

# Nowa wolność w gotowaniu

LiberoPro



# Pracuj solidnie 8 godzin z LiberoPro

LiberoPro to wszechstronne, profesjonalne rozwiązanie typu Plug & Play. To doskonały sprzymierzeniec, który uwolni Twoją kreatywność i zaspokoi potrzeby Twojej firmy. Urządzenia nastawne mogą być używane razem z innymi rozwiązaniami Electrolux Professional, by stworzyć nowoczesne i wydajne środowisko pracy.



## 8 godzin ciągłej pracy

Wysoka sprawność dla wszystkich segmentów biznesowych



## Wolny duch

Do instalacji w dowolnym miejscu dzięki rozwiązaniu Plug & Play



## Inteligentny projekt i przydatność

Łatwe w użyciu.  
Wszechstronne rozwiązanie do zabudowy (drop-in)



## Mistrz ekologii

Do 90%\* energooszczędności.  
Opakowanie w 100% do recyklingu oraz zgodne z FSC

\* W porównaniu z tradycyjną funkcją gazową Electrolux Professional.







# Kuchnia indukcyjna Liberopro



## Indukcja jednostrefowa



## Indukcja dwustrefowa

Maksymalny rozmiar garnka: 350x450 mm  
z funkcją Bridge



**Niech będzie lepsze!**

**Niech będzie większe!**

Połącz dwa odrębne obszary **Podwójnej Strefy**, tworząc większą powierzchnię, o temperaturze i nastawach dopasowanych automatycznie dzięki funkcji **Bridge**.

**Do 11 kg/h  
mrożonych frytek\***

\* Wewnętrzny test Electrolux Professional  
zainspirowany normą ASTM F1361 - 07

## Energooszczędność i precyzja w gotowaniu

- ▶ **Wielka moc** dla dużych garnków, **wielka precyzja** dla małych garnków
- ▶ **Nowoczesny projekt** i wszechstronne rozwiązanie do zabudowy (drop-in), z możliwością wbudowania w istniejące lady lub bloki kuchenne
- ▶ **Szybkość i elastyczność** dzięki systemowi grzania indukcyjnego oraz inteligentnemu sterowaniu elektronicznemu
- ▶ Przygotowuj nawet najdelikatniejsze potrawy, jak karmel lub topiona czekolada, używając małych naczyń (minimalna średnica: 120 mm)
- ▶ Operator może ustawić poziom mocy i czas

## Bezpieczeństwo jest najważniejsze

Gdy płyta jest nadal gorąca, wyświetlany jest komunikat dla operatora, by zapobiec opażeniom. Funkcja blokady zapobiega przypadkowej modyfikacji ustawień podczas pracy.



**Dostępna  
konfiguracja do  
zabudowy (drop-in)**



**Zeskanuj**  
by zobaczyć, jak używać  
panelu sterowania kuchni  
indukcyjnej Liberopro





# Płyta do smażenia LiberoPro



Płyta do smażenia



Płyta do smażenia XL



Niech będzie lepsze!

Niech będzie większe!

Połącz dwa odrębne obszary **Płyty do smażenia XL**, tworząc większą powierzchnię, o temperaturze i nastawach dopasowanych automatycznie dzięki funkcji **Bridge**.

XL: ekstra-mocna,  
ekstra-wydajna.

**11 kg hamburgerów na godzinę\***  
**18 sztuk w 7 minut**

- ▶ Szybkie wstępne nagrzewanie\*: 5'30" by osiągnąć 177 °C przy doskonałej równomierności.

\* Test zgodnie z normą ASTM F1275 - 03 dla mrożonego hamburgera (220 g) na Płyce do smażenia LiberoPro. 5,5 kg hamburgerów na godzinę na Płyce do pieczenia LiberoPro.

**Najwyższa równomierność,  
szybkie przywrócenie  
temperatury i precyzja**

- ▶ Moc i wysoka sprawność dzięki indukcji
- ▶ Nadzwyczajna jednolitość gotowania oraz szybkie przywrócenie temperatury
- ▶ Równomierne wyniki gotowania, **gdziekolwiek gotujesz** - dzięki warstwie aluminium w płycie, cała powierzchnia zapewnia równomierne gotowanie, od środka aż po narożniki
- ▶ **Zaprojektowana do profesjonalnego użycia:** powierzchnia do gotowania zapobiegająca przywieraniu i przystosowana do kontaktu z żywnością
- ▶ Możliwość ustawienia poziomu temperatury od 60 °C do 280 °C

**Gwarantowane bezpieczeństwo żywności**

Pełna zgodność z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**Bezpieczeństwo jest najważniejsze**

Gdy płyta jest nadal gorąca, wyświetlany jest komunikat dla operatora, by zapobiec oparzeniom. Funkcja blokady zapobiega przypadkowej modyfikacji ustawień podczas pracy.



