

# Nowa wolność w gotowaniu

LiberoPro

Horizontal Cooking





# 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. Płyty grzejne mogą być używane razem z innymi rozwiązaniami Electrolux Professional, tworząc nowoczesne i wydajne środowisko pracy.



## 8 godzin ciągłej pracy

Wysoka wydajność dopasowana do wszystkich potrzeb firmy



## Inteligentny projekt i przydatność

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



## Wolny duch

Do instalacji w dowolnym miejscu dzięki rozwiązaniu Plug & Play



## Mistrz ekologii

Nawet 90%\* energooszczędności. Opakowanie nadające się w 100% do recyklingu oraz zgodne z regulacją 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 lepsza!  
Niech będzie większa!

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

## 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, aby zapobiec oparzeniom. Funkcja blokady zapobiega przypadkowej modyfikacji ustawień podczas pracy.



Dostępna jest konfiguracja do zabudowy (drop-in)



Zeskanuj, aby zobaczyć, jak używać panelu sterowania kuchni indukcyjnej LiberoPro

Nawet 11 kg mrożonych frytek na godzinę\*

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





# Płyta grillowa LiberoPro



Płyta grillowa



Płyta grillowa XL



Niech będzie  
lepsz!  
Niech będzie  
większa!

Połącz dwa odrębne obszary **płyty grillowej 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 nagrzewanie wstępne\*: 5'30",  
aby osiągnąć 177°C przy doskonałej  
równomierności.

\* Test zgodnie z normą ASTM F1275 - 03 dla  
mrożonego hamburgera (220 g) na płycie do  
smażenia LiberoPro XL. 5,5 kg hamburgerów  
na godzinę na płycie grillowej 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 1831/2003 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

## Bezpieczeństwo jest najważniejsze

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



Zeskanuj,  
aby zobaczyć jak używać  
funkcji Bridge LiberoPro



# Wok LiberoPro



Wok

Nowoczesny,  
zgrabny projekt, pełna  
wszechstronność i moc gotowania

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



Dostępna jest konfiguracja  
do zabudowy (drop-in)



## Akcesoria i materiały eksploatacyjne



### Skrobaczka - w zestawie

Używać wyłącznie skrobaczki dostarczonej w zestawie do usuwania pozostałości z powierzchni płyty grillowej.



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

### Doskonałe czyszczenie

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



Zeskanuj,  
aby zobaczyć jak czyścić  
płytę grillową LiberoPro



# Mistrzowska skuteczność

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

Zaoszczędź nawet  
**20%**  
na rachunkach  
za energię\*

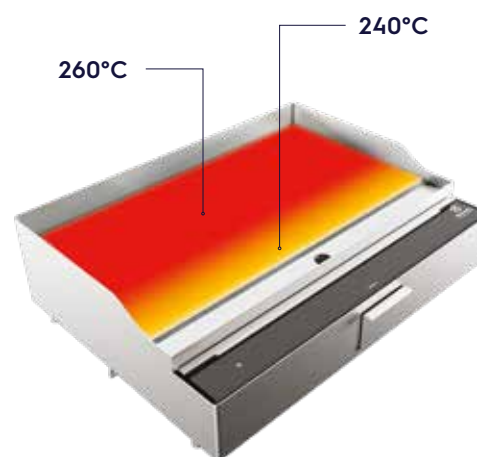


## Szybkość i skuteczność

Wyniki i maksymalna energooszczędność idą w parze z wydajnością.

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

Pierwszorządne  
wyniki każdego  
dnia



Płyta grillowa XL – 3 fazy

## 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 grillowe LiberoPro są w stanie utrzymać stałą temperaturę przy minimalnych wahanach zaledwie 2°C\*\*.

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

# Szeroki wybór tekstur

Personalizuj i uzupełniaj swoją kuchnię, dodając stylowe tekstury dla nowej stacji 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)

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

Eleganckie,  
nowoczesne  
wykończenia



\* Specjalne wykończenie na zamówienie. 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.



## Współczesna wszechstronność stacji LiberoPro Point

Możliwość łatwego łączenia z różnymi płytami, stosownie do wymagań Twojego menu. Ustaw stację mobilną LiberoPro Point w dowolnym miejscu gdziekolwiek jej potrzebujesz.

Jest to mocne i praktycznie zaprojektowane urządzenie typu plug & play zapewniające długotrwałe użytkowanie w każdym profesjonalnym 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.



**Ergonomiczny projekt** to praktyczność i komfort; duża półka zapewnia wystarczająco dużo miejsca dla szefa kuchni do odłożenia na niej przygotowanych dań.

Oprócz tego **szklana przegroda** powyżej oznacza, że możesz obserwować przygotowanie żywności.

### 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 stosownie do temperatury dowolnej płyty LiberoPro, gdy zostanie ona ustawiona na stacji LiberoPro Point.



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



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



### Sprzedawaj więcej dzięki właściwemu oświetleniu

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

Pobudź apetyt klientów dzięki projektowi wizualnemu stacji LiberoPro Point – eleganckiemu połączeniu szkła i oświetlenia.

Oświetlenie włącza się automatycznie w chwili rozpoczęcia gotowania dzięki funkcji LiberoPro Duo.

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



## Pozwól nam Cię wesprzeć

Szukasz instrukcji obsługi, filmów instruktażowych czy może potrzebujesz innych materiałów pomocniczych?

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

Po prostu zeskanuj kod QR z przodu urządzenia i możesz zaczynać.



