

**Compact
et flexible**

LiberoLight

Cuisson horizontale



Garder les aliments au chaud, avec élégance

Les fonctions de **maintien en température** du LiberoLight allient style et fonctionnalité, offrant des solutions telles que l'**induction invisible**, des **modules à poser et encastrables** pour **garder vos aliments parfaitement au chaud tout en économisant de l'énergie***.

* Par rapport aux plaques chauffantes avec éléments chauffants traditionnels.



Induction invisible

► **Installation discrète** sous votre plan de travail (épaisseur maximale 20mm), le transformant en surface chauffante.

► **Compatible** avec une **large gamme de matériaux**, à l'exception des métaux.



Marbre Granite Bois Quartz ... et plus encore!

► Aucune découpe requise.

► **Spacer thermique en silicone obligatoire** pour protéger la surface tout en garantissant l'efficacité de la technologie d'induction.

► **Panneau de commande à distance** : niveaux de puissance de 1 à 20.



BREVETÉ

(EP3214897B1 et famille apparentée)

Enregistré en Belgique, en Allemagne, en Espagne, en France et au Royaume-Uni.

Idéal si vous avez besoin de flexibilité et d'espace : grâce à cette solution, vous pourrez facilement passer d'une surface neutre à une surface chaude en fonction de vos besoins.

Induction invisible

Surface neutre



Plaque de maintien en température à induction

- **Des plats chauds partout à tout moment.**
- **Mobile** : déplacez-la facilement où vous le souhaitez. Idéale pour les coins buffet, aussi bien dans les cantines que dans les hôtels.
- **Design élégant** : s'harmonisant avec tous les styles et tous les environnements.
- **Pratique** : garde les aliments au chaud sans effort, sans nécessiter d'installation permanente.
- **Panneau de commande intégré** : niveaux de puissance de 1 à 12.



**Couleur personnalisable
sur les panneaux latéraux
et les coins !**

Plaque de maintien en température à induction et à encastrer



Choisissez entre :

- **Affleurante** : installée au même niveau que le plan de travail pour un look élégant et homogène.
- **Surélevée** : légèrement surélevée au-dessus du plan de travail créant une apparence distincte et profilée.
- **Panneau de commande à distance** : niveaux de puissance de 1 à 9.

À positionner où vous le souhaitez.



Panneau de contrôle

Le panneau de commande est doté d'une surface en verre élégante et de commandes tactiles et intuitives, conçues pour une utilisation facile. Son écran LED lumineux offre une visibilité optimale, permettant un réglage rapide des niveaux de puissance. Sa surface lisse assure un nettoyage rapide et sans effort, rendant l'utilisation quotidienne simple et efficace.

Cuisiner en toute liberté tout en gagnant de la place

Découvrez la polyvalence de notre gamme de plaques de cuisson à induction prêtes à brancher, conçue pour s'adapter à tous les espaces et à tous les besoins.

Profitez d'une cuisson efficace et performante où que vous soyez.

LiberoLight offre flexibilité, rapidité et praticité pour la préparation de vos repas.



Plaque de cuisson à induction monozone

► **Polyvalente** pour tous les types de cuisson, y compris les sauces, les soupes et les sautés. Idéale pour réchauffer rapidement de petits plats.

► **Panneau de commande intégré** : panneau tactile en verre avec boutons capacitifs et écran couleur. Réglage de la puissance (de 50 W à 3 500 W) ou de la température (de 30 °C à 250 °C). Fonctions minuterie et boost.



Wok induction

► Idéale pour sauter et cuire à feu vif des légumes, des viandes et des fruits de mer. Parfait pour la cuisine asiatique.

► **Panneau de commande intégré** : panneau en verre avec boutons capacitifs et écran monochrome. Niveau de puissance réglable de 1 à 20.



Plancha

► Idéale pour griller, saisir et cuire directement des aliments comme des steaks, des burgers, du poisson et des légumes, garantissant une récupération rapide de la température, même avec des produits surgelés, ainsi qu'une atteinte rapide des températures définies.

► **Panneaux de contrôle intégrés** : Panneaux en verre avec boutons et écrans monochromes. Chaque écran permet un réglage indépendant de la température, de 30°C à 250°C.



Opérations de nettoyage fluides : utilisez le grattoir fourni et le détergent C41 pour éliminer tout résidu de la surface de cuisson de la plaque chauffante.

Plaque de cuisson à induction encastrable



Nettoyage facile.
Les surfaces lisses
simplifient l'entretien
et garantissent une
hygiène optimale.

