



Une nouvelle liberté en cuisine

LiberoPro

Cuisson horizontale



Travaillez 8 heures en continu avec LiberoPro

LiberoPro est une solution polyvalente, professionnelle, plug & play. L'allié parfait pour libérer votre créativité et satisfaire les besoins de votre activité. Les plaques de cuisson peuvent être utilisées avec d'autres solutions de cuisson horizontales Electrolux Professional pour créer un espace de travail élégant et productif.



8 heures de travail consécutives

Hautes performances pour tous vos besoins



Une conception intelligente pour plus de convivialité

Facile à utiliser. Une solution polyvalente grâce à la configuration encastrable.



Un esprit libre

Installez-le n'importe où avec la solution Plug & Play



Une solution durable

Jusqu'à 90% * d'efficacité énergétique. Emballage 100% recyclable et conforme FSC

* Par rapport à la fonction de gaz traditionnelle Electrolux Professional.



LiberoPro Induction



Induction Mono Zone



Induction Double Zone

Taille maximale de la casserole : 350x450 mm avec fonction Bridge



**En mieux !
En plus grand !**

Combinez deux zones distinctes de la zone double pour créer une surface plus grande avec une température et des paramètres automatiquement alignés par la fonction Bridge*.

*Pont.

Une cuisson de précision avec une faible consommation d'énergie

- **Puissance élevée** adaptée à de grandes quantités, **grande précision** pour des cuissons millimétrées.
- **Conception élégante** avec une configuration encastrable polyvalente **qui peut être intégrée dans des comptoirs** ou des blocs de cuisson existants
- **Rapidité et flexibilité** grâce à la technologie à induction et à la **commande tactile** intelligente
- Préparez les aliments les plus délicats tels que le caramel ou le chocolat fondu dans de petites casseroles (diamètre minimum : 120 mm)
- L'opérateur peut **régler la durée et le niveau de puissance**

La sécurité avant tout

Pour éviter les brûlures, l'opérateur est averti lorsque la table de cuisson est encore chaude. La fonction de verrouillage empêche la modification accidentelle des paramètres pendant le travail.



Configuration libre disponible



Scannez

pour voir comment utiliser le panneau de commande LiberoPro Induction

Jusqu'à 11 kg / heure de frites surgelées *

*Test interne Electrolux Professional inspiré de la norme ASTM F1361 - 07



Planchas LiberoPro



Plancha



Plancha XL



En mieux !

En plus grand !

Combinez deux zones distinctes de la plaque XL pour créer une plus grande surface avec une température et des réglages automatiquement alignés par la fonction Bridge*.

*Pont.

XL : extra robuste,
extra productive.
11 kg/h de hamburgers*
18 pièces en 7 minutes

► **Préchauffage rapide** *: 5'30 "pour atteindre 177 ° C avec une régularité exceptionnelle.

* Testé selon la norme ASTM F1275 - 03 avec hamburger surgelé (220gr) avec LiberoPro et plaque XL. 5,5 Kg / h de hamburger avec la plaque LiberoPro.

Répartition de la chaleur uniforme, montée rapide en température, contrôle de la cuisson avec précision

- Puissantes, hautes performances grâce à l'induction
- Cuisson exceptionnelle et atteinte rapide de la température élevée
- Des résultats de cuisson uniformes partout où vous cuisinez - grâce à la couche d'aluminium dans la plaque de cuisson, toute la surface cuit uniformément, du centre jusqu'aux coins
- Conçues pour un usage professionnel : surface de cuisson antiadhésive et conforme au contact alimentaire
- Réglez les niveaux de température de 60 ° C à 280 ° C

Sécurité alimentaire garantie

Entièrement conforme au règlement européen sur les matériaux en contact avec les aliments (CE) n ° 1935/2004.

La sécurité avant tout

Pour éviter les brûlures, l'opérateur est averti lorsque la table de cuisson est encore chaude. La fonction de verrouillage empêche la modification accidentelle des paramètres pendant le travail.



