

**Kompaktowe
i elastyczne**
Liberolight

Urządzenia grzewcze



Utrzymaj ciepłą żywność, w elegancki sposób

LiberoLight z funkcjami podtrzymania typu „plug-in” łączy styl i wygodę, oferując rozwiązania takie jak **niewidoczna indukcja, urządzenia blatowe i do zabudowy**, by zagwarantować, że Twoja żywność będzie **idealnie ciepła przy jednoczesnej oszczędności energii***.

* W porównaniu z płytami podgrzewającymi wyposażonymi w tradycyjne grzałki.



Niewidoczna indukcja

► **Dyskretna instalacja** pod Twoim blatem roboczym (maksymalna grubość 20 mm) zmieniająca go w powierzchnię do podgrzewania.

► **Kompatybilność z szerokim zakresem materiałów**, z wyjątkiem metali.



Marmur Granit Drewno Kwarc ...i dużo więcej!

► **Bez potrzeby cięcia.**

► **Obowiązkowy silikonowy element dystansowy** chroniący powierzchnię i jednocześnie zapewniający skuteczność technologii indukcyjnej.

► **Zdalny panel sterowania:** poziomy mocy od 1 do 20.



PATENTED

(EP3214897B1 and related family)

Zarejestrowany w Belgii, Niemczech, Hiszpanii, Francji i Zjednoczonym Królestwie.

Optymalne rozwiązanie, gdy potrzebna jest elastyczność wykorzystania przestrzeni: dzięki niemu klienci mogą łatwo dokonać zmiany pomiędzy powierzchnią neutralną i podgrzewaną, wedle potrzeby.

Niewidoczna indukcja

Powierzchnia neutralna



Indukcyjna płyta podtrzymująca ciepło potraw

- ▶ Podgrzewaj żywność, kiedy i gdzie tylko chcesz.
- ▶ **Urządzenie przenośne:** można je łatwo przestawić w miejsce, w którym jest potrzebne – idealny wybór dla bufetów, zarówno w kantynach, jak i w hotelach.
- ▶ **Elegancki projekt:** w harmonii z każdym stylem i otoczeniem.
- ▶ **Wygoda:** utrzymanie ciepłych potraw bez wysiłku, a także bez potrzeby stałej instalacji.
- ▶ **Wbudowany panel sterowania:** poziomy mocy od 1 do 12.



Personalizowany kolor bocznych paneli i naroży!

Płyta podtrzymująca ciepło potraw, do zabudowy



Możliwość wyboru pomiędzy:

- ▶ **Płyta wpuszczaną:** instalacja równo z poziomem blatu, co zapewnia elegancki, jednolity wygląd.
- ▶ **Płyta podniesioną:** lekko powyżej poziomu blatu, dzięki czemu się wyróżnia.

Zdalny panel sterowania: poziomy mocy od 1 do 9. Można go umieścić w najwygodniejszym miejscu.



Panel sterowania

Panel sterowania ma lśniącą szklaną powierzchnię z intuicyjnym pojemnościowym sterowaniem dotykowym w celu łatwej obsługi. Oferuje doskonałą widoczność dzięki jasnemu **wyświetlaczowi LED** gwarantującemu szybką regulację poziomów mocy. Jego gładka powierzchnia zapewnia szybkie czyszczenie bez wysiłku, zapewniając łatwą i skuteczną codzienną obsługę.

Wolność gotowania przy jednoczesnej oszczędności miejsca

Odkryj wszechstronność naszego asortymentu indukcyjnych urządzeń grzewczych typu „plug-in” zaprojektowanych tak, by pasowały do każdego miejsca i sprostały każdej potrzebie. Ciesz się skutecznym i bardzo wydajnym gotowaniem wszędzie, gdzie potrzebujesz. LiberoLight zapewnia elastyczność, szybkość i wygodę w przygotowaniu każdego posiłku.



Płyta indukcyjna jednostrefowa

- ▶ Wszechstronne rozwiązanie do każdego rodzaju gotowania, w tym zup, sosów oraz gotowania sauté, idealne również do szybkiego podgrzewania mniejszych dań.
- ▶ **Wbudowany panel sterowania:** szklany panel dotykowy z przyciskami pojemnościowymi i jednokolorowym wyświetlaczem. Ustawienie mocy od 50 W do 3500 W lub ustawienie temperatury od 30°C do 250°C. Funkcje timera i Tryb przyspieszonego nagrzewania (Boost).




