

Koken in alle vrijheid

LiberoPro

Horizontal Cooking



Werk 8 uur zonder onderbreking met LiberoPro

LiberoPro is een veelzijdige, professionele Plug & Play-oplossing. De perfecte bondgenoot om uw creativiteit de vrije loop te laten en uw zakelijke wensen te vervullen. Gebruik de kookplaten samen met andere Electrolux Professional kookoplossingen voor een strak en efficiënt kookeiland.



8 werkuren aan één stuk

Hoge prestaties voor alle gebruiken



Vrije beweging

Installeer waar u maar wilt, dankzij de Plug & Play oplossing



Slim en gebruiksvriendelijk

Veelzijdige oplossing dankzij de drop-in layout



Groene kampioen

Tot 90%* energie efficiëntie. 100% recycleerbare verpakking en FSC goedgekeurd

* in vergelijking met traditionele Electrolux Professional gas functie.



LiberoPro Inductie



Inductie Mono Zone



Inductie Dubbele Zone

Max afmetingen pan: 350x450 mm met brug-functie



Gemakkelijker, beter en groter!

Combineer twee aparte zones tot een groter oppervlak waarvan de temperatuur en instellingen automatisch uitgelijnd worden door de brug.

Energy efficiënt, precies koken

► Hoog vermogen bij grote pannen, grote precisie bij kleine pannen

► Strak design met een veelzijdige drop-in oplossing die kan worden geïntegreerd in bestaande toonbanken of kookblokken

► Snelheid en flexibiliteit dankzij het inductieverwarmingssysteem en de slimme elektronische bediening

► Bereid zelfs de meest delicate gerechten in kleine potten, zoals karamel of gesmolten chocolade (minimale diameter: 120 mm)

► De operator kan het vermogensniveau en de tijd instellen

Veiligheid eerst

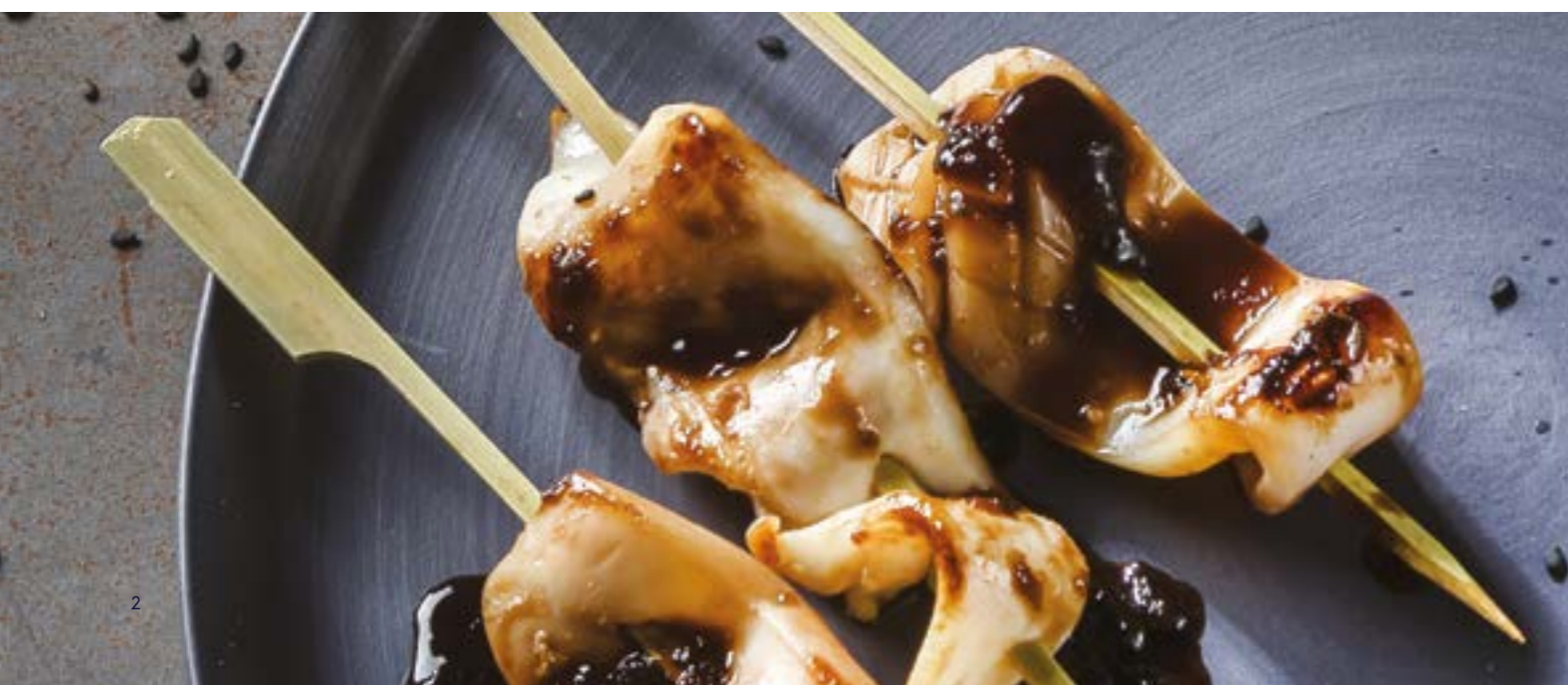
Om verwondingen te voorkomen, duidt een waarschuwing aan dat de kookplaat nog warm is.. De vergrendelfunctie voorkomt accidenteel wijzigen van instellingen tijdens het werken.