Scannez pour voir comment utiliser la fonction LiberoPro Bridge



Wok LiberoPro



Wok

Design élégant, polyvalence totale et puissance de cuisson

📌 La version offre des performances de cuisson exceptionnelles

↓ Configuration libre disponible



Accessoires & Consommables

Grattoir - inclus

Utilisez uniquement le grattoir fourni pour éliminer tout résidu de la surface de cuisson de la plancha.

C40 Détergent dégraissant pour surfaces chaudes

- code 0S1841

Un nettoyage excellent

Activez la fonction de nettoyage de la plaque pour atteindre une température de 180 ° C et appliquez le dégraissant Electrolux Professional C40 pour surfaces chaudes.



Scannez pour voir comment nettoyer la plaque chauffante LiberoPro

Champion de la productivité

Plus vous économisez, plus vous pouvez investir dans des produits frais et améliorer la qualité de vos recettes.

Economisez jusqu'à 20% sur vos factures d'énergie*

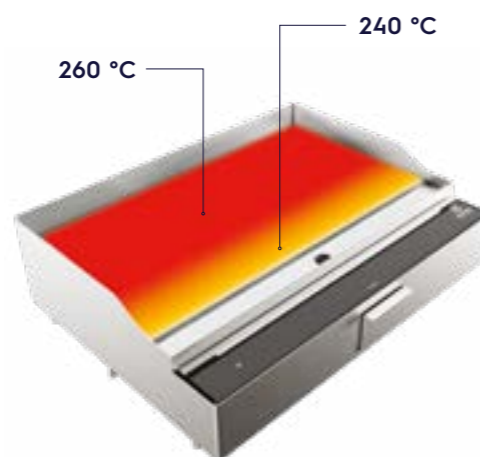


Rapide et opérationnel

Performance et efficacité énergétique maximale vont de pair avec la productivité.

Grande efficacité énergétique grâce à la technologie d'induction des plaques de cuisson LiberoPro par rapport aux modèles infrarouges Electrolux Professional*.

Des résultats constants



Plaque XL - 3PH

Cuisson uniforme inégalable

Productivité garantie grâce à la technologie à induction. Même avec des aliments surgelés, la surface réactive est capable de rétablir rapidement la température programmée.

Haute performance pour des résultats de cuisson excellents

Température ultra-précise et cuisson uniforme optimale.

Les plaques LiberoPro ont la capacité de maintenir une température constante avec une fluctuation minimale de 2°C**.

** Mesuré dans des conditions de repos selon la procédure de test interne d'Electrolux Professional.

Une sélection de finitions, au choix

Personnalisez votre zone de cuisson en ajoutant une finition élégante à votre nouvelle solution LiberoPro.

Choisissez parmi six finitions différentes* et adaptez votre solution à vos besoins. Ajoutez une touche de personnalité et d'élégance !



Version standard en acier inoxydable de haute qualité (AISI 304)

Electrolux Professional vous propose une sélection de finitions personnalisables pour satisfaire tous vos besoins, que vous dirigiez un hôtel, un restaurant d'entreprise ou un restaurant indépendant.

Finitions élégantes et contemporaines



* Finitions spéciales sur demande. Aussi bien pour LiberoPro Point 2M que 3M..



LiberoPro Point est en mouvement

LiberoPro Point est une "cuisine-flexible". Il s'adapte facilement aux besoins de votre activité en offrant un service haut de gamme avec une touche contemporaine.



LiberoPro Point : une polyvalence contemporaine

Se combinant facilement avec différentes plaques de cuisson en fonction de votre menu, vous pouvez placer la station de cuisson mobile LiberoPro Point là où vous en avez besoin. Sa conception plug & play robuste et pratique en fait une solution durable pour tout environnement professionnel.



Des ingrédients frais à portée de main

Le LiberoPro Point avec tiroirs réfrigérés intégrés ne vous laissera jamais tomber.

Plage de température du tiroir : 0 ° / +10 ° C avec régulation indépendante.

Tiroir réfrigéré (Compatible GN) : 37 litres.
Tiroir neutre en option (Compatible GN) : 30 litres.



Facile d'utilisation
Zone fonctionnelle pour placer des casseroles et des poêles.



Conçue de manière ergonomique pour la praticité et le confort, le passe plat vitré offre un espace supplémentaire au chef pour poser ses plats et offre une meilleure visibilité pour le client.



