

LiberoPro Lansmanı

Sebla Genç
Ahmed Özer

HOŞ GELDİNİZ!
Web Seminerimize kısa bir
süre içerisinde başlayacağız.



Web semineri ile ilgili "Uyulması Gereken Kurallar"

Seminere başlamadan
önce...



Arka fondan gelebilecek sesleri önlemek amacı ile **mikrofonunuzun sesini** kapatmanızı rica ediyoruz.



Sorularınız olduğunda, **mesaj kutusuna** yazabilirsiniz. Sorularınıza sunum esnasında veya sunumun sonunda cevap vermeye çalışacağız. Sunumun uzaması halinde cevap veremez isek, daha sonra sizinle e-posta ile iletişime geçeceğiz.



Konuşmacı bağlantı konusunda problem yaşar ise, lütfen **bağlı kalmaya devam edin** ve sunum yapan kişinin yeniden bağlanmasını bekleyin. Bu esnada moderatör sizi bilgilendirecektir.



Sunum esnasında video veya ses sorunları yaşar iseniz, kapatıp açmanızı ve yeniden bağlanmanızı rica ederiz.



Web semineri kaydedilecektir.



Şimdi lütfen rahatlayın, arkanıza yaslanın. İyi seminerler!

Yeni Libero Pro

Ahmed Özer

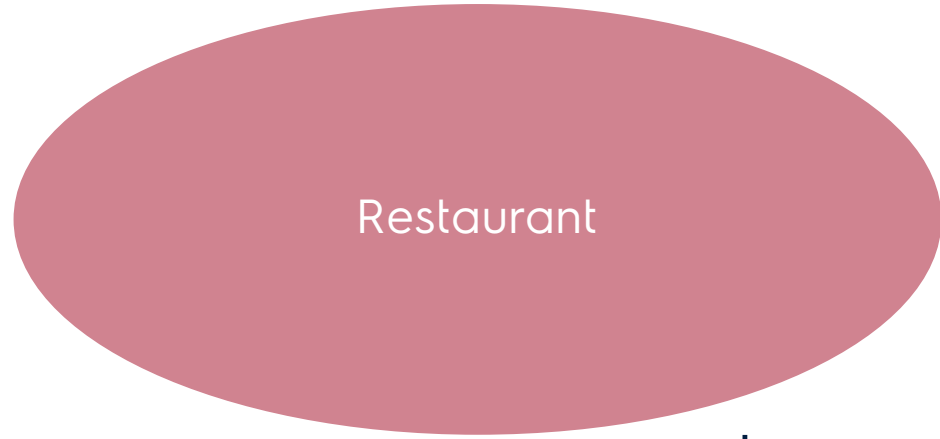
Program



- Müşteri Deneyimleri
- Electrolux Professional Çözümleri
- Sorular & Cevaplar
- Özet



Müşteri Segmenti



HSR

Sokak yemekleri



Kahvaltı
Büfe bölümü
Davetler
Bar & Cafe



Yemekhane



Yemek Bölümü

LiberoPro



- Geleneksel mutfakların dışında yeni iş fırsatları yaratmak için esnek olun.
- Menüyü yeni trendlere ve yeni durumlara uyarlayabilin LiberoPro

Kolay kullanım sağlayın ve yerden tasarruf edin

- Hızlı ve verimli olun
- Profesyonel olun



Aralıksız 8 saat çalışma

Tüm Profesyonel ihtiyaçlarınız için dayanıklı ve yüksek kapasitede çalışma performansı.



Özgür ruh

Tak & Çalıştır çözümü ile istediğiniz yerde kolay kurulum.



Akıllı tasarım ve kullanım

Kolay kullanım. Drop-in yerleşimi ile çok yönlü bir çözüm sunar.



Çevreci Şampiyon

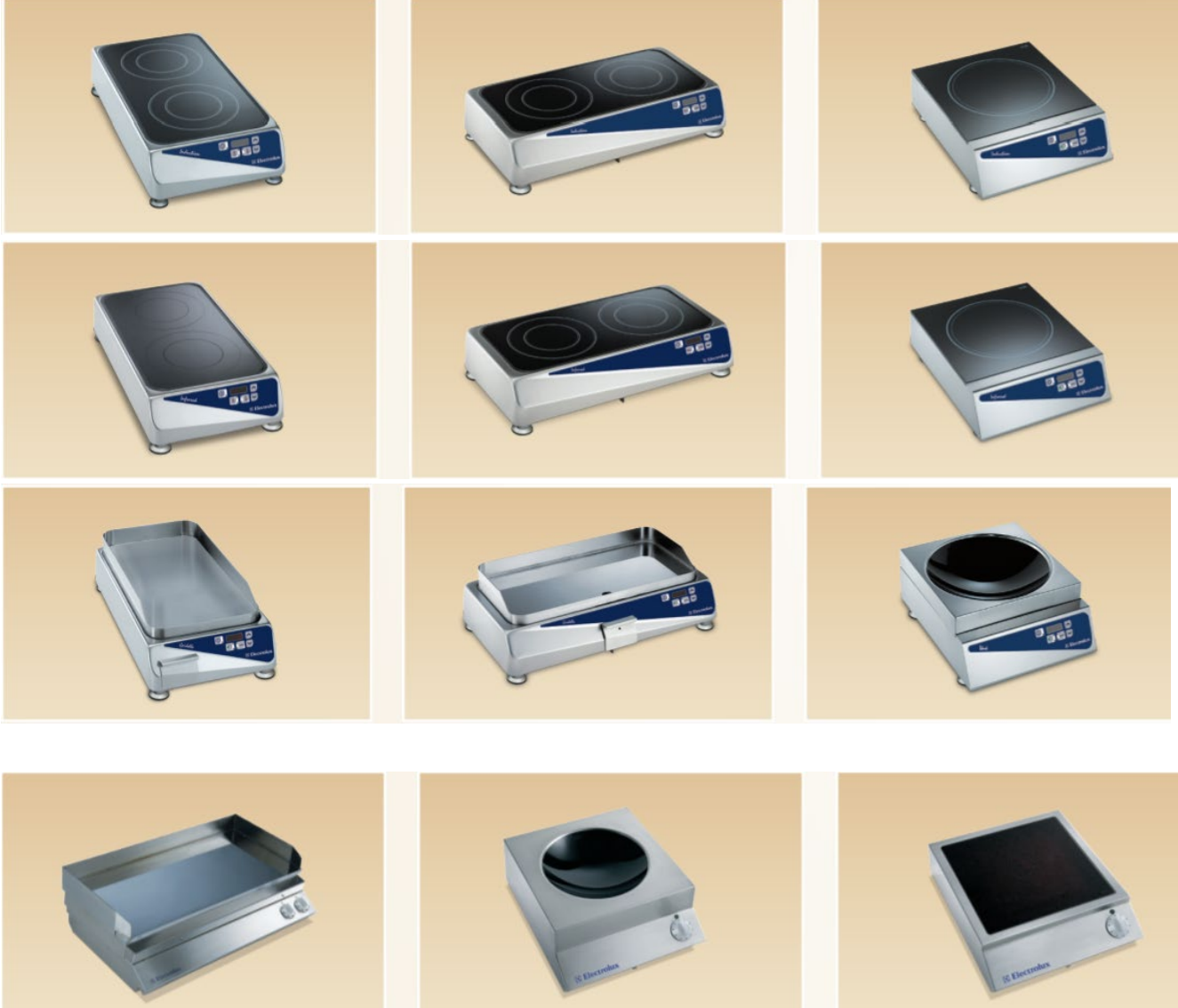
%90'a varan oranda enerji tasarrufu sağlar. %100 geri dönüştürülebilir paketlenme ve FSC 'Gıda Güvelliğine' uyumlu malzeme.

