/2

Info

Tomas de corriente frontales disponibles para las unidades enchufables:	3 enchufes trifásicos (enchufe tipo IEC/EN 60309-1/2) + 2 enchufes monofásicos (enchufe tipo Schuko)
Dimensiones externas, ancho	1653 mm
Dimensiones externas, fondo	788 mm
Dimensiones externas, alto	1284 mm
Peso neto	280 kg

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante:	R600a
-----------------------	-------



LiberoPro
Punto liberopro, 2 cajones refrigerados, 3 equipos liberopro line, 2 tomas
monofásicas y 3 trifásicas
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso