

Thinking of you

 **Electrolux**

libero line

 **Electrolux**





Libero Line,
het Ultieme, Innovatieve
Front Cooking Concept

Voor iedereen, overal

Met de Libero Line bereikt Electrolux zelfs de meest veeleisende gasten.

Gastronomische buffetten

Serveer honderden klanten in een mum van tijd de smakelijkste gerechten.

Relaxed dineren

Varieer naar hartenlust met verrassende recepten, van amuses en tapas tot voorgerechten en desserts.

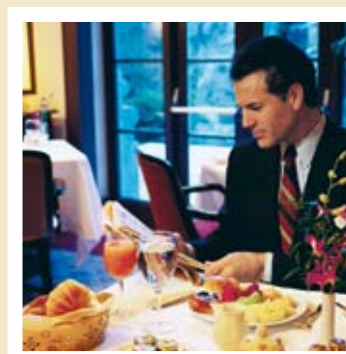
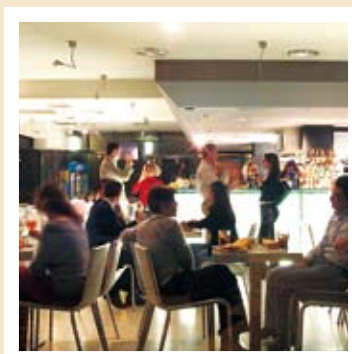


Cafés en bars

Bereid snel verse gerechten voor mensen met weinig tijd. Van een simpel broodje tot een complete maaltijd.

Ontbijtbuffetten

Serveer veelzijdige gerechtjes en bezorg uw gasten een perfect begin van de dag.



Buiten koken

De top in front cooking. Sluit met uw kookstijl naadloos aan bij elk thema. Grillen, wokken, stomen en zelfs bakken op de bakplaat!

Snackcounters

Verzeker uw gasten van een ruime keuze aan gerechten in recordtijd. Grill vis, vlees en zelfs groenten zonder smaakoverdracht.



Bakplaat

Geef voedsel de smaak en kleur die uw klanten verwachten

Deze veelzijdige bakplaat stelt u in staat sneller en gemakkelijker vis, rund, kip, groenten en omeletten te bereiden.



- Geïntegreerde spatrand om uw klanten te beschermen.
- Glad, waterbestendig controlepaneel voor optimale hygiëne.
- Robuuste RVS constructie, **zeer goed bestand tegen roest.**

- **Bedien uw klanten in recordtijd!** Van 20°C tot 265°C in minder dan 15 minuten.
- Dankzij het verchroomde oppervlak kunt u verschillende soorten voedsel bereiden **zonder smaakoverdracht.**
- Chroom laat zich bovendien **makkelijk schoonmaken**, met een blijvend blinkend resultaat.
- De juiste temperatuur blijft gehandhaafd om het voedsel **gelijmatig te bereiden.**
- Inclusief speciale bakplaatschraper om voedselresten gemakkelijk van het oppervlak te verwijderen.
- Met uitneembaar opvangbakje voor kooksappen en vetten – schoonmaken is een koud kunstje.



- Het 10mm dikke, geheel verchroomde oppervlak voorkomt warmteafgifte aan de omgeving.
- **Gegarandeerd snel en gelijkmatig koken** op het volledige oppervlak dankzij de innovatieve verwarmingselementen onder de plaat.
- De ventilator werkt alleen wanneer nodig en beperkt dus **geluidsoverlast**.
- Vier in hoogte verstelbare pootjes.
- Overzichtelijk controlepaneel met tiptoetsen en temperatuurdisplay.
- Speciale 'P'-knop om een gewenste temperatuur op te slaan voor later gebruik
- De 'MAX'-knop stelt u in staat direct **de hoogste temperatuur te kiezen**.



Gelijkmatige temperatuurverspreiding



Productiviteit per uur

type voedsel	hoeveelheid/uur
runderlapjes	70
hamburgers	90
gegrilde courgettes	140
gegrilde zeevruchten	90
braadworsten	120

** Hoeveelheid hangt af van de grootte van de producten en de ingestelde temperatuur

model	afmetingen (bx dxh)	vermogen	voltage	temp.
diep model	325x600x180 mm	2,8 kW	230 V 50/60 Hz 1N	265 °C
breed model	600x325x180 mm	2,8 kW	230 V 50/60 Hz 1N	265 °C



Inductie Wok

Bak, wok en stoom zowel traditionele als exotische gerechten in seconden

Gebruik de inductiewok voor de bereiding van roerbakgerechten, oosterse schotels, pasta's, soepen, roereieren en nog veel meer.



- Glad, (spat)waterbestendig controlepaneel voor optimale hygiëne.
- Afgeronde hoeken en een glad oppervlak voor reinigen in recordtijd
- Vier in hoogte verstelbare pootjes.
- RVS wokpan (diameter 350mm), óf traditioneel Chinese stalen wokpan apart leverbaar.

- **Zeer laag energieverbruik** dankzij de pansignalering; het energieverbruik stopt zodra de pan wordt weggenomen.
- Steeds een aangenaam werkklimaat, omdat er **geen warmte uitstraalt naar de omgeving**, alleen naar de magnetische wokpan.
- Grote, robuuste keramische wokkom (diam. 310mm); **snel en makkelijk te reinigen**.
- Gebruiksvriendelijke digitale display voor vermogensstand 1 tot 12; simpel in te stellen.
- Drie **snelkeuzetoetsen**, voor de standen 6, 10 en 12.
- Betrouwbare RVS constructie, dus **zeer goed bestand tegen roest**.



SNEL

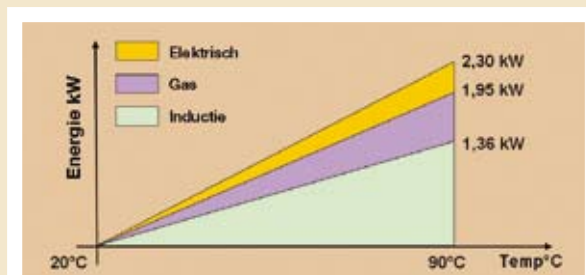
Alle energie wordt bij contact direct overgebracht op de pan. De ijzeren deeltjes in de pan worden thermisch geactiveerd door het elektromagnetische veld dat de spoelen genereren. **Gevolg? Razendsnel opwarmen en reageren op de temperatuurinstelling.**

VEILIG

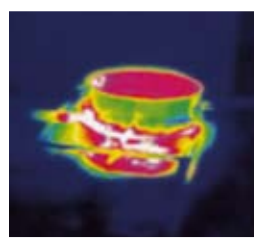
Geen open vlammen of verwarmde oppervlakken. **Geen gevaar voor brandwonden** omdat het oppervlak koel blijft na het koken.

EFFICIËNT

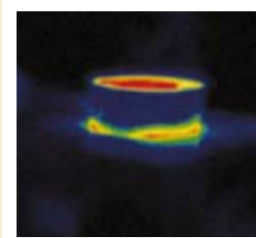
90% van de energie gaat naar de pan. Als de pan wordt verwijderd, schakelt de energie uit.



Benodigde energie om 12 liter water van 20°C tot 90°C te verwarmen



Warmteafgifte van een gasmodel (efficiëntie 57%)



Warmteafgifte van een inductiemodel (efficiëntie 90%)



Productiviteit per uur

type voedsel	porties/ uur	opmerkingen
mini loempia's	90	in hete olie
tempura garnalen	30	in hete olie
groenten	50	verse ingrediënten
gebakken rijst	15	voorgekookte ingrediënten
roerbakken	60	voorgekookte ingrediënten

** Aantal porties hangt af van de grootte van de producten en de ingestelde temperatuur



model	afmetingen (bx dxh)	vermogen	voltage	standen
inductie wok 1 zone	325x400x180 mm	3,2 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12

Inductie Kookplaat

Serveer versbereide, exquisite gerechten in recordtijd

Doordat er geen hitteverlies optreedt, bereidt u in recordtijd éénpansgerechten, onder steeds perfecte condities, en dit voor het oog van uw gasten!



- **Verlaag uw exploitatiekosten; bespaar** dankzij koken met inductie tot wel 60% op uw energiekosten.
- Verras uw klanten door hun **favoriete gerechtje binnen enkele minuten** voor te schotelen dankzij de snelle opwarmtijd van inductie.
- Volledig verzegeld, robuust kookoppervlak van keramisch glas (4mm dik) voor extra duurzaamheid.
- De robuuste constructie van RVS geeft roest geen kans.
- Het gladde oppervlak en de afgeronde hoeken maken **schoonmaken zeer snel en gemakkelijk**.
- Leverbaar als versie met 2 zones achter of naast elkaar; zo kunt u altijd uit de voeten, ook in kleine ruimtes.
- Kookzones (180mm) met dubbele ring bieden plek aan inductiepannen groter dan 120mm.
- Een hele serie inductiepannen is als optie leverbaar.



RVS pan (diam. 200mm)

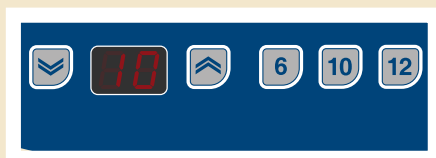


Universele braadpan (diam. 240/280mm)



Anti-aanbak pannen (geribde of gladde plaat)

- Toepassing met enkele zone en ringvormig kookoppervlak (diam. 270mm)
- **Voorverwarmen is niet nodig**; de energie is direct beschikbaar en wordt volledig opgenomen door de bodem van de pan.
- **Energiebesparing, hoge efficiëntie en lage exploitatiekosten.**
- **Sluit de kans op brandwonden uit want** het oppervlak begint af te koelen zodra de pan is verwijderd.
- Gebruiksvriendelijke digitale display voor vermogensstand 1 tot 12.
- Drie **snelkeuze toetsen** zijn afgesteld op stand 6, 10 en 12.



Productiviteit per uur

type voedsel	porties/uur 2 zones	porties/uur enkele zone
omeletten	35	24
gebakken eieren	90	60
plakken bacon	110	78
worstjes	80	56
pannenkoeken	80	56

** Aantal porties hangt af van de grootte van de producten en de ingestelde temperatuur

model	afmetingen (bxdxh)	vermogen	voltage	regelbaar
diep met 2 zones	325x600x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
breed met 2 zones	600x325x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
enkele zone	325x400x130 mm	3,2 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12



Infrarood Kookplaat

Serveer alles supersnel, van ontbijt tot dessert

In een kleine ruimte kunt u nu perfect gebraden of gebakken gerechten bereiden. Of gebruik de kookplaat om soepen, sauzen en stoofschotels op te warmen of warm te houden.



- Energiebesparing op zijn best dankzij de twee aparte verwarmingszones met dubbele spoel.
- Altijd een nauwkeurige temperatuurinstelling.
- Optimale flexibiliteit: u kunt elke pan gebruiken. Van roestvrij staal tot koper, gietijzer of **zacht staal**, al naar gelang uw behoefte. Diverse pannen zijn als accessoire beschikbaar.
- De zeer robuuste rvs constructie garandeert een lange gebruiksduur en een goede bescherming tegen roest.
- **Snel en gemakkelijk schoon te maken** dankzij de afgeronde hoeken en het volledig verzegeld kookoppervlak van keramisch glas (4 mm dik).
- **Zeer veelzijdig**, met twee kookzones (beide 220 mm in diameter), zowel leverbaar in breedte- als diepteopstelling.



RVS pan (diam. 200mm)

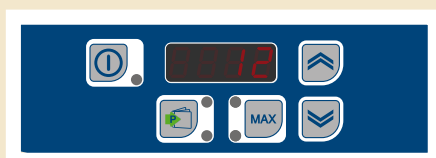


Universele braadpan (diam. 240mm)



Anti-aanbak pannen (geribde of gladde plaat)

- Eén-zone uitvoering met rond kookoppervlak (diam. 270 mm).
- **Niet alleen om mee te koken**, ook geschikt om voedsel mee op te warmen of om gerechten warm te houden.
- Vier in hoogte verstelbare pootjes.
- Gebruiksvriendelijk **controlepaneel met tiptoetsen** en temperatuurdisplay.
- Speciale 'P'-knop om een gewenste temperatuur op te slaan voor later gebruik.
- De 'MAX'-knop zorgt dat de hoogste temperatuur zeer snel wordt bereikt.



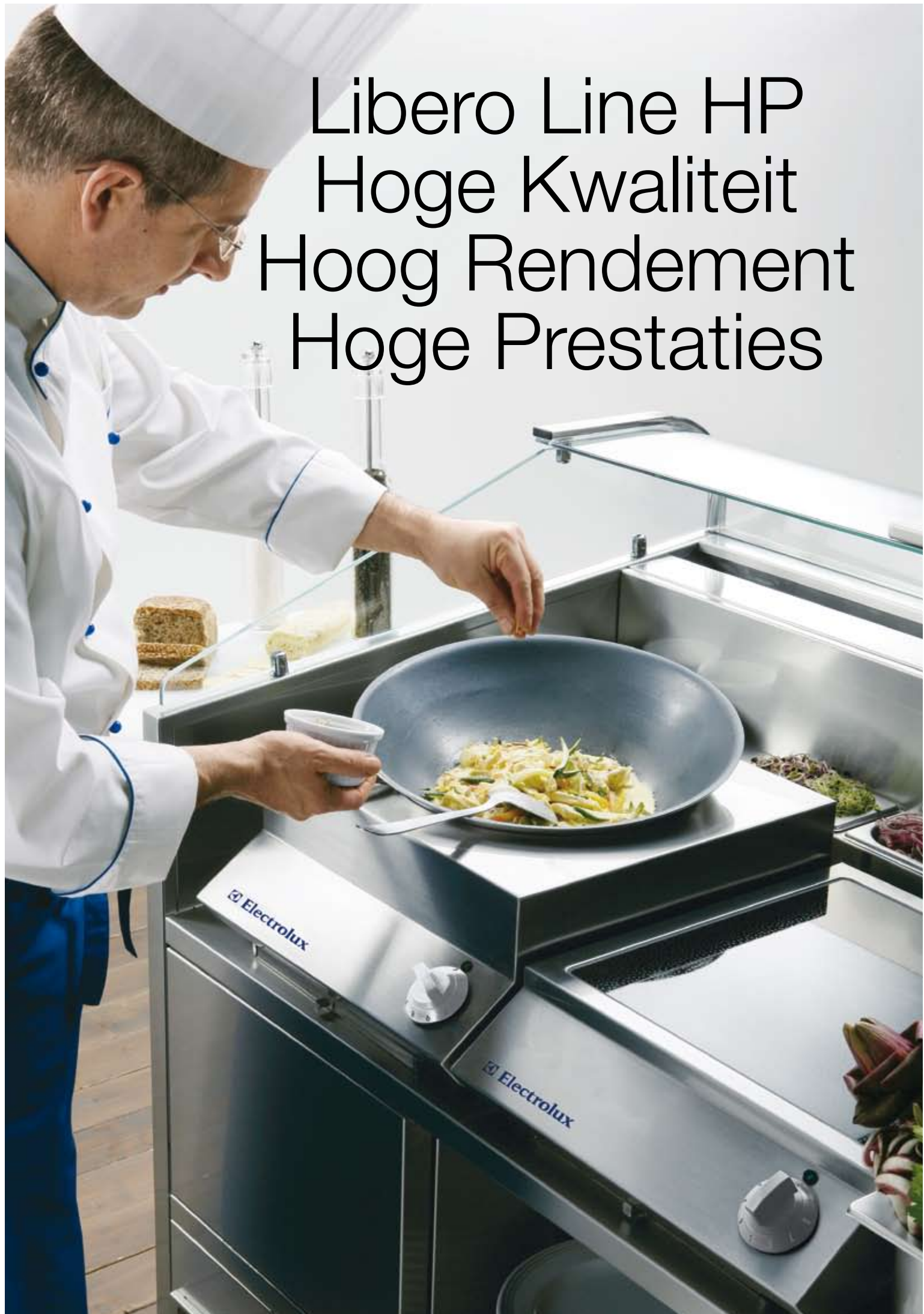
Productiviteit per uur		
type voedsel	porties/uur 2 zones	porties/uur enkele zone
omeletten	35	24
gebakken eieren	90	60
plakken bacon	110	78
worstjes	80	56
'hash browns'	80	56

** Aantal porties hangt af van de grootte van de producten en de ingestelde temperatuur

model	afmetingen (bxdxh)	vermogen	voltage	regelbaar
diep met 2 zones	325x600x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
breed met 2 zones	600x325x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
enkele zone	325x400x130 mm	2,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12



Libero Line HP
Hoge Kwaliteit
Hoog Rendement
Hoge Prestaties



HP Inductiewok

De HP inductiewok is ideaal voor het bereiden van exotische gerechten of voor wokgerechten die hoge temperaturen en een korte bereidingstijd vereisen.



- Door de inductieverwarming wordt de pan zeer snel heet waardoor vlees en vis mals blijven en groenten hun **kleur, smaak en voedingswaarde behouden**.
- **Bereid gezondere maaltijden** dankzij de holle vorm van de wok die een zeer uniforme hitteverdeling garandeert en zeer weinig vet of olie vergt.
- 9 warmtestanden voor precieze temperatuurbeheersing.
- **Bespaar energie** dankzij de automatische panherkenning die vol vermogen geeft als een pan het oppervlak raakt en weer uitschakelt zodra de pan verwijderd wordt.
- **Geen open vuur. Geen energieverlies.** Alleen de pan wordt heet, het oppervlak niet. De werkomgeving blijft dus koeler en veiliger.
- Het gladde oppervlak van keramisch glas is **zeer gemakkelijk schoon te maken**. Gewoon af laten koelen, schoonmaakmiddel aanbrengen en afnemen met een zachte doek.



RVS wokpan (350 mm)

model	afmetingen (bx dxh)	vermogen	voltage	standen
enkele zone	400x475x180 mm	3,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
enkele zone	400x475x180 mm	5 kW	400 V 50/60 Hz 3N	1-9





HP Inductieplaat

Snel, veilig en efficiënt. Het toestel dat ook bij zware belasting de beste prestaties levert.



- Robuuste rvs constructie garandeert **betrouwbaarheid en een lange levensduur**.
- **Zeer gemakkelijk schoon te maken** kookplaat van 'heavy duty' keramisch glas. Gemorst voedsel brandt niet aan omdat het oppervlak veel koeler blijft dan bij een standaard kookplaat. Er komt dan ook geen geur vrij van brandend gas of aanbrandende voedselresten.

- **Topprestaties** op één vlak (340x340mm). Ideaal voor koken, regenereren, opwarmen, braden en veel meer!
- **94% rendement** dankzij het ingebouwde panherkenningssysteem dat het vermogen rechtstreeks aan de pan afgeeft en uitschakelt als de pan verwijderd wordt.
- **Bespaar tijd. Begin direct met koken.** Opwarmen is niet nodig. Het volledig vermogen wordt meteen doorgegeven als de pan het oppervlak raakt.
- **Zeer veelzijdig** en nauwkeurig in het gebruik door de 9 standen.
- **Veilig in het gebruik** dankzij de ingebouwde temperatuurcontrole die het verwarmingselement uitschakelt als het te warm wordt. Als het oppervlak is afgekoeld, schakelt hij automatisch weer aan.

model	afmetingen (bxdxh)	vermogen	voltage	standen
enkele zone	400x475x120 mm	3,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
enkele zone	400x475x120 mm	5 kW	400 V 50/60 Hz 3N	1-9

HP Bakplaat

De HP bakplaat sluit naadloos aan bij uw meest uiteenlopende kookwensen. Verbreed uw menu, garandeer topresultaten en maximaliseer uw productie.



- **Grill, bak, braad en schroei verschillende producten dicht** zonder het risico te lopen dat de smaken zich vermengen.
- De **zeer lage warmteafgifte** van de verchromde bakplaat draagt bij aan een prettig werkklimaat en beperkt het energieverbruik.
- Het **royale kookoppervlak** (800x380mm) maakt het mogelijk om meerdere bestellingen tegelijk te bereiden.
- 2 onafhankelijk van elkaar te bedienen warmtezones (van 4kW elk) voor **nauwkeurige bereiding** (van 50°C tot 300°C).
- De controlelampjes geven aan wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

- Constructie van **rvs AISI 304** voor **duurzaamheid** en een **langere levensduur**. Zeer goed bestand tegen roest.
- Het vetopvangbakje is aan de voorkant van het apparaat geplaatst om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Het driezijdige spatscherm **beschermt de omgeving** tegen spattend vet en kan gemakkelijk worden verwijderd om schoon te maken.
- Schraper is als optie leverbaar.

model	afmetingen (bxdxh)	vermogen	voltage	temperatuur
2 zones	800x485x250 mm	8 kW	400 V 50 Hz 3N	50°C tot 300°C





Libero Point

Bak en braad in het bijzijn van uw gasten zonder geurverspreiding. Kies uw favoriete Libero opstelling en u kunt overal eten bereiden en serveren!



Libero Point voor 3 units met optionele voorpanelen

- De gebogen vorm van de glazen bovenkant garandeert **een optimale afzuiging van geurtjes en kookdampen** terwijl hij zich ook leent als afzet voor borden.
- Eveneens glazen zijruitjes; beschermen uw gasten tijdens het koken tegen eventueel spatten.

- Het Libero Point is een **veelzijdige mobiele keuken** die speciaal is ontworpen om de elektrische toepassingen uit de Libero lijn te herbergen.
- Geschikt voor elke situatie, van de ontbijtzaal in de vroege morgen tot het terras later op de dag.
- Het technologische **Drievoudig afzuigstelsel gaat vieze luchtjes tegen** die tijdens het koken ontstaan.





Libero Point voor 2 units (standaard in RVS)

- **Bedieningspaneel met digitaal display:** aan/uit knop en harder/zachter knoppen om de ventilator te regelen.
- Wordt standaard geleverd met een **praktische inzet voor 1/9 GN bakken**, zodat kruiden en garnering altijd bij de hand zijn.
- Met de inzet van GN-lades (optioneel) maakt u optimaal gebruik van de **ruimte onder het kookoppervlak**. Altijd uw ingrediënten en keukengerei bij de hand.
- Als optie kan er een **opklapbaar RVS schap** aan de zijkant worden geleverd als een extra plaats voor borden of bestek, of voor de Electrolux mini combi-oven.

Libero Point technische specificaties

voltage (V)	400 V
frequentie (Hz)	50
fasen	3N
afmetingen (bxdxh) LP3	1310x775x1200 mm
afmetingen (bxdxh) LP2	1000x775x1200 mm

** Er zijn zowel Liberopoints beschikbaar voor 1-fase als voor 3-fasen (Libero HP) apparatuur.



Drievoudig afzuigstelsysteem...

Bereid smakelijke gerechten onder het toeziende oog van uw gasten en behoud toch een prettige omgeving. Zet gewoon het apparaat aan, stel de ventilator in en het Libero Point doet de rest!

Dankzij het **luchtzuiveringssysteem** met een drievoudige filtering worden de dampen die vrijkomen bij het koken, stomen of braden geabsorbeerd en behandeld door de achtereenvolgende filters.



- **Labyrintfilter** - Vangt de grotere delen stoom en vet af dankzij de doolhofvorm. De deeltjes worden dan verzameld in het vetopvangbakje. Het gehele systeem kan zó worden verwijderd om af te wassen (geschikt voor de vaatwasser).

- **Textielfilter** - Houdt de kleinere deeltjes vet op dankzij de speciaal ontworpenstructuur. Ook deze filter kan makkelijk worden verwijderd om te worden vervangen te worden.

- 1 De vervelende geuren die bij bakken, stomen of grillen vrijkomen, worden eerst door de labyrint filter gestuurd om de grotere deeltjes vet en stoom eruit te halen;
- 2 Dan volgt het textielfilter waar de kleinere deeltjes in achterblijven;
- 3 De derde en laatste fase van het filtersysteem leidt door de Zeoliet-filter, die de resterende stoom en verdampte deeltjes en daarmee vreemde geuren absorbeert.

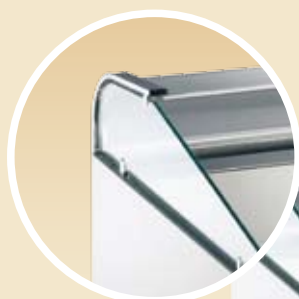


- **Zeoliet-filter
luchtzuiverings-
systeem**

Het van nature zeer poreuze materiaal absorbeert de stoom, luchtjes en verdampte deeltjes die tijdens het koken vrijkomen. Schoonmaken is zeer gemakkelijk: gewoon de filter uitnemen en 120 minuten in een oven leggen op 220°C.

...frisse en schone lucht

Voeg een
persoonlijke
noot toe



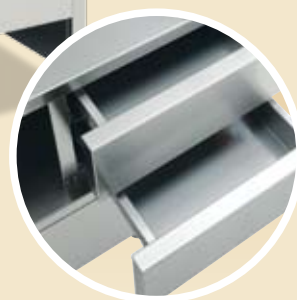
Transparante
glazen ruit



Houder voor
1/9 GN bakjes



Opklapbaar zijschap (optie)



Samen te stellen lades (optie)

Persoonlijk en veelzijdig! Met keus uit diverse accessoires.



- Het opklapbare schap kan worden gebruikt om borden, bestek, pannen e.d. op te plaatsen. De plank is gemakkelijk inklapbaar als u hem niet gebruikt. Ook geschikt voor de Electrolux mini combi-oven!



- 'Push open' lades (kniebediening). Twee halve lades of één grote lade.



- Met een eutectische koelplaat in de lades blijven etenswaren in de GN bakken langer vers.

Kies de kleur die bij u past.



*RVS (standaard)



Uw eigen identiteit?

Het Liberopoint is ook geschikt om te voorzien van magnetische panelen met uw eigen logo of foto's.

*magnetische voorpanelen (optioneel)

Panini Grill

Grill alles wat u wilt tot in de perfectie

Compact, veelzijdig en ideaal voor het grillen van sandwiches, groenten, vlees of vis. U bent gegarandeerd tevreden!



- Een duurzaam gietijzeren kookoppervlak om snel en gemakkelijk de meest **uiteenlopende gerechten te bereiden**.
- Varieer al naar gelang **het gewenste eindresultaat** met de verschillende gladde of geribbelde platen. De grill stelt u ook zó correct in op de dikte van het voedsel.
- Het grote kookoppervlak is **ideaal voor voedsel van diverse afmetingen**.
- Het kookoppervlak is overal even warm voor een perfect grillresultaat.
- Verbrand voedsel is door de thermostaat verleden tijd.



- Het kookoppervlak is uitgevoerd met een **kras- en roestbestendige geëmailleerde coating**.
- Verschillende afmetingen van het kookoppervlak: 250x255mm (1 zone); 355x255mm (1½ zones); 500x255mm (2 zones).
- Grote, schokbestendige verwarmingselementen zorgen voor een **uniforme verdeling van de warmte** over het gehele oppervlak. Voor **perfecte resultaten**, iedere keer weer.
- Door de geïntegreerde thermostaat regelt u de temperatuur zeer precies. Van 0°C tot 300°C.
- Het indicatielampje gaat aan tijdens het voorverwarmen en weer uit als de gewenste temperatuur bereikt is.