LiberoPro

Yatay pişirme kategorisi

Pişırmada Yeni Özgürlük

Electrolux Professional: Libero ve Vario line



Libero line

1fazlı
Griddle 'Izgara'
Endüksiyon wok
Endüksiyon ocak
Enfraruj ocak
Tek Üniteli & Çift Üniteli
Boylamasına & Enlemesine



Mini combi

Vario line

3 fazlı
Griddle 'Izgara' enlemesine
Endüksiyon wok
Endüksiyon ocak



Yeni Seri

Electrolux Professional LiberoPro line

LiberoPro point

LiberoPro Point



Şık ve Sade hatlar – fişli ünite

Entegre camlı üst raf, tabak tutucu olarak kullanılabilir

En iyi görünürlük için built-in 'dahili' led aydınlatmalı üst ön cam

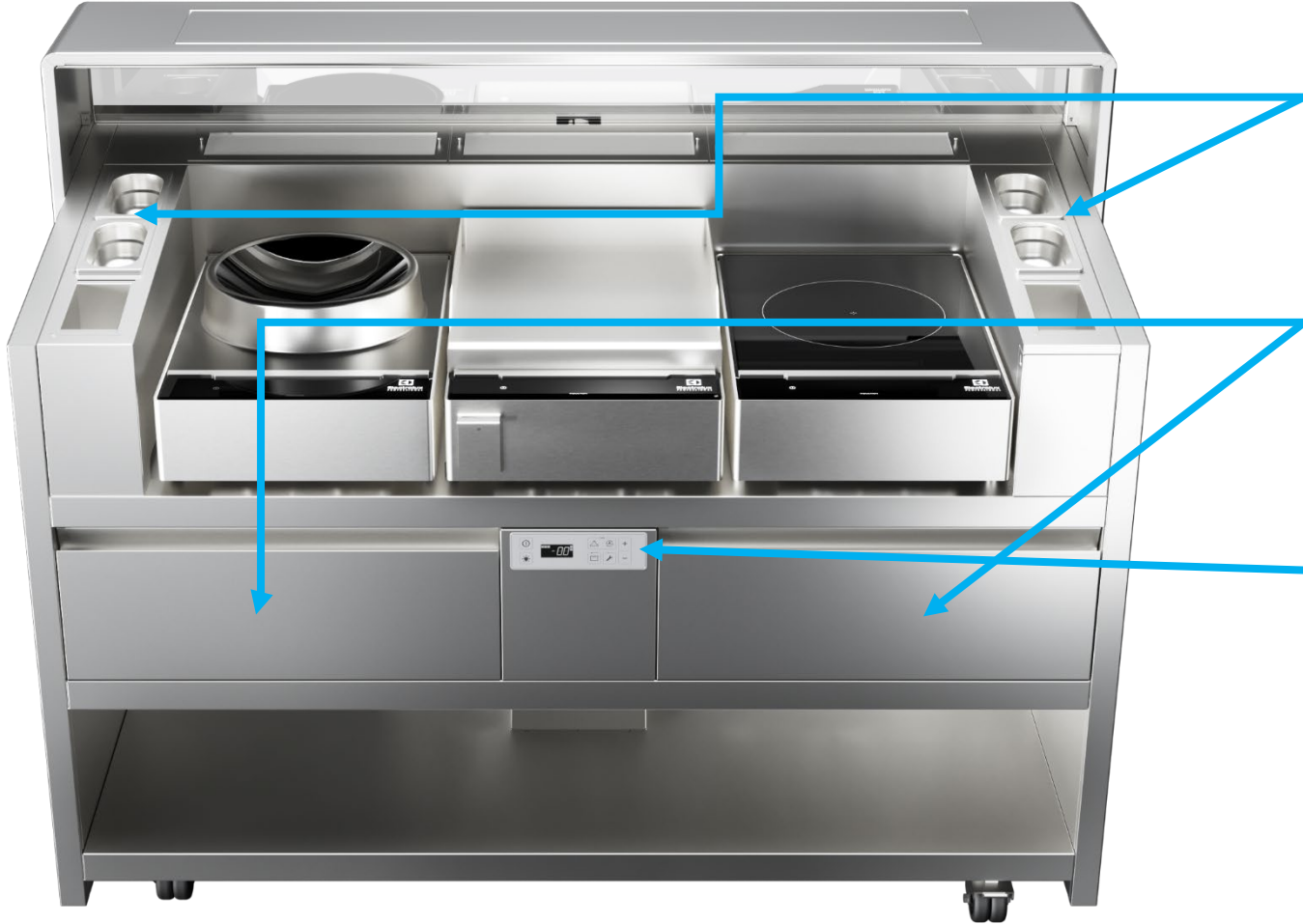
AISI 304 metal çerçeve
(paslanmaya ve korozyona karşı yüksek direnç)

Ön panel – standart olarak AISI 304

Çeşitli değerli dokuları ekleyerek pişirme alanınızı kişiselleştirin.

Frenli tekerlekler sayesinde mobil kullanım

LiberoPro Point – kullanıcının yönü



2 veya 3 LiberoPro line fonksiyonu ile uyumlu

1/9 Gastronom küvetler (n.4) ve mutfak aletleri tutucusu (n. 2) standart olarak mevcuttur

Soğutmalı yada nötr üniteler

Çekmeceler GN ölçülere uygundur.
Nötr çekmeceler opsiyonel olarak mevcuttur

Fan hızını (1'den 4'e kadar) manuel olarak ayarlamak ve soğutulmuş çekmece sıcaklığını 0°C (Seviye5) ile 10°C (Seviye1) arasında ayarlamak için dijital yumuşak dokunmatik ekran

LiberoPro Fresh

Çalışma alanındaki yağ partiküllerini ve kötü kokuları verimli bir şekilde emmek için düşük gürültülü filtreleme sistemidir.



Maksimum fan hızında % 95'e varan verimliliği yakalayın

Marka imza özelliği: LiberoPro Fresh



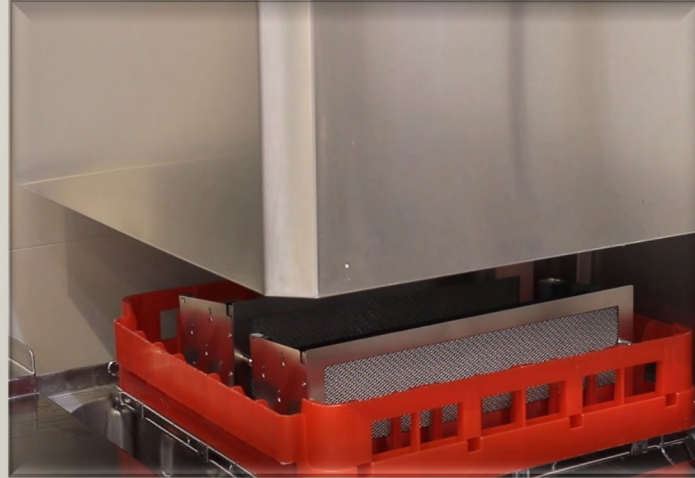
İki aşamalı hava filtreleme sistemi:

Paslanmaz çelik yağ filtreler: yağ parçacıklarını yakalamak için

Aktif karbon filtreler: kokuları emmek için (fırında temizlenebilir)



Kullanıcı tarafından alet kullanmadan sökülebilir.



Paslanmaz çelik yağ filtreler: bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Aktif Karbon filtreler: fırında temizlenebilir.

Eğitim videosu



LiberoPro point – opsiyonel aksesuarlar



30lt kapasiteli GN uyumlu
nötr çekmece



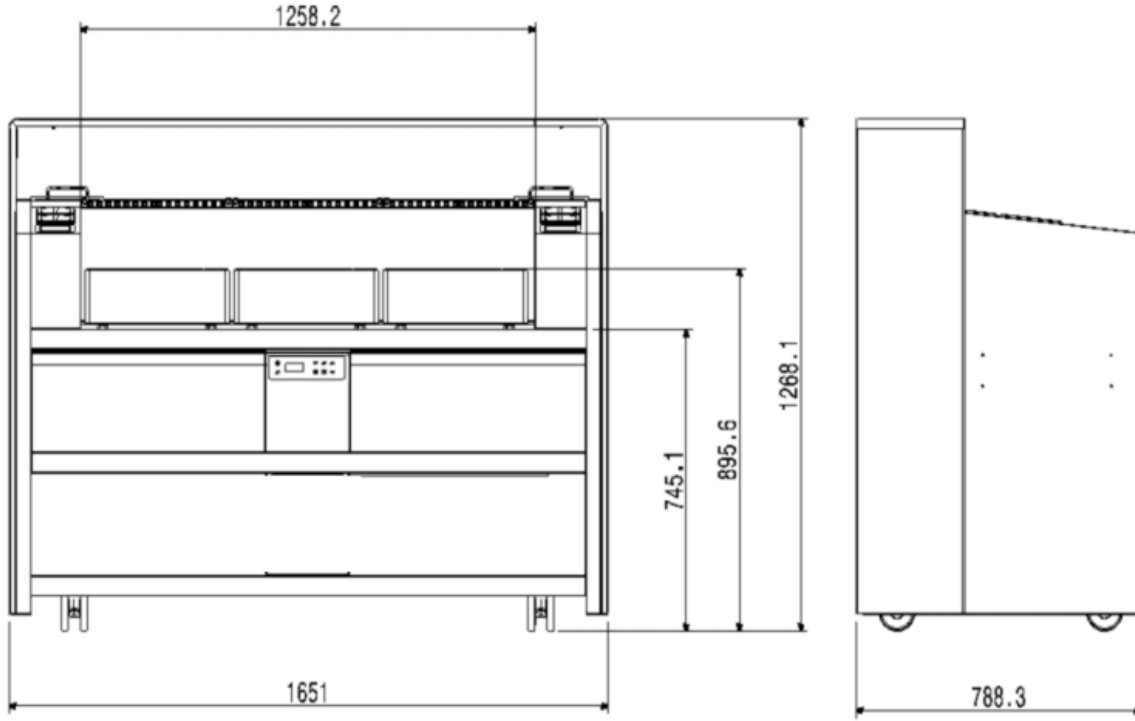
Yan bölümde havlu
aparatı



Paslanmaz çelik yan raf

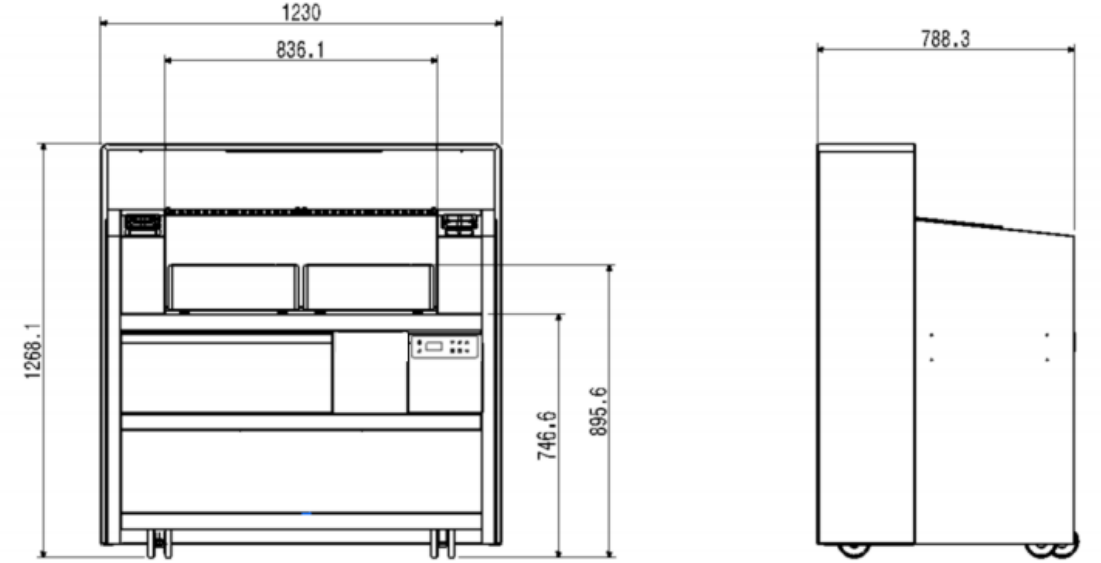
Yeni Libero Pro point 3M ve 2M: Mevcut olana göre daha geniş

Libero Point 3M



34 cm daha geniş

Libero Point 2M



23 cm daha geniş

Tarzınıza göre kaplama seçenekleri



LiberoPro ön panelini kişiselleştirmek için 6 farklı doku arasından seçim yapın.

Alüminyum panel üzerine doku basılır (süblimasyon baskı)
Dayanıklılık için malzeme yoğun ömür testimizi geçebilen
güvenilir teknoloji (kimyasal ve mekanik aksiyon).

Özel sipariş üzerine yapılır.

LiberoPro point ürün yelpazesi

LiberoPro Point - 3M



DESCRIPTION	With refrigerated drawers		No refrigerated drawers	
	351087	351086	351083	351082
External dimensions (mm) WxDxH	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284
Electric supply	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Cooking functions	up to 3	up to 3	up to 3	up to 3
3 phase cooking functions	.	.	.	.
Refrigerated drawers (37lt)	2	2		
Optional neutral drawers (30lt) - 650189	up to 2	up to 2	up to 4	up to 4
Optional lateral side shelf - 650005	up to 2	up to 2	up to 2	up to 2
Optional lateral side paper towel support - 650195	.	.	.	.
Plug type	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Amps	32	32	32	32

LiberoPro Point - 2M



DESCRIPTION	With refrigerated drawers		No refrigerated drawers	
	351085	351084	351081	351080
External dimensions (mm) WxDxH	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284
Electric supply	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415V/3N/50Hz 380-400V/3N/60Hz	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Cooking functions	up to 2	up to 2	up to 2	up to 2
3 phase cooking functions	.	.	.	.
Refrigerated drawers (37lt)	1	1		
Optional neutral drawers (30lt) - 650189	up to 1	up to 1	up to 2	up to 2
Optional lateral side shelf - 650005	up to 2	up to 2	up to 2	up to 2
Optional lateral side paper towel support - 650195	.	.	.	.
Plug type	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Amps	32	32	32	32



Tek fazla çalışan modeller mevcuttur

LiberoPro ocaklar

LiberoPro pişirme fonksiyonları

Düz Endüksiyon
tek üniteli & çift üniteli



Endüksiyon Wok



Düz Endüksiyon Izgara & Düz XL Izgara



- Isıtma sistemi: Tüm pişirme fonksiyonları için ENDÜKSIYON
- Tezga üstü kurulum için tasarlanmış fişli üniteler
- Dış çerçeve: AISI 304 yan çerçeve - eşsiz
- Ebat: **tümü boylamasına 600 mm** derinlik (400 mm genişlik, çift üniteli ızgara hariç - 800mm)

LiberoPro

➤ Yeni LiberoPro Point ile mükemmel uyumludur → Eski Libero Point ile uyumlu değildir



