

Nové možnosti vaření před hosty

LiberoPro

Horizontální vaření



Pracujte nepřetržitě až 8 hodin s LiberoPro

LiberoPro je univerzální, profesionální řešení typu Plug & Play. Dokonalý pomocník, který pustí uzdu vaší kreativitě a splní potřeby vašeho podnikání. Varné desky lze využít spolu s dalšími Electrolux Professional zařízeními horizontálního vaření k vytvoření další výkonné a efektivní pracovní plochy.



8 hodin práce směnu za směnou

Vysoký výkon pro váš byznys



Absolutní volnost

Možnost instalace kdekoliv díky řešení typu Plug & Play



Elegantní design a ovládání

Jednoduché ovládání. Všestranné řešení a uspořádání



Vyspělá ekologie

Až 90 %* energetické účinnosti. 100 % recyklovatelné obaly a kompatibilita s FSC

* Ve srovnání s Electrolux Professional tradičními plynovými spotřebiči.





LiberoPro indukce



Indukce jedna zóna



Indukce dvojitá zóna

Max. velikost pánve: 350 x 450 mm s funkcí Bridge



**Buďte lepší!
Buďte dokonalí!**

Propojte dva oddělené prostory **dvojité zóny** pomocí funkce "Bridge" a vytvořte si tak větší varnou plochu s automatickým nastavením teploty.

Energeticky úsporné, přesné vaření

- ▶ **Vysoký výkon** u velkých hrnců a pánví, **vysoká přesnost** u malých pánví
- ▶ **Elegantní design** s univerzálním drop-in řešením, které lze integrovat do všech stávajících pultů nebo varných bloků
- ▶ **Rychlost a flexibilita** díky systému indukčního ohřevu a chytrému elektronickému ovládní
- ▶ Připravte i delikátní pokrmy, jako je karamel, nebo rozpuštění čokolády, pomocí malých nádob (minimální průměr: 120 mm)
- ▶ Obsluha může nastavit úroveň výkonu a čas

Bezpečnost především

Obsluha je upozorněna, pokud je varná deska ještě horká, aby se předešlo zraněním. Funkce zámku brání náhodné úpravě nastavení během práce.



**K dispozici
Drop-in
konfigurace**

**Až 11 kg/hod.
mražených hranolků***

* Interní test Electrolux Professional na základě normy ASTM F1361 - 07



Skenujte
a uvidíte, jak používat
kontrolní panel LiberoPro
indukce





LiberoPro grilovací deska



Grilovací deska



Grilovací deska XL



**Buďte lepší!
Buďte dokonalí!**

Propojte dva oddělené prostory **grilovací desky Griddle XL** díky funkci "Bridge" a vytvořte si tak větší varnou plochu s automatickým nastavením teploty.

Grilovací deska XL: extra výkonná, extra produktivní.
11 kg/hod. hamburgerů*
18 kusů za 7 minut

- ▶ Rychlé předehřátí*: čas 5'30" pro dosažení 177 °C s výjimečnou rovnoměrností.

* Testováno podle normy ASTM F1275 - 03 se zmraženým hamburgerem (220 g/ks) na grilovací desce LiberoPro Griddle XL. 5,5 kg/hod. hamburgerů grilováno na LiberoPro grilovací desce.

Vaše benefity

- ▶ Vysoce výkonné provedení s indukcí
- ▶ Vynikající rovnoměrné grilování a rychlý náběh teploty
- ▶ Rovnoměrné výsledky grilování po celé varné ploše díky hliníkové vrstvě, a to od středu až do rohů
- ▶ Navrženo pro profesionální použití: nepřilnavá povrchová úprava pro delikátní suroviny
- ▶ Nastavení úrovně teploty od 60 °C do 280 °C

Zaručená bezpečnost potravin

Zcela v souladu s Evropským nařízením pro styk materiálu s potravinami (EC) č. 1935/2004.

Bezpečnost především

Obsluha je upozorněna, pokud je varná plocha ještě horká, aby se předešlo zraněním. Funkce zámku brání náhodné úpravě nastavení během práce.



Skenujte

a uvidíte, jak používat
funkci LiberoPro
Bridge





LiberoPro Wok



Wok

Elegantní design,
univerzálnost a silný
výkon

 Třífázová verze je ideálním řešením pro zátěžový provoz, např. při restování velkého množství masa a zeleniny.



K dispozici
Drop-in
konfigurace

Příslušenství & spotřební materiál



Škrabka – součásti grilu

K odstranění zbytků z varné plochy použijte pouze tuto dodávanou škrabku.



**C40 Odmašťovací detergent
na horké grilovací povrchy**

- kód 0S1841

Vynikající čistitelnost

Aktivujte funkci čištění, která zvýší teplotu grilovací desky na 180 °C a aplikujte Electrolux Professional C40 Odmašťovací detergent na horké povrchy.



