

LiberoPro Plancha placa lisa XL de acero inoxidable - trifásica

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



602349 (EIIREDOMES)

Plancha placa lisa XL de
acero inoxidable - trifásica

Descripción

Artículo No. _____

Plancha XL 2 zonas top trifásica con un marco único de 4 lados en AISI 304 de 2 mm de grosor. Placa de cocción lisa antiadherente (11 mm de espesor) es un compuesto de aluminio y acero inoxidable AISI 436, para una uniformidad de cocción sobresaliente. Protector antisalpicaduras integrado y cajón colector de grasa de 1,2 lt de capacidad. 2 zonas de cocción con control independiente que se pueden combinar con la Función Puente creando una única gran superficie. Pantalla táctil de cristal en la parte superior para una máxima visibilidad con ajuste de temperatura (60 - 280°C). Interfaz de usuario en 2 colores (blanco y rojo) para mejor legibilidad. Función de bloqueo para evitar que los ajustes se modifiquen accidentalmente durante el trabajo. Advertencia de superficie caliente para evitar lesiones. Función de limpieza para ajustar directamente la temperatura correcta de la superficie de cocción para activar el detergente Rapid Grease Electrolux Professional. 4 patas, cable y enchufe incluidos. Protección contra el agua IPx4. Diseñado para la función LiberoPro Duo para regulación automática de la velocidad del ventilador del

Punto LiberoPro según la intensidad de cocción.

Aprobación: _____

Características técnicas

- Unidad diseñada para instalaciones de sobremesa.
- Interfaz de 2 colores (blanco y rojo) fácilmente legible.
- Excelente uniformidad de cocción y rápida recuperación.
- Placa de cocción antiadherente.
- Rascador, 4 patas, cable y enchufe incluidos.
- Pantalla táctil de cristal en la parte superior para una visibilidad máxima con indicación de temperatura.
- Ajuste de temperatura de 60 a 280 °C con la posibilidad de un ajuste preciso de + o - 1 °C.
- 2 zonas de cocción con control independiente.
- La FUNCIÓN PUENTE permite combinar las dos zonas de cocción para crear una sola superficie grande.
- Función de limpieza: fije la temperatura adecuada de la superficie de cocción para activar el detergente C40 Rapid Grease de Electrolux Professional.
- La seguridad primero. Un mensaje visual advierte cuando la placa sigue caliente para evitar quemaduras.
- 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.

Construcción

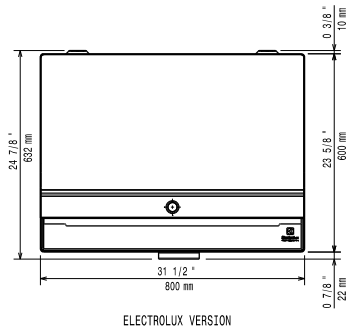
- Bastidor exclusivo con 4 lados de acero AISI 304 y 2 mm de espesor.
- Desagüe de grasa integrado con cajón extraíble debajo de la superficie de cocción.
- El cajón colector de grasa tiene una capacidad de 1,2 L (en el modelo de doble zona).
- Filtros de aire de inducción de fácil limpieza y extracción para la limpieza mensual.
- Protección IPx4 contra el agua.
- Placa de cocción de 9,5 mm en 3 capas con aluminio en el centro.

Sostenibilidad

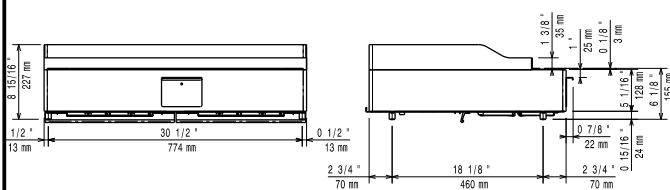


- Eficiencia energética garantizada por la tecnología de inducción.

Planta

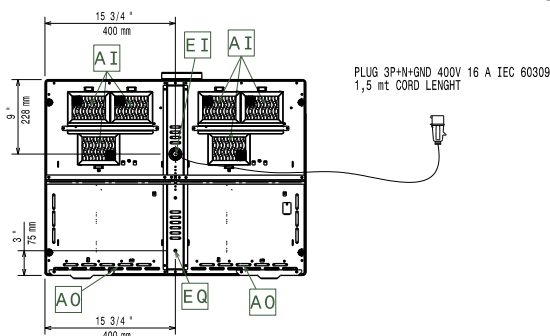


Lateral



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

Other



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Total watos	7 kW
Tipo de enchufe:	IEC/EN 60309-1/2
Suministro mínimo AMP:	16A

Info

The use of the provided grill scraper is recommended for cleaning operations.

Temperatura de funcionamiento MÍN:	60 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	600 mm
Dimensiones externas, alto	227 mm
Peso neto	48 kg
Tamaño de la superficie de cocción (A/F):	790 / 410 mm