- Choisissez entre affleurante ou surélevée.
- Le meilleur choix pour une cuisson rapide et précise des sauces, des sautés et plus encore.
- **Panneau de commande à distance** : Panneau tactile en verre avec des touches sensibles et un écran monochrome à positionner à l'endroit le plus pratique.
Réglage de la puissance de 50 W à 3000 W, ou de la température de 30°C à 250°C. Fonctions minuterie et boost incluses.



Segments clés et applications

Maintien en température :



Cantines

Les modules à induction prêts à brancher constituent des solutions de maintien en température efficaces pour les cantines, permettant de **maintenir au chaud de grandes quantités de nourriture**. Leur design élégant et leur flexibilité leur permettent de s'intégrer parfaitement à tous les environnements de cuisine tout en optimisant le flux de travail.



Hôtels (Petit-déjeuner, buffet, événements, bar & café)

Dans les hôtels, les solutions à induction prêtes à brancher sont idéales pour les **buffets** de petit-déjeuner, la **restauration événementielle** et les **bars ou cafés**. Elles garantissant des plats toujours chauds et prêts à être servis. Discrètes et facilement déplaçables, ces modules offrent une grande flexibilité d'utilisation de l'espace.

Plaques de cuisson :



Restaurants

(Service rapide et à table, street food)

Les plaques à induction prêtes à brancher sont idéales pour les **restaurants** et la **vente à emporter**, offrant un mode de cuisson rapide et efficace. Leur portabilité et leur conception compacte permettent une **intégration facile dans les petites cuisines ou les cuisines mobiles**, garantissant des **résultats de cuisson constants** dans les environnements exigeants.



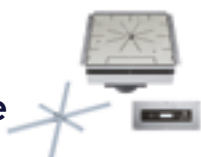
Espaces de restauration

Idéales pour les **espaces de restauration**, les **kiosques** et les **stands de restauration éphémères**, les plaques à induction prêtes à brancher offrent une solution de cuisson flexible et performante. Leur format compact et leur installation facile offrent une polyvalence maximale dans les petits espaces, idéal pour un service rapide et une préparation de haute qualité.

LiberoLight

Plaques à induction

Maintien en température

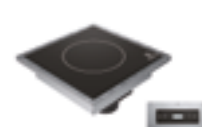
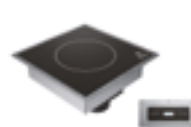


	Induction invisible	Induction à poser		Induction de maintien encastrée	Induction de maintien encastrée affleurante
PNC	602400	602401	602402	602403	602404
Dimensions extérieures (mm) L x P x H	340x340x167	390x390x96,3		376x376x173	340x340x173
Alim. élec.	220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz		220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz
Puiss. élec.	0,65	0,3	1	0,65	0,65
Type de prise	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO		CE-SCHUKO	CE-SCHUKO
Interface utilisateur	Réglage de la puissance	Réglage de la puissance		Réglage de la puissance	Réglage de la puissance

BREVETÉ

(EP331497B1 et famille apparentée)

Cuisson



	Induction cuisson monozone	Wok induction	Plancha induction	Induction cuisson encastrée	Induction cuisson encastrée affleurante
PNC	602405	602406	602407	602408	602409
Dimensions extérieures (mm) L x P x H	310x392x110	393x430x165	695x470x267	376x376x173	340x340x173
Alim. élec.	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
Puiss. élec.	3,5	3,5	6	3	3
Type de prise	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO	Câble sans fiche	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO
Interface utilisateur	Réglage de la puissance et de la température. Minuterie et fonction boost	Réglage de la puissance	Réglage de la puissance	Réglage de la puissance et de la température. Minuterie et fonction boost	Réglage de la puissance et de la température. Minuterie et fonction boost
Accessoires		Poêle à wok (option)	Grattoir (inclus)		



L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui rend la vie de ses clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit



- La majorité des usines du groupe Electrolux Professional sont certifiées par une tierce partie selon les normes ISO (Organisation internationale de normalisation) ISO 9001 et ISO 14001, certains sites étant également certifiés ISO 5001 et ISO 45001*.
- Nous nous concentrons sur le développement de solutions innovantes et durables conçues pour une faible consommation d'eau, d'énergie et de détergents, ainsi qu'une réduction des émissions.
- Nos produits sont conçus pour garantir un confort auprès des utilisateurs sur la base de principes ergonomiques et en fonction de l'analyse des flux de travail, afin d'obtenir une efficacité maximale avec un minimum d'effort.
Nous effectuons également des certifications ergonomiques par un organisme externe sur certains produits (ERGOCERT).
- La sélection des matériaux et des technologies pour nos produits est conforme à la norme REACH (enregistrement, évaluation, autorisation et restriction des substances chimiques) et RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) pour la protection de la santé humaine et de l'environnement.

*Pour plus de détails, consultez le rapport annuel de développement durable sur :
electroluxprofessionalgroup.com