Electrolux PROFESSIONAL

LiberoPro
Piano induzione doppia zona, da banco, monofase

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

600879 (E1HAEEOMCS) Piano induzione doppia zona, da banco, monofase

Descrizione

Articolo N° _____

Piano induzione da banco doppia zona, monofase. Costruito con un telaio unico su 4 lati in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm, e superficie di cottura in vetroceramica resistente, spessore 4 mm. Funzione Bridge per unire le due zone di cottura separate, creando un'unica grande superficie (dimensione max 350 mm x 450 mm). Display touch in vetro sulla parte superiore per la massima visibilità con impostazioni di potenza e timer. Interfaccia utente a 2 colori (bianco e rosso) per una migliore leggibilità. La funzione di blocco impedisce la modifica accidentale delle impostazioni durante il lavoro. Avviso di superficie calda per evitare infortuni. Rilevamento automatico della pentola e trasferimento rapido del calore alla stessa. Adatto per pentole e padelle con diametro da 120 mm a 340 mm. Protezione all'acqua IPx4. In dotazione 4 piedini, cavo e spina. Progettato per la funzione LiberoPro Duo per la regolazione automatica della velocità della ventola del LiberoPro Point in base all'intensità di cottura.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Funzione plug in progettata per installazioni su tavolo.
- Interfaccia utente a 2 colori (bianco e rosso) per una migliore leggibilità.
- Rapido trasferimento del calore direttamente alla pentola, nessun calore viene disperso nell'ambiente.
- Rilevamento automatico della pentola per trasferire calore e potenza solo quando è presente la pentola.
- Display touch in vetro sulla parte superiore per la massima visibilità.
- Impostazioni del livello di potenza da 1 a 10.
- La funzione timer può essere utilizzata per regolare la durata della zona di cottura, che poi si spegne automaticamente.
- 2 zone di cottura controllate indipendentemente.
- La funzione Bridge permette di unire le due zone di cottura separate per creare un'unica grande superficie adatta a pentole rettangolari di dimensioni massime di 350x450mm.
- Adatto per pentole e padelle con diametro da 120 mm a 240 mm per ogni zona di cottura.
- Potenza massima utilizzabile: 3,5 kW. L'interfaccia utente mostra il livello di potenza selezionabile su ciascuna zona di cottura in base alla potenza utilizzata.
- Autodiagnostica: viene visualizzato un codice di errore (Exxx) in caso di disfunzione.
- Regolazione automatica della velocità della controventola in funzione dell'intensità di cottura.

Costruzione

- Telaio unico su 4 lati in acciaio AISI 304 spessore 2 mm.
- Superficie di cottura in vetroceramica molto resistente e robusta, spessore 4 mm.
- Filtri del piano induzione facili da pulire e rimuovere per la pulizia mensile.
- 4 piedini, cavo e spina inclusi.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Accessori opzionali

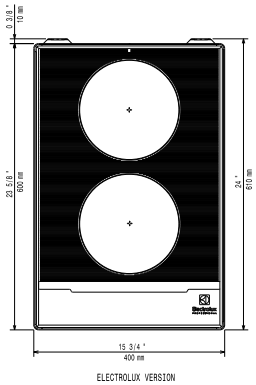
- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm — PNC 653596 ❑
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm — PNC 653597 ❑
- Piastra universale con fondo rigato adatta per induzione — PNC 653618 ❑

Electrolux PROFESSIONAL

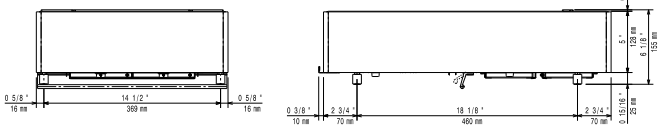
LiberoPro
Piano induzione doppia zona, da banco, monofase

LiberoPro
Piano induzione doppia zona, da banco, monofase

Alto

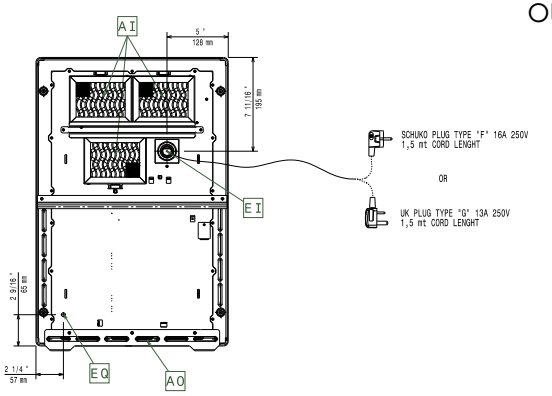


Lato



EI = Connessione elettrica
EO = Presea elettrica

Other



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
600879 (E1HAEEOMCS)	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
Potenza watt zona frontale:	3.5 kW
Potenza watt zona posteriore:	3.5 kW
Tipo di spina:	CE-SCHUKO
Alimentazione minima Ampere:	16A

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	600 mm
Dimensioni esterne, altezza:	152 mm
Peso netto:	19.5 kg

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso