

Matlagning med frihet

LiberoPro mobilt kök



Arbeta 8 timmar med LiberoPro

LiberoPro är en mångsidig professionell plug & play-lösning. Den perfekta lösningen för att släppa loss din kreativitet och tillgodose din verksamhets behov. Drop-in hållarna kan användas tillsammans med andra tillagningslösningar från Electrolux Professional för att skapa ett elegant och effektivt arbetsområde.



8 timmars arbete utan avbrott

Hög prestanda för verksamhetens alla behov.



Flexibel

Installera var du vill med plug & play-lösningen.



Smart utformning och användbarhet

Lätt att använda. En mångsidig lösning med drop-in-layouten.



Energieffektiv

Upp till 90 %* av energieffektiviteten. 100 % återvinningsbar förpackning och FSC-kompatibel.

* Jämfört med Electrolux Professionals traditionella gasfunktion.





LiberoPro induktionshäll



Induktionshäll med en värmezona



Induktionshäll med 2 värmezoner

Max. storlek för panna: 350x450 mm med Bridge-funktion



**Gör det bättre!
Gör det större!**

Kombinera två separata värmezoner med hjälp av **Bridge**-funktionen för att skapa en större yta med temperaturer och inställningar som anpassas automatiskt.

Upp till 11 kg frysta pomes frites i timmen*

* Electrolux Professionals interna test enligt standard ASTM F1361 - 07.



Energieffektivitet, precisionstillagning

- ▶ **Hög effekt** med stora kokkärl, **stor precision** med små kokkärl.
- ▶ **Elegant utformning** med en mångsidig drop-in-lösning som kan byggas in i befintliga bänkar eller tillagningsenheter.
- ▶ **Snabbhet och flexibilitet** tack vare induktionsvärmesystemet och den smarta elektroniska styrenheten.
- ▶ Tillaga även den mest delikata maten såsom karamell eller smält choklad med användning av små kokkärl (min. diameter: 120 mm).
- ▶ Operatören kan ställa in effektnivå och tid.

Säkerheten först

Operatören varnas när hällen fortfarande är varm för att undvika skador. Låsfunktionen förebygger att inställningarna ändras oavsiktligt under arbetet.



Drop-in-konfiguration är tillgänglig



Skanna för att se hur kontrollpanelen för LiberoPro induktionshällen används





LiberoPro stekhäll



Stekhäll



Stekhäll XL



**Gör det bättre!
Gör det större!**

Kombinera två separata värmezoner på stekhäll XL via Bridge-funktionen och skapa en enda stor matlagingsyta.

XL: extra stark, extra produktiv.

**11 kg hamburgare i timmen*
18 stycken på 7 minuter**

► Snabb uppvärmning*: 5'30" för att nå 177 °C med exceptionell jämnhet.

* Test i överensstämmelse med standard ASTM F1275 - 03 med frysta hamburgare (220 g) med LiberoPro stekhäll XL. 5,5 kg hamburgare i timmen med LiberoPro stekhäll.

Enastående tillagningsjämnhet, snabb temperaturåterhämtning och precision

- **Stark, hög prestanda** med induktion.
- **Enastående tillagningsjämnhet och snabb temperaturåterhämtning.**
- **Jämna tillagningsresultat oberoende var du än tillagar mat** - tack vare aluminiumskiktet på tillagningsplattan, tillagar hela ytan maten jämnt, från mitten till hörnen.
- **Utformad för professionellt bruk:** tillagningsytan har nonstick-effekt och är kompatibel för kontakt med livsmedel.
- Temperaturnivåerna kan ställas in från 60 °C till 280 °C.

Garanterad livsmedelssäkerhet

Överensstämmer helt med kraven om material som kommer i kontakt med livsmedel enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004.

Säkerheten först

Operatören varnas när hällen fortfarande är varm för att undvika skador. Låsfunktionen förebygger att inställningarna ändras oavsiktligt under arbetet.



Skanna för att se hur LiberoPro Bridge-funktionen används






LiberoPro wok



Wok

Elegant utformning, mångsidig och kraftfull vid tillagning

 3-fasversionen är perfekt för en kraftfull tillagning, såsom woka stora mängder grönsaker.



Drop-in-konfiguration är tillgänglig

Tillbehör och förbrukningsartiklar



Skrapa - ingår

Använd endast den levererade skrapan för att ta bort matrester från stekhällens tillagningsyta.



C40 Avfettningsmedel för varma ytor

- artnr 0S1841

Utmärkt rengöring

Aktivera rengöringsfunktionen genom att se till att stekhällen når en temperatur på 180 °C och använd sedan Electrolux Professional C40 Avfettningsmedel för varma ytor.



Skanna för att se hur LiberoPro stekhällen rengörs

Mästerlig effektivitet

Ju mer du sparar, desto mer kan du investera i de bästa färska ingredienserna.

