

LiberoPro – Neue Freiheiten beim Kochen



Ihre Wünsche...

„Ich möchte mich auf eine kompakte, benutzerfreundliche und robuste Lösung verlassen, die mich mit außergewöhnlichen Kochleistungen und Flexibilität bei geringem Platzbedarf unterstützt. Ich muss in der Lage sein, mehrere Arten von Gerichten in kurzer Zeit zu kochen, und ich möchte eine abnehmbare All-in-One-Lösung mit Plug & Play-Technologie haben. Ich bin bereit, für ein Premium-Gerät zu zahlen, das intelligent und modern sein und ein elegantes Design haben muss.“



...sind unser Maßstab

Wir haben die LiberoPro Line für Sie entwickelt, um außergewöhnliche sowie flexible und trendige Esserlebnisse auf kleinstem Raum im Innen- und Außenbereich ermöglichen zu können. LiberoPro ist eine vielseitige, mobile und professionelle, steckerfertige Lösung. Sie eignet sich perfekt, um Ihre Kreativität auszuleben und Ihre Geschäftsanforderungen zu erfüllen. Neue Freiheiten beim Kochen: das ist LiberoPro.



Liberopro ist eine vielseitige, mobile und professionelle, steckerfertige Lösung. Sie eignet sich perfekt, um Ihre Kreativität auszuleben und Ihre Geschäftsanforderungen zu erfüllen.



8 Stunden durchgängig kochen

Hochleistung für alle Geschäftsanforderungen



Mobilität und Flexibilität

Vielseitige, mobile, steckerfertige Lösungen



Ergonomisch elegantes Design und hohe Benutzerfreundlichkeit

Durchdachte Lösung, die eine einfache und intuitive Bedienung erlaubt



Wirtschaftlich und nachhaltig

Die kompakte Lösung mit Vollinduktionskochfeldern und bis zu 90%* Energieeffizienz sowie 100% recycelbare Verpackung und FSC-konform

*Im Vergleich zur traditionellen Gasfunktion von Electrolux Professional.



LiberoPro Kochfelder



1 Zonen Induktions-Kochfeld



2 Zonen Induktions-Kochfeld

Max. Pfannengröße: 350 x 450 mm mit Bridge-Funktion



**Noch besser!
Noch größer!**

Kombinieren Sie zwei separate Bereiche des **2 Zonen Kochfeldes**, um eine größere Kochfläche zu schaffen, deren Temperatur und Einstellungen automatisch von der **Bridge-Funktion** gesteuert werden.

**Bis zu 11 kg
tiefgekühlte Pommes Frites
pro Stunde***

* Von Electrolux Professional nach der Norm ASTM F1361 - 07 durchgeführter interner Test

Intelligentes & Energieeffizientes Kochen

- ▶ **Hohe Leistung** bei großen Töpfen, **hohe Präzision** bei kleinen Töpfen
- ▶ **Schlankes Design** mit vielseitiger Drop-in-Lösung, die in bestehende Tresen oder Kochblöcke integriert werden kann
- ▶ **Geschwindigkeit und Flexibilität** dank Induktionsheizsystem und intelligenter elektronischer Steuerung
- ▶ Bereiten Sie selbst empfindliche Lebensmittel wie Karamell oder geschmolzene Schokolade in kleinen Töpfen zu (Minstdurchmesser: 120 mm)
- ▶ Der Bediener kann die Leistungsstufe und die Zeit einstellen

Sicherheit an erster Stelle

Um Verletzungen zu vermeiden, wird der Bediener gewarnt, wenn das Kochfeld noch heiß ist. Die Sperrfunktion verhindert, dass Einstellungen beim Kochen versehentlich verstellt werden.



**Einbaulösungen
erhältlich**



Scannen,
um zu erfahren, wie das
Kontrollfeld der LiberoPro
Induktionsgeräte verwendet wird





LiberoPro Grillplatten



Induktions Grillplatte



XL Induktions Grillplatte



**Noch besser!
Noch größer!**

Kombinieren Sie zwei separate Bereiche **XL Grillplatte**, um eine größere Kochfläche zu schaffen, deren Temperatur und Einstellungen automatisch von der **Bridge-Funktion** abgestimmt werden.

XL: extra stark, extra produktiv.
11 kg Hamburger pro Stunde*
18 Stück in 7 Minuten

- ▶ Schnelles Vorwärmen*: 5:30*, um 177 °C mit höchster Gleichmäßigkeit zu erreichen.

* Test gemäß der Norm ASTM-F1275 - 03 mit tiefgekühlten Hamburgern (220 g) mit dem LiberoPro Griddle XL 5,5 kg Hamburger pro Stunde mit dem LiberoPro Griddle.

Höchste Gleichmäßigkeit, schnelle Temperaturwiederherstellung und Präzision

- ▶ **Höchstleistungen** dank hauseigener Induktionstechnik
- ▶ **Herausragend gleichmäßige Kochergebnisse** und schnelle Temperaturwiederherstellung
- ▶ **Gleichmäßige Kochergebnisse, egal wo Sie kochen** - dank der Aluminiumschicht in der Kochplatte kocht die gesamte Oberfläche einheitlich von der Mitte bis zum Rand
- ▶ **Für die professionelle Anwendung:** lebensmittelsichere Antihaf-Kochfläche
- ▶ Temperaturbereich von 60 °C bis 280 °C einstellbar

Garantierte Lebensmittelsicherheit

Vollständig konform mit der (EG) Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Sicherheit an erster Stelle

Um Verletzungen zu vermeiden, wird der Bediener gewarnt, wenn das Kochfeld noch heiß ist. Die Sperrfunktion verhindert, dass Einstellungen beim Kochen versehentlich verstellt werden.



Scannen,
um zu erfahren, wie die LiberoPro BRIDGE-Funktion verwendet wird





LiberoPro Wok



Induktions-Wok

**Schlankes Design,
große Vielseitigkeit
und hohe Kochleistung**

 Die 3-Phasen-Version eignet sich perfekt für das Hochleistungskochen wie dem Braten einer großen Gemüsemenge.



**Einbaulösung
erhältlich**

Zubehör & Verbrauchsmaterial



Schaber - enthalten

Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Schaber, um Rückstände von der Grillplatte zu entfernen.



**C40 Fettlösender Reiniger
für heiße Oberflächen**

- Artnr. 0S1841

Besonders hohe Reinigungswirkung

Aktivieren Sie die Reinigungsfunktion, um den Griddle auf eine Temperatur von 180 °C zu bringen, und wenden Sie den Electrolux Professional C40 fettlösenden Reiniger für heiße Oberflächen an.



Scannen,
um zu erfahren, wie Sie die
LiberoPro Grillplatten reinigen

Effizienz- steigerung

Je mehr Sie sparen, desto mehr können Sie in hochwertige frische Zutaten investieren.

Sparen Sie bis zu
20 %
Ihrer Stromkosten*



Schnell und effizient

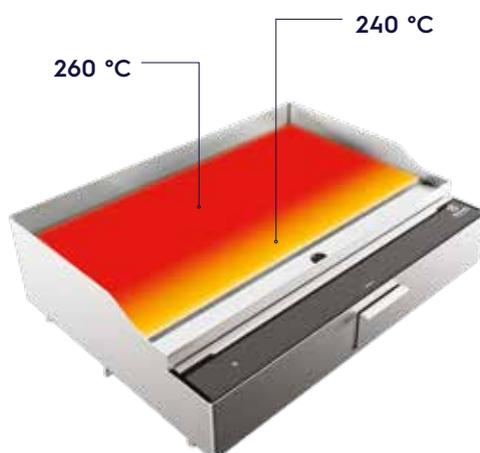
Leistung und maximale Energieeffizienz gehen Hand in Hand mit Produktivität.

Herausragende Energieeffizienz mit der LiberoPro Kochfeld-Induktionstechnologie im Vergleich zu den Infrarotmodellen von Electrolux Professional*.

Jeden Tag
beste Ergebnisse

Optimale, gleichmäßige Kochergebnisse auf der gesamten Kochfläche

Produktivität ist mit der Induktionstechnologie immer garantiert. Selbst bei tiefgekühlten Lebensmitteln unterstützt die reaktive Oberfläche eine schnelle Wiederherstellung der eingestellten Temperatur.



Hochleistung für hervorragende Kochergebnisse

Außergewöhnliche Temperaturgenauigkeit und optimale, gleichmäßige Kochergebnisse.

Die LiberoPro Induktions-Grillplatten können die Temperatur bei einer minimalen Schwankung von 2 °C** konstant halten.

XL Induktions-Grillplatte

** Gemessen im Ruhezustand gemäß dem internen Testverfahren von Electrolux Professional.



Die LiberoPro Kochstation bewegt sich mit Ihnen

Die LiberoPro Kochstation ist flexibel und passt sich Ihren Geschäftsanforderungen mit einem erstklassigen Service und modernem Design an.



Die LiberoPro Kochstation steht für moderne Vielseitigkeit

Sie lässt sich ganz einfach mit unterschiedlichen Kochfeldern entsprechend Ihrer Speisekarte kombinieren. Stellen Sie die mobile LiberoPro Kochstation überall dort auf, wo Sie sie benötigen.

Das robuste und praktische steckerfertige Design macht das Gerät in jeder professionellen Umgebung zu einem langlebigen Begleiter.



Frische Zutaten machen Ihr Essen zum reinsten Genuss

LiberoPro Kochstation mit integrierten Kühlschubladen, die Sie nie im Stich lassen.

Temperaturbereich der Schubladen:
0 °/+10 °C mit unabhängiger Regulierung.

Kühlschublade (GN-kompatibel): 37 Liter.

Optionale neutrale Schublade (GN-kompatibel): 30 Liter.



Das **ergonomische**, praktische und bequem erreichbare große Regal bietet dem Koch Platz für zubereitete Speisen.

Durch den **gläsernen Hygieneschutz** können Ihre Gäste zusehen, wie ihr Essen liebevoll und professionell zubereitet wird.



Einfache Bedienung.

Abstellbereich für Töpfe und Geschirr.

Genießen Sie eine komfortable und frische Umgebung

Essensdämpfe, Dunst oder Gerüche verschwinden ebenso schnell, wie sie gekommen sind, sodass Sie immer ein angenehmes Arbeitsumfeld haben.

Die **LiberoPro DUO** Funktion steuert die automatische Regelung der Lüftergeschwindigkeit, je nach Kochintensität.



Scannen,
um zu erfahren, wie
die DUO-Funktion
funktioniert.

LiberoPro Fresh ist ein geräuscharmes Luftfiltersystem, das Fettpartikel und Gerüche aus dem Arbeitsbereich effizient entfernt.

Der Edelstahl-Fettfilter mit Aktivkohle reduziert unangenehme Gerüche um **bis zu 80 %** und hat eine **Luftreinigungswirkung von 95 %** bei maximaler Lüftergeschwindigkeit.*

Die Filter lassen sich einfach reinigen und warten.
Keine Werkzeuge erforderlich!



Scannen,
um zu erfahren, wie
einfach es ist, die
Edelstahlfilter zu reinigen
und die Aktivkohlefilter zu
regenerieren.



Umsatzsteigerung durch richtige Beleuchtung

Studien** haben gezeigt, dass die richtige Beleuchtung die **Zufriedenheit beim Essen** steigert. Sie trägt dazu bei, dass Kunden die köstlichsten und verlockendsten Lebensmitteloptionen wählen.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit der einzigartigen Kombination aus Design und LED-Beleuchtung der LiberoPro Kochstation.

Dank der LiberoPro Duo-Funktion wird das Licht automatisch aktiviert, wenn Sie mit dem Kochvorgang beginnen.

** "The importance of the visual aesthetics of colours in food at a workday lunch - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019)"



Gehen Sie mit uns auf Tour!

Suchen Sie nach dem **Benutzerhandbuch** oder einer **Videoanleitung** oder benötigen Sie **anderweitiges Begleitmaterial?**

E-Tandem, der digitale Service von Electrolux Professional, gewährt Ihnen Zugriff auf zahlreiche Tools.

Scannen Sie einfach den QR-Code auf der Vorderseite der Maschine und starten Sie Ihre Tour.



Exzellenz für unterwegs

Schaffen Sie ein ganzes neues Street Food-Erlebnis:
Liberopro Kochfelder - Ihre besten Verbündeten für Flexibilität und Effizienz.



Tapas mit dem Liberopro 1 Zonen Induktionskochfeld

Tortilla Tapas
120 Stück/Std. • 50 g/Stück

Hamburger mit der Liberopro XL Induktions-Grillplatte

Burgerbrötchen, Zwiebel, Speck, frischer Hamburger
25 komplette Hamburger/Std. • 5 kg/Std.