Skenujte

a uvidíte, jak čistit
LiberoPro grilovací desku

Vítěz ve výkonnosti

Čím více energie ušetříte, tím více můžete investovat do nejkvalitnějších čerstvých surovin.

Ušetříte až
20%
na účtech
za energii*



Rychlé a výkonné

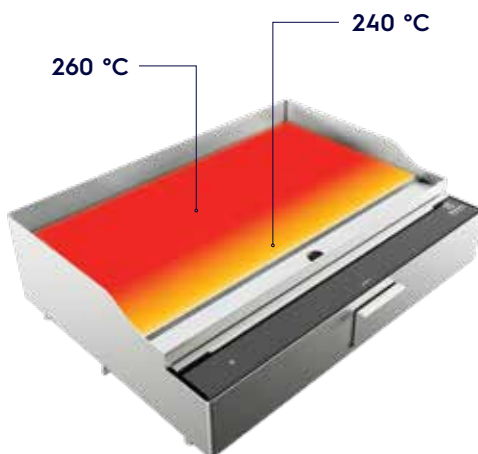
Výkon a maximální energetická účinnost jdou ruku v ruce s produktivitou.

Skvělá energetická účinnost díky indukční technologii varných desek LiberoPro ve srovnání s infračervenými Electrolux Professional modely*.

Každodenní skvělé výsledky

Nepřekonatelné rovnoměrné vaření na varné ploše

Indukční technologie vždy zaručuje produktivitu. Při použití mražených potravin povrch velmi rychle obnoví nastavenou teplotu.



Vysoký výkon pro znamenité výsledky grilování

Mimořádná přesnost teploty a optimální rovnoměrnost grilování.

LiberoPro grilovací desky udržují konstantní teplotu s minimálním kolísáním 2 °C**.

Grilovací deska XL – 3PH

** Měřeno na základě interních testovacích postupů Electrolux Professional.

Možnost výběru povrchových úprav

Přizpůsobte svou varnou zónu kuchyně moderním stylovým zařízením LiberoPro Point.

Vyberte si ze šesti různých povrchových úprav* podle svých estetických potřeb. Vyjádřete svou osobnost a sofistikovanost!



Standardní provedení z vysoce kvalitní nerezové oceli (AISI 304)

Elegantní,
moderní
povrchové
úpravy

Electrolux Professional nabízí výběr přizpůsobitelných povrchových úprav k uspokojení všech vašich potřeb v oblasti stravování, ať už vlastníte hotel, jídelnu nebo restauraci.



* Speciální povrchové úpravy na vyžádání. Pro LiberoPro Point 2M i 3M.



LiberoPro Point se vám vždy přizpůsobí

LiberoPro Point je moderní zařízení, které se snadno přizpůsobí vašim kulinářským potřebám a poskytne prvotřídní služby.



Ergonomicky navrženo pro praktičnost a komfort, dlouhá vrchní deska poskytuje kuchaři prostor pro umístění připravených pokrmů.

Navíc **skleněný zákryt** umožňuje sledovat přípravu vašeho jídla.



LiberoPro Point - moderní všestrannost

Jednoduše kombinujte různé varné desky podle sestaveného menu. Umístěte LiberoPro Point mobilní varnou stanici kamkoliv potřebujete.

Robustní, praktický design a funkce Plug & Play zaručují dlouhou životnost v jakémkoliv profesionálním prostředí.



Čerstvé suroviny jsou kvalitní suroviny

LiberoPro Point s integrovanými chlazenými zásuvkami vás nikdy nezklame.

Teplotní rozsah zásuvky: 0°/+10 °C s nezávislou regulací.

Chlazená zásuvka (kompatibilní s GN): 37 litrů.

Volitelná neutrální zásuvka (kompatibilní s GN): 30 litrů.



Snadné použití

Funkční prostor pro umístění hrnců a nádobí.



Užijte si příjemné a svěží prostředí



Pára zmizí stejně rychle, jak rychle se objeví a vy pokračujete v komfortním vaření.

LiberoPro Duo je bezdrátová funkce "párování," která automaticky reguluje rychlost ventilátoru s teplotou jakékoliv varné desky umístěné na stanici LiberoPro Point.



Skenujte
a uvidíte, jak pracuje Duo funkce



Skenujte
a uvidíte, jak snadné je vyčistit nerezové filtry a regenerovat uhlíkové filtry

LiberoPro Fresh je systém s nízkou hlučností filtrace vzduchu, který účinně pohlcuje částice tuku a pachy z pracovního prostoru.

Tukový filtr z nerezové oceli s aktivním uhlíkem omezuje nepříjemné pachy **až o 80 %** a při maximálních otáčkách má **účinnost zachycení až 95 %**.

Snadné čištění a údržba filtrů.

Není potřeba žádné nářadí!



Prodávajte více se správným osvětlením

Studie** prokázaly, že správné osvětlení je nezbytné pro uspokojivý kulinářský zážitek. Pomáhá zákazníkům s výběrem nejchutnějších a nejlákavějších jídel.

Probuďte chuť svých zákazníků skvělým designem zařízení LiberoPro Point, elegantní kombinací skla a osvětlení.

Díky funkci LiberoPro Duo se světlo automaticky aktivuje, jakmile začnete vařit

** "Význam vizuální estetiky barev obědových jídel pracovního dne - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019)"



Naše společná jízda

Hledáte uživatelskou příručku, potřebujete video konzultace nebo jiné technické materiály?

E-Tandem, Electrolux Professional digitální servisní služba vám pomůže získat okamžitý přístup k mnoha nástrojům.

Jednoduše naskenujte QR kód na přední straně zařízení a vydejte se na jízdu.



Dokonalost na cestách

Přepište pravidla street food gastronomie:

LiberoPro varné desky – vaši nejlepší spojenci flexibility a efektivity.

Doplňte svou nabídku:



Tapas s LiberoPro indukční velkou mono zónou

Tortilla Tapas
120 kusů/hod. • 50 g/kus



Hamburgery s LiberoPro grilovací deskou XL

Hamburgerová houska, cibule, slanina, čerstvý hamburger
25 kompletních hamburgerů/hod • 5 kg/hod.



Panini, toasty, sendviče a dezerty se SpeedLight

Za pouhou 1 minutu můžete servírovat dokonalý sendvič



Horký sýr pro nachos ve výrobníku horkých nápojů LL3

Kapacita: 2,5 kg • Podávejte 50 porcí v jedné dávce



Mléčné koktejly a mražené krémy s SP Ultra

2,5 kg - 15 porcí

Nepřetržitý provoz s výrobníkem ledové tříště a mražených krémů SP Ultra. Chraňte své zákazníky nUV* LED, které dezinfikují nádobu a snižují množení bakterií.

Churros se slaným karamellem s LiberoPro Wok

150 churros/hod.



Kvalita v rychlém tempu

Standardy kvality a kulinářská kreativita nebudou ohroženy ani v rychle se měnícím prostředí.



1. XP700
Vařič těstovin



2. SkyLine Chill^s
Blast Chiller 30 kg



3. LiberoPro indukce
dvojitá zóna

Těstoviny a hlavní jídla

4 minuty / 2 porce • 30 porcí/hod. • 80 g/porce

1. Uvařte během několika minut díky vysoce výkonnému vařiči těstovin.

2. Pro zachování čerstvosti těstoviny zchlaďte. Prudkým zchlazením od +4 °C do -41 °C uchováte jejich chuť a dlouhotrvající čerstvost.

3. Připravte těstoviny na indukční varné desce s vámi vybranou omáčkou.

Doplňte svou nabídku:



Steaky/ryby/mořské plody s LiberoPro grilovací deskou XL

150 kusů/hod. • 120 g/kus



Bruschetta s LiberoPro grilovací deskou

360 plátek baget/hod.



Tofu s restovanou zeleninou s LiberoPro Wok

24 porcí/hod. • 4 kg

Extra varná zóna Wok pro speciální požadavky

Vaši zákazníci mohou mít specifické požadavky, ať už jde o potravinové intolerance nebo speciální diety, jako je např. flexitariánská dieta.

Díky této extra varné zóně můžete snadno uspokojit jakékoliv konkrétní potřeby zákazníka.



Rozšiřte si obzory

Pro nezapomenutelný kulinářský zážitek.
Nechte vyniknout své nápady.

Popusťte uzdu své tvořivosti

a otevřete svou mysl
různým kulinářským
výzvám a možnostem



U hotelového
bazénu



Při bufetovém
banketu, cateringu



V baru i kavárně



**Zeleninová tempura
s LiberoPro Wok**

48 porcí/hod.



**Obalované smažené krevety
s LiberoPro Wok**

140 jednotlivých špejlí/hod.





**Špízy v sojové omáče se zázvorem
s LiberoPro grilovací deskou XL**

300 kusů/hod.

**Chobotnice a vitelotte brambory
s LiberoPro indukční jednou zónou**

60 porcí/hod. • přibližně 150 g



Řešení podávaných porcí

Překvapte zákazníky kvalitními a pestrými pokrmy, aniž byste obětovali prostor a čas.



Paella



Zeleninová polévka
Ramen



Krevety se zeleninou

Kvalitní restaurace na dosah ruky

Pozvedněte pracovní oběd na vyšší úroveň tím, že dokončíte jednotlivé chody na jediném prostoru. Řešení navržená s ohledem na požadavky rušné jídelny.

1. Udržujte pokrmy teplé na **LiberoPro indukční desce**.
2. Dochuťte pokrmy restovanou zeleninou a dalšími ingrediencemi s pomocí **LiberoPro Wok pánve a LiberoPro grilovací desky**.



Essentia

Tým, který vám poslouží.

Kdykoliv, kdekoliv

Essentia je **srdcem vynikající péče o zákazníky**. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím **spolehlivé servisní sítě** nabízející řadu specifických exkluzivních služeb šitých na míru a inovativních technologií.

Můžete počítat s více než **2 200** autorizovanými servisními partnery, **10 000** servisními techniky ve více než **149** zemích a s více než **170 000** náhradními díly.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsme neustále připraveni a odhodláni poskytnout vám podporu v podobě **jedinečné servisní sítě**, která vám **usnadní pracovní život**.

Udržujte své vybavení v provozním stavu

Je nezbytné provádět údržbu **v souladu s návodem** a doporučeními společnosti **Electrolux Professional**, aby se předešlo nečekaným problémům. **Oddělení péče o zákazníky** společnosti **Electrolux Professional** nabízí řadu **zákaznických servisních balíčků**. Chcete-li více informací, obraťte se na svého preferovaného **autorizovaného servisního partnera** společnosti Electrolux Profesional.

Můžete se spolehnout na rychlou expedici originálního příslušenství a spotřebního materiálu, které jsou přísně testovány Electrolux Professional odborníky, aby byla zajištěna **odolnost a výkon vašeho zařízení**, spolu se zárukou **bezpečnosti uživatele**.



**Sledujte
video**
a zjistěte více

LiberoPro Point

LiberoPro Point - 3M



POPIS	S chlazenými zásuvkami		Bez chlazených zásuvek	
	351087	351086	351083	351082
Vnější rozměry (mm) DxŠxV	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284
Elektrické napětí	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
Funkce vaření	až 3	až 3	až 3	až 3
Možnost stolních zařízení 400 V/ 3 N
Chlazené zásuvky (37 l)	2	2		
Volitelné neutrální zásuvky (30 l) - 650189	až 2	až 2	až 4	až 4
Volitelná sklopná deska - 650005	až 2	až 2	až 2	až 2
Volitelný držák na papírové ručníky - 650195
Typ zástrčky	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Maximální proud (A)	32	32	32	32

LiberoPro Point - 2M



POPIS	S chlazenými zásuvkami		Bez chlazených zásuvek	
	351085	351084	351081	351080
Vnější rozměry (mm) DxŠxV	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284
Elektrické napětí	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
Funkce vaření	až 2	až 2	až 2	až 2
Možnost stolních zařízení 400 V/ 3 N
Chlazené zásuvky (37 l)	1	1		
Volitelné neutrální zásuvky (30 l) - 650189	až 1	až 1	až 2	až 2
Volitelná sklopná deska - 650005	až 2	až 2	až 2	až 2
Volitelný držák na papírové ručníky - 650195
Typ zástrčky	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Maximální proud (A)	32	32	32	32

LiberoPro varná deska



Indukční varná deska

POPIS	Jedna zóna		Dvojitá zóna
	600877	600883	600879
Vnější rozměry (mm) DxŠxV	400x600x152	400x600x152	400x600x152
Elektrické napětí	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Max průměr hrnce/pánve (mm)	340	340	240 každá zóna
Elektrický příkon (kW)	3.5	5	3.5
Varné zóny	1	1	2
Drop-in verze	.	.	.
Typ zástrčky	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO



Indukční grilovací deska

POPIS	Grilovací deska	Grilovací deska XL
	600886	600887
Vnější rozměry (mm) DxŠxV	400x600x227	800x600x227
Elektrické napětí	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Elektrický příkon (kW)	3.5	7
Varné zóny	1	2
Varná plocha (DxŠ - mm)	390x410	790x410
Kapacita zásuvky na sběr tuku (l)	0.5 l	1.2 l
Typ zástrčky	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



Indukční Wok

POPIS	Wok	
	600881	600885
Vnější rozměry (mm) DxŠxV	400x600x229	400x600x229
Elektrické napětí	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Průměr varné wok zóny (mm)	290	290
Elektrický příkon (kW)	3.5	5
Drop-in verze	.	.
Typ zástrčky	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše závody mají osvědčení ISO 14001
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena pro nízkou spotřebu vody, energie, čisticích prostředků a co nejnižší škodlivé emise
- ▶ Za poslední roky jsme zmodernizovali 70 % vlastností našich výrobků s ohledem na potřeby našich zákazníků v souvislosti s ochranou životního prostředí
- ▶ Naše technologie splňuje požadavky RoHS a REACH a jsou recyklovatelné z více než 95 %
- ▶ Naše výrobky procházejí 100 % kontrolou kvality odbornými technikami