**Zeskanuj**

by zobaczyć jak  
używać funkcji Bridge  
LiberoPro





# Wok LiberoPro



Wok

Nowoczesny, lśniący projekt,  
pełna wszechstronność  
i moc gotowania

 Wersja trójfazowa jest doskonała do gotowania z dużą mocą, jak smażenie dużej ilości warzyw metodą stir-fry.



Dostępna  
konfiguracja do  
zabudowy (drop-in)

## Aksesoria i materiały eksploatacyjne

### Skrobaczka - w zestawie



Używać wyłącznie skrobaczki dostarczonej w zestawie, by usuwać pozostałości z powierzchni płyty.



### C40 Odtłuszczacz Do gorących powierzchni - kod 0S1841

### Doskonałe czyszczenie

Aktywuj funkcję czyszczenia, która zapewni temperaturę płyty do smażenia na poziomie 180 °C i zastosuj odtłuszczacz C40 Electrolux Professional, przeznaczony do gorących powierzchni.



**Zeskanuj**  
by zobaczyć jak czyścić  
Płytę do pieczenia LiberoPro



# Mistrzowska skuteczność

Im więcej zaoszczędzisz, tym więcej możesz zainwestować w najlepsze, świeże składniki.

Zaoszczędź do  
**20%**  
na rachunkach  
na energię\*\*

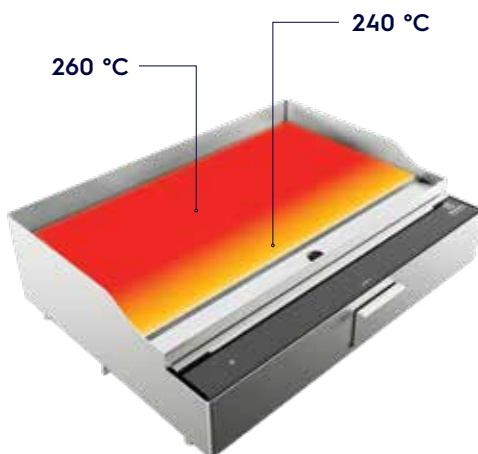


## Szybkość i skuteczność

Wyniki i maksymalna energooszczędność idą w parze z wydajnością.

Wysoka energooszczędność dzięki technologii kuchni indukcyjnych nastawnych LiberoPro w porównaniu z modelami Electrolux Professional wykorzystującymi podczerwień\*.

Pierwszorządne  
wyniki każdego  
dnia



## Nieźródlna jednolitość powierzchni gotowania

Zawsze gwarantowana wydajność dzięki technologii indukcyjnej. Nawet w przypadku mrożonej żywności, powierzchnia reaktywna jest w stanie zapewnić szybkie przywrócenie ustawionej temperatury.

## Wysoka sprawność dla doskonałych wyników gotowania

Nadzwyczajna precyzja temperatury i optymalna jednolitość gotowania.

Płyty do smażenia LiberoPro są w stanie utrzymać stałą temperaturę przy minimalnych wahaniach zaledwie 2 °C\*\*.

Płyta do smażenia XL - 3 fazy

\*\* Zmierzono w warunkach przestoju, zgodnie z wewnętrzną procedurą badań Electrolux Professional.

# Szeroki wybór tekstur

Personalizuj i  
uzupełnij Swoją  
kuchnię, dodając  
stylowe tekstury  
dla nowego  
LiberoPro Point.

Wybierz spośród sześciu różnych  
wykończeń\* i dostosuj stanowisko pracy  
do Swoich potrzeb estetycznych. Dodaj  
osobistą nutę i wyrafinowanie!



Wersja standardowa ze stali  
nierdzewnej wysokiej jakości  
(AISI 304)

Eleganckie,  
nowoczesne  
wykończenia

Electrolux Professional umożliwia wybór  
personalizowanych wykończeń dla wszystkich potrzeb  
cateringowych, niezależnie od tego, czy prowadzisz  
hotel, kantinę czy niezależną restaurację.



\* Specjalne wykończenie na życzenie. Zarówno dla  
LiberoPro Point 2M, jak i 3M..



# LiberoPro Point rusza razem z Tobą

LiberoPro Point łatwo dostosuje się do potrzeb Twojej firmy, zapewniając obsługę najwyższej klasy i nowoczesny charakter.



**Ergonomiczny projekt** to praktyczność i komfort; duża półka zapewnia wystarczająco dużo miejsca dla szefa kuchni, by mógł odstawiać przygotowane dania.

Dodatkowo, **szklana zabudowa** umożliwia obserwację przygotowywanych dań.



## LiberoPro Point współczesna wszechstronność

Możliwość łatwego łączenia z różnymi kuchniami nadstawkowymi, wedle potrzeb Twojego menu. Ustaw mobilną stację LiberoPro Point, gdziekolwiek jej potrzebujesz.

Mocne i praktycznie zaprojektowane urządzenie typu Plug & Play zapewnia długotrwałe użytkowanie w każdym środowisku.



## Świeże składniki to gwarancja jakości

LiberoPro Point z wbudowanymi szufladami chłodniczymi nigdy Cię nie zawiedzie.

Zakres temperatur szuflad:

0°/+10 °C z niezależną regulacją.

Szuflada chłodnicza  
(kompatybilna z GN): 37 litrów

Opcjonalna szuflada neutralna  
(kompatybilna z GN): 30 litrów



## Łatwe w użyciu

Funkcjonalny obszar na garnki i naczynia.



## Ciesz się komfortowym i świeższym środowiskiem



Para znika zaraz po pojawieniu się, co zapewnia komfortowe miejsce pracy.

**Liberopro Duo** to funkcja bezprzewodowego „dopasowania”, umożliwiająca automatyczną regulację prędkości wentylatora do temperatury dowolnej płyty Liberopro, gdy zostanie ona ustawiona na stacji Liberopro Point.



**Zeskanuj**  
by zobaczyć, jak działa funkcja Duo



**Zeskanuj**  
by zobaczyć jak łatwo wyczyścić filtry ze stali nierdzewnej i zregenerować filtry węglowe



## Sprzedawaj więcej dzięki właściwemu oświetleniu

Badania\*\* wykazały, że właściwe oświetlenie jest niezbędne dla osiągnięcia satysfakcjonujących doświadczeń kulinarnych. Pomaga klientom w wybraniu najpyszniejszych i najbardziej kuszących opcji.

Wzmóż apetyt Twoich klientów dzięki projektowi Liberopro Point, eleganckiemu połączeniu szkła i oświetlenia.

Oświetlenie jest aktywowane automatycznie w chwili rozpoczęcia gotowania, dzięki funkcji Liberopro Duo.

\*\* „Ważność wizualnej estetyki kolorów żywności podczas lunchu w pracy - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019)”



## Pozwól nam jechać z Tobą

**Czy szukasz instrukcji obsługi, filtrów instruktażowych czy może potrzebujesz innych materiałów pomocniczych?**

E-Tandem, Cyfrowy Serwis Electrolux Professional pomoże Ci uzyskać bezpośredni dostęp do licznych narzędzi.

**Wystarczy zeskanować kod QR** z przodu maszyny, której używasz i możemy zacząć.

# Doskonałość w ruchu

Napisz na nowo zasady doświadczeń z jedzeniem ulicznym: Kuchnie nadstawkowe LiberoPro - Twoi najlepsi sprzymierzeńcy, zapewniający elastyczność i skuteczność.



## Tapas na Jednostrefowej kuchni indukcyjnej LiberoPro

Tortilla Tapas  
120 sztuk/h • 50 g/sztuka



## Hamburgery na Płycie do smażenia XL LiberoPro

Bułka do hamburgera, cebula, bekon, świeży hamburger  
25 kompletnych hamburgerów na godzinę • 5 kg/h

## Uzupełnij swoją ofertę:



## Panini i kanapki na ciepło dzięki SpeedDelight

Tylko 1 minuta, by serwować idealne kanapki



## Nachos z sosem serowym dzięki LL3

Pojemność: 2,5 kg • Serwuj 50 porcji w jednym załadunku



### Szejkki i mrożone kremy dzięki SP Ultra

2,5 kg - 15 porcji  
Obsługa non-stop dzięki SP Ultra. Zapewnij bezpieczeństwo klientów dzięki lampom nUV \* LED, gwarantującym sanityzację misy i ograniczającym rozmnażanie się bakterii.

### Solone churros toffee w woku LiberoPro

150 churros na godzinę





# Jakość w szybkim tempie

Standardy jakości i kreatywność kulinarna są tak samo ważne, nawet gdy jedzenie jest wydawane szybko



1. Warnik do makaronu XP700



2. SkyLine Chill<sup>®</sup> Szybkoschładzarka 30 kg



3. Indukcja dwustrefowa LiberoPro

## Makarony i dania główne

4 minuty / 2 porcje • 30 porcji na godzinę • 80 g/porcja

1. Dzięki wysokosprawnemu warnikowi do makaronu, praca zajmie tylko kilka minut.

2. Schłodź makaron, by zachować jego świeżość. Zachowaj aromat i smak dzięki szybkiemu schłodzeniu z +4 °C do -41 °C dla zapewnienia długotrwałej świeżości.

3. Przygotuj wybrany sos na kuchni indukcyjnej nadstawkowej.

## Uzupełnij Swoją ofertę:



### Paillard à la minute dzięki Płyce do smażenia LiberoPro

150 sztuk/h • 120 g/sztuka



### Bruschetta na Płyce do smażenia LiberoPro

360 kromek bagietki/h



## Tofu ze smażonymi warzywami w woku LiberoPro

24 porcje na godzinę · 4 kg

### Dodatkowa strefa gotowania w woku, by sprostać specjalnym wymaganiom

Twoi klienci mogą mieć specjalne wymagania, spowodowane nietolerancjami pokarmowymi lub specjalną dietą, jak na przykład dieta flexitariąska.

Dzięki dodatkowej strefie gotowania możesz łatwo sprostać wszelkim specjalnym potrzebom klientów.



Restauracja szybkiej obsługi

# Poszerzaj horyzonty

Dla niezapomnianych, pięciogwiazdkowych doświadczeń.  
Spraw, że Twój event wyróżni się z tłumu.



**Warzywa panierowane  
w tempurze w woku  
LiberoPro**

48 porcji na godzinę



**Krewetki w panierce  
w woku LiberoPro**

140 szaszłyków na godzinę







**Szaszłyki z kałamarnicy w imbirze i sosie sojowym na Płycie do pieczenia LiberoPro**

300 sztuk na godzinę

**Ośmiornica i ziemniaki Vitelotte na Kuchni indukcyjnej jednostrefowej LiberoPro**

60 sztuk na godzinę • ok. 150 g



# Doskonałe rozwiązania w zakresie serwowania

Zaskocz Swoich klientów daniami o jakości jak z restauracji, nie poświęcając czasu, ani miejsca.



Paella



Ramen z warzywami



Krewetki z warzywami

## Jakość jak z restauracji na wyciągnięcie ręki

Przenieś Swój lunch biznesowy na następny poziom, kompletując dania na miejscu. Rozwiązania zaprojektowane, by sprostać potrzebom mocno obciążonej kantyny i jej pracowników.

1. Utrzymaj ciepło żywności dzięki **kuchni indukcyjnej nadstawkowej LiberoPro**
2. Kompletne dania, dzięki gotowaniu warzyw i innych składników w **Woku LiberoPro** i na **Płytach do smażenia LiberoPro**.







# Essentia Zespół, który Ci służy. Zawsze i wszędzie

Essentia to **serce doskonałej Obsługi Klienta**, dedykowany serwis zapewniający Ci przewagę konkurencyjną. Essentia zapewni Ci wsparcie, którego potrzebujesz oraz zajmie się Twoimi procesami dzięki **niezawodnej sieci serwisowej**, oferującej skrojone na miarę ekskluzywne usługi i innowacyjne technologie.

Możesz liczyć na ponad **2 200 autoryzowanych partnerów serwisowych**, **10 000 inżynierów serwisu** w ponad **149 krajach**, oraz ponad **170 000 oferowanych części zamiennych**.

## Sieć serwisowa, zawsze dostępna

Jesteśmy zaangażowani i gotowi, by Cię wspierać w **naszej unikalnej sieci serwisowej**, która ułatwi Ci życie w pracy.

## Zapewnienie sprawności sprzętu

Realizacja właściwej konserwacji **zgodnie z Instrukcjami Electrolux Professional** oraz zaleceniami ma zasadnicze znaczenie, by uniknąć niespodziewanych problemów. **Obsługa Klienta Electrolux Professional** oferuje kilka **pakietów serwisowych, skrojonych na miarę indywidualnych potrzeb**. W celu uzyskania dalszych informacji, skontaktuj się z wybranym **Autoryzowanym Partnerem Serwisowym Electrolux Professional**.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych Akcesoriów i Materiałów Eksploatacyjnych, poddanych rygorystycznym testom przez specjalistów Electrolux Professional, dla zapewnienia **trwałości oraz dobrych osiągnięć Twoich urządzeń**, a także **bezpieczeństwa użytkownika**.



**Obejrzyj  
film**  
i dowiedz się więcej



# LiberoPro Point

## LiberoPro Point - 3M



OPIS	Z szufladami chłodniczymi		Bez szuflad chłodniczych	
	351087	351086	351083	351082
Wymiary zewnętrzne (mm) szerokość x głębokość x wysokość	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284
Zasilanie elektryczne	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
Funkcje gotowania	do 3	do 3	do 3	do 3
3-fazowe funkcje gotowania	.	.	.	.
Szuflady chłodnicze (37 l)	2	2		
Opcjonalne szuflady neutralne (30 l) - 650189	do 2	do 2	do 4	do 4
Opcjonalna półka boczna - 650005	do 2	do 2	do 2	do 2
Opcjonalny uchwyt na ręcznik papierowy - 650195	.	.	.	.
Typ wtyczki	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
A	32	32	32	32

## LiberoPro Point - 2M



OPIS	Z szufladami chłodniczymi		Bez szuflad chłodniczych	
	351085	351084	351081	351080
Wymiary zewnętrzne (mm) szerokość x głębokość x wysokość	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284
Zasilanie elektryczne	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
Funkcje gotowania	do 2	do 2	do 2	do 2
3-fazowe funkcje gotowania	.	.	.	.
Szuflady chłodnicze (37 l)	1	1		
Opcjonalne szuflady neutralne (30 l) - 650189	do 1	do 1	do 2	do 2
Opcjonalna półka boczna - 650005	do 2	do 2	do 2	do 2
Opcjonalny uchwyt na ręcznik papierowy - 650195	.	.	.	.
Typ wtyczki	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
A	32	32	32	32

# Kuchnie nadstawkowe LiberoPro

## Płaska płyta indukcyjna



OPIS	Indukcja jednostrefowa		Indukcja dwustrefowa
	600877	600883	600879
Wymiary zewnętrzne (mm) szerokość x głębokość x wysokość	400x600x152	400x600x152	400x600x152
Zasilanie elektryczne	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Maks. średnica garnka/patelni (mm)	340	340	240 - każda strefa
Moc elektryczna (kW)	3.5	5	3.5
Strefy gotowania	1	1	2
Wersje „drop-in”	.	.	.
Typ wtyczki	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO

## Indukcyjna płyta do smażenia



OPIS	Płyta do smażenia	Płyta do smażenia XL
	600886	600887
Wymiary zewnętrzne (mm) szerokość x głębokość x wysokość	400x600x227	800x600x227
Zasilanie elektryczne	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Moc elektryczna (kW)	3.5	7
Strefy gotowania	1	2
Powierzchnia gotowania (szerokość x głębokość - mm)	390x410	790x410
Pojemność szuflady do zbierania tłuszczu (l)	0,5 l	1,2 l
Typ wtyczki	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2

## Wok indukcyjny



OPIS	Wok	
	600881	600885
Wymiary zewnętrzne (mm) szerokość x głębokość x wysokość	400x600x229	400x600x229
Zasilanie elektryczne	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Średnica miski (mm)	290	290
Moc elektryczna (kW)	3.5	5
Wersje „drop-in”	.	.
Typ wtyczki	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



Doskonałość ma centralne znaczenie dla wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości w aspekcie naszych ludzi, innowacji, rozwiązań i usług. Chcemy sprawić, że praca i życie naszych klientów będą łatwiejsze i bardziej opłacalne - oraz naprawdę zrównoważone - każdego dnia.

Śledź nas na



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Excellence

### Z myślą o środowisku

- ▶ Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikację ISO 14001.
- ▶ Wszystkie nasze rozwiązania zaprojektowano pod kątem niskiego zużycia wody, energii, detergentów oraz ograniczenia szkodliwych emisji.
- ▶ W ciągu ostatnich lat ponad 70% cech naszych produktów zostało zaktualizowanych, mając na względzie potrzeby środowiskowe naszych klientów.
- ▶ Nasze technologie są zgodne z dyrektywą RoHS i rozporządzeniem REACH oraz nadają się do recyklingu w ponad 95%.
- ▶ Nasze produkty zostały w 100% zbadane przez ekspertów pod kątem jakości.

