

Kompakt und flexibel

LiberoLight

Horizontal Cooking



Speisen elegant warmhalten

Die Warmhaltefunktionen von LiberoLight zum Einstecken vereinen Stil und Komfort und bieten Lösungen wie unsichtbare Induktion, Tischgeräte und Einbaugeräte, um Speisen perfekt warmzuhalten und gleichzeitig Energie zu sparen*.

* Im Vergleich zu Warmhalteplatten mit herkömmlichen Heizelementen.



Unsichtbare Induktion

► **Diskrete Installation** unter der Arbeitsplatte (max. 20 mm dick), verwandelt sie in eine Warmhaltefläche.

► **Kompatibel mit einer Vielzahl von Materialien**, ausser Metall



Marmor



Granit



Holz



Quarz

... und viele mehr!

► **Kein Schneiden** erforderlich.

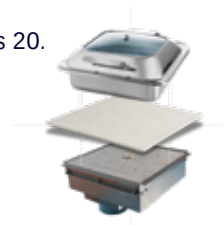
► **Obligatorischer Silikonabstandshalter** schützt die Oberfläche und gewährleistet die Effizienz der Induktionstechnologie.

► **Fernbedienung**: Leistungsstufen von 1 bis 20.

PATENTIERT

(EP3214897B1 und verwandte Familie)

Registriert in Belgien, Deutschland, Spanien, Frankreich und Grossbritannien.



Ideal für flexible Raumgestaltung: Kunden können die Fläche je nach Bedarf als neutrale Oberfläche oder Warmhaltebereich nutzen.

Unsichtbare Induktion

Neutrale Oberfläche



Induktions- Warmhaltefläche

- Speisen jederzeit und überall warmhalten.
- **Tragbar:** leicht zu bewegen, ideal für Buffets in Kantinen und Hotels.
- **Elegantes Design:** passt sich jedem Stil an.
- **Komfort:** hält Speisen warm, ohne feste Installation.
- **Integriertes Bedienfeld:** Leistungsstufen von 1 bis 12.



**Farblich
anpassbare
Seiten- und
Eckverkleidungen!**

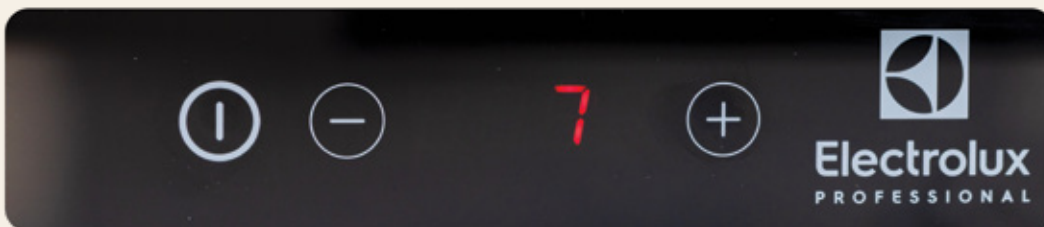
Einbau-Induktions-Warmhaltefläche



Wählbar zwischen:

- **Flächenbündig:** bündig mit der Arbeitsplatte für ein nahtloses Erscheinungsbild.
- **Erhöht:** leicht über der Arbeitsplatte für ein markantes Design.

Fernbedienung: Leistungsstufen von 1 bis 9, frei positionierbar.



Bedienfeld

Das Bedienfeld verfügt über eine elegante Glasoberfläche mit intuitiven kapazitiven Touch-Bedienelementen, die für eine einfache Handhabung konzipiert sind. Dank des hellen LED-Displays bietet es eine klare Sichtbarkeit und ermöglicht eine schnelle Einstellung der Leistungsstufen. Die glatte Oberfläche sorgt für eine schnelle und mühelose Reinigung und macht den täglichen Betrieb einfach und effizient.

Kochfreiheit bei Platzersparnis

Entdecken Sie die Vielseitigkeit unseres Plug-in-Induktionssortiments, das für jeden Raum und Bedarf konzipiert wurde. Genießen Sie effizientes, leistungsstarkes Kochen – überall dort, wo es gebraucht wird. LiberoLight bietet Flexibilität, Schnelligkeit und Komfort bei jeder Mahlzeitenzubereitung.



Induktionskochfeld mit Mono-Zone

- ▶ Vielseitig einsetzbar für alle Arten des Kochens – einschliesslich Saucen, Suppen und Sautieren – und ideal zum schnellen Erhitzen kleinerer Gerichte.
- ▶ **Integriertes Bedienfeld:** Touch-Glasoberfläche mit kapazitiven Tasten und einem Farbdisplay. Leistungseinstellung von 50W bis 3500 W oder Temperatureinstellung von 30°C bis 250 °C. Mit Timer- und Boost-Funktionen.



Induktions-Wok

- ▶ Ideal zum Pfannenrühren, Sautieren und für das Kochen bei hoher Hitze von Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchten. Perfekt für asiatische Gerichte.
- ▶ **Integriertes Bedienfeld:** Glasoberfläche mit kapazitiven Tasten und einfarbigem Display. Leistungsstufe einstellbar von 1 bis 20.



Induktions-Grillplatte

- ▶ Hervorragend geeignet zum Grillen, Anbraten und direkten Garen von Speisen wie Steaks, Burgern, Fisch und Gemüse. Sorgt für eine schnelle Temperaturrückgewinnung – selbst bei tiefgefrorenen Produkten – sowie für ein schnelles Erreichen der Solltemperatur, sowohl beim Vorheizen als auch bei der Temperatureinstellung.
- ▶ **Integriertes Bedienfeld:** Glasoberflächen mit kapazitiven Tasten und einfarbigen Displays. Jedes Display ermöglicht eine unabhängige Temperatureinstellung von 30°C bis 250 °C.



Einfache Reinigungsprozesse: Verwenden Sie den mitgelieferten Schaber und das Reinigungsmittel C41, um Rückstände von der Grillfläche zu entfernen.

Einbau-Induktionskochfeld



**Einfache Reinigung.
Glatte Oberflächen
erleichtern die Pflege
und gewährleisten
optimale Hygiene.**

- ▶ Wählbar zwischen flächenbündiger oder erhöhter Installation.
- ▶ Die ideale Lösung für schnelles, präzises Kochen von Saucen, Pfannengerichten und mehr.
- ▶ **Fernbedienung:** Touch-Glas-Bedienfeld mit kapazitiven Tasten und einfarbigem Display, frei positionierbar an der jeweils bequemsten Stelle. Leistung einstellbar von 50 W bis 3000 W oder Temperaturregelung von 30 °C bis 250 °C. Inklusive Timer- und Boost-Funktion.



Hauptsegmente und Anwendungsbereiche

Empfohlene Einsatzbereiche für Warmhaltefunktionen



Kantinen

Plug-in-Induktionsgeräte sind effiziente **Warmhaltemöglichkeiten für Kantinen**, da sie grosse Mengen an Speisen zuverlässig warmhalten. Ihr elegantes Design und ihre Flexibilität sorgen dafür, dass sie sich nahtlos in jede Küchenumgebung einfügen und gleichzeitig den Arbeitsablauf optimieren.



Hotels (Frühstück, Buffets, Events, Bar & Café)

In Hotels sind Plug-in-Induktionslösungen ideal für **Frühstücksbuffets, Event-Catering sowie Bars oder Cafés**, da sie dafür sorgen, dass **Speisen warm und servierbereit bleiben**. Darüber hinaus bieten diese Geräte durch ihre unauffällige Bauweise und einfache Mobilität eine hohe Flexibilität bei der

Ideal for cooking hobs:



Restaurants

(Schnell- und Vollbedienung, Street Food)

Plug-in-Induktionsgeräte sind perfekt für **Restaurants und Street-Food-Anbieter**, da sie eine **schnelle und effiziente Kochlösung bieten**. Ihre Tragbarkeit und das platzsparende Design ermöglichen eine einfache Integration in kleine oder mobile Küchen und sorgen für gleichbleibend gute Kochergebnisse in stark frequentierten Umgebungen.



Food Corners

Ideal für Food Corners, Kioske und Pop-up-Food-Stände bieten Plug-in-Induktionsgeräte eine **flexible und leistungsstarke Lösung zum Kochen**. Durch ihre kompakte Grösse und die einfache Installation ermöglichen sie maximale Vielseitigkeit auf kleinem Raum – perfekt für schnellen Service und hochwertige Speisenzubereitung.

LiberoLight Induktionskochfelder

Kochen



Invisible Induction		Induktions-Holding-Tischgerät		Induktions-Holding-Platte "aufliegend"	Induktions-Holding-Platte "flächenbündig"
PNC	602400	602401	602402	602403	602404
Aussenmasse (mm) BxTxH	340x340x167	390x390x96,3		376x376x173	340x340x173
Stromanschluss	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
Strom (kW)	0,65	0,3	1	0,65	0,65
Steckertyp	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO		CE-SCHUKO	CE-SCHUKO
Benutzer-oberfläche	Einstellung der Leistungsstufen				

PATENTED
(EP3214978) and related family)

Warmhalten



	Induktionskochfeld 1-Zone	Induction Wok	Induktionsgrillplatte	Induktionskochfeld "aufgesetzt"	Induktionskochfeld "flächenbündig"
PNC	602405	602406	602407	602408	602409
Aussenmasse (mm) BxTxH	310x392x110	393x430x165	695x470x267	376x376x173	340x340x173
Stromanschluss	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
Strom (kW)	3,5	3,5	6	3	3
Steckertyp	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO	Cable without plug	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO
Benutzer-oberfläche	Leistungs- und Temperatureinstellung Timer- und Boost-Funktion	Einstellung der Leistungsstufen	Einstellung der Leistungsstufen	Leistungs- und Temperatureinstellung Timer- und Boost-Funktion	Leistungs- und Temperatureinstellung - und Boost-Funktion
Zubehör		Wokpfanne (optional)	Schaber (inklusive)		



Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for
Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier,
more profitable – and truly sustainable every day.

Follow us on



www.electroluxprofessional.com

Excellence with the environment in mind

- ▶ The majority of Electrolux Professional Group factories are third-party certified according to ISO (International Organization for Standardization) standards ISO 9001 and ISO 14001, with some sites also certified ISO 5001 and ISO 45001.*
- ▶ We are focused on developing innovative and sustainable solutions designed for low water, energy and detergent consumptions and reduced emissions.
- ▶ Our products are tailored to human comfort based on ergonomic principles and according to the user's natural workflow, achieving maximum efficiency with minimum effort. We also perform third-party ergonomic certifications on certain products (ERGOCERT).
- ▶ The selection of materials and technologies for our products complies with REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) and RoHS directives (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) for the protection of human health and the environment



*for more details, refer to annual Sustainability Report at: electroluxprofessionalgroup.com