Vervollständigen Sie Ihr Angebot:



Panini und getoastete Sandwiches mit SpeeDelight

1 Minute, um zu begeistern und Ihr perfektes Sandwich zu servieren

Nachos mit Käsesoße mit dem LL3

Kapazität: 2,5 kg • 50 Portionen in einem Durchgang servieren



Milchshakes und Eiscreme mit der SP Ultra

2,5 kg - 15 Portionen

Nonstop-Service mit der SP Ultra. Schützen Sie die Gesundheit Ihrer Kunden mit der nUV* LED, die den Behälter desinfiziert und die Ausbreitung von Bakterien reduziert.

*UV Strahlung im Bereich zwischen 300 und 400 nm



Gesalzene Toffee-Churros mit dem LiberoPro Wok frittiert

150 Churros/Std.



Qualität in rasanter Geschwindigkeit

Keine Kompromisse bei Geschmack und kulinarischer Kreativität selbst bei hohen Anforderungen.



**1. XP700
Nudelkocher**



**2. SkyLine Chill^s
Schockkühler 30 kg**



**3. LiberoPro 2 Zonen
Induktions-Kochfeld**

Pasta und Hauptgerichte

4 Minuten/2 Portionen • 30 Portionen/Std. • 80 g/Portion

1. Erledigen Sie die Arbeit mit dem automatischen Hochleistungs-Nudelkocher in wenigen Minuten.

2. Kühlen Sie Ihre Pasta, um sie frisch zu halten. Mit der Schockkühlung bei 4 °C bis -41 °C bewahren Sie den Geschmack und halten Ihre Pasta länger frisch.

3. Bereiten Sie spielend leicht frische und leckere Soßen für Ihre Pastakreationen zu.

Vervollständigen Sie Ihr Angebot:



Paillard à la Minute mit der LiberoPro XL Induktions-Grillplatte

150 Stück/Std. • 120 g/Stück



Bruschetta mit der Induktions-Grillplatte

360 Baguettescheiben/Std.



Tofu mit gedünstetem Gemüse mit dem LiberoPro Wok

24 Portionen/Std. • 4 kg

Eine zusätzliche Kochzone für besondere Anforderungen

Ihre Kunden haben vielleicht besondere Anforderungen wie Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsformen, zum Beispiel Flexitarismus.

Mit dieser zusätzlichen Kochzone erfüllen Sie ganz einfach alle Kundenwünsche.



Erweitern Sie Ihren Horizont

Für ein unvergessliches Fünf-Sterne-Erlebnis.
Machen Sie aus Ihrem Event etwas Besonderes.

Lassen Sie Ihrer Kreativität

freien Lauf und öffnen Sie sich für unterschiedliche kulinarische Kreationen



Hotel
Swimming Pool



Express-
Buffet-Bankett



Bar und Café



Gemüse-Tempura mit dem LiberoPro Wok

48 Portionen/Std.



Panierte Garnelen mit dem LiberoPro Wok

140 Einzelstäbchen/Std.





**Kalmarspieße mit Ingwer und Soja
mit der LiberoPro XL Induktions-Grillplatte**
300 Stück/Std.

**Oktopus und vitelotte Kartoffeln
mit dem 1 Zonen Induktions-Kochfeld**
60 Portionen/Std. • ca. 150 g



Premium-Servierlösungen

Überraschen Sie Ihre Gäste mit Gerichten in Restaurantqualität, ohne Kompromisse bei Zeit oder Platz einzugehen.



Paella



Gemüse-Ramen



Garnelen mit Gemüse

Restaurantqualität auf Knopfdruck

Bedienen Sie sich an unseren Lösungen, die die Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung und vervollständigen Sie Ihre Gerichte direkt vor Ihren Gästen. Lösungen, die die Anforderungen einer geschäftigen Kantine erfüllen und perfekt auf Ihre Besucher abgestimmt sind

1. Halten Sie das Essen warm mit dem **LiberoPro Induktionsfeld**.
2. Bereiten Sie zusätzliche Teile von Gerichten mit dem **LiberoPro Wok** oder den **LiberoPro Grillplatten** à la minute individuell vor Ihren Gästen zu.

Eine Auswahl an verschiedenen Oberflächen

Konfigurieren und verschönern Sie Ihren Kochbereich mit einer eleganten Oberfläche für Ihre neue LiberoPro Kochstation.