Drop-in configuratie beschikbaar



Scan en leer hoe u de LiberoPro Inductieplaat bedient.





LiberoPro Bakplaat



Bakplaat



XL Bakplaat



**Gemakkelijker,
beter en groter!**

Combineer twee aparte zones tot een groter oppervlak waarvan de temperatuur en instellingen automatisch uitgelijnd worden door de brug

XL: extra sterk,
extra productief.
11 kg / u hamburgers *
18 stuks in 7 minuten

► Snelle voorverwarming *: 5'30" om 177°C te bereiken, gelijkmatig verdeeld

* Test volgens de ASTM F1275 - 03 norm met bevroren hamburgers (220gr).
5,5 Kg / u hamburgers met LiberoPro Griddle.

**Uniform gebakken, snel
temperatuurbereik,
uitermate precies**

- Krachtige, hoge prestaties met inductie
- Uitstekende kookresultaten en snel temperatuurherstel
- Gelijkmatige kookresultaten, waar u ook bakt - dankzij de aluminiumlaag in de kookplaat bakt het hele oppervlak gelijkmatig, van het midden tot de hoeken
- Ontworpen voor professioneel gebruik: antiaanbaklaag en kookoppervlak geschikt voor voedselcontact
- Stel temperaturniveaus in van 60 ° C tot 280 ° C

Gegarandeerde voedselveiligheid

Voldoet aan de Europese norm betreffende materialen voor contact met levensmiddelen (EC) No.1935/2004.

Veiligheid eerst

Om verwondingen te voorkomen, duidt een waarschuwing aan dat de kookplaat nog warm is.. De vergrendelfunctie voorkomt accidenteel wijzigen van instellingen tijdens het werken



Scan
en leer hoe u de
LiberoPro Bakplaat
bedient



LiberoPro Wok



Wok

**Strak design,
veelzijdig gebruik,
krachtig om te koken**

De 3 fasenversie is perfect voor krachtig koken, zoals het roerbakken van een grote hoeveelheid groenten.

Drop-in
configuratie
beschikbaar



Accessoires & Verbruiksproducten



Schraper - inbegrepen

Gebruik enkel de bijgeleverde schraper om achtergebleven voedselresten van de bakplaat te verwijderen.



**C40 Ontvetter Voor Hete
Oppervlakken**

- code 0S1841

Gemakkelijk schoonmaken

Activeer de reinigingsfunctie: de bakplaat bereikt 180 ° C . Breng Electrolux Professional C40 Ontvetter voor hete oppervlakken aan.



Scan
en ontdek hoe u de LiberoPro
Bakplaat schoonmaakt

Kampioen in efficiëntie

Meer besparen betekent meer investeren in de beste, verse ingrediënten.

Bespaar meer dan **20%** op uw energiekosten

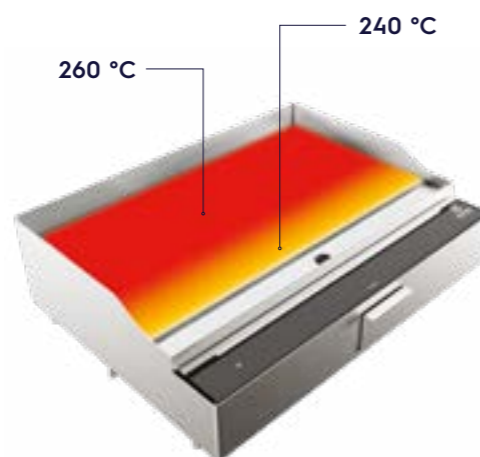


Snel en efficiënt

Prestaties en maximale energie-efficiëntie gaan hand in hand met productiviteit.

Betere energie-efficiëntie met LiberoPro inductie kookplaten in vergelijking met Electrolux Professional infrarood modellen*.

Uitstekende resultaten



XL Bakplaat - 3PH

Ongeëvenaarde gelijkmatigheid in bakken

Productiviteit is altijd gegarandeerd met de inductietechnologie. Zelfs bij bevroren voedsel kan het reactieve oppervlak de ingestelde temperatuur snel terug bereiken..

Hoge prestaties, uitstekende resultaten

Buitengewone temperatuurprecisie en optimale kookuniformiteit. De LiberoPro bakplaten hebben het vermogen om een constante temperatuur te behouden met een minimale schommeling van 2 ° C **.

** Gemeten bij inactiviteit volgens de interne testprocedure van Electrolux Professional.

Een ruime keuze voor alle stijlen en smaken

Geef uw kookruimte wat pit: personaliseer uw LiberoPro Point naar smaak.

Kies uit zes verschillende afwerkingen* en pas uw werkplek aan uw interieur. Voeg een vleugje persoonlijkheid en verfijning toe!



Standaard versie in hoog kwalitatief RVS (AISI 304)

Electrolux Professional biedt een selectie personaliseerbare afwerkingen om aan al uw cateringbehoeften te voldoen, of u nu een hotel, kantine of onafhankelijk restaurant heeft.

Elegante, hedendaagse afwerkingen



* Speciale afwerkingen op aanvraag. Zowel voor LiberoPro Point 2M en 3M.



LiberoPro Point beweegt samen met u

LiberoPro Point past zich aan uw behoeften aan en biedt eersteklas service in een eigentijds design.



LiberoPro Point veelzijdig en design

Combineer verschillende kookplaten volgens het menu-aanbod. Plaats het LiberoPro Point mobiele kookstation waar u maar wilt.

Plug & play, robuust en praktisch: inzetbaar in elke professionele omgeving.



Verse ingrediënten kwalitatieve bereidingen

LiberoPro Point met geïntegreerde koellades voor alle omstandigheden.

Temperatuurbereik: 0°/+10 °C met onafhankelijke regeling.

Gekoelde lade (GN compatibel): 37 liter.

Optionele neutrale lade (GN compatibel): 30 liter.



Gebruiksvriendelijk

Genoeg ruimte voor potten en pannen.



Het **ergonomisch ontwerp** biedt gebruiksgemak en comfort, met een grote toog waar de chef ge makkelijk bereide gerechten kan plaatsen.

Dankzij de **glazen scheidingswand** kan de klant live volgen hoe het eten bereid wordt.



Geniet van een koele en comfortabele omgeving



Stoom wordt direct afgezogen, voor een comfortabel kookstation.

Met de **LiberoPro Duo**-functie, wordt de ventilatorsnelheid automatisch aangepast aan de temperatuur van de LiberoPro-kookplaten wanneer deze op de LiberoPro Point worden geplaatst.



Scan en ontdek de Duo-functie



Scan en ontdek hoe makkelijk het reinigen van de RVS-filters en regenereren van de koolstoffilters is



Verkoop meer dankzij de juiste belichting

Studies** hebben aangetoond dat de juiste **verlichting essentieel is voor een aangename eetervaring**. Het visueel aspect helpt klanten bij het kiezen van de lekkerste en verleidelijkste gerechten.

Wakker de eetlust van uw klanten aan met het LiberoPro Point-ontwerp, een elegante combinatie van glas en verlichting.

Het licht start automatisch bij het koken dankzij de LiberoPro Duo-functie.

** "Het belang van de visuele esthetiek van kleuren in voedsel tijdens een werklunch - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019) ""



Samen rijden we verder

Bent u op zoek naar een **gebruikershandleiding of ander ondersteunend materiaal?**

E-Tandem* is de digitale Service van Electrolux Professional die u onmiddellijk toegang geeft tot tools en documentatie.

Scan de QR code aan de binnenkant van uw machine en verkrijg alle nodige productinformatie.

Excellentie in beweging

Herschrijf de regels van de streetfood-ervaring:

Liberopro-kookplaten - uw bondgenoot in flexibiliteit en efficiëntie.



Milk shakes met SP Ultra

2,5 kg - 15 porties
Non-stop service met SP Ultra. Houd klanten veilig dankzij de nUV* -LED die de bak zuivert en bacteriegroei vermindert.

Churros met Liberopro Wok

150 churros/u



Tapas met Liberopro Inductie Mono Zone

Tortilla Tapas
120 stuks/h • 50 gr/stuk



Hamburgers met de Liberopro XL Bakplaat

Burgerbroodje, uitjes, bacon, verse burger
25 complete hamburgers/h • 5 kg/u

Voor een volledig aanbod:



Panini's en tosti's met SpeeDelight

1 minuut voor een perfect gebakken sandwich



Nachos met kaas-dip in de LL3

Capaciteit: 2,5 kg • 50 dosissen per volledige portie



Kwaliteit aan hoog tempo

Kwaliteitsnormen en creativiteit lijden niet onder tijdsdruk.



1. XP700 Pastakoker

2. SkyLine Chill[®] Blast Chiller 30 kg

3. LiberoPro inductie Dubbele Zone

Pasta en hoofdgerecht

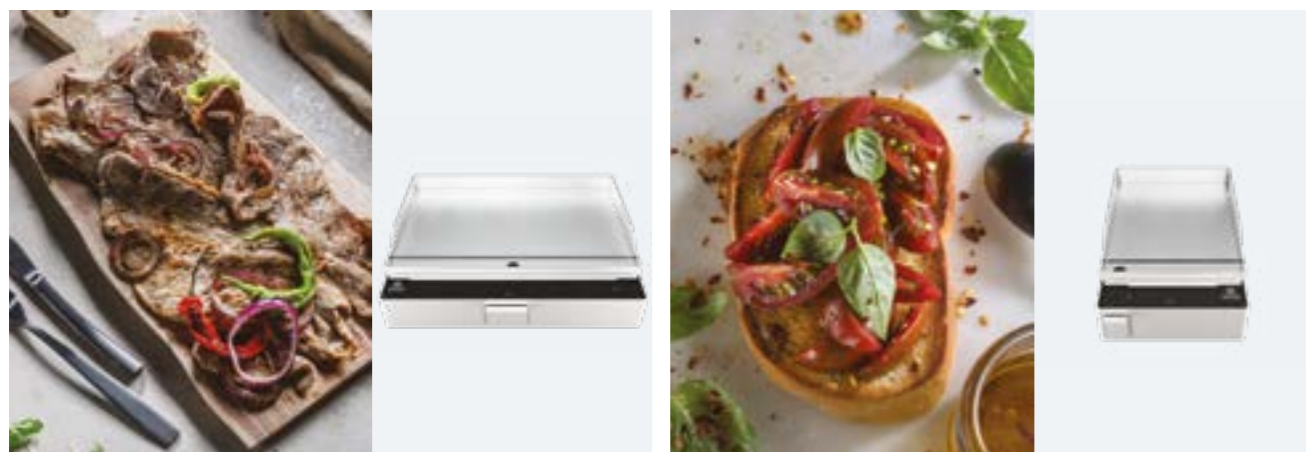
4 minuten / 2 porties • 30 porties/h • 80 gr/portie

1. In een paar minuten klaar dankzij de automatische pastakoker met hoge productiviteit

2. Koel de pasta om de versheid en smaak te bewaren. Gebruik de BlastChiller om af te koelen van +4 °C tot -41 °C.

3. Sauteer met de saus naar keuze op je inductie bakplaat.

Voor een volledig aanbod:



Snelle snacks met de LiberoPro Bakplaat XL

150 stuks/u • 120 gr/stuk

Bruschetta met de LiberoPro Bakplaat

360 broodsneetjes/u



Tofu met gesauteerde groenten met de LiberoPro Wok

24 porties/u • 4 kg

Een extra kookzone met wok voor speciale wensen

Uw klanten kunnen specifieke wensen hebben, of het nu gaat om voedselallergieën of speciale diëten, zoals flexitarianisme.

Dankzij deze extra kookzone kunt u gemakkelijk voldoen aan alle specifieke wensen van de klant.



Vergroot uw horizon

Voor een onvergetelijke vijfsterrenervaring.
Laat uw evenement opvallen tussen de massa.

Laat uw creativiteit spreken

en probeer nieuwe culinaire ervaringen



Groenten tempura met de LiberoPro Wok
48 porties/u



Scampi in deeg met de LiberoPro Wok
140 stuks/u



Gember en soja inktvis brochetten met de LiberoPro XL Bakplaat
300 stuks/u



Octopus en vitelotte aardappelen met LiberoPro Inductie Mono Zone
60 porties/u • 150 gr gemidd..



Premium serveeroplossingen

Surprise busy professionals with restaurant quality dishes, without sacrificing time or space.