- Chassis van RVS voor nog meer **stevigheid en duurzaamheid**.
- De opvangbak voor vet en kruimels is verwijderbaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.



model	afmetingen (bxdxh)	vermogen	platen (boven/onder)
1 zone	260x435x235 mm	1,55 kW	glad/glad geribbeld/glad geribbeld/geribbeld
1½ zone	380x435x235 mm	2,05 kW	glad/glad geribbeld/glad geribbeld/geribbeld
2 zones	515x435x235 mm	3,1 kW	glad/glad geribbeld/glad geribbeld/geribbeld geribbeld/gemixt



Mini Combi Oven

Perfect koken kan nu overal

Een veelzijdige oplossing voor al uw kookbehoeften.



- Een gemakkelijk te gebruiken stoom/convectieoven voor professioneel gebruik in kleine ruimtes.
- Gewoon installeren, het waterreservoir vullen en hij is klaar voor gebruik. Waar dan ook!
- Een aparte wateraansluiting is niet meer nodig.
- Bereid vlees, groenten en zelfs desserts dankzij de vele functies van deze veelzijdige oven (convectie, stomen, stomen op lage temperatuur of met de gecombineerde stoom/convectiestand).
- De oven wordt geleverd met een set van 1/2 GN stoommanden en bakplaten, roosters en aluminium bakken met een anti-aanbaklaag.
- Interne onderdelen kunnen gemakkelijk worden verwijderd om ze te reinigen.
- Vier knoppen om het programma, de tijd, de temperatuur en de ventilatie te kiezen.
- Indicatielampje gaat uit als tijdens het voorverwarmen de gewenste temperatuur bereikt is.

Technische gegevens

voltage (V)	230 V
frequency (Hz)	50
fasen	1N
vermogen (kW)	2,2 kW
afmetingen (bxdxh)	350x560x465 mm



Waterreservoir



Vol Stomen - snelle bereidingswijze voor voedsel dat u normaal in water zou koken

- Temperatuur van de stoom is boven de 98°C.
- Perfecte resultaten: het voedsel behoudt zijn vorm, kleur en vitamines.
- Ideaal voor alle groenten en aardappelen.



Stomen halve kracht - voor langzaam, gelijkmatig koken

- Temperatuur van de stoom is rond de 85°C.
- Bescherm uw gerechten terwijl ze hun vitamines, mineralen, smaak, kleur en vorm behouden.
- Ideaal voor vis, het opwarmen van vleesgerechten en het verhitten van vacuüm verpakte producten.



Combistand - een combinatie van hoge vochtigheid en nauwkeurige temperatuurscontrole

- Temperatuur van de stoom is rond de 85°C.
- Beperkt het gewichtsverlies tot een minimum.
- Behoud van vitamines en mineralen zonder de smaak te beïnvloeden.
- Ideaal voor vis, groenten, vlees en vacuüm verpakte producten.



Convectie - de beste manier voor het braden van allerlei gerechten

- Iedere keer een perfect resultaat zonder aanbranden dankzij de ingebouwde ventilatie.
- Bak alles: van visfilets, vlees en groenten tot desserts en gebak.



Afkoelen - snel verschillende soorten voedsel bereiden zonder tijdsverlies vanwege het afkoelen van de oven

- Gebruik gewoon de geïntegreerde ventilator om snel af te koelen.
- Ideaal als er snel moet worden geschakeld van vlees braden naar het verwarmen van kwetsbare producten zoals vis of groenten.



Productiviteit	
type voedsel	bereidingstijd (min.)
varkensbraadstuk	60
zalmsteaks	20
groenten	25
vruchtenmuffins	15

** aantal porties hangt af van de grootte van de producten en de ingestelde temperatuur

Libero Line Assortiment



Inductieplaat in diepterichting



Inductieplaat in breedterichting



Inductieplaat enkele zone



Infraroodplaat in diepterichting



Infraroodplaat in breedterichting



Infraroodplaat enkele zone



Bakplaat in diepterichting



Bakplaat in breedterichting



Inductiewok enkele zone



HP Bakplaat in breedterichting



HP Inductiewok enkele zone



HP inductieplaat enkele zone



Libero Point 2 of 3 units



Panini grill in 1, 1½, 2 zones



Mini combi-oven



 **Electrolux**



Electrolux behoudt zich het recht voor om specificaties zonder bericht vooraf te wijzigen