Wählen Sie aus sechs verschiedenen Oberflächen* und passen Sie Ihre Arbeitsstation Ihren ästhetischen Vorlieben an. Fügen Sie eine persönliche, raffinierte Note hinzu!



Standardversion aus hochwertigem Edelstahl (AISI 304)

Elegantes,
modernes
Design

EPR bietet Ihnen eine große Auswahl von konfigurierbaren Oberflächen an, damit Sie jederzeit die vielseitigen gastronomischen Ansprüche und Anforderungen erfüllen können, unabhängig davon, ob Sie ein Hotel, eine Kantine oder ein unabhängiges Restaurant betreiben.



* Sonderausführungen auf Anfrage. Für LiberoPro Point 2G und 3G.

LiberoPro Kochstation

LiberoPro Point - KOCHSTATION 3G



BESCHREIBUNG	Mit Kühlschubladen		Ohne Kühlschubladen	
	351087	351086	351083	351082
Außenmaße (mm) (B x T x H)	1653 x 788 x 1284	1653 x 788 x 1284	1653 x 788 x 1284	1653 x 788 x 1284
Stromanschluss	380-415 V/3N/50 Hz 380-415 V/3N/60 Hz	380-415 V/3N/50 Hz 380-415 V/3N/60 Hz	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Kochfunktionen	bis 3	bis 3	bis 3	bis 3
Geeignet für 400V Tischgeräte
Kühlschubladen (37 l)	2	2		
Optionale neutrale Schublade (30 l) - 650189	bis 2	bis 2	bis 4	bis 4
Optionales klappbares Regal für seitliche Montage - 650005	bis 2	bis 2	bis 2	bis 2
Optionaler seitlicher Papierhandtuchhalter - 650195
Steckertyp	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Absicherung	32	32	32	32

LiberoPro Point - KOCHSTATION 2G



BESCHREIBUNG	Mit Kühlschubladen		Ohne Kühlschubladen	
	351085	351084	351081	351080
Außenmaße (mm) (B x T x H)	1231 x 788 x 1284	1231 x 788 x 1284	1231 x 788 x 1284	1231 x 788 x 1284
Stromanschluss	380-415 V/3N/50 Hz 380-415 V/3N/60 Hz	380-415 V/3N/50 Hz 380-415 V/3N/60 Hz	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Kochfunktionen	bis 2	bis 2	bis 2	bis 2
Geeignet für 400V Tischgeräte
Kühlschubladen (37 l)	1	1		
Optionale neutrale Schublade (30 l) - 650189	bis 1	bis 1	bis 2	bis 2
Optionales klappbares Regal für seitliche Montage - 650005	bis 2	bis 2	bis 2	bis 2
Optionaler seitlicher Papierhandtuchhalter - 650195
Steckertyp	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Absicherung	32	32	32	32

LiberoPro Kochfelder



Induktionskochfeld

BESCHREIBUNG	1 Zone		2 Zonen
	600877	600883	600879
Außenmaße (mm) (B x T x H)	400 x 600 x 152	400 x 600 x 152	400 x 600 x 152
Stromanschluss	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Max. Topf-/Pfannendurchmesser (mm)	340	340	240 je Zone
Strom (kW)	3,5	5	3,5
Kochzonen	1	1	2
Drop-in-Versionen	.	.	.
Steckertyp	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO



Induktions-Grillplatten

BESCHREIBUNG	Grillplatte	XL Grillplatte
	600886	600887
Außenmaße (mm) (B x T x H)	400 x 600 x 227	800 x 600 x 227
Stromanschluss	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Strom (kW)	3,5	7
Kochzonen	1	2
Kochfläche (mm - B x T)	390x410	790x410
Kapazität der Fettauffangschublade (l)	0,5 Liter	1,2 Liter
Steckertyp	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



Induktions-Wok

BESCHREIBUNG	Wok	
	600881	600885
Außenmaße (mm) (B x T x H)	400 x 600 x 229	400 x 600 x 229
Stromanschluss	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Couvette-Durchmesser, mm	290	290
Strom (kW)	3,5	5
Drop-in-Versionen	.	.
Steckertyp	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



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.

Folgen Sie
uns auf



www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstraße 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 2772 71 450
Telefax +49 2772 71 479
Dito.sama@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstraße 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional.DACH@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Exzellenz mit der Umwelt im Blick

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform und zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten

