



# Nueva libertad en la cocina

LiberoPro

Cocción horizontal



# Trabaja 8 horas seguidas con LiberoPro

LiberoPro es una solución flexible, profesional y plug & play. El aliado perfecto para dar alas a tu creatividad y satisfacer tus necesidades de negocio. Las placas de cocción se pueden usar con otras soluciones de cocción horizontales de Electrolux Professional para crear un espacio de trabajo elegante y eficiente.



## 8 horas de trabajo seguidas

Altas prestaciones para cualquier necesidad de negocio



## Espíritu libre

Instálalo donde quieras con la solución Plug & Play



## Diseño inteligente y facilidad de uso

Fácil de usar. Solución versátil con disposición drop-in



## Campeón ecológico

Hasta un 90% de eficiencia energética. Embalaje 100% reciclable y conformidad con FSC

\* En comparación con el funcionamiento de gas tradicional de Electrolux Professional.





# Inducción LiberoPro



## 1 Zona de Inducción



## 2 Zonas de Inducción

Tamaño máx. de recipiente: 350x450 mm con función Bridge



**¡Hazlo mejor!  
¡Hazlo más grande!**

Combina dos zonas separadas de la **dobles zona** para crear una superficie mayor con temperatura y ajustes alineados automáticamente con **Bridge**.

## Cocción precisa y eficiencia energética

- ▶ **Gran potencia** con recipientes grandes, **gran precisión** con recipientes pequeños
- ▶ **Diseño elegante** con una solución drop-in versátil que se puede integrar en mesas o bloques de cocción existentes
- ▶ **Velocidad y agilidad** con el sistema de calor por inducción y el control electrónico inteligente
- ▶ Prepara los platos más delicados como caramelo o chocolate fundido en recipientes pequeños (diámetro mínimo: 120 mm)
- ▶ El operador puede fijar el nivel de potencia y el tiempo

## La seguridad primero

Se avisa al operador cuando la placa sigue caliente para evitar quemaduras. La función de bloqueo impide que los ajustes se modifiquen por accidente durante el trabajo.



**Configuración drop-in a disposición**

Hasta 11 kg/h de patatas fritas congeladas\*

\* Prueba interna de Electrolux Professional inspirada en la norma ASTM F1361 - 07



**Escanea** para ver cómo se usa el panel de control de LiberoPro Induction





# Plancha LiberoPro



Plancha



Plancha XL



**¡Hazlo mejor!**  
**¡Hazlo más grande!**

Combina dos zonas separadas de la **Plancha XL** para crear una superficie mayor con temperatura y ajustes alineados automáticamente con **Bridge**.

XL: extra fuerte,  
extra productiva.

**11 kg/h de hamburguesas\***  
**18 unidades en 7 minutos**

- ▶ Pre calentamiento rápido\*: 5' 30" para alcanzar 177 °C con una excelente uniformidad.

\* Prueba de acuerdo con la norma ASTM F1275 - 03 con hamburguesas congeladas (220 g) en la Plancha XL LiberoPro. 5,5 kg/h de hamburguesas con la plancha LiberoPro.

**Máxima uniformidad,  
rápida recuperación de  
temperatura y precisión**

- ▶ **Potencia y alto rendimiento** con inducción
- ▶ **Excelente uniformidad de cocción y veloz recuperación de la temperatura**
- ▶ **Resultados de cocción uniformes en todas las condiciones** gracias a la capa de aluminio de la placa de cocción que facilita una cocción uniforme en toda la superficie, desde el centro hasta las esquinas
- ▶ **Superficie de cocción diseñada para el uso profesional:** antiadherente y apta para el contacto con los alimentos
- ▶ Fija los niveles de temperatura entre 60 °C y 280 °C

**Seguridad alimentaria garantizada**

Totalmente conforme con la norma europea sobre Materiales en contacto con los alimentos (CE) 1935/2004.

**La seguridad primero**

Se avisa al operador cuando la placa sigue caliente para evitar quemaduras. La función de bloqueo impide que los ajustes se modifiquen por accidente durante el trabajo.



**Escanea** para  
ver cómo se usa la  
función LiberoPro  
Bridge





# Wok LiberoPro



Wok

Diseño elegante y gran versatilidad  
y potencia en la cocción

 La versión trifásica es perfecta para una cocción potente,  
como la fritura de verduras abundantes.



Configuración drop-in  
a disposición

## Accesorios y consumibles



### Rascador incluido

Utilice solo el rascador suministrado para  
eliminar residuos de la superficie de cocción de  
la placa.



### Desengrasante C40 para superficies calientes

- código 0S1841

### Gran facilidad de limpieza

Activa la función de limpieza que sitúa la  
temperatura de la placa en 180 °C y aplica el  
desengrasante C40 de Electrolux Professional  
para superficies calientes.



Escanea para ver  
cómo limpiar la LiberoPro  
Griddle

# Líderes en eficiencia

Cuanto más ahorres, más podrás invertir en los mejores ingredientes frescos.

Ahorra hasta el **20%** en tu factura de electricidad\*

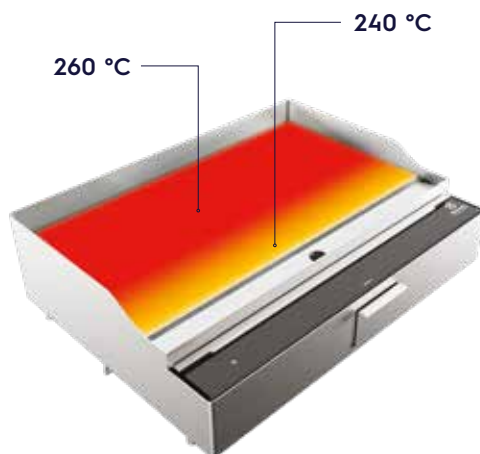


## Rapidez y eficiencia

El rendimiento y la máxima eficiencia energética van de la mano con la productividad.

Gran eficiencia energética con la tecnología de placas de inducción LiberoPro en comparación con los modelos de infrarrojos de Electrolux Professional\*.

Resultados excelentes cada día



## Imbatible uniformidad de la superficie de cocción

La productividad está siempre garantizada con la tecnología de inducción. Incluso con alimentos congelados, la superficie reactiva permite la rápida recuperación de la temperatura fijada.

## Alto rendimiento que ofrece excelentes resultados de cocción

Extraordinaria precisión de temperatura y óptima uniformidad de cocción.

La plancha LiberoPro tiene capacidad para mantener una temperatura constante con una fluctuación mínima de 2 °C\*\*.

Plancha XL - 3 F

\*\* Medición en condiciones de reposo de acuerdo con el procedimiento de prueba interna de Electrolux Professional.

# Selección de texturas para elegir

Personaliza y dale sabor a tu zona de cocina añadiendo una textura estilizada a tu nuevo Punto LiberoPro.

Elige entre seis distintos acabados\* y adapta tu estación de trabajo a tus necesidades estéticas. Añade un toque de personalidad y sofisticación.



Versión estándar en acero inoxidable de alta calidad (AISI 304)

Acabados elegantes y contemporáneos

Electrolux Professional te ofrece una selección de acabados personalizables para satisfacer todas tus necesidades de restauración, tanto si posees un hotel, un comedor o un restaurante independiente.



\* Acabados especiales a petición. Para LiberoPro Point 2M y 3M.



# Punto LiberoPro avanza contigo

El Punto LiberoPro es como un libre pensador que se adapta fácilmente a tus necesidades de negocio suministrando un servicio de primera con un matiz contemporáneo.



## Versatilidad contemporánea del Punto LiberoPro

Se combina fácilmente con distintas placas de cocción en función de tu menú. Coloca el Punto LiberoPro donde lo necesites.

Su diseño plug & play, sólido y práctico le dan durabilidad en cualquier entorno profesional.



## Los ingredientes frescos significan calidad

El Punto LiberoPro con cajones refrigerados integrados nunca te decepcionará.

Escala de temperaturas del cajón: 0°/+10 °C con regulación independiente.

Cajón refrigerado (compatible con GN): 37 litros.

Cajón neutro opcional (compatible con GN): 30 litros.



**Diseño ergonómico** con sentido práctico y confort; el estante grande es un espacio accesible para que el chef coloque los platos preparados.

Además, la **partición de cristal** superior te permite mirar mientras se prepara tu comida.



## Fácil de usar

Zona funcional para colocar recipientes y platos.



## Disfruta de un entorno cómodo y fresco



El vapor desaparece con la misma rapidez que aparece, dejando una estación de cocción confortable.

**LiberoPro Duo** es una función inalámbrica "de acoplamiento" que facilita la regulación automática de la velocidad del ventilador según la temperatura de cualquiera de las placas LiberoPro cuando se colocan en el Punto LiberoPro.



**Escanea** para ver lo que hace la función Duo



**Escanea** para ver lo fácil que es limpiar los filtros de acero inoxidable y regenerar los de carbón

**LiberoPro Fresh** es un sistema de filtrado de bajo ruido que absorbe con eficacia las partículas y olores de grasa de la zona de trabajo.