Ankastre modeller



Endüksiyon ocak - tek üniteli ve çift üniteli
Endüksiyon wok



Yeni dokunmatik kontrol panel: her şey her zaman kontrol altında



- 2 renkli (beyaz ve kırmızı) cam dokunmatik ekran
- Daha iyi görünürlük ve okunabilirlik için üstüne yerleştirildi



Yeni dokunmatik kontrol panel: her şey her zaman kontrol altında



- Tek ve çift üniteli endüksiyon ve endüksiyon wok için zamanlayıcı



- Ayarların yanlışlıkla değiştirilmesini önlemek için kilitleme işlevi



- Uyarı mesajı: yaralanmaları önlemek için yüzey sıcak alarmı

Eğitim videosu mevcut



LiberoPro Izgaralar: Mükemmel eşit pişirme sonuçları ve geri sıcaklık kazanımı



Izgara (40x60)
1 fazlı - 50/60 Hz
Isı aralığı 60-280 °C
Tek üniteli pişirme yüzeyi

Izgara XL (80x60)
3 fazlı - 50/60 Hz
Isı aralığı: 60-280 °C
2 ayrı pişirme yüzeyi

LiberoPro Izgaralar: Temizleme fonksiyonu

Electrolux Professional C40 hızlı yağ çözüden en iyi verimi alabilmek için doğru pişirme yüzeyi sıcaklığını ayarlayın.



Scraper - included

Use only the scraper supplied to remove any residue from the griddle cooking surface.



C40 Degreaser Detergent For Hot Surfaces

- code 0S1841

Excellent cleanability

Activate the cleaning function that brings griddle temperature to 180 °C and apply Electrolux Professional C40 Degreaser for Hot Surfaces.

Eğitim videosu mevcut



LiberoPro indüksiyon ocaklar: 90%'a varan enerji verimliliği



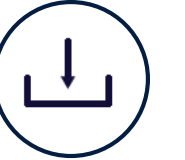
Tek üniteli (40x60)
1 ve 3 fazlı
50/60 Hz
Güç seviyesi ve
zamanlayıcı



Çift üniteli (40x60)
1 fazlı - 50/60 Hz
Güç seviyesi ve
zamanlayıcı



wok (40x60)
1 ve 3 fazlı
50/60 Hz
Güç seviyesi ve
zamanlayıcı



Marka İmza Özelliği: LiberoPro Bridge



İki ayrı pişirme yüzeyini LiberoPro için benzersiz bir büyük bölmede birleştirmek için
Endüksiyon, çift üniteli yüzey ve XL Izgara



LiberoPro ocak serisi

Induction Flat Hob



DESCRIPTION	Mono Zone		Double Zone
	600877	600883	600879
External dimensions (mm) WxDxH	400x600x152	400x600x152	400x600x152
Electric supply	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Max pot/pan diameter (mm)	340	340	240 each zone
Electric power (kW)	3.5	5	3.5
Cooking zones	1	1	2
Drop In versions	.	.	.
Plug type	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO

Induction Wok



DESCRIPTION	Wok	
	600881	600885
External dimensions (mm) WxDxH	400x600x229	400x600x229
Electric supply	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Couvette diameter (mm)	290	290
Electric power (kW)	3.5	5
Drop In versions	.	.
Plug type	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2

Induction Griddle



DESCRIPTION	Griddle	Griddle XL
	600886	600887
External dimensions (mm) WxDxH	400x600x227	800x600x227
Electric supply	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Electric power (kW)	3.5	7
Cooking zones	1	2
Cooking surface (WxD - mm)	390x410	790x410
Grease collector drawer capacity (lt)	0.5 liters	1.2 liters
Plug type	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2



UK, 1 fazlı ile donatılmış versiyonlar mevcuttur - güç 3 kW

Önemli not

Yeni tasarım ve farklı yapı nedeniyle eski modellerin parçaları yeni model ile uyum sağlamaz



Phase IN – Phase OUT: faydalı ipuçları ve öneriler



Enfraruj serisindeki, tüm modeller ve versiyonlar
üretimden kaldırıldı.

Öneri: Endüksiyon ocaklar sunun
(Endüksiyon, enfrarujdan % 20 daha verimlidir)



Tüm yan yana versiyonlar
üretimden kaldırıldı.
İpucu: 400x600mm
boylamasına ilgili modüller
sunmak için



Parlak krom ızgaralar,
AISI 436'da endüksiyon
pişirme plakalı ızgaraların
yerini aldı.



Kare Tek yüzeyli üniteler,
400x600 mm modül tek yüzeyli
endüksiyon ocakların **yerini aldı.**

Replacement tips file

Present Libero Line					New LiberoPro line	
Code	Brand	Description	replace by	additional comments	Code_new	Description_new
602086	Electrolux Professional	GRIDDLE - FRONT-TO-BACK	New Griddle mono zone 1 ph	same cooking function & phase, different footprint	600886	LIBERO FRYTOP INDUCTION 1PH MONO ZONE
599032	Electrolux Professional	EL. GRIDDLE (8KW),CHROMED TOP,400V,800MM	New Griddle XL double zone 3 ph		600887	LIBERO FRYTOP INDUCTION 3PH DOUBLE ZONE
603521	Electrolux Professional	GRIDDLE - FRONT-TO-BACK - UK	New Griddle mono zone 1 ph UK		600906	LIBERO FRYTOP INDUCTION 1PH MONO ZONE UK
601638	Electrolux Professional	INDUCTION-SINGLE ZONE 325X400 MM	New Induction flat mono zone 1ph 400x600		600877	LIBERO FLAT INDUCTION 1PH MONO ZONE STAND ALONE
600306	Electrolux Professional	INDUCTION-2 ZONES-FRONT-TO-BACK	New Induction flat double zone 1ph 400x600		600879	LIBERO FLAT INDUCTION 1PH DOUBLE ZONE STAND ALONE
599002	Electrolux Professional	INDUCTION TOP (5KW), 400V, 400 MM	New Induction flat mono zone 3ph 400x600		600883	LIBERO FLAT INDUCTION 3PH MONO ZONE STAND ALONE
603522	Electrolux Professional	INDUCTION-SINGLE ZONE 325X400 MM-UK	New Induction flat mono zone 1ph 400x600 - UK plug		600901	LIBERO FLAT INDUCTION 1PH MONO ZONE STAND ALONE UK
600308	Electrolux Professional	INDUCTION-2 ZONES-FRONT-TO-BACK-UK	New Induction flat double zone 1ph 400x600 - UK plug		600903	LIBERO FLAT INDUCTION 1 PH DOUBLE ZONE STAND ALONE UK
601655	Electrolux Professional	INDUCTION WOK - SINGLE ZONE 325X400 MM	New Induction Wok 1ph 400x600		600881	LIBERO WOK INDUCTION 1PH STAND ALONE
599012	Electrolux Professional	INDUCTION WOK (5KW), 400V, 400 MM	New Induction Wok 3ph 400x600		600885	LIBERO WOK INDUCTION 3PH STAND ALONE
603526	Electrolux Professional	INDUCTION WOK - SINGLE ZONE 325X400MM-UK	New Induction Wok 1ph 400x600-UK	different cooking function, lengthwise instead of crosswise	600905	LIBERO WOK INDUCTION 1PH STAND ALONE UK
603523	Electrolux Professional	INFRARED COOKER-2 ZONE-SIDE-BY-SIDE-UK	New Induction flat double zone 1ph 400x600 - UK		600903	LIBERO FLAT INDUCTION 1 PH DOUBLE ZONE STAND ALONE UK
602077	Electrolux Professional	INFRARED COOKER-2 ZONE-SIDE-BY-SIDE	New Induction flat double zone 1ph 400x600		600879	LIBERO FLAT INDUCTION 1PH DOUBLE ZONE STAND ALONE
603524	Electrolux Professional	INFRARED COOKER-2 ZONE-FRONT-TO-BACK-UK	New Induction flat double zone 1ph 400x600 - UK		600903	LIBERO FLAT INDUCTION 1 PH DOUBLE ZONE STAND ALONE UK

Yeni LiberoPro line



Drop-in
versiyonlar



LiberoPro Ürün Tanıtımı

Pazarlama

Sebla Genç



Frings

Frings
Fries & Wine

Built in 197

Frings
Menu
Fries
Small \$5.99
Medium \$6.99
Large \$7.99
Double \$8.99
Triple \$9.99
Quadruple \$10.99
Wings
Small \$5.99
Medium \$6.99
Large \$7.99
Double \$8.99
Triple \$9.99
Quadruple \$10.99
Burgers
Small \$5.99
Medium \$6.99
Large \$7.99
Double \$8.99
Triple \$9.99
Quadruple \$10.99
Drinks
Small \$2.99
Medium \$3.99
Large \$4.99
Double \$5.99
Triple \$6.99
Quadruple \$7.99
Desserts
Small \$2.99
Medium \$3.99
Large \$4.99
Double \$5.99
Triple \$6.99
Quadruple \$7.99

Large cup of our
delicious Coca-Cola
Royal Cola

Espresso \$1.99
Latte \$2.99
Cappuccino \$3.99
Americano \$4.99

Donuts
Small \$1.99
Medium \$2.99
Large \$3.99
Double \$4.99
Triple \$5.99
Quadruple \$6.99

CHICAGO
1972

CHICAGO
1972

Müşteriler, neden rekabetçi alternatifler yerine bizi tercih etmeli? Ürün Değer Önerisi (ÜDÖ)

YENİ LIBERO SERİSİ, küçük alanlarda olağanüstü, **esnek ve modaya uygun yemek deneyimleri** sunmak isteyen müşterilere özel, profesyonel bir **tak&çalıştır** modüler pişirme serisidir.

BU SERİ, setüstü veya drop-in kurulumlar için **tek üniteli endüksiyon, çift üniteli ocaklar, wok ve ızgaraları** içermektedir. Ürün yelpazesi, her şeyi kapsayan "hareket halinde" ön pişirme konsepti için **entegre koku azaltma sistemi** ve ocaktan davlumbaza teknolojisinin yanı sıra dahili **soğutma çekmeceleri** ile birlikte sunulan ikonik **mobil tezgah**, yeni **LiberoPro Point** ile tamamlanabilir.

ŞUNLARI YAPMANIZA OLANAK TANIR:

- tüm gün boyunca size destek olabilen, yoğun saatlerde **8 saatlik kesintisiz yüksek pişirme performansı** sağlayan ve **birden fazla menü türünü yöneten, kullanıcı dostu, kompakt, şık ve esnek** bir çözüme güvenebilirsiniz;
- verimlilik, güvenlik ve esneklik açısından **endüksiyon ve elektrikli tak&çalıştır cihazların sağladığı** avantajlar sayesinde işinizi bir adım daha ileri taşıyabilirsiniz

BÖYLECE

- yeni iş fırsatlarından ve eğilimlerinden** yararlanmanın yanı sıra **iç mekanda veya dış mekanda**, hızlı ve günlük yemek deneyimi ile **daha fazla ve farklı müşterileri çekebilirsiniz.**



Konsept

- ❖ Libero, özgür demektir.
- ❖ PRO, Profesyonel anlamına gelir.
- ❖ LiberoPro tam bir mobil, plug-in 'fişe takılabilen' ve taşınması kolay bir çözümdür.
- ❖ Tarzınıza uyum sağlar.
- ❖ LiberoPro dinamik ve özgür ruhludur.



İsim
LiberoPro

Vaad
Pişirmede yeni özgürlük

LiberoPro avantajları

Özgür düşünen, yorulmak bilmeyen performans ve verimlilik şampiyonu



Aralıksız 8 saat çalışma

Tüm Profesyonel ihtiyaçlarınız için dayanıklı ve yüksek kapasitede çalışma performansı.



Özgür ruh

Tak & Çalıştır çözümü ile istediğiniz yerde kolay kurulum



Akıllı tasarım ve kullanım

Kolay kullanım. Drop-in yerleşimi ile çok yönlü bir çözüm sunar.

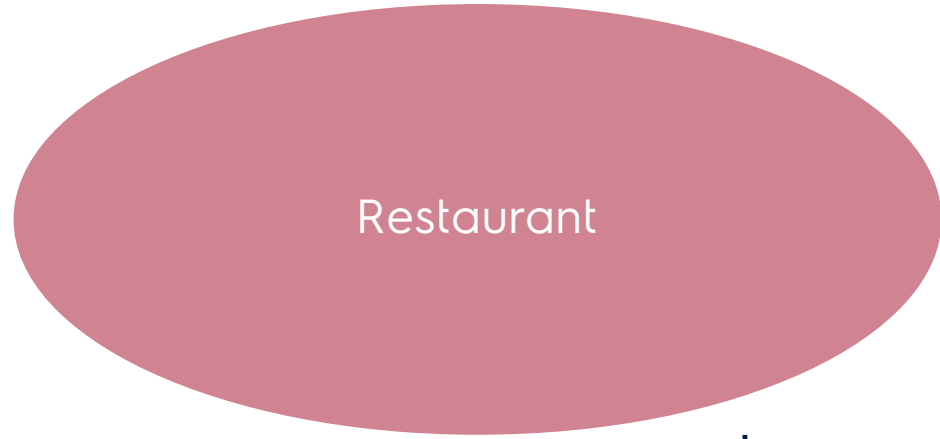


Çevreci Şampiyon

%90'a varan oranda enerji tasarrufu sağlar. %100 geri dönüştürülebilir paketleme ve FSC 'Gıda Güvenliği' uyumlu malzeme.



Müşteri Segmenti



Restaurant



HSR



Sokak yemekleri



Otel



Kahvaltı
Büfe bölümü
Davetler
Bar & Cafe



İşletme
Endüstri
Ulaşım



Yemekhane



Perakende



Yemek Bölümü

LiberoPro

Materyaller



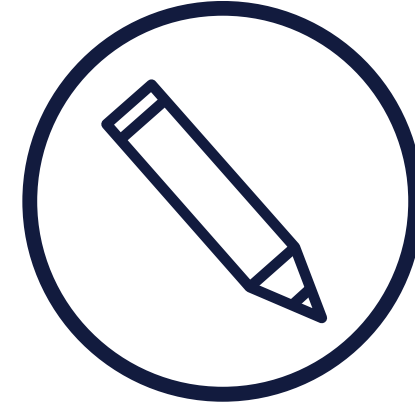
Data Sayfaları



Fiyat Listesi

Özel sayfalar:

- Konfigürasyonlar
- Ürün Serisi



Cad/revit

Yedek Parça Listesi

LiberoPro

Broşür



İÇERİK

Komple ürün broşürü

- Tüm serinin yer aldığı komple ürün broşürü
- QR kodu
- Müşteri Hizmetleri
- Öğretici Videolar

LiberoPro

Ticari pazarlama - POS materyalleri



Tek Sayfalık Crowner A4 format



Roll-up banner
100x200cm

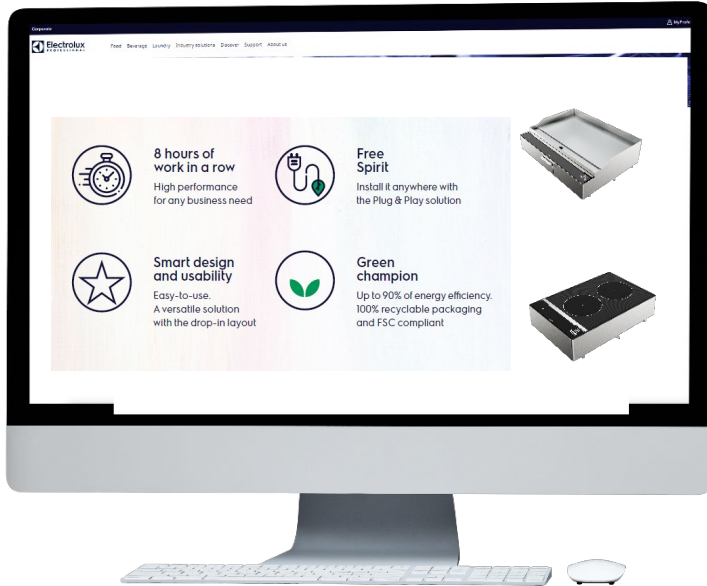


LiberoPro Dijital Araçlar

Websitesi ve Sosyal Medya

EPR Websitesi

1. Lokal websiteler
2. Ana sayfada Banner çalışması



Sosyal Medya

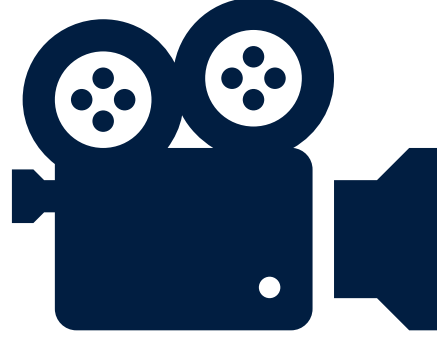
LiberoPro + OnE concept sosyal medya çalışmalarımız, sosyal medya kanallarımızda yayınlanmaktadır.



