



LiberoPro ou LiberoLight?

LiberoPro garantit des performances uniques et s'intègre parfaitement dans le LiberoPro Point. LiberoLight offre une flexibilité et une légèreté uniques.



Travaillez 8h
en continu
avec LiberoPro



	LiberoPro Induction 1 zone		LiberoLight Induction Plaque de cuisson 1 zone
	600877	600883	602405
Dimensions du produit LxPxH	400 x 600 x 152 mm		310 x 392 x 110 mm
Épaisseur du verre	4mm		4 mm
Poids du produit	19,5 kg	19 kg	5 kg
Alimentation	220-240 V/ 1N / 50-60 Hz	380-415 V/ 3N / 50-60 Hz	220-240 V/ 1N / 50-60 Hz
Diamètre min casserole	120 mm		120 mm
Diamètre max casserole	340 mm		210* mm
Puissance	3,5 kW	5 kW	3,5 kW
Prise	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO
Interface utilisateur	Panneau tactile en verre avec curseur de puissance et écran bicolore. Situé sur le dessus de l'appareil pour une meilleure visibilité		Panneau tactile en verre avec touches sensibles et écran couleur
Paramètres	Réglage de la puissance de 1 à 10. Minuterie et fonction de verrouillage. Avertissement de surface chaude après l'arrêt de l'appareil		Réglage de la puissance (de 50 à 3500 W) ou de la température (de 30 à 250°C). Fonctions minuterie et boost. Avertissement de surface chaude après l'arrêt de l'appareil
Filtres	Amovibles et passent au lave-vaisselle		Amovibles et passent au lave-vaisselle
Version transportable	Oui		Oui
Segments de marché	Restaurants, snacking, hôtels, commerces, restauration collective, commerces de détail		Identique au LiberoPro, mais destiné aux clients disposant de contraintes d'espace et/ou de poids. Solutions abordables et compactes

* Diamètre maximal de la bobine. L'utilisation d'une casserole avec un fond plus large dépend de la qualité de la casserole elle-même.



Travaillez 8h
en continu
avec LiberoPro



	LiberoPro Wok Induction		LiberoLight Wok Induction
	600881	600885	602406
Dimensions du produit LxPxH	400 x 600 x 229 mm		393 x 430 x 165mm
Épaisseur du verre	6 mm		4 mm
Diamètre surface de chauff.	290 mm		300 mm
Poids du produit	21 kg		10 kg
Alimentation	220-240 V/ 1N / 50-60 Hz	380-415 V/ 3N / 50-60 Hz	220-240 V/ 1N / 50-60 Hz
Puissance	3,5 kW	5 kW	3,5 kW
Prise	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO
Interface utilisateur	Panneau tactile en verre avec curseur de puissance et affichage bicolore. Situé sur le dessus de l'appareil pour une meilleure visibilité		Panneau en verre avec boutons capacitifs et écran une couleur
Paramètres	Réglage de la puissance de 1 à 10. Minuterie et fonction de verrouillage. Avertissement de surface chaude après l'arrêt		Réglage du niveau de puissance de 1 à 20. Avertissement de surface chaude après l'arrêt de l'appareil
Filtres	Amovibles et passent au lave-vaisselle		Amovibles et passent au lave-vaisselle
Accessoires	Poêle wok (option)		Poêle wok (option)
Version transportable	Oui		Non
Segments de marché	Restaurants, snacking, hôtels, commerces, restauration collective, commerces de détail		Identique au LiberoPro, mais destiné aux clients disposant de contraintes d'espace et/ou de poids. Solutions abordables et compactes



Travaillez 8h
en continu
avec LiberoPro



	LiberoPro Fry Top Induction		LiberoLight plancha Induction
	600886	600887	602407
Dimensions du produit LxPxH	400 x 600 x 227 mm	800 x 600 x 227 mm	695 x 470 x 267 mm
Zones de cuisson	1	2	2
Dimensions de la surface de cuisson	390 x 410 mm	790 x 410 mm	688 x 384 mm
T° de cuisson min	60°C		30°C
T° de cuisson max	280°C		250°C
Matériau de la surface	Acier inoxydable multicouche de 9,5 mm		Acier inoxydable multicouche de 6,9 mm
Poids du produit	26 kg	48 kg	28 kg
Alimentation	220-240 V/ 1N / 50-60 Hz	380-415 V/ 3N / 50-60 Hz	380-400 V/ 3N / 50-60 Hz
Puissance	3,5 kW	7 kW	6 kW
Prise	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	Câble d'alimentation sans prise
Interface utilisateur	Panneau tactile en verre avec curseur de température et affichage bicolore. Situé sur le dessus de l'appareil pour une meilleure visibilité		Écran tactile en verre avec touches sensibles et écran couleur
Paramètres	Réglage de la température. Pont (pour Fry Top double zone), fonction nettoyage et verrouillage. Avertissement de surface chaude après l'arrêt de l'appareil		Réglage de la température. Avertissement de surface chaude après l'arrêt de l'appareil
Accessoires	Grattoir (inclus) + Détergent C41 Rapid Grease (en option)		Grattoir (inclus) + Détergent C41 Rapid Grease (en option)
Filtres	Amovibles et passent au lave-vaisselle		Amovibles et passent au lave-vaisselle
Grease collector	Tiroir de récupération des graisses de 0,5 l	Tiroir de récupération des graisses de 1,2 l	Tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1,5 l
Récupérateur de graisse	Restaurants, snacking, hôtels, commerces, restauration collective, commerces de détail		Identique au LiberoPro, mais destiné aux clients disposant de contraintes d'espace et/ou de poids. Solutions abordables et compactes



LiberoPro FryTop à induction peut contenir **18 burgers** à pleine capacité.

LiberoLight Plancha à induction peut contenir **12 burgers**, soit une capacité de **33% en moins***.

*données basées sur des tests internes avec des burgers standards conformes à la norme ASTM F1275 - 03 (diamètre 130 mm).



Les plaques de cuisson LiberoPro sont conçues pour s'adapter et communiquer parfaitement avec la cuisine mobile LiberoPro.



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