

*libero* line



**Electrolux**



*Thinking of you*  
**Electrolux**



Libero Line,  
il piú innovativo concetto  
di cottura a vista



# Servire chiunque, dovunque!

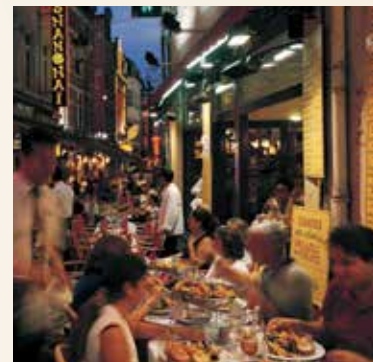
*Con Libero Line, Electrolux accompagna, in ogni momento della giornata, anche i clienti più esigenti*

## **Buffet**

Servire centinaia di clienti con piatti di buona qualità in tempi brevissimi.

## **Cene informali**

Preparare una straordinaria varietà di ricette originali dagli antipasti ai dolci.



## **Caffè & Bar**

Preparare piatti espressi per chi "va di fretta". Dal semplice panino ai piatti al tavolo.

## **Colazioni & Brunch**

Cucinare un'ampia gamma di piatti per far iniziare la giornata in modo perfetto.



## **Pranzi all'aperto**

La cottura a vista più innovativa. Adattare la propria cucina a tutti gli stili ed ambienti. Grigliare, spadellare, cucinare a vapore e bollire.

## **Rinfreschi**

Garantire ai clienti una varietà di piatti in tempi record. Pesce grigliato, carne e verdure senza che i sapori si mescolino.





# Fry-Top

Per cuocere in modo dietetico esaltando gusto e colore dei cibi!

*Con questo versatile fry-top è possibile cucinare pesce, manzo, pollo, verdure, frittate e molto altro in modo facile e veloce.*



- **Servire i clienti in tempi record!** Da 20°C a 265°C in meno di 15 minuti
- Grazie alla superficie al cromo è possibile cucinare diversi tipi di cibi **senza mescolare i sapori**
- Le caratteristiche del cromo garantiscono sempre una **perfetta pulizia** e brillantezza
- La giusta temperatura di cottura è mantenuta costante per cucinare e **grigliare i cibi uniformemente**
- Lo speciale raschietto di pulizia in dotazione facilita la rimozione dei residui di cibo dalla superficie di cottura
- I succhi di cottura residui o il grasso sono raccolti in un cassetto rimovibile per **facilitare la pulizia**

- Protezione paraschizzi integrata per **proteggere i clienti**
- Pannello comandi piatto **resistente ai getti d'acqua** per una facile pulizia
- Struttura robusta e solida in acciaio inossidabile con alto grado di **resistenza alla corrosione**





- La superficie di cottura al cromo antiaderente con 10 mm di spessore evita la **dispersione del calore** nell'ambiente
- **Cottura veloce e uniforme** garantita dalla superficie al cromo grazie agli innovativi elementi riscaldanti posti sotto la piastra al cromo
- Ventola di raffreddamento singola, funziona solo quando necessario **riducendo i livelli di rumorosità**
- 4 piedini regolabili in altezza per una **migliore stabilità**
- Pannello comandi touch control con display temperatura
- Speciale tasto "P" per memorizzare il livello di riscaldamento desiderato e trovarlo già impostato ad ogni accensione.
- Tasto "MAX" per **raggiungere immediatamente la massima temperatura**



### Eccezionale uniformità di temperatura



### Produttività oraria

tipo di cibo	porzioni/ora
petti di pollo	90
tonno	100
pesce spada	80
verdure grigliate	45
uova fritte	110

\*\* le quantità possono variare a seconda delle dimensioni del cibo e della temperatura della superficie di cottura

modello	dimensioni (lxpxh)	potenza	tensione	temp.
verticale	325x600x180 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	265 °C
orizzontale	600x325x180 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	265 °C





# Wok Induzione

Per spadellare, cuocere o bollire qualsiasi piatto in pochi secondi!

*Si riscalda in pochissimi secondi... adatto per la preparazione di piatti etnici, oltre che per spadellare la pasta o preparare un ottimo risotto. Particolarmente indicato per rigenerare cibi surgelati/precotti.*



- **Massimizza l'efficienza energetica** grazie al rilevamento automatico di "presenza pentola" che attiva la trasmissione di energia solo quando la pentola è sulla piastra Wok
- **Postazione di lavoro confortevole:** il calore è convogliato solo alla pentola per induzione magnetica e non viene disperso nell'ambiente
- Piastra Wok concava in vetroceramica ad alta resistenza (diam. 310 mm) **facile da pulire**
- Display digitale touch control con 12 livelli di potenza facilmente selezionabili
- Costruzione robusta in acciaio inossidabile **resistente alla corrosione**

- Pannello comandi piatto **resistente ai getti d'acqua**
- Bordi arrotondati per una facile pulizia
- 4 piedini regolabili in altezza per una **migliore stabilità**
- Pentola Wok (diam.350) in acciaio inossidabile per cottura ad induzione (opzionale)



**VELOCITÀ**

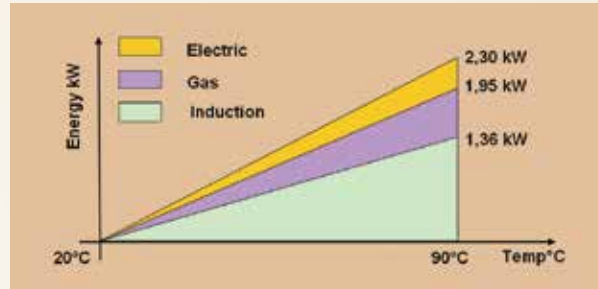
L'energia si trasferisce per contatto direttamente alla pentola. Le particelle di ferro della pentola sono attivate termicamente grazie al campo elettromagnetico creato dagli induttori. **Nessuna dispersione di calore**

**SICUREZZA**

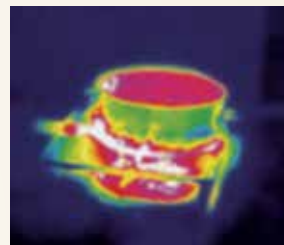
Nessuna fiamma libera o superfici calde. **Nessun rischio di bruciature** dato che le superfici rimangono fredde dopo la cottura

**EFFICIENZA**

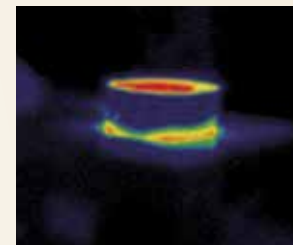
Il 90% dell'energia è trasferito alla pentola. Quando la pentola viene rimossa l'energia si interrompe



Energia richiesta per scaldare 12 litri d'acqua da 20° a 90°C



Calore irradiato da apparecchiature a gas (Efficienza 57%)



Calore irradiato da piastre ad induzione (Efficienza 90%)



Produttività oraria	
tipo di cibo	porzioni/ora
pasta	120
riso saltato	100
verdure	60

\*\* le quantità possono variare a seconda del tipo di cibo e del livello di potenza selezionato

modello	dimensioni (lpxh)	potenza	tensione	livelli potenza
Wok zona singola	325x400x180 mm	3,2 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12







# Piastra Induzione

Per servire cibi gustosi a tempo di record!

*L'assenza di dispersione di calore durante la cottura consente di preparare velocemente piatti sfiziosi mantenendo un ambiente ideale per gli ospiti.*



- Permette di **abbattere i costi di gestione**, con un risparmio fino al 60% rispetto alle tecniche di cottura tradizionali
- Consente di servire anche **i piatti più elaborati in pochi minuti**, grazie alla velocità della tecnologia ad induzione
- **Pulizia facile e veloce** grazie ai bordi arrotondati e alla superficie di cottura in vetroceramica completamente sigillata (spessore 4 mm)
- La struttura robusta in acciaio inossidabile garantisce una **lunga durata** e protegge dalla corrosione
- 2 zone di cottura, in orizzontale o verticale, consentono un'**installazione flessibile** in spazi ristretti
- Zone di cottura con anello a doppia spirale (180 mm) per pentole con diametro maggiore di 120 mm
- È disponibile una serie di pentole per cottura ad induzione (opzionale)



Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox (diam. 200 mm)



Pentole in alluminio con manico in acciaio inox (diam. 240/280 mm)



Piastre antiaderenti (rigata o liscia)



- Piastra ad induzione con zona singola di cottura (diam. 270 mm)
- **Risparmio di energia, alta efficienza e bassi costi di gestione**
- **Nessun rischio di bruciature** dato che le superfici rimangono fredde dopo la cottura
- Display digitale touch control con 12 livelli di potenza facilmente selezionabili



#### Produttività oraria

tipo di cibo	porzioni/ora zona singola	porzioni/ora 2 zone
petti di pollo	25	36
frittate	24	35
uova fritte	80	116

\*\* le quantità possono variare a seconda delle dimensioni del cibo e della temperatura della superficie di cottura

modello	dimensioni (lxpxh)	potenza	tensione	livelli potenza
verticale 2 zone	325x600x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
orizzontale 2 zone	600x325x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
zona singola	325x400x130 mm	3,2 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12





# Piastra Infrarossi

Per preparare qualsiasi piatto dalla colazione al dessert!

*In uno spazio molto compatto si può cucinare praticamente tutto o, semplicemente, rigenerare o mantenere il cibo in temperatura.*



- **Efficienza energetica** ottimale grazie alla zona di riscaldamento a doppio anello. La resistenza a spirale si attiva a seconda della dimensione del recipiente: una pentola piccola attiverà soltanto l'anello interno più piccolo
- La tecnologia ad infrarossi consente di fare **perfetto affidamento** sull'accuratezza del livello di potenza selezionato
- È la piastra di cottura più versatile: **non ci sono necessità particolari per le pentole** da utilizzare. Si può tranquillamente spaziare dall'acciaio al rame, all'alluminio, a seconda delle necessità di cottura
- La struttura robusta in acciaio inossidabile garantisce una **lunga durata** e protegge dalla corrosione
- **Pulizia facile e veloce** grazie ai bordi arrotondati e alla superficie di cottura in vetroceramica completamente sigillata (spessore 4 mm)
- **Estremamente versatile**, le 2 zone di cottura a doppia spirale (diam. 220 mm ciascuna, in orizzontale o in verticale), si adattano anche a spazi ristretti
- È disponibile una serie di pentole (opzionale)



Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox (diam. 200 mm)



Pentole in alluminio con manico in acciaio inox (diam. 240/280 mm)



Piastre antiaderenti (rigata o liscia)



- Piastra infrarossi con zona singola di cottura (diam. 270 mm)
- **Oltre a cuocere**, può essere utilizzata anche per scaldare i cibi o mantenere i piatti ad una determinata temperatura
- 4 piedini regolabili in altezza per una **migliore stabilità**
- **Pannello comandi touch control** con display temperatura
- Speciale tasto “P” per memorizzare il livello di riscaldamento desiderato e trovarlo già impostato ad ogni accensione.
- Tasto “MAX” per **raggiungere immediatamente la massima temperatura**



#### Produttività oraria

tipo di cibo	porzioni/ora zona singola	porzioni/ora 2 zone
Petti di pollo	25	36
frittate	24	35
uova fritte	80	116

\*\* le quantità possono variare a seconda delle dimensioni del cibo e della temperatura della superficie di cottura

modello	dimensioni (lpxh)	potenza	tensione	livelli potenza
verticale 2 zone	325x600x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
orizzontale 2 zone	600x325x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
zona singola	325x400x130 mm	2,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12



Libero Line HP,  
Elevate prestazioni  
Massima efficienza  
Migliore qualità





# Wok Induzione HP

*Ideale per preparare piatti etnici o ricette espresso che richiedono alte temperature e tempi brevi di cottura.*



- Grazie all'induzione il Wok raggiunge elevate temperature rapidamente e così carne, pesce e verdura conservano **sapore, colore e caratteristiche organolettiche**
- Si possono **cucinare pasti sani** grazie alla forma concava del Wok che garantisce uniformità di calore richiedendo così meno grassi per la cottura
- 9 livelli di potenza per un **preciso controllo della temperatura**
- **Risparmio energetico** grazie al rilevamento automatico della pentola che attiva la trasmissione del calore solo quando il recipiente è sulla piastra Wok e si disattiva quando la pentola viene rimossa
- **Nessuna fiamma libera. Nessuna perdita di calore.** Solo la pentola diventa calda, non la superficie, con il risultato di avere un ambiente di lavoro più sicuro e fresco.
- Superficie di cottura in vetroceramica **facile da pulire.** Una volta raffreddata si passa un panno morbido con poche gocce di detergente



modello	dimensioni (lxpxh)	potenza	tensione	livelli potenza
zona singola	400x475x180 mm	3,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
zona singola	400x475x180 mm	5 kW	400 V 50/60 Hz 3N	1-9





# Piastra Induzione HP

*Veloce, affidabile ed efficiente. L'apparecchiatura più adatta a garantire le massime prestazioni nelle più svariate condizioni.*



- **Massime prestazioni di cottura** in una zona singola di riscaldamento (340x340 mm). Ideale per bollire, rigenerare, riscaldare, arrostitire e molto altro
- Il **94% di efficienza energetica** grazie al sistema integrato di riconoscimento della pentola. La piastra trasferisce energia solo quando il recipiente è a contatto con la superficie
- **Risparmio di tempo. Cottura immediata.** Senza pre-riscaldamento. La massima potenza viene trasferita non appena la pentola è posta sulla superficie
- **Massima versatilità** e cottura precisa grazie ai 9 livelli di potenza
- **Massima sicurezza** per l'operatore grazie al controllo integrato della temperatura che disattiva la zona di cottura prima di un eventuale surriscaldamento. Quando la superficie si raffredda la zona di riscaldamento si riaccende automaticamente

- Struttura robusta in acciaio inox per garantire **affidabilità e una maggiore durata**
- Piano in vetroceramica **estremamente facile da pulire**. Nessun rischio di cattivi odori o bruciature nel caso in cui piccoli pezzi di cibo dovessero cadere sulla superficie della piastra

modello	dimensioni (lxpxh)	potenza	tensione	potenza livello
zona singola	400x475x120 mm	3,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
zona singola	400x475x120 mm	5 kW	400 V 50/60 Hz 3N	1-9



# Fry-Top HP

*Ideale per rispondere alle diverse esigenze in cucina. Per ampliare ogni menu, garantendo risultati di qualità con la massima produttività.*



- Si possono **rosolare, grigliare, friggere** diversi tipi di cibo **senza mescolare i sapori**
- La superficie di cottura in acciaio cromato, permette una **minima dispersione di calore** nell'ambiente e un **risparmio dei costi energetici**
- L'**ampia zona di cottura** (800x380 mm) consente di soddisfare diverse richieste contemporaneamente
- Le 2 zone di riscaldamento indipendenti (4 kw ognuna) e con controllo termostatico permettono **una precisa cottura** (da 50°C a 300°C)
- Le spie luminose indicano che la temperatura selezionata è stata raggiunta

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 per **una maggiore durata**. Altamente resistente alla corrosione
- Cassetto di raccolta grassi posizionato nella parte frontale dell'apparecchiatura per **eliminare facilmente olio e residui**
- Alzatina su tre lati per **proteggere da schizzi di grasso**, rimovibile facilmente per la pulizia
- Raschietto disponibile come accessorio opzionale



modello	dimensioni (lxpxh)	potenza	tensione	temp.°C
2 zone	800x485x250 mm	8 kW	400 V 50 Hz 3N	50°C a 300°C



# Libero Point

*Per cuocere e grigliare ottimi piatti di fronte ai tuoi ospiti riducendo i cattivi odori!  
Scegli la tua apparecchiatura Libero preferita e potrai cuocere e servire ovunque!*



Libero Point 3 unità con pannelli frontali colorati (opzionali)

- Il sistema tecnologico **Anti-Odori** riduce i cattivi odori emessi durante la cottura
- La sovrastruttura trasparente con profilo curvo **facilita l'aspirazione dei fumi** e, allo stesso tempo, rappresenta un comodo piano di appoggio

- Libero Point è un sistema di cottura **mobile, versatile e compatto** disegnato per contenere apparecchiature elettriche top della Linea Libero
- Ideale per tutti gli ambienti in cui si vuole cuocere e servire velocemente del cibo **senza necessità di avere una cucina alle spalle**, dalla sala colazione al bordo piscina
- Le innovative **unità refrigerate** hanno 2 cassetti refrigerati per mantenere freschi, ed a portata di mano, gli ingredienti per la cottura. Modelli adatti a contenere 2 o 3 apparecchiature Libero Line
- Le **unità standard** possono contenere 2 o 3 apparecchiature Libero Line. Cassetti neutri (optional) possono essere aggiunti per una maggiore flessibilità







Libero Point 2 unità con pannelli in acciaio inox (standard)

- **Pannello di controllo con display digitale:** interruttore on/off e tasti per regolare la velocità della ventola
- **Pannelli laterali trasparenti** per proteggere gli ospiti da eventuali schizzi di cibo durante le fasi di cottura
- In dotazione, come standard, dei **supporti per bacinelle GN 1/9** per avere condimenti e spezie sempre a portata di mano
- Il sistema modulare dei cassettei (opzionali) permette di **sfruttare al meglio lo spazio sottostante** alla zona di cottura. Si possono conservare gli alimenti o riporre utensili e bacinelle.
- La **mensola laterale ribaltabile** (opzionale) può essere usata come ulteriore spazio per appoggiare piatti, utensili, pentole ecc.

Libero Point - Dati tecnici	
Tensione (V)	400 V
Frequenza (Hz)	50
Fasi	3N
Dimensioni (lpxh) LP3	1310x775x1200 mm
Dimensioni (lpxh) LP2	1000x775x1200 mm

\*\* I modelli possono alloggiare apparecchiature da banco della Libero Line (1 fase) Libero Line HP (trifase). Disponibili con cassettei neutri o refrigerati.



# Unità Refrigerata Libero Point

*Gli ingredienti freschi sono ingredienti di qualità. Il Libero Point con cassette refrigerati integrati non vi deluderà.*



Libero Point 3 unità refrigerato

- Unità mobili per cottura a vista
- Nessuna necessità di scarichi
- Modelli progettati per alloggiare apparecchiature da banco della Linea Libero sia monofase che trifase (opzionali)
- 2 cassette refrigerati integrati adatti per bacinelle GN (standard)
- Temperatura cassette da 0° a +10°C con regolazione indipendente
- Capacità: 30 litri ogni cassetto
- Cassetti neutri (opzionali)



Cassetto in acciaio per bacinelle GN



Libero Point 2 unità refrigerato



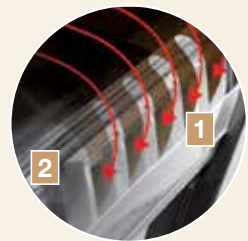
# Sistema Anti-Odori

*Il Libero Point consente di preparare **piatti appetitosi e sfiziosi** direttamente davanti ai tuoi clienti **mantenendo un ambiente confortevole**. Basta attivare l'unità, impostare la velocità della ventola ed il Libero Point farà il resto.*

**1** I fastidiosi odori prodotti dalle cotture in acqua, al vapore e alla piastra passano prima attraverso il filtro a Labirinto che separa le particelle di vapore e grasso più grandi.

**2** La doppia filtrazione, il passaggio dal filtro Labirinto attraverso un filtro metallico a rete fine, prevede un'ulteriore riduzione delle particelle.

**3** La terza e ultima fase del sistema di filtraggio porta l'aria attraverso il filtro a carboni attivi che assorbe il vapore residuo e le particelle volatili, riducendo così i cattivi odori.



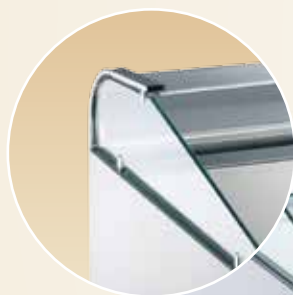
- **Filtro a labirinto** - cattura le particelle di vapore e grasso più grandi grazie alla forma a labirinto.
- **Filtro metallico a rete fine** - cattura le particelle di grasso più piccole grazie alla sua particolare consistenza.

- **Filtro a carboni attivi** - Il carbone assorbe le particelle di vapore più sottili generate durante il processo di cottura. Per pulirlo è sufficiente smontarlo, lavarlo in acqua tiepida e asciugarlo.

Il filtro a labirinto e quello metallico a rete fine si possono **smontare e lavare in lavastoviglie**.

*.... più fresco, aria più pulita*

# Aggiungi un tocco di personalità



Pannelli laterali  
trasparenti



Supporti in  
acciaio per  
bacinelle GN 1/9



Mensola laterale  
ribaltabile  
(opzionale)



Cassetti neutri  
(opzionali)





# Scegli il colore giusto per te!



\*in acciaio inox (standard)  
\*pannelli frontali (opzionali)



# Panini Grill

Per grigliare velocemente e alla perfezione!

*Compatto, versatile ed ideale per grigliare panini, verdure, carne o pesce. Con questi panini grill la soddisfazione è garantita.*



- Superficie di cottura in ghisa a lunga durata per **creare** una varietà di piatti **in modo semplice e veloce**
- Si ottengono i **migliori risultati di grigliatura** scegliendo la distanza ideale delle piastre lisce o rigate a seconda dello spessore del prodotto da cuocere
- Ampia superficie di cottura **ideale per cibi di diverse dimensioni** e forme
- Il riscaldamento uniforme della superficie di cottura non lascia zone fredde e consente di ottenere una **grigliatura sempre perfetta**
- **Rischio di bruciature ridotto** grazie al controllo termostatico della temperatura





- Superfici di cottura rivestite in smalto alimentare vetrificato, **resistente a graffi, ruggine e ossidazione**
- Piastre superiori autobilanciate **evitano il rischio di chiudere accidentalmente le piastre sul cibo**
- Ampie resistenze a prova d'urto garantiscono un **riscaldamento uniforme** su tutta la superficie per risultati sempre perfetti
- Termostato integrato per una **regolazione precisa** delle temperature da 0°C a 300°C
- La luce spia si accende durante il pre-riscaldamento e si spegne automaticamente quanto viene raggiunta la temperatura impostata



- Telaio in acciaio inossidabile per una **maggiore robustezza e durata**
- Vassoio di raccolta briciole e grasso facilmente rimovibile per **facilitare le operazioni di pulizia**



modello	dimensioni (lxpxh)	potenza	piastre (superiore/inferiore)
1 zona	260x435x235 mm	1,55 kW	liscia/liscia rigata/liscia rigata/rigata
1 zona e ½	380x435x235 mm	2,05 kW	liscia/liscia rigata/liscia rigata/rigata
2 zone	515x435x235 mm	3,1 kW	liscia/liscia rigata/liscia rigata/rigata rigata/mista



# Forno Mini Combi

Un grande forno in un piccolo spazio!

*Una soluzione versatile per soddisfare molteplici requisiti di cottura.*



- Forno a convezione-vapore facile da usare, ideale per la **cottura professionale in spazi ristretti**
- È sufficiente collegarlo alla presa, riempire d'acqua il serbatoio di accumulo ed è pronto all'uso
- **Nessuna** necessità di **connessione alla rete idrica**
- Puoi preparare carni, verdure e dolci grazie alla sua **versatilità** (convezione, vapore, vapore a bassa temperatura e combinato convezione-vapore)
- Fornito di serie con un set di teglie piene e forate GN 1/2, griglie in filo e teglie antiaderenti
- Porta del forno autobilanciata
- Accessori interni **facilmente smontabili** per facilitare la pulizia
- Quattro manopole di comando per selezionare il ciclo di cottura, il tempo, la temperatura e l'umidità/ventilazione

Dati tecnici	
Tensione (V)	230 V
Frequenza (Hz)	50
Fasi	1N
Potenza (kW)	2,2 kW
Dimensioni (lpxh)	350x560x465 mm



Serbatoio acqua





**Vapore massimo** - un metodo di cottura rapido adatto per i cibi normalmente cucinati in acqua

- Temperatura del vapore superiore a 98°C
- Risultati perfetti: gli alimenti conservano minerali e vitamine, gusto, forma e colore.
- Ideale per tutte le verdure e le patate



**Vapore a bassa temperatura** - per cotture lente e uniformi

- Temperatura del vapore intorno a 85°C
- Risultati perfetti: gli alimenti conservano minerali e vitamine, gusto, forma e colore.
- Ideale per pesce, riscaldare piatti a base di carne e cibi sottovuoto



**Cottura combinata** - una combinazione tra alto livello di umidità e controllo preciso della temperatura

- Temperatura del vapore intorno a 85°C
- Riduce al minimo la perdita di peso
- Risultati perfetti: gli alimenti conservano minerali e vitamine, gusto, forma e colore.
- Ideale per pesce, verdure, carni e cibi sottovuoto



**Cottura a convezione** - il metodo migliore per arrostitire tutti i tipi di cibo

- Un risultato perfetto in ogni occasione senza il rischio di bruciature grazie alla ventilazione integrata
- Per cucinare tutto da filetti di pesce, carni e verdure a dessert e biscotti



**Raffreddamento** - una ventola consente di abbassare rapidamente la temperatura rendendo il forno pronto per cotture più delicate (es. pesce e verdure)



Tempi di cottura	
tipo di cibo	minuti
arrosto di maiale	60
trancio di salmone	20
verdure	25
muffin alla frutta	15

\*\* i tempi possono variare a seconda del tipo di cibo, della pezzatura e della temperatura selezionata

# Gamma Libero Line



Piastra induzione verticale



Piastra induzione orizzontale



Piastra induzione a zona singola



Piastra infrarossi verticale



Piastra infrarossi orizzontale



Piastra infrarossi a zona singola



Fry-Top verticale



Fry-Top orizzontale



Wok induzione a zona singola



HP Fry-Top orizzontale



HP Wok induzione a zona singola



HP Piastra induzione a zona singola



Libero point 2/3 unità



Panini grill 1, 1½, 2 zone



Forno Mini Combi





  
Electrolux



