

## LiberoPro Top de inducción 2 zonas

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

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



600879 (EIHAEOMCS) Top de inducción 2 zonas

### Descripción

#### Artículo No.

Top de inducción 2 zonas monofásica. Fabricada con un marco único de 4 lados en acero inox AISI 304 de 2 mm de espesor y superficie de cocción vitrocerámica sellada de gran resistencia de 4 mm de espesor. Función Puente para combinar las dos zonas de cocción y crear una única gran superficie (tamaño máx. 350 mm x 450 mm). Pantalla táctil de cristal en la parte superior para una visibilidad máxima con ajustes de potencia y temporizador. Interfaz de 2 colores (blanco y rojo) fácilmente legible. La función de bloqueo impide la modificación accidental de los ajustes durante el trabajo. Advertencia de superficie caliente para evitar quemaduras. Reconocimiento automático de recipientes y rápida transferencia de calor directamente al recipiente. Para recipientes de un diámetro de entre 120 mm y 240 mm. 4 patas, cable y enchufe incluidos. Resistencia al agua IPx4. Diseñado para la función LiberoPro Duo con regulación automática de la velocidad del ventilador del Punto LiberoPro de acuerdo con la intensidad de la cocción.

Aprobación: \_\_\_\_\_

### Características técnicas

- Unidad diseñada para instalaciones de sobremesa.
- Interfaz de 2 colores (blanco y rojo) fácilmente legible.
- Rápida transferencia del calor a la sartén, sin emitir calor al ambiente.
- Sistema de detección de sartentes automática, que transfiere la potencia sólo cuando la sartén está presente.
- Pantalla táctil de cristal en la parte superior para una visibilidad máxima.
- Ajustes de potencia de 1 a 10.
- Función de temporizador que permite regular la duración de la zona de cocción, que se apaga automáticamente al cumplirse el tiempo fijado.
- 2 zonas de cocción con control independiente.
- La FUNCIÓN PUENTE permite combinar las dos zonas de cocción y crear una sola superficie apta para bandejas rectangulares de unas medidas máximas de 350x450 mm.
- Para recipientes de un diámetro de entre 120 mm y 240 mm en cada zona de cocción.
- Potencia máxima utilizable: 3,5 kW. La interfaz de usuario muestra el nivel de potencia seleccionable en cada zona de cocción de acuerdo con la potencia empleada.
- Autodiagnóstico: se muestra un código de error (Exxx) en caso de desperfecto.
- Diseñado para la función LiberoPro Duo con regulación automática de la velocidad del ventilador LiberoPro Point de acuerdo con la intensidad de la cocción.
- Superficie de cocción sellada en cristal cerámico resistente, espesor de 4 mm.

### Construcción

- Bastidor exclusivo con 4 lados de acero AISI 304 y 2 mm de espesor.
- Filtros de aire de inducción de fácil limpieza y extracción para la limpieza mensual.
- 4 patas, cable y enchufe incluidos.
- Protección IPx4 contra el agua.

### Sostenibilidad

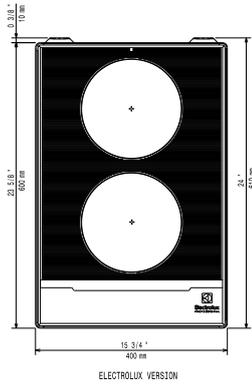
- [NOT TRANSLATED]



### accesorios opcionales

- Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 200mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor PNC 653596
- Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 240mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor PNC 653597
- Plancha ranurada apta para placas de inducción PNC 653618

Planta

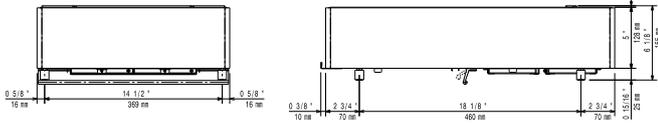

**Eléctrico**

<b>Suministro de voltaje</b>	
600879 (EIHAEEMCS)	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
<b>Vatios de la placa frontal:</b>	3.5 kW
<b>Vatios de la placa trasera:</b>	3.5 kW
<b>Tipo de enchufe:</b>	CE-SCHUKO
<b>Suministro mínimo AMP:</b>	16A

**Info**

<b>Dimensiones externas, ancho</b>	400 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	600 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	152 mm
<b>Peso neto</b>	19.5 kg

Lateral



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

Other