# Doskonałość w ruchu

Napisz na nowo zasady delectowania się 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 z płyty grillowej LiberoProXL

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



## Panini i kanapki na ciepło dzięki SpeedDelight

Wystarczy 1 minuta, aby zachwycić,  
serwując idealne kanapki



## Nachos z sosem serowym dzięki LL3

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



## Milkshake 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 churrosów na godzinę



Street Food



# 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>5</sup> Blast Chiller 30 kg



3. Indukcja dwustrefowa LiberoPro

## Makarony i dania główne

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

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

2. Schłódź makaron, aby 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.

## Uzupełnij swoją ofertę:



Paillard à la minute na płycie grillowej LiberoPro XL

150 sztuk/h • 120 g/sztuka



Bruschetta na płycie grillowej LiberoPro

360 kromek bagietki/h



Tofu ze smażonymi warzywami w woku LiberoPro

24 porcje /h • 4 kg

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

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

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





# 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 panierowane w woku LiberoPro  
140 szaszłyków na godzinę



Szaszłyki z kałamarnicy w imbirze i sosie sojowym z płyty grillowej LiberoPro XL  
300 sztuk na godzinę



Ośmiornica i ziemniaki Vitelotte z kuchni indukcyjnej jednostrefowej LiberoPro  
60 sztuk na godzinę • ok. 150 g





# Doskonałe rozwiązania w zakresie serwowania

Zaskocz zajętych klientów daniami o jakości jak z restauracji, nie marnując czasu, ani miejsca.



Paella



Ramen warzywny



Krewetki z warzywami

## Jakość jak z restauracji na wyciągnięcie ręki

Przenieś swój lunch biznesowy na następny poziom, kończąc przygotowanie dań na miejscu. Rozwiązania zaprojektowane, aby sprostać potrzebom mocno obciążonej stołówki i jej pracowników.

1. Utrzymaj ciepło posiłków na płycie indukcyjnej LiberoPro.
2. Kompletne dania, dzięki gotowaniu warzyw i innych składników w woku LiberoPro i na płytach grillowych LiberoPro.

# Essentia Stworzony, aby Ci służyć. Zawsze i wszędzie



Essentia to **kluczowy element najwyższej jakości Obsługi Klienta**, dedykowana usługa, która zagwarantuje Ci przewagę konkurencyjną. Zapewni Ci potrzebne wsparcie i zaopiekuje się Twoimi procesami dzięki **niezawodnej sieci usług**, całemu wachlarzowi szytych na miarę ekskluzywnych usług oraz innowacyjnych technologii.

Możesz liczyć na ponad **2200 autoryzowanych partnerów serwisowych**, **10 000 inżynierów serwisowych** w ponad **149 krajach** oraz ponad **170 000 części zamiennych**.

## Zawsze dostępna sieć usług

Jesteśmy gotowi i zaangażowani, by wspierać Cię w ramach **wyjątkowej sieci usług**, która ułatwi Ci życie zawodowe.

## Utrzymuj działanie sprzętu

Podejmowanie właściwych działań konserwacyjnych **zgodnie z instrukcjami Electrolux Professional** oraz zaleceniami jest kluczowym elementem pozwalającym unikać niespodziewanych kłopotów. **Obsługa Klienta Electrolux Professional** oferuje cały wachlarz **szytych na miarę pakietów serwisowych**. Aby uzyskać dodatkowe informacje, skontaktuj się z preferowanym **Autoryzowanym partnerem serwisowym Electrolux Professional**.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych akcesoriów i materiałów eksploatacyjnych, rygorystycznie badanych przez ekspertów Electrolux Professional w celu zapewnienia **trwałości i wydajności Twojego urządzenia**, a także **bezpieczeństwa użytkowników**.



Obejrzyj  
video  
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<br>380-400V/3N/60Hz | 380-415V/3N/50Hz<br>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<br>380-400V/3N/60Hz | 380-415V/3N/50Hz<br>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                 |

# Płyty indukcyjne 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 do zabudowy „drop-in”                             | .                      | .                  | .                    |
| Typ wtyczki                                              | CE-SCHUKO              | IEC/EN 60309-1/2   | CE-SCHUKO            |



## Płyta grillowa

| OPIS                                                     | Płyta grillowa   | Płyta grillowa 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 litra        | 1,2 litrów         |
| 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 misy (mm)                                       | 290              | 290                |
| Moc elektryczna (kW)                                     | 3,5              | 5                  |
| Wersje do zabudowy „drop-in”                             | .                | .                  |
| Typ wtyczki                                              | CE-SCHUKO        | IEC/EN 60309-1/2   |





Excellence is central to everything we do.  
By anticipating our customers' needs, we strive for  
Excellence with our people, innovations, solutions and services.  
To be the OnE making our customers' work-life easier,  
more profitable – and truly sustainable every day.

Obserwuj nas



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

## Doskonałość z troską o środowisko

- ▶ Wszystkie nasze fabryki uzyskały certyfikat zgodności z normą ISO 14001
- ▶ Wszystkie nasze rozwiązania zostały zaprojektowane z dbałością o niski pobór wody, energii, środków piorących oraz obniżenie emisji szkodliwych substancji
- ▶ W ostatnich latach ponad 70% funkcji naszych produktów zostało zmodernizowanych z myślą o ekologicznych potrzebach naszych klientów
- ▶ Nasza technologia jest zgodna z zapisami dyrektywy RoHS oraz rozporządzenia REACH i jest w ponad 95% przeznaczona do recyklingu
- ▶ Nasze produkty zostały w 100% przetestowane przez ekspertów pod kątem jakości