Profitez d'un environnement confortable et plus frais



La vapeur disparaît aussi rapidement qu'elle apparaît, vous laissant une station de cuisson agréable.

LiberoPro Duo est une fonction de «communication» sans fil qui permet une régulation automatique de la vitesse de ventilation avec les différents modules de cuisson en fonctionnement sur la station LiberoPro Point.



Scannez
pour voir comment fonctionne la fonction Duo



Scannez
pour voir à quel point il est facile de nettoyer les filtres en acier inoxydable et de régénérer ceux en carbone



Vendez plus en étant vu

Des études** ont montré qu'un bon éclairage est indispensable pour aider les clients à choisir leurs plats et donner un aspect plus savoureux à vos recettes, apportant ainsi une expérience culinaire incomparable. Boostez l'appétit de vos clients avec le design LiberoPro Point, une combinaison élégante de verre et d'éclairage. La lumière est automatiquement activée lorsque vous commencez à cuisiner grâce à la fonction LiberoPro Duo.

** "L'importance de l'aspect visuel des couleurs dans les aliments lors d'un déjeuner de travail - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019) "



Nous vous accompagnons

Vous recherchez le **manuel d'utilisation**, **des démos vidéo** ou d'autres supports ? **E-Tandem**, le service digital professionnel d'Electrolux vous permet **d'accéder immédiatement à de nombreux outils**. **Scannez simplement le QR code à l'avant de la machine et trouvez ce qu'il vous faut.**

L'Excellence en mouvement

Réinventez les règles de la street food :
Les modules de cuisson LiberoPro - vos meilleurs alliés pour une flexibilité à toutes épreuves et de délicieuses recettes.



Lait frappé et crèmes glacées avec SP Ultra

2,5 kg - 15 portions
Service continu avec SP Ultra. Protégez vos clients grâce à la LED nUV* qui désinfecte le verre et réduit la prolifération bactérienne.

Churros au caramel salé avec LiberoPro Wok

150 churros/heure



Tapas avec LiberoPro à Induction

Mono Zone
Tortilla / Tapas
120 pièces/h • 50 gr/pièce



Hamburgers avec LiberoPro et Plaque XL

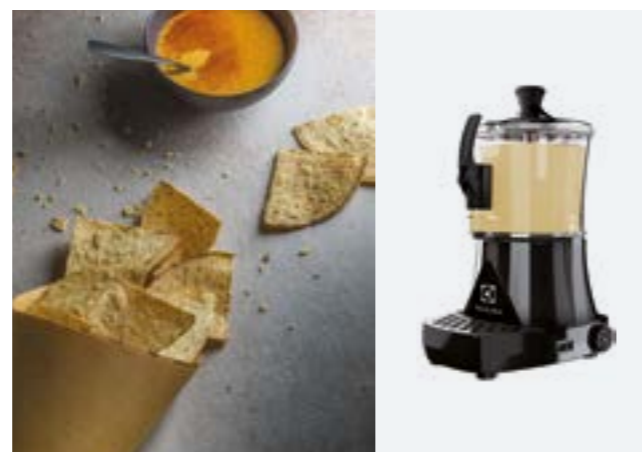
Burger bun, oignon, bacon, hamburger frais
25 hamburgers complets/h • 5 kg/h

Complétez votre offre :



Panini et sandwichs toastés avec Speedelight

1 minute pour épater et servir un sandwich parfait



Nachos au fromage à la crème avec LL3

Capacité : 2,5 kg • servir 50 portions en une seule fois



Street Food

Une qualité et une rapidité infaillibles

Les attentes et la créativité culinaire restent constantes, même dans des environnements au rythme intense.