Paella

Groenten Ramen

Scampi met Groenten

Restaurantkwaliteit waar u wilt

Breng een zakenlunch naar een hoger niveau door uw gerechten ter plekke af te maken. Ontworpen met een druk bezette kantine en personeel in gedachten.

1. Hou het voedsel warm op **LiberoPro Inductie**.
2. Maak gerechten af door groenten en andere ingrediënten te koken met **LiberoPro Wok en LiberoPro Bakplaten**.

Essentia Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal



Essentia staat voor een **buitengewone Customer Care dienst**, een service op maat die u een concurrentieel voordeel bezorgt. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzekert de vlotte werking van uw bedrijf dankzij een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en een vernieuwende technologie.

Ons uitgebreide, wereldwijde service-netwerk, telt meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **170.000 onderdelen** en **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen**.

Een wereldwijd servicenetwerk

U kunt rekenen op een **uniek, uiterst beschikbaar servicenetwerk** om uw werk te vereenvoudigen..

Verhoog de prestaties van uw apparatuur

Een **correct onderhoud volgens de Electrolux Professional aanbevelingen** is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. Electrolux Professional Customer Care biedt een aantal op maat gemaakte servicepakketten.

Neem voor meer informatie contact op met uw erkende **Electrolux Professional Authorized Partner**.

U kunt vertrouwen op de snelle verzending van originele accessoires en verbruiksartikelen, grondig getest door experts van Electrolux Professional om de duurzaamheid en prestaties van uw apparatuur en de veiligheid van de gebruiker garanderen.



Bekijk de video voor meer informatie

LiberoPro Point

LiberoPro Point - 3M



BESCHRIJVING	Met gekoelde lade		Zonder gekoelde lade	
	351087	351086	351083	351082
Buitenafmetingen (mm) BxDxH	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284
Electrische voeding	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
Kookfuncties	tot 3	tot 3	tot 3	tot 3
3 phase kookfuncties
Gekoelde lade (37lt)	2	2		
Optionele neutrale laden (30lt) - 650189	tot 2	tot 2	tot 4	tot 4
Optionele zijplank - 650005	tot 2	tot 2	tot 2	tot 2
Optionele houder voor papierrol- 650195
Stekkertype	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Amps	32	32	32	32

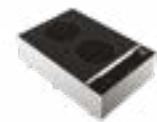
LiberoPro Point - 2M



BESCHRIJVING	Met gekoelde lade		Zonder gekoelde lade	
	351085	351084	351081	351080
Buitenafmetingen (mm) BxDxH	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284
Electrische voeding	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
Kookfuncties	tot 2	tot 2	tot 2	tot 2
3 phase kookfuncties
Gekoelde lade (37lt)	1	1		
Optionele neutrale laden (30lt) - 650189	tot 1	tot 1	tot 2	tot 2
Optionele zijplank - 650005	tot 2	tot 2	tot 2	tot 2
Optionele houder voor papierrol- 650195
Stekkertype	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Amps	32	32	32	32

LiberoPro Hobs

Inductie Bakplaat



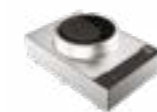
BESCHRIJVING	Mono Zone		Dubbele Zone
	600877	600883	600879
Buitenafmetingen (mm) BxDxH	400x600x152	400x600x152	400x600x152
Electrische voeding	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Max pot/pan diameter (mm)	340	340	240 each zone
Electrische stroom (kW)	3.5	5	3.5
Kookzones	1	1	2
Drop in versies	.	.	.
Stekkertype	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO

Inductie Bakplaat



BESCHRIJVING	Bakplaat	XL Bakplaat
	600886	600887
External dimensions (mm) WxDxH	400x600x227	800x600x227
Electrische voeding	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Electrische stroom (kW)	3.5	7
Kookzones	1	2
Kookoppervlak (BxD - mm)	390x410	790x410
Vetopvang capaciteit (lt)	0.5 liter	1.2 liter
Stekkertype	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2

Inductie Wok



BESCHRIJVING	Wok	
	600881	600885
Buitenafmetingen (mm) BxDxH	400x600x229	400x600x229
Electrische voeding	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Couvette diameter (mm)	290	290
Electrische stroom (kW)	3.5	5
Drop in versies	.	.
Plug type	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



Excellentie staat centraal in alles wat we ondernemen.
We bevorderen de prestaties van onze klanten, door te voorzien in hun behoeften,
maar streven ook naar uitmuntendheid bij ons personeel, onze innovaties,
oplossingen en diensten.
We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



www.electroluxprofessional.com

Nederland: +31 (0)20 721 96 10

België: +32 (0)2 620 09 20

Excellentie met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