Wok indukcyjny

- ▶ Idealny do smażenia metodą stir-fry, sauté oraz gotowania w wysokiej temperaturze warzyw, mięs i owoców morza. Idealny do dań kuchni azjatyckiej.
- ▶ **Wbudowany panel sterowania:** szklany panel z przyciskami pojemnościowymi i jednokolorowym wyświetlaczem. Regulacja poziomu mocy od 1 do 20.



Indukcyjna płyta grillowa

- ▶ Doskonała do grillowania, obsmażania i bezpośredniego gotowania steków, burgerów, ryb i warzyw; zapewnia szybkie przywrócenie temperatury – nawet w przypadku produktów mrożonych – wraz z szybkim osiągnięciem ustawionych temperatur, zarówno podczas wstępnego podgrzewania, jak i w przypadku regulacji nastaw.
- ▶ **Wbudowany panel sterowania:** szklane panele z przyciskami pojemnościowymi i jednokolorowymi wyświetlaczami. Każdy wyświetlacz umożliwia niezależną regulację temperatury od 30°C do 250°C.

 **Bezproblemowe czyszczenie:** użyj skrobaczki zawartej w zestawie oraz detergentu C41, by usunąć wszelkie pozostałości z powierzchni płyty do pieczenia.

Płyta indukcyjna do zabudowy



Łatwość czyszczenia.
Gładkie powierzchnie
ułatwiają konserwację i
zapewniają optymalną
higienę

- ▶ Wybierz pomiędzy płytą wpuszczaną lub podniesioną
- ▶ Najlepszy wybór do szybkiego, precyzyjnego gotowania sosów, smażenia metodą stir-fry i nie tylko.
- ▶ **Zdalny panel sterowania:** szklany panel dotykowy z przyciskami pojemnościowymi oraz jednokolorowym wyświetlaczem do umieszczenia w najbardziej dogodnym miejscu. Ustawienie mocy od 50 W do 3000 W lub ustawienie temperatury od 30°C do 250°C. Ma funkcję timera i Tryb przyspieszonego nagrzewania (Boost).



Kluczowe segmenty i zastosowania

Zalecane dla następujących rozwiązań w celu podtrzymania ciepła potraw:



Kantyny

Urządzenia indukcyjne typu „plug-in” to skuteczne **rozwiązanie do podtrzymania ciepła potraw w kantynach** pozwalające na stałe utrzymanie temperatury dużych ilości żywności. Ich elegancki projekt i elastyczność zapewniają bezproblemowe dopasowanie w każdym środowisku kuchennym przy jednoczesnej optymalizacji organizacji pracy.



Hotele (śniadania, bufet, wydarzenia i imprezy, bar i kawiarnia)

W hotelach rozwiązania indukcyjne typu „plug-in” są idealne dla **bufetów śniadaniowych, cateringu podczas wydarzeń i imprez, dla barów i kawiarni, gdyż dzięki nim żywność pozostaje ciepła i gotowa do podania**. Ponadto, dzięki dyskretnemu charakterowi urządzeń i ich mobilności, gwarantują one elastyczność wykorzystania przestrzeni.

Idealne dla płyt grzewczych:



Restauracje

(restauracje szybkiej obsługi i z pełną obsługą oferujące „street food”)

Urządzenia indukcyjne typu „plug-in” są idealne dla **restauracji i sprzedawców potraw typu „street food”, oferując szybki i skuteczny sposób gotowania**. Ich przenośna konstrukcja zapewniająca oszczędność miejsca pozwala na łatwe umieszczenie w małych lub mobilnych kuchniach, gwarantując spójne wyniki gotowania dla środowisk o **wysokich wymaganiach**.



Stoiska gastronomiczne

Idealne dla stoisk gastronomicznych, kiosków i rozkładanych straganów z żywnością – urządzenia indukcyjne typu „plug-in” to **elastyczne i mocne rozwiązanie do gotowania**. Ich kompaktowy rozmiar i łatwa instalacja pozwalają na maksymalną wszechstronność w niewielkich przestrzeniach, dzięki czemu są idealnym rozwiązaniem dla szybkiej obsługi i przygotowania wysokiej jakości żywności.

LiberoLight płyty indukcyjne

Linia do
podtrzymania
ciepła potraw



| | Niewidoczna indukcja | Płyta indukcyjna podtrzymująca ciepło potraw | | Płyta indukcyjna podtrzymująca ciepło potraw, do zabudowy | Płyta indukcyjna podtrzymująca ciepło potraw, do zabudowy, wpuszczana |
|--|---------------------------|--|--------|---|---|
| Numer seryjny | 602400 | 602401 | 602402 | 602403 | 602404 |
| Wymiary zewnętrzne (mm) szerokość × głębokość × wysokość | 340 × 340 × 167 | 390 × 390 × 96,3 | | 376 × 376 × 173 | 340 × 340 × 173 |
| Zasilanie elektryczne | 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 |
| Moc elektryczna | 0,65 | 0,3 | 1 | 0,65 | 0,65 |
| Typ wtyczki | CE-SCHUKO | CE-SCHUKO | | CE-SCHUKO | CE-SCHUKO |
| Interfejs użytkownika | Ustawienie poziomów mocy | Ustawienie poziomów mocy | | Ustawienie poziomów mocy | Ustawienie poziomów mocy |

PATENTED
(EP3216897B1 and related family)

Linia
urządzeń
grzewczych



| | Indukcyjna płyta grzewcza, jednostrefowa | Wok indukcyjny | Indukcyjna płyta do pieczenia | Indukcyjna płyta grzewcza, do zabudowy | Indukcyjna płyta grzewcza, do zabudowy, wpuszczana |
|--|---|---------------------------|-------------------------------|---|---|
| Numer seryjny | 602405 | 602406 | 602407 | 602408 | 602409 |
| Wymiary zewnętrzne (mm) szerokość × głębokość × wysokość | 310 × 392 × 110 | 393 × 430 × 165 | 695 × 470 × 267 | 376 × 376 × 173 | 340 × 340 × 173 |
| Zasilanie elektryczne | 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 |
| Moc elektryczna | 3,5 | 3,5 | 6 | 3 | 3 |
| Typ wtyczki | CE-SCHUKO | CE-SCHUKO | Kabel bez wtyczki | CE-SCHUKO | CE-SCHUKO |
| Interfejs użytkownika | Ustawienie mocy i temperatury. Funkcja timera i Tryb przyspieszonego nagrzewania (Boost) | Ustawienie poziomów mocy | Ustawienie temperatury | Ustawienie mocy i temperatury. Funkcja timera i Tryb przyspieszonego nagrzewania (Boost) | Ustawienie mocy i temperatury. Funkcja timera i Tryb przyspieszonego nagrzewania (Boost) |
| Akcesoria | | Patelnia wok (opcja) | Skrobaczka (w zestawie) | | 7 |



Doskonałość jest kluczem do wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości dzięki naszym pracownikom, innowacjom, rozwiązaniom i usługom. Chcemy być zawsze „the OnE” – pierwszym wyborem – dla naszych klientów, aby ułatwić życie zawodowe, zwiększyć ich zyski i zapewnić prawdziwie zrównoważony rozwój każdego dnia.

Obserwuj nas na



www.electroluxprofessional.com

Doskonałość z myślą o środowisku

- ▶ Większość fabryk Grupy Electrolux Professional ma zewnętrzną certyfikację zgodnie z normami ISO (Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej) ISO 9001 oraz ISO 14001, a niektóre zakłady mają też certyfikację ISO 5001 i ISO 45001*.
- ▶ Skupiamy się na opracowywaniu innowacyjnych i zrównoważonych rozwiązań zaprojektowanych w celu osiągnięcia niskiego zużycia wody, energii i detergentów, a także ograniczenia emisji.
- ▶ Nasze produkty są skrojone na miarę, by zapewnić komfort użytkownika, na podstawie zasad ergonomii oraz zgodnie z naturalną organizacją pracy użytkownika dla osiągnięcia maksymalnej skuteczności przy minimalnym wysiłku. Przeprowadzamy też niezależną certyfikację pod kątem ergonomii dla wybranych produktów (ERGOCERT).
- ▶ Wybór materiałów i technologii dla naszych produktów jest zgodny z Rozporządzeniem REACH (w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów) i Dyrektywą RoHS (w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji 2011/65/UE) dla ochrony zdrowia ludzi i ochrony środowiska.



* Więcej szczegółowych informacji – patrz doroczny raport w zakresie zrównoważonego rozwoju pod adresem: electroluxprofessionalgroup.com