1. XP700
Cuisseur à pâtes

2. SkyLine Chill[®]
Cellule de refroidissement 30 kg

3. LiberoPro Induction
Double Zone

Pâtes et plats principaux

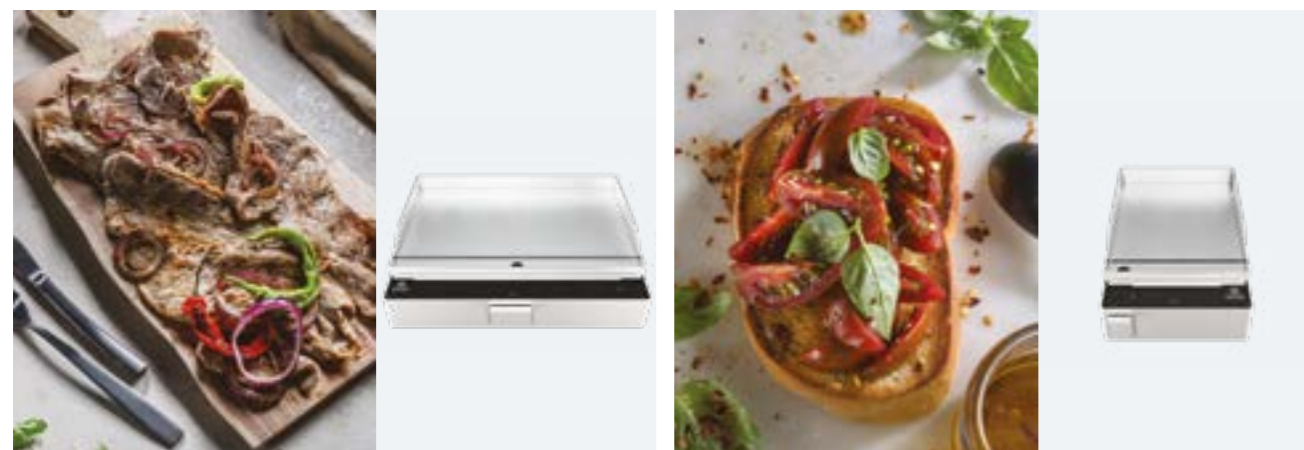
4 minutes / 2 portions • 30 portions/h • 80 gr/portion

1. Réalisez vos recettes en quelques minutes grâce au cuiseur à pâtes automatique à haute productivité.

2. Refroidissez vos pâtes pour conserver leur fraîcheur par refroidissement rapide de +4 °C à -41 °C pour une fraîcheur plus durable.

3. Terminez votre plat sur votre plaque à induction avec la sauce de votre choix.

Complétez votre offre :



Grillade à la minute avec
LiberoPro Plaque XL

150 pièces/h • 120 gr chacun

Bruschetta avec plaque LiberoPro

360 toasts de pain/h



Tofu aux légumes sautés avec le wok
LiberoPro

24 portions/h • 4 kg

Une zone de cuisson supplémentaire avec wok

Vos clients peuvent avoir des exigences spécifiques, qu'il s'agisse d'intolérances alimentaires ou de régimes spéciaux, comme le régime flexitarien. Grâce à cette zone de cuisson supplémentaire, vous pouvez satisfaire facilement tous les besoins de vos clients.



Restauration rapide

Elargissez vos horizons

Pour une expérience cinq étoiles inoubliable.
Faites en sorte que votre événement se démarque.

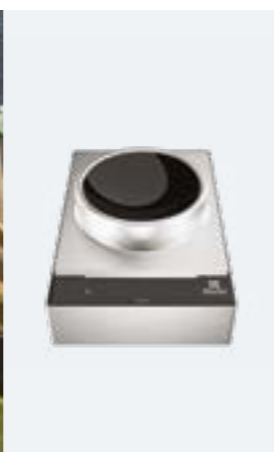
Libérez votre créativité

et ouvrez votre esprit à différentes possibilités culinaires



Brochettes de calamars au gingembre et soja avec LiberoPro et sa plaque XL
300 pièces/h

Pommes de terre poulpe et vitelotte avec LiberoPro Induction Mono Zone
60 portions/h • 150 gr approx.



Tempura de légumes avec le Wok LiberoPro
48 portions/heure

Crevettes panées avec le Wok LiberoPro
140 pièces/heure

Solutions de service haut de gamme

Surprenez les collaborateurs des entreprises avec des plats de qualité dignes d'un restaurant, sans sacrifier le temps ni l'espace.



Paëlla

Ramen aux légumes

Crevettes et légumes

La qualité d'un restaurant à portée de main

Offrez un déjeuner de qualité en préparant vos plats sur place. Des solutions conçues pour répondre aux exigences d'un restaurant d'entreprise très fréquenté.

1. Gardez les aliments au chaud sur la table de cuisson à induction LiberoPro.
2. Ajoutez à vos plats des légumes et d'autres accompagnements avec les plaques LiberoPro Wok et LiberoPro.

Essentia

Une équipe à votre service, partout et à tout moment



Essentia est au **cœur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un réseau de service fiable, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de service agréés**, **10 000 techniciens de service** dans plus de **149 pays** et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un réseau de service unique qui rend votre vie professionnelle plus facile.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. Le **Service clients Electrolux Professional** propose plusieurs **forfaits de services sur mesure**. Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'**envoi rapide des accessoires et consommables d'origine**, rigoureusement testés par les experts Electrolux Professional pour **assurer la durabilité et les performances de votre équipement**, ainsi que la sécurité des utilisateurs.



Voir la vidéo
et bien plus

LiberoPro Point

LiberoPro Point - 3M



DESCRIPTION	Avec tiroirs réfrigérés		Sans tiroirs réfrigérés	
	351087	351086	351083	351082
Dimensions extérieures (mm) LxPxH	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284
Connexion électrique	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Modules de cuisson	jusqu'à 3	jusqu'à 3	jusqu'à 3	jusqu'à 3
Compatible modules de cuisson triphasés
Tiroirs réfrigérés (37lt)	2	2		
Tiroirs neutres en option (30lt) - 650189	jusqu'à 2	jusqu'à 2	jusqu'à 4	jusqu'à 4
Tablette latérale en option - 650005	jusqu'à 2	jusqu'à 2	jusqu'à 2	jusqu'à 2
Support pour essuie-tout latéral en option - 650195
Type de connecteur	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Ampères	32	32	32	32

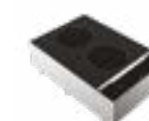
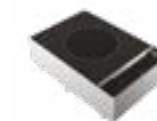
LiberoPro Point - 2M



DESCRIPTION	Avec tiroirs réfrigérés		Sans tiroirs réfrigérés	
	351085	351084	351081	351080
Dimensions extérieures (mm) LxPxH	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284
Connexion électrique	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Modules de cuisson	jusqu'à 2	jusqu'à 2	jusqu'à 2	jusqu'à 2
Compatible modules de cuisson triphasés
Tiroirs réfrigérés (37lt)	1	1		
Tiroirs neutres en option (30lt) - 650189	jusqu'à 1	jusqu'à 1	jusqu'à 2	jusqu'à 2
Tablette latérale en option - 650005	jusqu'à 2	jusqu'à 2	jusqu'à 2	jusqu'à 2
Support pour essuie-tout latéral en option - 650195
Type de connecteur	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Ampères	32	32	32	32

Plaques LiberoPro

Plaques de cuisson à induction



DESCRIPTION	Mono Zone		Double Zone
	600877	600883	600879
Dimensions extérieures (mm) LxPxH	400x600x152	400x600x152	400x600x152
Connexion électrique	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Casseroles maximales/diamètre poêle (mm)	340	340	240 each zone
Puissance électrique (kW)	3.5	5	3.5
Zones de cuisson	1	1	2
Versión encastrable	.	.	.
Type de connecteur	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO

Planchas à induction



DESCRIPTION	Plancha	Plancha XL
	600886	600887
Dimensions externes (mm) LxPxH	400x600x227	800x600x227
Connexion électrique	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Puissance électrique (kW)	3.5	7
Zones de cuisson	1	2
Surface de cuisson (LxP - mm)	390x410	790x410
Capacité du tiroir collecteur de graisse (lt)	0.5 litre	1.2 litre
Type de connecteur	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2

Wok à induction



DESCRIPTION	Wok	
	600881	600885
Dimensions extérieures (mm) LxPxH	400x600x229	400x600x229
Connexion électrique	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Diamètre de la couvette (mm)	290	290
Puissance électrique (kW)	3.5	5
Drop dans les versions	.	.
Type de connecteur	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional – The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 9001 et ISO 14001.
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualité

