



Nova sloboda u pripremi jela

LiberoPro

Horizontalna priprema



Odradite produktivnih osam sati u komadu uz LiberoPro

LiberoPro predstavlja svestrano profesionalno rješenje opremljeno tehnologijom za brzo uključivanje i pokretanje. Taj će vam savršeni saveznik pomoći da oslobodite svoju kreativnost i zadovoljite svoje poslovne potrebe. Ploče za kuhanje možete upotrebljavati uz druge horizontalne uređaje za pripremu jela u ponudi tvrtke Electrolux Professional kako biste svoju radnu površinu učinili učinkovitom, ali i elegantnom.



Osam sati rada u komadu

Visoka učinkovitost za sve vrste objekata



Slobodan duh

Uz tehnologiju za brzo uključivanje i pokretanje uređaj možete postaviti bilo gdje.



Pametan dizajn i upotrebljivost

Sva su rješenja jednostavna za upotrebu. Prilagodljivo rješenje koje omogućuje drop-in ugradnju



Prvak u zaštiti okoliša

Energetska učinkovitost do 90 %*. Ambalaža koja se u cijelosti može reciklirati i usklađenost s certifikatom FSC.

* U usporedbi s tradicionalnim plinskim rješenjima tvrtke Electrolux Professional.





Indukcijska ploča LiberoPro



Indukcija – jedna zona



Indukcija – dvije zone

Najveća dopuštena veličina posude:
350 x 450 mm uz funkciju Bridge



**Neka bude bolje!
Neka bude veće!**

Povežite dva zasebna dijela **dvostruke zone** kako biste stvorili veću površinu na kojoj će se uz funkciju **Bridge** automatski uskladiti temperatura i ostale postavke.

**Do 11 kg zamrznutih
krumpirića u sat vremena***

* Interno ispitivanje tvrtke Electrolux Professional prema normi ASTM F1361 - 07

Energetski učinkovita, precizna priprema jela

- ▶ **Velika snaga** kad jela pripremate u velikim posudama, **velika preciznost** kad ih pripremate u malim posudama.
- ▶ **Elegantan dizajn** uz prilagodljivo rješenje koje omogućuje ugradnju i može se uklopiti u postojeće stolove i radne površine za pripremu jela.
- ▶ **Brzina i fleksibilnost** zahvaljujući sustavu indukcijskog grijanja i pametnog elektroničkog upravljanja.
- ▶ Pripremajte čak i najosjetljivija jela, poput karamele ili topljene čokolade, u malim posudama (najmanji dopušteni promjer: 120 mm).
- ▶ Rukovatelj može namještati razinu snage i trajanje pripreme.

Sigurnost na prvome mjestu

Uređaj upozorava da je ploča za kuhanje vruća kako bi se spriječile ozljede. Funkcija zaključavanja sprječava slučajnu promjenu postavki tijekom upravljanja uređajem.



**Dostupna je
ugradbena
konfiguracija**



Skenirajte

za upute za upotrebu kontrolnog panela indukcijske ploče LiberoPro.





Žarna ploča LiberoPro



Žarna ploča



Žarna ploča XL



**Neka bude bolje!
Neka bude veće!**

Povežite dva zasebna dijela **žarne ploče XL** kako biste stvorili veću površinu na kojoj će se uz funkciju **Bridge** automatski uskladiti temperatura i ostale postavke.

XL: posebno snažna,
posebno produktivna.

11 kg hamburgera u sat vremena*
18 komada u 7 minuta

▶ Brzo prethodno zagrijavanje*: 5 min 30 s
za ravnomjerno zagrijavanje do 177 °C.

* Ispitivanje u skladu s normom ASTM F1275 – 03
prilikom kojeg smo na žarnoj ploči XL LiberoPro
pripremili smrznutu pljeskavicu (220 g), 5,5 kg
hamburgera u sat vremena uz žarnu ploču
LiberoPro.

**Vrhunska ujednačenost,
brzo postizanje temperature
i preciznost**

- ▶ Velika snaga i visoka učinkovitost uz indukciju
- ▶ Iznimna ujednačenost pripreme i brzo postizanje temperature
- ▶ Ravnomjerno pripremljena jela gdje god kuhali: zbog sloja aluminijske ploče cijela se površina zagrijava ravnomjerno, od središta do rubova
- ▶ Osmišljeno za profesionalnu upotrebu: neprijanjajuća površina za pripremu prikladna za doticaj s hranom
- ▶ Postavljanje temperature u rasponu od 60 °C do 280 °C

Zajamčena sigurnost hrane

Potpuno u skladu s uredbom EU-a o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom (EZ) 1935/2004.

Sigurnost na prvome mjestu

Uređaj upozorava da je ploča za kuhanje vruća kako bi se spriječila ozljeda. Funkcija zaključavanja sprječava slučajnu promjenu postavki tijekom upravljanja uređajem



Skenirajte

za upute za upotrebu
funkcije Bridge na
uređaju LiberoPro





Wok LiberoPro



Wok

Elegantan dizajn,
potpuna svestranost i
snaga u pripremanju jela

 Trofazna je inačica savršena za pripremu na jakoj vatri, poput prženja mnoštva povrća.



Dostupna je
ugradbena
konfiguracija

Dodatna oprema i potrošni materijal



Strugač - uključen

Upotrebljavajte samo strugač isporučen s uređajem za uklanjanje nečistoće s površine za pripremu jela.



Deterdžent za odmašćivanje C40 Za vruće površine

- code 0S1841

Savršena lakoća čišćenja

Aktivirajte funkciju čišćenja sa zagrijavanjem žarne ploče na 180 °C i zatim nanesite sredstvo za odmašćivanje Electrolux Professional C40 za vruće površine.



Skenirajte

za upute za čišćenje
žarne ploče LiberoPro

Promičemo učinkovitost

Što više uštedite, to više možete uložiti u
najbolje svježije sastojke.

Uštedite do
20%
na računima
za energiju*

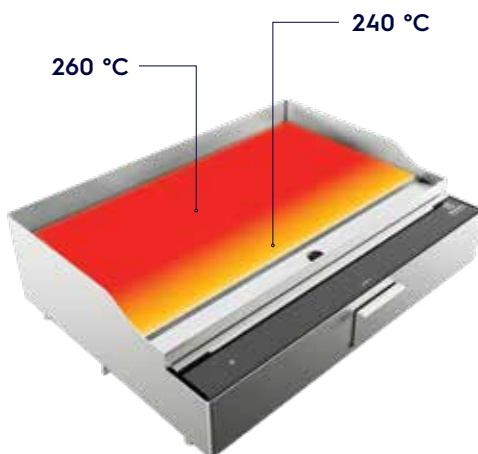


Brzo i učinkovito

Velik radni učinak i najveća moguća energetska učinkovitost idu ruku pod ruku s produktivnošću.

Visoka energetska učinkovitost u usporedbi s infracrvenim modelima tvrtke Electrolux Professional uz indukcijsku tehnologiju ploča za kuhanje LiberoPro*.

Vrhunski
rezultati svaki
dan



Nenadmašna ujednačenost pripreme na cijeloj površini

Uz indukcijsku tehnologiju produktivnost je uvijek zajamčena. Čak i kad pripremate zamrznute namirnice, reaktivna površina omogućuje brzo postizanje zadane temperature.

Visoka učinkovitost za izvrsne rezultate pripreme

Izvanredna preciznost temperature i optimalna ujednačenost pripreme.

Žarne ploče LiberoPro mogu održavati stalnu temperaturu uz najmanja moguća odstupanja od 2 °C**.

Žarna ploča XL
- trofazni uređaj

** Izmjereno u razdoblju mirovanja prema internom postupku ispitivanja tvrtke Electrolux Professional.

Moguć izbor raznolikih obloga

Prilagodite i „začinite“ svoju radnu površinu pridajući svojem prijenosnom postolju **LiberoPro Point** elegantnu oblogu.

Odaberite jedan od šest ponuđenih obloga i prilagodite radnu jedinicu vlastitom ukusu. Unesite sebe i dodajte dašak profinjenosti!



Standardna verzija od nehrđajućeg čelika visoke kvalitete (AISI 304)

Elegantna, moderna obloga

Electrolux Professional omogućuje vam da odaberete i prilagodite završni izgled jedinice kako biste zadovoljili sve svoje potrebe u ugostiteljstvu, bilo da se radi o hotelu, menzi ili restoranu.





Prijenosno postolje Liberopro Point s vama je u pokretu

Prijenosno postolje Liberopro Point slobodna je duha i s lakoćom se prilagođuje vašim poslovnim potrebama pružajući vam prvoklasnu uslugu uz dašak suvremenosti.



Prijenosno postolje Liberopro Point - suvremena svestranost

Ovisno o jelima koja pripremate, možete ga jednostavno povezati s različitim pločama za kuhanje. Prijenosno postolje Liberopro Point možete postaviti gdje god vam je potrebno.

Budući da je opremljen tehnologijom za brzo uključivanje i pokretanje te da se odlikuje izdržljivim i praktičnim dizajnom, predstavlja dugoročno rješenje za svako profesionalno okruženje.



Svježi su sastojci kvalitetni sastojci

Prijenosno postolje Liberopro Point opremljeno integriranim rashladnim ladicama nikad vas neće iznevjeriti

Raspon temperature u ladicama:
0 °C/+10 °C uz zasebnu regulaciju temperature za svaku ladicu.

Rashladna ladicica
(Kompatibilna s GN-om): 37 litara.

Dodatna neutralna ladicica
(Kompatibilna s GN-om): 30 litara.



Budući da je **ergonomično dizajnirana** uz vođenje računa o praktičnosti i udobnosti, velika polica predstavlja zgodno mjesto na koje chef može odložiti pripremljena jela.

Usto, s obzirom na to da se s gornje strane nalazi **staklena pregrada**, možete pratiti pripremu jela.



**Sva su rješenja
jednostavna za upotrebu.**

Funkcionalno područje za odlaganje lonaca i posuđa.

Uživajte u udobnom i svježijem okružju



Čim se pojavi, para nestaje, a vama ostaje postolje za pripremu jela uz ugodno okruženje.

LiberoPro Duo funkcija je za bežično povezivanje koja omogućuje automatsku prilagodbu brzine ventilatora temperaturi bilo koje ploče za kuhanje LiberoPro koja se nalazi na prijenosnom postolju LiberoPro Point.



Skenirajte
za prikaz rada funkcije Duo



Skenirajte
da biste vidjeli kako je jednostavno očistiti filtre od nehrđajućeg čelika i regenerirati ugljene filtere.



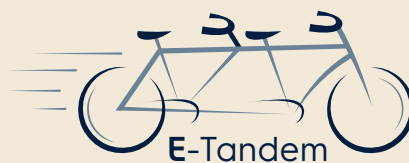
Prodajte više uz ispravnu rasvjetu

U istraživanjima** se pokazalo da je ispravna rasvjeta nužna za **zadovoljavajući doživljaj obroka**. Gosti tako mogu lakše odabrati među najukusnijim i najprivlačnijim jelima.

Pobudite tek svojih gostiju uz dizajn prijenosnog postolja LiberoPro Point koje predstavlja elegantan spoj stakla i svjetla.

Uz funkciju LiberoPro Duo svjetlo se automatski aktivira kad počnete s pripremom jela.

** „The importance of the visual aesthetics of colours in food at a workday lunch - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019)“



Dopustite nam da vam se pridružimo na putovanju.

Trebate li upute za upotrebu, videoupute ili neke druge popratne materijale?

Uz E-Tandem, digitalnu uslugu tvrtke Electrolux Professional, možete ostvariti trenutni pristup raznim alatima.

Jednostavno skenirajte QR kod s prednje strane uređaja i započnite svoje putovanje.



Izvrsnost u pokretu

Promijenite pravila pripreme ulične hrane:

Ploče za kuhanje LiberoPro - vaši najbolji saveznici u postizanju fleksibilnosti i učinkovitosti.



Tapasi pripremljeni na indukcijskoj ploči LiberoPro s jednom zonom

Tortilla Tapas

120 komada po satu • 50 g po komadu



Hamburgeri pripremljeni na žarnoj ploči LiberoPro XL

Pecivo, luk, slanina, svježi hamburger

25 gotovih hamburgera po satu • 5 kg po satu

Također u ponudi:



Panini i tostirani sendviči pripremljeni uz SpeeDelight

Jedna minuta potrebna je da oduševite i poslužite savršen sendvič.



Nachosi s kremastim sirom pripremljeni uz LL3

Kapacitet: 2,5 kg • Poslužite 50 porcija s jednim punjenjem.



Milkshakeovi i zamrznuta krema pripremljeni uz SP Ultra

2,5 kg – 15 porcija

Uz SP Ultra nema stajanja. Zaštite goste uz nUV* LED rasvjetu za sanitizaciju posuda kojom se smanjuje razmnožavanje bakterija.

Churrosi sa slanom karamelom pripremljeni uz LiberoPro Wok

150 churrosa po satu



Kvaliteta u brzom ritmu

Čak ni užurbana okolina ne utječe na standarde kvalitete i kulinarsku kreativnost.



1. XP700
Kuhalo tjestenine



2. SkyLine Chill^s
uređaj za brzo
šok hlađenje 30 kg



3. Indukcijska ploča
Liberopro s dvije zone

Tjestenina i glavna jela

4 minute / 2 porcije • 30 porcija po satu • 80 g po porciji

1. Zahvaljujući iznimnoj učinkovitosti automatskog kuhala tjestenine, posao je gotov u nekoliko minuta.

2. Ohladite tjesteninu da biste zadržali svježinu. Sačuvajte okuse brzim hlađenjem s +4 °C do -41 °C za dugotrajniju svježinu.

3. Pirajte na indukcijskoj ploči zajedno sa željenim umakom.

Također u ponudi:



Paillard pripremljen na licu mjesta na žarnoj ploči Liberopro XL

150 komada po satu • 120 g po komadu



Bruschetta pripremljena na žarnoj ploči Liberopro

360 kriški po satu



Tofu s pirjanim povrćem pripremljen u woku LiberoPro

24 porcije po satu • 4 kg

Dodatna zona za pripremu jela u woku za posebne zahtjeve

Gosti mogu imati posebne zahtjeve zbog netolerancije na pojedine namirnice ili se drže određene dijete, poput fleksitarijanaca.

Zahvaljujući dodatnoj zoni za pripremu jela lako možete udovoljiti potrebama gostiju.