Su filtro plano de acero inoxidable con carbón activado reduce los malos olores **hasta un 80%** y tiene una **eficiencia de captura del 95%** con la velocidad del ventilador al máximo.\*

Fácil limpieza y mantenimiento de los filtros. **No se necesitan herramientas.**



## Aumenta las ventas con una iluminación adecuada

Los estudios\*\* han demostrado que la iluminación adecuada es indispensable para una **experiencia gastronómica satisfactoria**. Ayuda a los clientes a elegir las opciones gastronómicas más deliciosas y tentadoras.

Estimula el apetito de tus clientes con el diseño del Punto LiberoPro, una elegante combinación de cristal y luces.

La iluminación se activa automáticamente cuando empiezas a cocinar gracias a la función LiberoPro Duo.

\*\* "The importance of the visual aesthetics of colours in food at a workday lunch (importancia de la estética de colores en el almuerzo de un día de trabajo) - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019)"



## Déjanos acompañarte

**¿Buscas el manual del usuario, videos tutoriales o algún otro material de ayuda?**

E-Tandem, el servicio digital de Electrolux Professional, te permite el acceso inmediato a numerosas herramientas.

**Solo tienes que escanear el código QR** en el frontal de la máquina para encontrar lo que buscas.



# La excelencia en movimiento

Reescribe las reglas de la experiencia del street food: Placas LiberoPro: tus mejores aliadas para la flexibilidad y la eficiencia.



## Tapas con la Inducción de 1 Zona LiberoPro

Tapas de tortilla  
120 unidades/h • 50 g/unidad



## Hamburguesas con la Plancha XL LiberoPro

Panecillo de hamburguesa, cebolla, bacón, hamburguesa fresca  
25 hamburguesas completas/h • 5 kg/h

## Completa tu oferta:



## Panini y sándwiches tostados con SpeeDelight

1 minuto para impresionar y servir un sándwich perfecto



## Nachos con queso crema con LL3

Capacidad: 2,5 kg • Sirve 50 porciones en una sola carga



### Batidos y cremas heladas con SP Ultra

2,5 kg - 15 porciones

Servicio ininterrumpido con SP Ultra. Garantiza la seguridad de tus clientes con el LED nUV\* que desinfecta el recipiente reduciendo la proliferación bacteriana.

### Churros salados con salsa de caramelo con el Wok LiberoPro

150 churros/h



# Calidad a todo ritmo

Los niveles de calidad y la creatividad culinarias no se ven afectados incluso en entornos de gran movimiento.



**1. XP700 Cocedor de pasta**



**2. SkyLine Chill<sup>S</sup> Abatidor 30 kg**



**3. Inducción LiberoPro 2 Zonas**

## Pasta y platos principales

4 minutos / 2 porciones • 30 porciones/h • 80 g/porción

**1.** Completa la tarea en pocos minutos gracias al cocedor de pasta automático de gran productividad.

**2.** Enfría la pasta para conservar su frescura. Sella el sabor con el abatimiento de +4 °C a -41 °C para mantener la frescura durante más tiempo.

**3.** Saltea en la placa de inducción con tu salsa favorita.

## Completa tu oferta:



### Escalopes pallarda al minuto con la Plancha XL LiberoPro

150 unidades/h • 120 g/unidad



### Bruschetta italiana con la Plancha LiberoPro

360 rebanadas de baguette/h



## Tofu y verduras salteadas con el Wok LiberoPro

24 porciones/h • 4 kg/h

### Una zona de cocción adicional con wok para necesidades especiales

Tus clientes podrían tener necesidades especiales, debidas a intolerancias alimentarias o dietas especiales, como la dieta flexitariana.

Con esa zona de cocción adicional podrás satisfacer fácilmente las necesidades especiales de los clientes.



# Amplía tu horizonte

Para una experiencia inolvidable de cinco estrellas.  
Haz que tu evento destaque entre la multitud.

## Dale alas a tu creatividad

y abre tu mente a las distintas posibilidades gastronómicas



**Verduras en tempura con el Wok LiberoPro**

48 raciones/h



**Camarones empanados con el Wok LiberoPro**

140 brochetas/h





**Brochetas de calamar con jengibre y salsa de soja con la Plancha XL LiberoPro**

300 unidades/h

**Pulpo y patatas violeta con la Inducción de 1 Zona LiberoPro**

60 porciones/h • 150 g aprox.



# Soluciones de servicio premium

Sorprende a los profesionales ajetreados con platos de calidad de restaurante sin sacrificar tiempo ni espacio.