Dijital araç

LiberoPro Dijital Araçları

Videolar



Eğitici videolar – ‘Nasıl Çalışır Videoları’

1. LiberoPro Duo fonksiyonu
2. Çift Üniteli Endüksiyon için LiberoPro Bridge fonksiyonu
3. LiberoPro Ocakların Kontrol Panelleri
4. LiberoPro Izgara Temizliği (kazıyıcı + C40 deterjan)
5. LiberoPro Point’in karbon filtrelerinin Temizliği & yenilenmesi
6. Tüm LiberoPro Ocakların altındaki filtrelerin Çıkarılması ve Temizlenmesi
7. LiberoPro Point mobil tezgah için Olağan Temizlik İşlemleri
8. LiberoPro Point’te LiberoPro Fresh Havalandırma Nasıl Çalışır

Promo videoları

Segmentler;

- Hızlı Servis Restoranı – makarna
- Yemekhane – özel ihtiyaçlar için özel tabaklar
- Sokak yemeği – churros
- Sokak yemeği – hamburger
- Otel – havuz başında kızartma ve ızgara



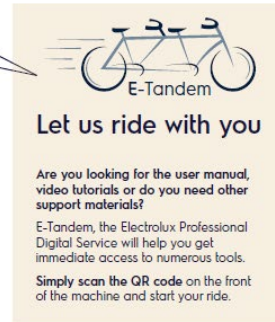
Dijital araç



- Media Bank
- Ürün üzerinde QR kod
- EPR YouTube channel
- Broşür

LiberoPro

QR kod ve e-tandem dijital servisi



QR kodu taradığınızda;

- Eğitim videolarına
- Kullanıcı bakım kılavuzuna
- El kitapçığına ulaşabilirsiniz.



Müşterilerinizi bu yeni tool'dan haberdar ediniz



Dijital araç

LiberoPro

Kullanıcı Bakım Kılavuzu



3 adet Kullanıcı Bakım Kılavuzu

1. LiberoPro Point mobil tezgah
2. Izgara
3. Endüksiyon



Mobil duyarlı sürüm değerlendirme aşamasındadır.



- Media Bank
- Ürün üzerindeki QR kod
- Çeviriler

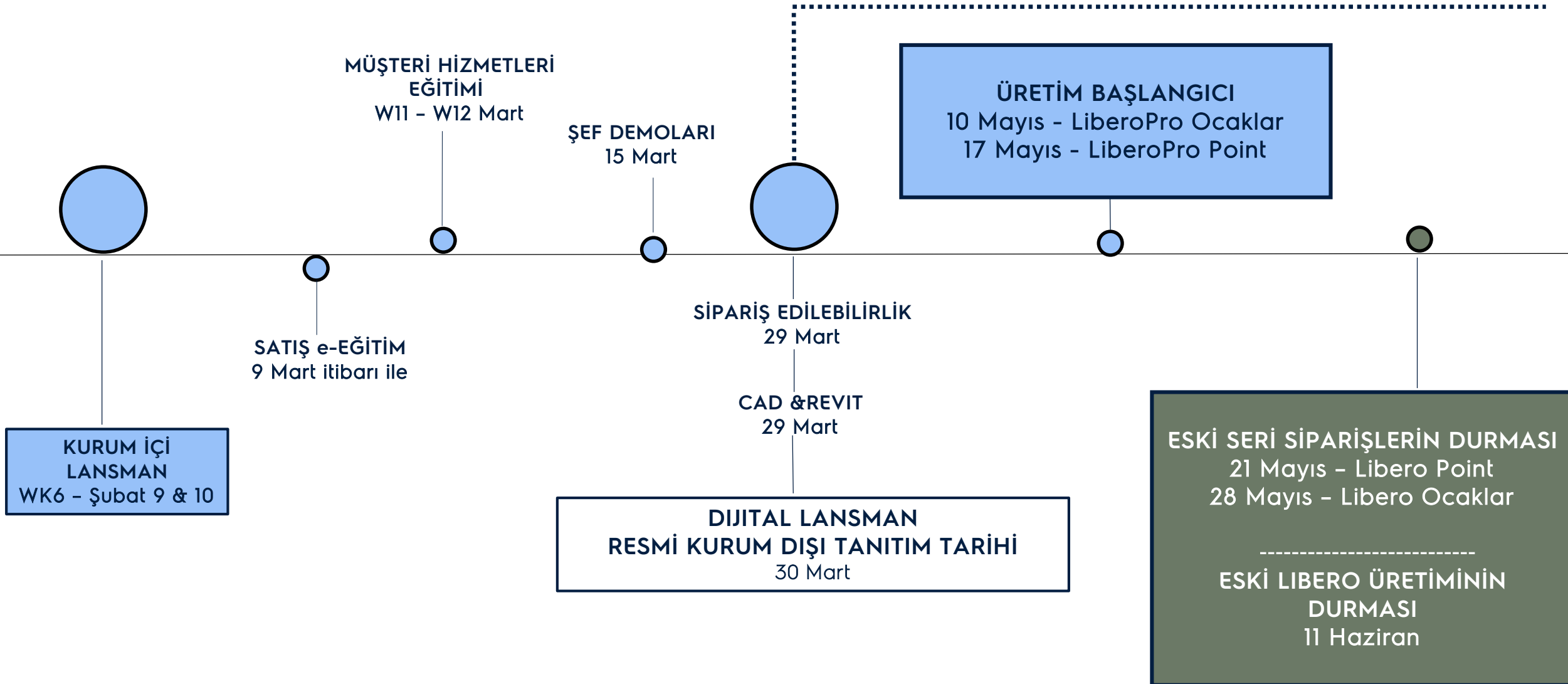


LiberoPro 2021

Ürün Lansmanı - Tarihler



LOKAL LANSMANLAR



TEŞEKKÜRLER...



Electrolux
P R O F E S S I O N A L