Spara upp till
20 %
på dina
elräkningar*

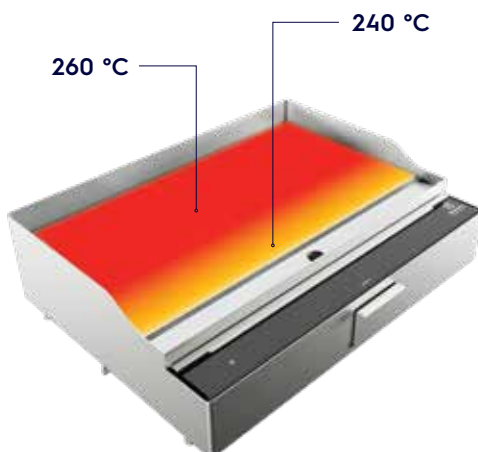


Snabb och effektiv

Prestanda och maximal energieffektivitet går hand i hand med produktiviteten.

Stor energieffektivitet tack vare LiberoPro hällarnas induktionsteknik jämfört med Electrolux Professionals infraröda modeller*.

Förstklassiga dagliga resultat



Oslagbar tillagningsjämnhet

Produktiviteten garanteras alltid med induktionstekniken. Även med frysta livsmedel kan den reaktiva ytan stödja den snabba återhämtningen av den inställda temperaturen.

Hög prestanda för utmärkta tillagningsresultat

Enastående temperaturprecision och optimal enhetlig tillagning.

LiberoPro stekhällarna har förmågan att hålla temperaturen konstant med en minimal variation på 2 °C**.

Stekhäll XL - 3-fas

** Uppmätt under idealiska förhållanden enligt Electrolux Professionals interna testprocedur.

Välj mellan olika frontpaneler

Anpassa och "krydda till" ditt kök genom att lägga till en stilig frontpanel till din nya LiberoPro Point.

Välj mellan sex olika frontpaneler* och anpassa din LiberoPro Point matlagingsstation till dina estetiska behov. Lägg till en känsla av personlighet och förfining!



Standardversion av högkvalitativt rostfritt stål (AISI 304)

Eleganta,
moderna
frontpaneler

Electrolux Professional ger dig ett urval av anpassningsbara frontpaneler för en mer unik, skräddarsydd design av LiberoPro Point.





LiberoPro Point är på resande fot med dig

LiberoPro Point är en fritänkare som lätt anpassar sig till din verksamhets behov och ger dig förstklassig service med en modern infattning.



Ergonomiskt utformad för praktiskhet och komfort. Den stora hyllan är en plats där kocken enkelt kan placera färdiga rätter.

Serveringshyllan av glas ovan betyder att gästen kan se på medan maträtten tillagas.



LiberoPro Point modern mångsidighet

Lättkombinerad med olika hållar baserat på dina behov/din meny. Placera den mobila LiberoPro Point matlagingsstationen där den behövs.

Plug & play-lösningen samt den robusta och praktiska utformningen gör den perfekt för alla professionella miljöer.



Färska ingredienser är kvalitetsingredienser

LiberoPro Point med inbyggda kylda draglådor kommer aldrig att svika dig.

Lådornas temperaturområde: 0 °C/+10 °C med oberoende reglering.

Kyld draglåda (GN-kompatibel): 37 liter.

En extra neutral låda på 30 liter (GN-kompatibel) finns som tillval.



Lätt att använda

Funktionell plats för placering av kokkärl och tallrikar.



Njut av en bekväm och fräsch miljö



Ångan försvinner lika snabbt som den tillkommer vilket ger dig en bekväm matlagingsstation.

LiberoPro Duo är en trådlös "matchande" funktion som ger automatisk reglering av fläkthastigheten tillsammans med temperaturen hos alla LiberoPro hållar när de placeras i LiberoPro Point.



Skanna för att se hur Duo-funktionen fungerar



Skanna för att se hur lätt det är att rengöra filtren.



Sälj mer med rätt belysning

Studier** visar att rätt belysning är oumbärlig för en **tillfredsställande middagsupplevelse**. Den hjälper gästerna att välja mellan de mest utsökta och frestande matalternativen.

Belysningen aktiveras automatiskt så fort matlagningen påbörjas.

** "The importance of the visual aesthetics of colours in food at a workday lunch (Betydelsen av matens estetiska färger under en arbetslunch) - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019)"



Låt oss följa med på resan

Letar du efter användarhandboken, instruktionsvideor eller behöver du andra stödmaterial?

E-Tandem**, Electrolux Professional Digital Service hjälper dig med att få direkt tillträde till många verktyg.

Skanna helt enkelt QR-koden på framsidan av maskinen och börja din resa.



Excellens på resande fot

Skriv om reglerna för street food upplevelsen: LiberoPro hållar dina bästa bundsförvanter för flexibilitet och effektivitet.



Tapas med LiberoPro induktionshäll med en värmezoon

Tortilla Tapas
120 stycken/tim • 50 g/styck



Hamburgare med LiberoPro stekhäll XL

Hamburgerbröd, lök, bacon, färsk hamburgare
25 kompletta hamburgare/tim • 5 kg/tim

Komplettera ditt erbjudande:



Smörgåsar och rostade mackor med SpeedDelight

1 minut för att servera en perfekt grillad macka.



Nachos med mjuk gräddost med LL3

Volym: 2,5 kg • Servera 50 portioner med en laddning.



Milkshake och frozen cream med SP Ultra

2,5 kg - 15 portioner

Non-stop-service med SP Ultra. Tack vare lysdioden nUV[®] desinficeras behållaren vilket minskar bakteriespridning.

Saltade kolachurros med LiberoPro wok

150 churros/tim



Kvalitet i snabb takt

Kvalitetsstandarderna och den kulinariska kreativiteten kommer inte att äventyras ens i hektiska miljöer.



1. XP700
pastakokare



2. SkyLine Chill[®]
Blast Chiller 30 kg



3. LiberoPro induktionshäll
med två värmezoner

Pasta och huvudrätter

4 minuter/2 portioner • 30 portioner/tim • 80 g/portion

1. Få arbetet gjort på några minuter tack vare den högproduktiva automatiska pastakokaren.

2. Kyl ned din pasta för att bevara färskheten. Försegla smaken genom snabbnedkyllning från +4 °C till -41 °C för långvarig färskhet.

3. Sautera på din induktionshäll med den utvalda såsen.

Komplettera ditt erbjudande:



Minutstek med LiberoPro stekhäll XL

150 stycken/tim • 120 g/styck



Bruschetta med LiberoPro stekhäll XL

360 baguetteskivor/tim



Tofu med sauterade grönsaker med LiberoPro wok

24 portioner/tim • 4 kg

En extra värmezonen med wok för särskilda krav

Dina gäster kan ha särskilda krav, till exempel matintoleranser eller specialdieter, såsom flexitarian diet.

Tack vare denna extra värmezonen kan du med lätthet tillgodose alla kunders behov.

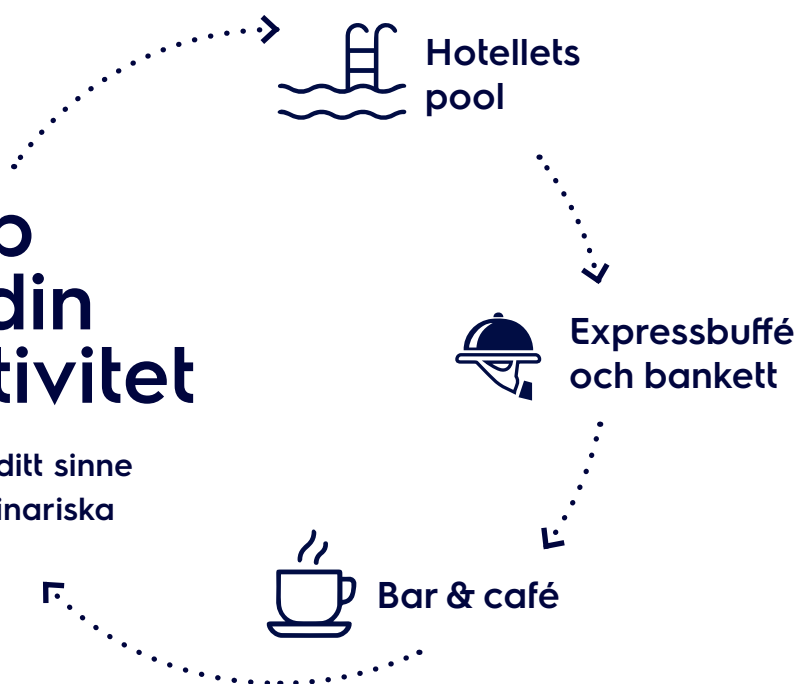


Utvidga dina horisonter

För en oförglömlig femstjärnig upplevelse.
Låt ditt evenemang att sticka ut från mängden.

Släpp loss din kreativitet

och öppna ditt sinne
för olika kulinariska
möjligheter



Grönsakstempura med LiberoPro wok

48 portioner/tim



Panerade räkor med LiberoPro wok

140 enskilda spett/tim





**Ingerfärs- och sojakryddade
bläckfiskspeitt med LiberoPro stekhäll XL**

300 stycken/tim

**Bläckfisk och vitelotte-potatis med LiberoPro
induktionshäll med en värmezona**

60 portioner/tim • cirka 150 g



Premium serveringslösningar

Överraska med rätter av restaurangkvalitet, utan att spilla tid eller uppta mycket utrymme.



Paella



Ramensoppa med nudlar



Räkor med grönsaker

Få restaurangkvalitet

Ta en affärslunch till nästa nivå genom att komplettera dina rätter på plats. Lösningar utformade med tanke på kraven från en hektisk personalmatsal och dess yrkesverksamma gäster.

1. Håll maten varm på **LiberoPro induktionshällen**.
2. Komplettera rätterna genom att tillaga grönsaker och andra ingredienser med **LiberoPro wok** och **LiberoPro stekhällar**.





Essentia Teamed to serve you. Anytime, anywhere

Essentia tar **begreppet service till en helt ny nivå**. En dedikerad tjänst som blir en av dina främsta fördelar. Genom ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger Essentia dig det stöd du behöver och tar hand om dina produkter och processer.

Du stöds av **fler än 2 200 auktoriserade servicepartners, 10 000 kvalificerade tekniker** i över **149 länder** och över **170 000 lagerförda reservdelar**.

Vårt servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi är redo och fast beslutna att hjälpa dig med ett **unikt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

Håll din utrustning i gott skick

Korrekt underhåll **enligt Electrolux Professionals handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem. **Electrolux Professional Customer Care** erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**. För mer information, kontakt din Electrolux Professional auktoriserade **servicepartner**.

Du kan förlita dig på en snabb leverans av originaltillbehör och förbrukningsvaror, noggrant testade av Electrolux Professionals experter för att säkerställa **hållbarhet och prestanda för din utrustning**, tillsammans med **användarnas säkerhet**.



Se videon och ta reda på mer

LiberoPro Point

LiberoPro Point - FÖR 3 ENHETER



BESKRIVNING	Med kyllda draglådor		Utan kyllda draglådor	
	351087	351086	351083	351082
Utvändiga mått (mm) BxDxH	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284
Strömförsörjning	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415V/3N/50-60	380-415V/3N/50-60
Tillagningsfunktioner	upp till 3	upp till 3	upp till 3	upp till 3
3-fas tillagningsfunktioner
Kyllda draglådor (37 L)	2	2		
Extra neutral bottenlåda (30 L) - 650189	upp till 2	upp till 2	upp till 4	upp till 4
Extra fällbar hylla - 650005	upp till 2	upp till 2	upp till 2	upp till 2
Extra Hållare för papper - 650195
Typ av kontakt	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Ampere	32	32	32	32

LiberoPro Point - FÖR 2 ENHETER



BESKRIVNING	Med kyllda draglådor		Utan kyllda draglådor	
	351085	351084	351081	351080
Utvändiga mått (mm) BxDxH	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284
Strömförsörjning	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415V/3N/50-60	380-415V/3N/50-60
Tillagningsfunktioner	upp till 2	upp till 2	upp till 2	upp till 2
3-fas tillagningsfunktioner
Kyllda draglådor (37 L)	1	1		
Extra neutral bottenlåda (30 L) - 650189	upp till 1	upp till 1	upp till 2	upp till 2
Extra neutral sidohylla - 650005	upp till 2	upp till 2	upp till 2	upp till 2
Extra Hållare för papper - 650195
Typ av kontakt	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Ampere	32	32	32	32

LiberoPro hållar



Slät induktionshäll

BESKRIVNING	En värmezon		Två värmezoner
	600877	600883	600879
Utvändiga mått (mm) BxDxH	400x600x152	400x600x152	400x600x152
Strömförsörjning	220-240/1N/50-60	380-415V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Max. diameter kokkärl (mm)	340	340	240 för varje zon
Elektrisk effekt (kW)	3,5	5	3,5
Tillagningszoner	1	1	2
Drop-in-versioner	.	.	.
Typ av kontakt	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO

Induktionsstekhäll



BESKRIVNING	Stekhäll	Stekhäll XL
	600886	600887
Utvändiga mått (mm) BxDxH	400x600x227	800x600x227
Strömförsörjning	220-240/1N/50-60	380-415V/3N/50-60
Elektrisk effekt (kW)	3,5	7
Tillagningszoner	1	2
Tillagningsyta (BxD - mm)	390x410	790x410
Fettuppsamlingslådans kapacitet (L)	0,5 liter	1,2 liter
Typ av kontakt	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2

Induktionswok



BESKRIVNING	Wok	
	600881	600885
Utvändiga mått (mm) BxDxH	400x600x229	400x600x229
Strömförsörjning	220-240/1N/50-60	380-415V/3N/50-60
Kyvettens diameter (mm)	290	290
Elektrisk effekt (kW)	3,5	5
Drop-in-versioner	.	.
Typ av kontakt	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