Paella



Ramen de verduras



Gambas con verduras

## Calidad de restaurante al alcance de la mano

Eleva el nivel de una comida de negocios finalizando los platos en el momento. Soluciones que se han diseñado pensando en las exigencias de un comedor concurrido y sus profesionales.

1. Conserva la comida templada en la placa de **Inducción LiberoPro**.
2. Complementa los platos cocinando verduras y otros ingredientes con el **Wok** y la **Plancha LiberoPro**.





# Essentia

## Nuestro equipo, a tu servicio.

### En cualquier momento, en cualquier lugar

Essentia es **el corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de tus procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos hechos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

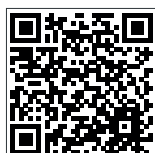
### Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

### Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo **con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de Atención al Cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicios hechos a medida**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Puedes confiar en nuestro servicio de envío rápido de accesorios y consumibles originales, rigurosamente probados por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



**Mira el vídeo**  
para obtener más información

# Punto LiberoPro

## Punto LiberoPro - 3 M



DESCRIPCIÓN	Con cajones refrigerados		Sin cajones refrigerados	
	351087	351086	351083	351082
Medidas externas (mm) AnxFxAI	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284
Suministro eléctrico	380-415 V/3 N/50 Hz 380-400 V/3 N/60 Hz	380-415 V/3 N/50 Hz 380-400 V/3 N/60 Hz	380-415 V/3 N/50-60	380-415 V/3 N/50-60
Funciones de cocción	hasta 3	hasta 3	hasta 3	hasta 3
Funciones de cocción trifásicas	.	.	.	.
Cajones refrigerados (37 L)	2	2		
Cajones neutros opcionales (30 L) - 650189	hasta 2	hasta 2	hasta 4	hasta 4
Estante lateral opcional - 650005	hasta 2	hasta 2	hasta 2	hasta 2
Soporte lateral opcional para dispensador de papel - 650195	.	.	.	.
Tipo de enchufe	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Amp	32	32	32	32

## Punto LiberoPro - 2M



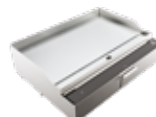
DESCRIPCIÓN	Con cajones refrigerados		Sin cajones refrigerados	
	351085	351084	351081	351080
Medidas externas (mm) AnxFxAI	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284
Suministro eléctrico	380-415 V/3 N/50 Hz 380-400 V/3 N/60 Hz	380-415 V/3 N/50 Hz 380-400 V/3 N/60 Hz	380-415 V/3 N/50-60	380-415 V/3 N/50-60
Funciones de cocción	hasta 2	hasta 2	hasta 2	hasta 2
Funciones de cocción trifásicas	.	.	.	.
Cajones refrigerados (37 L)	1	1		
Cajones neutros opcionales (30 L) - 650189	hasta 1	hasta 1	hasta 2	hasta 2
Estante lateral opcional - 650005	hasta 2	hasta 2	hasta 2	hasta 2
Soporte lateral opcional para dispensador de papel - 650195	.	.	.	.
Tipo de enchufe	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Amp	32	32	32	32

# Placas LiberoPro



## Placa de inducción plana

DESCRIPCIÓN	1 Zona		2 Zonas
	600877	600883	600879
Medidas externas (mm) AnxFxAI	400x600x152	400x600x152	400x600x152
Suministro eléctrico	220-240/1 N/ 50-60	380-415 V/3 N/50-60	220-240/1 N/ 50-60
Diámetro máx. de recipiente (mm)	340	340	240 cada zona
Potencia eléctrica (kW)	3,5	5	3,5
Zonas de cocción	1	1	2
Versiones Drop-in	.	.	.
Tipo de enchufe	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO



## Plancha de Inducción

DESCRIPCIÓN	Plancha	Plancha XL
	600886	600887
Medidas externas (mm) AnxFxAI	400x600x227	800x600x227
Suministro eléctrico	220-240/1 N/ 50-60	380-415 V/3 N/50-60
Potencia eléctrica (kW)	3,5	7
Zonas de cocción	1	2
Superficie de cocción (AnxF - mm)	390x410	790x410
Capacidad del cajón colector de grasa (L)	0,5 litros	1,2 litros
Tipo de enchufe	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



## Wok de inducción

DESCRIPCIÓN	Wok	
	600881	600885
Medidas externas (mm) AnxFxAI	400x600x229	400x600x229
Suministro eléctrico	220-240/1 N/ 50-60	380-415 V/3 N/50-60
Diámetro del bol (mm)	290	290
Potencia eléctrica (kW)	3,5	5
Versiones Drop-in	.	.
Tipo de enchufe	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



La excelencia define todo cuanto hacemos.  
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.  
OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



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

## Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