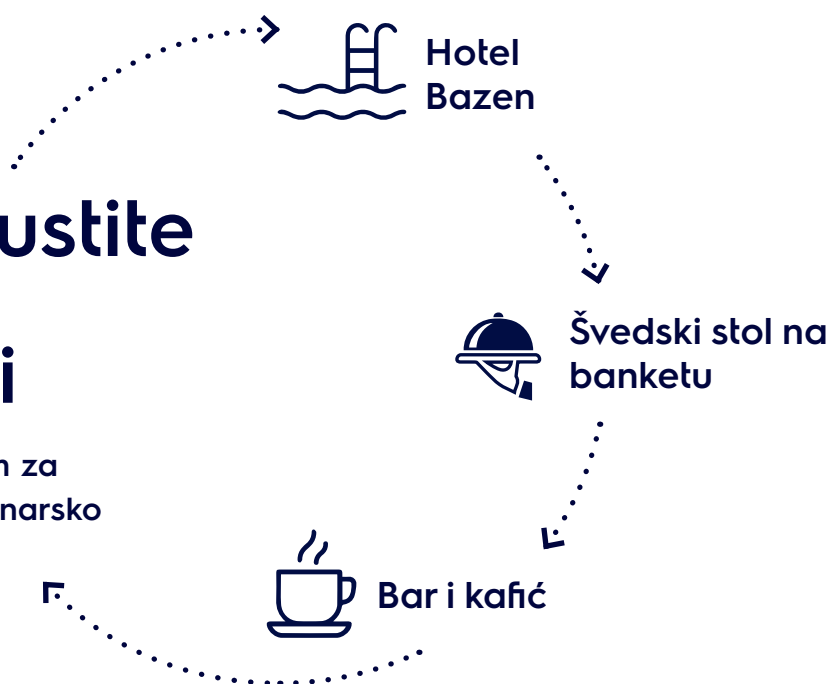


Proširite vidike

Za nezaboravno iskustvo s pet zvjezdica. Vaše će se događanje isticati u gomili.

Prepustite se mašti

i otvorite um za drukčije kulinarsko iskustvo.



**Povrće u tempuri
pripremljeno u woku
LiberoPro**

48 porcija po satu



**Panirane kozice
pripremljene u woku
LiberoPro**

140 štapića po satu





Ražnjići od lignje s đumbirom i sojinim umakom pripremljeni na žarnoj ploči LiberoPro XL

300 komada po satu

Hobotnica s plavim krumpirom pripremljena na indukcijskoj ploči LiberoPro s jednom zonom

60 porcija po satu - otprilike 150 g



Vrhunska rješenja za posluživanje

Iznenadite zaposlene ljude koji su stalno u žurbi jelima restoranske kvalitete, bez žrtvovanja vremena i prostora.



Paella



Ramen s povrćem



Kozice s povrćem

Restoranska kvaliteta nadohvat ruke

Završite pripremu jela na licu mjesta i podignite poslovni ručak na višu razinu. Rješenja osmišljena za užurbane menze i stručnjake koji u njima rade.

1. Jela ostaju topla zahvaljujući indukcijskoj ploči **Liberopro**.
2. Dovršite jela pripremanjem povrća i drugih sastojaka u **woku Liberopro** i na **žarnim pločama Liberopro**.



Essentia

Naš tim stoji vam na raspolaganju.

Bilo kada, bilo gdje.

Essentia je **srce naše vrhunske korisničke podrške** i predano pruža usluge koje su vam potrebne da biste osigurali komparativnu prednost. Essentia vam pruža potrebnu potporu i brine se za vaše poslovne procese uz **pouzdanu servisnu mrežu** koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih vašim potrebama.

Možete računati na više od **2200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10.000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170.000 osiguranih rezervnih dijelova**.

Servisna mreža uvijek na raspolaganju

Naša predanost i spremnost da vam pomognemo odražavaju se u **jedinstvenoj servisnoj mreži** koja **olakšava vaš posao**.

Očuvajte učinkovitost svoje opreme.

Pravilno održavanje u skladu s **Electrolux Professional priručnicima** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema. **Korisnička podrška tvrtke Electrolux Professional** nudi više **servisnih paketa po vašoj mjeri**. Za više informacija obratite se svojem **Electrolux Professional ovlaštenom servisnom partneru**.

Oslonite se na brzu otpremu originalne dodatne opreme i potrošnih materijala koju su stručnjaci tvrtke **Electrolux Professional** pomno ispitili kako bismo osigurali **trajnost i učinkovitost vaše opreme**, kao i **sigurnost korisnika**.



Pogledajte videozapis
i saznajte više.

Prijenosno postolje LiberoPro Point

Prijenosno postolje LiberoPro Point - 3M



OPIS	S rashladnim ladicama		Bez rashladnih ladicama	
	351087	351086	351083	351082
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V	1653 x 788 x 1284	1653 x 788 x 1284	1653 x 788 x 1284	1653 x 788 x 1284
Napajanje	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
Funkcije pripreme	do 3	do 3	do 3	do 3
Funkcije trofazne pripreme
Rashladne ladice (37 L)	2	2		
Dodatne neutralne ladice (30L) - 650189	do 2	do 2	do 4	do 4
Dodatna bočna polica - 650005	do 2	do 2	do 2	do 2
Dodatni bočni nosač za papirnate ubruse - 650195
Vrsta utikača	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Ampera	32	32	32	32

Prijenosno postolje LiberoPro Point - 2M



OPIS	S rashladnim ladicama		Bez rashladnih ladicama	
	351085	351084	351081	351080
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V	1231 x 788 x 1284	1231 x 788 x 1284	1231 x 788 x 1284	1231 x 788 x 1284
Napajanje	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
Funkcije pripreme	do 2	do 2	do 2	do 2
Funkcije trofazne pripreme
Rashladne ladice (37 L)	1	1		
Dodatne neutralne ladice (30L) - 650189	do 1	do 1	do 2	do 2
Dodatna bočna polica - 650005	do 2	do 2	do 2	do 2
Dodatni bočni nosač za papirnate ubruse - 650195
Vrsta utikača	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Ampera	32	32	32	32

Ploče za kuhanje LiberoPro

Indukcijska ravna ploča



OPIS	Jedna zona		Dvije zone
	600877	600883	600879
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V	400 x 600 x 152	400 x 600 x 152	400 x 600 x 152
Napajanje	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Maks. promjer lonca/tave (mm)	340	340	240 za svaku zonu
Električna snaga (kW)	3,5	5	3,5
Zone za pripremu	1	1	2
Drop-in (ugradbena) inačica	.	.	.
Vrsta utikača	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO

Indukcijska žarna ploča



OPIS	Žarna ploča	Žarna ploča XL
	600886	600887
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V	400 x 600 x 227	800 x 600 x 227
Napajanje	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Električna snaga (kW)	3,5	7
Zone za pripremu	1	2
Površina za pripremu (ŠxD - mm)	390 x 410	790 x 410
Kapacitet ladice za sakupljanje masti (L)	0,5 litara	1,2 litre
Vrsta utikača	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2

Indukcijski wok



OPIS	Wok	
	600881	600885
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V	400 x 600 x 229	400 x 600 x 229
Napajanje	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Promjer posude (mm)	290	290
Električna snaga (kW)	3,5	5
Drop-in (ugradbena) inačica	.	.
Vrsta utikača	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



U svemu što činimo polazimo od izvrsnosti. Predviđamo potrebe svojih kupaca i tako težimo izvrsnosti zajedno sa svojim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama. Kako bismo svakodnevni život svojih kupaca učinili lakšim, unosnijim – i istinski održivim svaki dan.

Pratite nas na



www.electroluxprofessional.com/hr

Izvrsnost uz brigu o okolišu.

- ▶ Sve naše tvornice imaju certifikat ISO 14001.
- ▶ Sva naša rješenja osmišljena su u svrhu niske potrošnje vode, energije, deterdženata i smanjenja štetnih emisija.
- ▶ Zadnjih je godina više od 70 % naših proizvoda ažurirano s obzirom na ekološke potrebe naših klijenata.
- ▶ Naša je tehnologija usklađena s direktivom RoHS i uredbom REACH i više od 95 % proizvoda može se reciklirati.
- ▶ Stopostotnu kvalitetu svih naših proizvoda ispitali su stručnjaci.

