

**Kompact  
ve Esnek**  
LiberoLight

Yatay Pişirme Çözümleri



# Yemekleri sıcak tutar, şık bir görünüm sunar

LiberoLight'in şıklık ve pratikliği bir araya getiren **tak&çalıştır sıcak tutma üniteleri**, **görünmez endüksiyon, set üstü ve gömme tip üniteler** gibi çözümlerle yemeklerinizi ideal sıcaklıkta tutarken **enerji tasarrufu sağlar\***.

\* Geleneksel ısıtma elemanlarına sahip ısıtma plakalarına kıyasla.



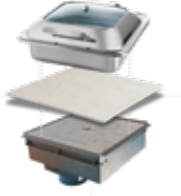
## Görünmez endüksiyon yüzey

- ▶ Maksimum 20 mm kalınlığındaki tezgahınızın altına **monte edilerek** tezgahınızı bir ısıtma yüzeyine dönüştürür.
- ▶ Metaller hariç **geniş bir malzeme yelpazesinde** uyumludur.



Mermer Granit Ahşap Kuvars ... **ve çok daha fazlası!**

- ▶ Hiçbir kesme işlemi gerekmez.
- ▶ Kullanılan silikon ara parça ile yüzeyi korurken endüksiyon teknolojisinin verimli bir şekilde çalışmasını garanti altına alır.
- ▶ **Uzaktan kumanda paneli:** 1 - 20 arası güç seviyesi ayar.



**PATENTED**

(EP3214897B1 and related family)

Belçika, Almanya, İspanya, Fransa ve İngiltere'de tescillidir.

Alan esnekliğine ihtiyaç duyanlar için ideal olan bu çözüm sayesinde müşteriler ihtiyaçlarına göre nötr bir yüzeyden sıcak tutma noktasına kolayca geçiş yapabilirler.

Görünmez endüksiyon yüzey

Nötr yüzey



## Görünmez sıcak tutma yüzeyi

- ▶ Her zaman, her yerde sıcak yemek.
- ▶ **Taşınabilir:** ihtiyaç duyulan her yere kolayca taşınabilir, yemekhaneler ve otellerdeki büfe alanları için idealdir..
- ▶ **Şık tasarım:** her tarza ve ortama uyum sağlar.
- ▶ **Kullanışlılık:** sabit bir kurulum gerekmeksizin yiyecekleri zahmetsizce sıcak tutar.
- ▶ **Entegre kontrol paneli:** 1'den 12'ye kadar güç seviyesi ayarı



**Yan panellerde ve köşelerde özelleştirilebilir renk!**

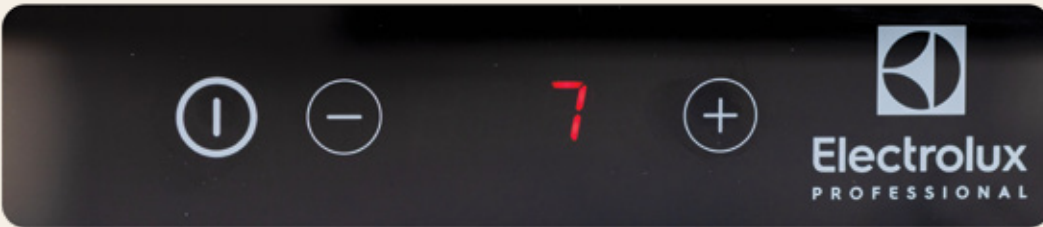
## Gömme tip sıcak tutma yüzeyi



İki seçenekten birini tercih edin:

- ▶ **Gömme tip:** tezgâh yüzeyiyle aynı hizada monte edilir; şık ve bütünlük bir görünüm sunar.
- ▶ **Yükseltili:** tezgâh seviyesinden biraz yukarıda konumlandırılır; belirgin ve çerçeveli bir görünüm sunar.

**Uzaktan kumanda paneli:** 1'den 9'a kadar güç seviyesi ayarı en elverişli şekilde konumlandırılmıştır.



### Kontrol paneli

Kullanım kolaylığı için tasarlanmış kontrol paneli, sezgisel kapasitif dokunmatik kontrollere ve şık bir cam yüzeye sahiptir. Parlak **LED ekranı** sayesinde güç seviyeleri net bir şekilde görülebilir ve hızlıca ayarlanabilir. Hızlıca ve zahmetsizce temizlenebilen pürüzsüz yüzeyi, günlük kullanımı kolay ve pratik hale getirir.

# Hem yemek pişirme özgürlüğü, hem yerden tasarruf

Her mekana ve ihtiyaca uyacak şekilde tasarlanan, çok yönlü fişli indüksiyonlu pişirme çözümleri serimizi keşfedin. İhtiyaç duyduğunuz her yerde verimli, yüksek performanslı pişirmenin tadını çıkarın. LiberoLight tüm yemek hazırlama işlemlerinizi için esneklik, hız ve kolaylık sağlar.



## Tek üniteli endüksiyon ocak

- Soslar, çorbalar ve soteleme işlemleri dahil her tür pişirme işlemi için çok yönlü kullanım sunar; küçük porsiyonları hızlıca ısıtmak için de idealdir.
- **Entegre kontrol paneli:** kapasitif düğmeli, tek renkli gösterge ekranlı dokunmatik cam panel. 50W-3500W arası güç ayarı, 30°-250° arası sıcaklık ayarı. Zamanlayıcı ve hızlı ısıtma işlevleri




## Endüksiyon wok ocak

- Sebzeleri, etleri ve deniz ürünlerini yüksek ısıda hızla çevirerek kızartmak, sotelemek ve yüksek ısıda pişirmek için idealdir. Asya mutfağı için mükemmel bir çözümdür.
- **Entegre kontrol paneli:** Kapasitif düğmeli, tek renkli gösterge ekranlı cam panel. 1 - 20 arasında ayarlanabilir güç seviyesi.



## Endüksiyon ızgara

- Biftek, hamburger, balık ve sebzeler gibi yiyeceklerin ızgara edilmesi, mühürlenmesi ve doğrudan pişirilmesi için idealdir. Dondurulmuş ürünlerde bile hızlı sıcaklık geri kazanımı sağlar ve hem ön ısıtma sırasında hem de ayarları değiştirirken belirlenen sıcaklıklara hızla ulaşılmasını sağlar.
- **Entegre kontrol paneli:** kapasitif düğmeli, tek renkli gösterge ekranlı cam panel. Sıcaklık her ekranda 30°C - 250 °C arasında birbirinden bağımsız olarak ayarlanabilir.

 **Sorunsuz temizlik işlemleri:** ürün ambalajının içinde gelen kazıyıcıyı ve C41 deterjanı kullanarak ızgara pişirme yüzeyindeki kalıntıları temizleyin.

## Gömme tip endüksiyon ocak



Kolayca temizlenir.  
Cihazın pürüzsüz yüzeyi  
bakımı kolaylaştırır ve en üst  
seviye hijyeni garanti eder

- Gömme veya yükseltili kurulum seçenekleri arasından seçim yapın
- Sos hazırlama, yüksek ısıda çevirerek hızla kızartma işlemlerini ve çok daha fazlasını hızlıca ve tam istenen ayarda yapmak için en iyi çözüm.
- **Uzaktan kumanda paneli:** Kapasitif düğmeli, tek renkli gösterge ekranlı dokunmatik cam panel, en uygun yere konumlandırılmıştır. 50W-3000W arasında güç ayarı, 30°C - 250°C arasında sıcaklık ayarı yapılabilir. Zamanlayıcı ve hızlı ısıtma işlevlerine sahiptir.



# Başlıca segmentler ve uygulamalar

Sıcak tutma çözümleri aşağıdakiler için idealdir:



## Yemekhaneler

Büyük miktardaki yiyeceklerin sürekli sıcak kalmasını sağlayan tak-çalıştır endüksiyon üniteleri, **yemekhaneler için verimli bir sıcak tutma çözümdür**. Şık tasarımı ve esnekliği sayesinde her tür mutfak ortamına sorunsuz bir şekilde uyum sağlar ve iş akışını optimize eder.



## Oteller (Kahvaltı, Büfe Alanı, Etkinlikler, Bar&Kafeler)

Yiyecekleri sıcak ve servise hazır bir şekilde muhafaza eden tak-çalıştır endüksiyon çözümleri, otellerdeki **kahvaltı büfeleri, etkinlik ikramları, barlar veya kafeler için idealdir**. Ayrıca fazla dikkat çekmeyen ve kolayca hareket ettirilebilen bu üniteler mevcut alanı esnek bir şekilde kullanma imkanı sağlar.

Ocaklar için idealdir:



## Restoranlar

(Hızlı ve tam servis, Sokak Lezzetleri)

Restoranlar ve sokak yemeği satıcıları için **ideal olan tak-çalıştır endüksiyon üniteleri, hızlı ve etkili bir pişirme yöntemi sunar**. Taşınabilirliği ve yerden tasarruf sağlayan tasarımı ile küçük veya mobil mutfaklara kolayca entegre edilebilmesi, yoğun ortamlarda tutarlı pişirme sonuçları sağlar.

## Yemek Alanları

Yemek alanları, büfeler ve seyyar yiyecek satıcıları için mükemmel bir çözüm olan tak-çalıştır endüksiyon üniteleri, **esnek ve güçlü bir yemek pişirme çözümdür**. Kompakt boyutları ve kolay kurulumu sayesinde küçük alanlarda maksimum çok yönlülük sağlar, hızlı servis ve yüksek kaliteli yiyecek hazırlama için idealdir.

# LiberoLight endüksiyon ocaklar

## Sıcak tutma çözümleri Serisi



	Görünmez Endüksiyon yüzey	Endüksiyon Sıcak Tutma Yüzeyi		Endüksiyon Sıcak Tutma Yüzeyi Gömme Tip	Endüksiyon Sıcak Tutma Yüzeyi Yükseltli Gömme Tip
PNC	602400	602401	602402	602403	602404
Dış ebatlar (mm) GxDxY	340x340x167	390x390x96,3		376x376x173	340x340x173
Elektrik kaynağı	220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz		220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz
Elektrik gücü	0,65	0,3	1	0,65	0,65
Fiş tipi	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO		CE-SCHUKO	CE-SCHUKO
Kullanıcı arayüzü	Güç seviyesi ayarı	Güç seviyesi ayarı		Güç seviyesi ayarı	Güç seviyesi ayarı

PATENTED

(EP3214971) and related family)

## Yemek pişirme Serisi



	Tek Üniteli Endüksiyon Ocak	Endüksiyonlu Wok Ocak	Endüksiyon Izgara	Endüksiyon Ocak Gömme Tip	Endüksiyon Ocak Yükseltli Gömme Tip
PNC	602405	602406	602407	602408	602409
Dış ebatlar (mm) GxDxY	310x392x110	393x430x165	695x470x267	376x376x173	340x340x173
Elektrik kaynağı	220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz	380-400 V/3N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz
Elektrik gücü	3,5	3,5	6	3	3
Fiş tipi	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO	Fişsiz kablo	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO
Kullanıcı arayüzü	Güç ve sıcaklık ayarı. Zamanlayıcı ve hızlı ısıtma işlevleri	Güç seviyesi ayarı	Sıcaklık ayarı	Güç ve sıcaklık ayarı. Zamanlayıcı ve hızlı ısıtma işlevleri	Güç ve sıcaklık ayarı. Zamanlayıcı ve hızlı ısıtma işlevleri
Aksesuarlar		Wok tava (opsiyonel)	Kazıyıcı (ürün paketine dahil)		



Her işimizde mükemmelliği hedefliyoruz. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek, çalışanlarımız, inovasyonlarımız, çözümlerimiz ve hizmetlerimizle mükemmele ulaşmaya çalışıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan the OnE olmak için.

Bizi takip edin



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

## Mükemmellik çevreyi unutmadan

- ▶ Electrolux Professional fabrikalarının büyük kısmı, ISO (Uluslararası Standartlar Örgütü) standartları ISO 9001 ve ISO 14001'e göre üçüncü taraf sertifikalıdır; bazı fabrikalar ayrıca ISO 5001 ve ISO 45001 sertifikasına sahiptir.\*
- ▶ Su, enerji ve deterjan tüketimini ve emisyon salınımını azaltmayı hedefleyen yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler tasarlıyoruz.
- ▶ Ergonomi ilkelerine dayalı olarak insan konforunu sağlamak üzere ve kullanıcının doğal iş akışına göre tasarlanan ürünlerimiz en az çaba ile azami verim elde etmeyi hedeflemektedir. Ayrıca belirli ürünlerimiz için üçüncü taraf ergonomi sertifikasyonları da (ERGOCERT) alıyoruz.
- ▶ Ürünlerimiz için malzeme ve teknoloji seçimini, insan sağlığının ve çevrenin korunmasına yönelik REACH (Kimyasalların Kaydı, Değerlendirilmesi, Yetkilendirilmesi ve Kısıtlanması) ve RoHS direktiflerine (Tehlikeli Maddelerin Kısıtlanması - 2011/65/EU) uygun şekilde yapıyoruz.



\*daha fazla bilgi almak için [electroluxprofessionalgroup.com](http://electroluxprofessionalgroup.com) adresindeki yıllık Sürdürülebilirlik Raporuna bakınız.