



Una nuova libertà in cucina

LiberoPro

Cottura orizzontale



Massima produttività con LiberoPro

LiberoPro è una soluzione plug&play versatile e professionale: l'alleato perfetto per liberare la tua creatività e soddisfare le tue esigenze lavorative.

I piani di cottura possono essere utilizzati insieme ad altre soluzioni di cottura orizzontale Electrolux Professional per creare un'area di lavoro elegante ed efficiente.



Prestazioni elevate

8 ore di lavoro consecutive



Spirito libero

Installabile ovunque con la soluzione plug&play



Design intelligente e facilità d'uso

Una soluzione versatile con configurazione da incasso



Animo green

Efficienza energetica fino al 90%*. Imballaggio riciclabile al 100% e conforme a FSC

* Rispetto alla tradizionale funzione a gas Electrolux Professional.



Induzione LiberoPro



Piano induzione monozona



Piano induzione doppia zona

Dimensioni massime delle pentole: 350x450 mm con funzione Bridge



Configurazione da
incasso disponibile



Scansiona per vedere come utilizzare il pannello di controllo del piano induzione LiberoPro

Cottura di precisione e ad alta efficienza energetica

- ▶ **Elevata potenza** con le pentole grandi, **massima precisione** con quelle piccole
- ▶ **Design elegante** con una versatile soluzione ad incasso in banchi mobili o blocchi di cottura preesistenti
- ▶ **Velocità e flessibilità** grazie al sistema di riscaldamento a induzione e al controllo elettronico intelligente
- ▶ Adatto anche per le preparazioni più delicate, come caramello o cioccolato fuso, usando pentole piccole (diametro minimo: 120 mm)
- ▶ L'operatore può impostare il livello di potenza e il tempo

La sicurezza prima di tutto

All'operatore viene indicato se il piano cottura è ancora caldo per evitare infortuni. La funzione di blocco impedisce la modifica accidentale delle impostazioni durante il lavoro.



Lavora meglio su una
superficie più grande

Combina le due aree separate del **piano induzione doppia zona** per creare una superficie più ampia con temperatura e impostazioni allineate automaticamente dalla funzione **Bridge**.

Fino a 11 kg/h di patatine fritte surgelate*

* Test interno di Electrolux Professional ispirato alla norma ASTM F1361 - 07



Fry top LiberoPro



Fry top



Fry top XL



**Lavora meglio
su una superficie
più grande**

Abbina due aree separate del **fry top XL** per creare una superficie più grande con temperatura e impostazioni allineate automaticamente dalla funzione **Bridge**.

XL: extra resistenza,
extra produttività
11 kg/h di hamburger*
18 pezzi in 7 minuti

- ▶ Preriscaldamento rapido*: 5'30" per raggiungere 177 °C con un'uniformità eccezionale.

* Prova in conformità alla norma ASTM F1275 - 03 con hamburger surgelato (220 g) con fry top LiberoPro XL. 5,5 kg/h di hamburger con fry top LiberoPro.

Massima uniformità, rapido recupero della temperatura e precisione

- ▶ **Potenza e elevate prestazioni** grazie all'induzione
- ▶ **Eccellente uniformità di cottura e rapida ripresa della temperatura**
- ▶ **Risultati di cottura uniformi in ogni punto:** grazie allo strato di alluminio nella piastra di cottura, l'intera superficie cuoce in modo uniforme, dal centro agli angoli
- ▶ **Progettata per l'uso professionale:** superficie di cottura antiaderente e idonea al contatto con gli alimenti
- ▶ Livelli di temperatura impostabili da 60 °C a 280 °C

Sicurezza alimentare garantita

Piena conformità al Regolamento CE riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari N.1935/2004.

La sicurezza prima di tutto

All'operatore viene indicato se il piano cottura è ancora caldo per prevenire lesioni. La funzione di blocco impedisce di modificare accidentalmente le impostazioni durante il lavoro.



Scansiona per scoprire come utilizzare la funzione Bridge di LiberoPro




Wok LiberoPro



Wok

Design elegante,
massima versatilità e
potenza di cottura

 La versione trifase è perfetta per i piatti che richiedono una cottura a forte intensità, ad esempio grandi quantità di verdure saltate.



Configurazione da
incasso disponibile

Accessori e consumabili

Raschietto - incluso



Per rimuovere eventuali residui dalla superficie di cottura del fry top, utilizzare solo il raschietto fornito.

Sgrassatore C40 per superfici calde



- codice 0S1841

Massima pulibilità

Attiva la funzione pulizia, che porta la temperatura del fry top a 180 °C, poi applica lo sgrassatore C40 per superfici calde di Electrolux Professional.



Scansiona per vedere
come pulire il fry top
LiberoPro

Massima efficienza

Più risparmi, più puoi investire in prodotti freschi di alta qualità.

Risparmio fino al
20%
sulle bollette di
energia elettrica*



Rapidità ed efficienza

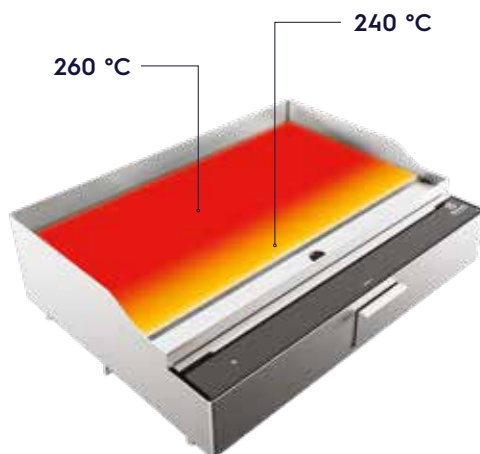
Prestazioni e massima efficienza energetica vanno di pari passo con la produttività.

Elevata efficienza energetica grazie alla tecnologia ad induzione dei piani di cottura LiberoPro rispetto ai modelli ad infrarossi di Electrolux Professional*.

Ottimi risultati,
sempre

Imbattibile uniformità di cottura della superficie

La produttività è sempre garantita con la tecnologia ad induzione. Anche con gli alimenti surgelati, la superficie reattiva è in grado di tornare rapidamente alla temperatura impostata.



Alte prestazioni per risultati di cottura eccellenti

Straordinaria precisione di temperatura e ottima uniformità di cottura.

I fry top LiberoPro hanno la capacità di mantenere la temperatura costante con un'oscillazione minima di 2 °C**.

Fry top XL - trifase

** Misurata in condizioni di inattività secondo la procedura di test interna di Electrolux Professional.

Tante finiture tra cui scegliere

Personalizza e vivacizza la tua area di cottura aggiungendo una elegante finitura al tuo nuovo LiberoPro Point

Scegli tra sei diverse finiture* e adatta la postazione di cottura mobile alle tue esigenze estetiche.



Versione standard in acciaio inox di alta qualità (AISI 304)

Finiture eleganti e contemporanee

Electrolux Professional propone una selezione di finiture personalizzabili per soddisfare tutte le esigenze, che si tratti di hotel, mense o ristorazione indipendente.



* Finiture speciali su richiesta. Per LiberoPro Point 2M e 3M.

LiberoPro Point si muove con te



LiberoPro Point si adatta facilmente alle tue esigenze lavorative fornendo un servizio di prima classe con un tocco contemporaneo.



Versatilità contemporanea

Scegli, tra i diversi piani di cottura, quelli più adatti alle tue esigenze.

Puoi collocare la postazione mobile LiberoPro Point ovunque ti serva.

Il suo design plug&play, robusto e pratico lo rende durevole in qualsiasi ambiente di lavoro.



Gli ingredienti freschi sono indice di qualità

LiberoPro Point con cassette refrigerati integrati non ti delude mai.

Temperatura cassette: 0°/+10 °C con regolazione indipendente.

Cassetto refrigerato (compatibile GN): 37 litri.

Cassetto neutro opzionale (compatibile GN): 30 litri.



Design ergonomico per assicurare praticità e comfort. L'ampio ripiano è perfetto per l'appoggio dei piatti pronti.

Inoltre, grazie alla **parete divisoria di vetro** nella parte superiore, puoi guardare il cibo mentre viene cucinato.



Facilità d'uso

Area funzionale per riporre pentole e piatti.

Goditi un ambiente più fresco e confortevole



Il vapore scompare con la stessa velocità con cui appare, lasciandoti una postazione di cottura più confortevole.

LiberoPro Duo è una funzione di abbinamento wireless che permette la regolazione automatica della velocità della ventola con la temperatura di una qualsiasi soluzione di cottura LiberoPro collocata sul LiberoPro Point.



Scansiona per scoprire la funzione LiberoPro Duo



Scansiona per scoprire quanto è facile pulire i filtri in acciaio inox e rigenerare quelli a carboni attivi



Vendi di più con la giusta illuminazione

Studi** hanno dimostrato che la giusta illuminazione aiuta i clienti a scegliere i piatti più invitanti ed è indispensabile per un'esperienza culinaria soddisfacente.

Stuzzica il loro appetito con il design di LiberoPro Point, un'elegante combinazione di vetro e luci.

La luce si accende automaticamente quando si inizia a cucinare grazie alla funzione LiberoPro Duo.

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



Pedaliamo con te

Cerchi il manuale utente, un video tutorial o hai bisogno di altro materiale di supporto?

Con E-Tandem, il servizio digitale di Electrolux Professional, hai accesso immediato a vari strumenti.

Per iniziare, **scansiona il codice QR** che trovi sulla parte anteriore della macchina.



Eccellenza in movimento

Riscrivi le regole dello street food: piani di cottura LiberoPro - i tuoi migliori alleati per flessibilità ed efficienza.



Tapas con piano induzione monozona LiberoPro

Tapas di tortilla
120 pezzi/h • 50 g/pezzo



Hamburger con fry top XL LiberoPro

Panino per hamburger, cipolla, bacon, hamburger fresco
25 hamburger completi/h • 5 kg/h

Completa la tua offerta:



Panini e toast con SpeedLight

1 minuto per servire il sandwich perfetto



Nachos con crema al formaggio con LL3

Capacità: 2,5 kg • Per servire 50 porzioni in un unico carico



Sorbetti e creme fredde con SP Ultra

2,5 kg - 15 porzioni
Servizio non-stop con SP Ultra. Sicurezza alimentare garantita dal LED nUV* che sanifica la vasca, riducendo la proliferazione batterica.

Churros al caramello salato con wok LiberoPro

150 churros/h



Qualità anche a ritmi sostenuti

Gli standard di qualità e la creatività culinaria non saranno compromessi neanche negli ambienti più frenetici.



1. Cuocipasta XP700



2. Abbattitore SkyLine Chill^s 30 kg



3. Induzione LiberoPro doppia zona

Pasta e primi piatti

4 minuti / 2 porzioni • 30 porzioni/h • 80 g/porzione

1. Porta a termine il lavoro in pochi minuti grazie al cuocipasta automatico ad alta produttività.

2. Raffredda la pasta per preservarne la freschezza. Mantienine il sapore abbattendo da +4 °C a -41 °C, per una freschezza che dura più a lungo.

3. Salta la pasta con il sugo scelto sul tuo piano induzione.

Completa la tua offerta:



Paillard à la minute con fry top XL LiberoPro

150 pezzi/h • 120 g/ciascuno



Bruschette con fry top LiberoPro

360 fette di baguette/h





Tofu con verdure saltate con wok LiberoPro

24 porzioni/h • 4 kg

Una zona di cottura extra con wok per esigenze speciali

I tuoi clienti potrebbero avere esigenze speciali, legate ad intolleranze alimentari o diete particolari.

Grazie a questa zona di cottura in più, potrai facilmente rispondere alle loro richieste e necessità.



Espandi i tuoi orizzonti

Per un'indimenticabile esperienza a cinque stelle.
Fai risaltare il tuo evento tra la folla.

Scatena la tua creatività

e apri la mente a diverse possibilità culinarie



Tempura di verdure con wok LiberoPro

48 porzioni/h



Gamberetti impanati con wok LiberoPro

140 spiedini/h





**Spiedini di calamari allo zenzero e soia
con fry top XL LiberoPro**

300 pezzi/h

**Polpo e patate viola con
induzione LiberoPro monozona**

60 porzioni/h • 150 g circa



Soluzioni top per il servizio

Sorprendi anche i professionisti più indaffarati con piatti da ristorante, preparati in poco tempo e spazio.



Paella



Ramen di verdure



Gamberetti con verdure

Qualità da ristorante a portata di mano

Migliora i pranzi di lavoro completando i tuoi piatti in sala. Soluzioni progettate per le esigenze di un'affollata mensa e dei suoi professionisti.

1. Tieni il cibo in caldo con il **piano cottura a induzione LiberoPro**.
2. Completa i tuoi piatti cucinando verdure e altri ingredienti con **wok e fry top LiberoPro**.



Essentia Una squadra al tuo servizio. Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, Essentia si prende cura delle tue attrezzature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi** e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità ai manuali di prodotto** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il **servizio clienti Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.

Puoi contare sull'invio rapido di accessori e consumabili originali, rigorosamente testati da esperti Electrolux Professional per garantire **lunga durata e prestazioni della tua attrezzatura**, oltre che **sicurezza dell'utente**.



Guarda il video
per saperne di più

LiberoPro Point

LiberoPro Point - 3M



| DESCRIZIONE | Con cassette refrigerati | | Senza cassette refrigerati | |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------|
| | 351087 | 351086 | 351083 | 351082 |
| Dimensioni esterne (LxPxA) - mm | 1653x788x1284 | 1653x788x1284 | 1653x788x1284 | 1653x788x1284 |
| Connessioni elettriche | 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 |
| Funzioni di cottura | Fino a 3 | Fino a 3 | Fino a 3 | Fino a 3 |
| Funzioni di cottura trifase | . | . | . | . |
| Cassetti refrigerati (37 l) | 2 | 2 | | |
| Cassetti neutri opzionali (30 l) - 650189 | Fino a 2 | Fino a 2 | Fino a 4 | Fino a 4 |
| Mensola laterale opzionale - 650005 | Fino a 2 | Fino a 2 | Fino a 2 | Fino a 2 |
| Porta carta laterale opzionale - 650195 | . | . | . | . |
| Tipo di spina | IEC/EN 60309-1/2 | IEC/EN 60309-1/2 | IEC/EN 60309-1/2 | IEC/EN 60309-1/2 |
| Amp | 32 | 32 | 32 | 32 |

LiberoPro Point - 2M



| DESCRIZIONE | Con cassette refrigerati | | Senza cassette refrigerati | |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------|
| | 351085 | 351084 | 351081 | 351080 |
| Dimensioni esterne (LxPxA) - mm | 1231x788x1284 | 1231x788x1284 | 1231x788x1284 | 1231x788x1284 |
| Connessioni elettriche | 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 |
| Funzioni di cottura | Fino a 2 | Fino a 2 | Fino a 2 | Fino a 2 |
| Funzioni di cottura trifase | . | . | . | . |
| Cassetti refrigerati (37 l) | 1 | 1 | | |
| Cassetti neutri opzionali (30 l) - 650189 | Fino a 1 | Fino a 1 | Fino a 2 | Fino a 2 |
| Mensola laterale opzionale - 650005 | Fino a 2 | Fino a 2 | Fino a 2 | Fino a 2 |
| Porta carta laterale opzionale - 650195 | . | . | . | . |
| Tipo di spina | IEC/EN 60309-1/2 | IEC/EN 60309-1/2 | IEC/EN 60309-1/2 | IEC/EN 60309-1/2 |
| Amp | 32 | 32 | 32 | 32 |

Piani cottura LiberoPro



Piani induzione

| DESCRIZIONE | Monozona | | Doppia zona |
|-----------------------------------|------------------|--------------------|-------------------|
| | 600877 | 600883 | 600879 |
| Dimensioni esterne (LxPxA) - mm | 400x600x152 | 400x600x152 | 400x600x152 |
| Connessioni elettriche | 220-240/1N/50-60 | 380-415 V/3N/50-60 | 220-240/1N/50-60 |
| Diametro max pentole/padelle (mm) | 340 | 340 | 240 ciascuna zona |
| Potenza installata (kW) | 3,5 | 5 | 3,5 |
| Zone di cottura | 1 | 1 | 2 |
| Configurazione da incasso | . | . | . |
| Tipo di spina | CE-SCHUKO | IEC/EN 60309-1/2 | CE-SCHUKO |



Fry top induzione

| DESCRIZIONE | Fry top | Fry top XL |
|---------------------------------------|------------------|--------------------|
| | 600886 | 600887 |
| Dimensioni esterne (LxPxA) - mm | 400x600x227 | 800x600x227 |
| Connessioni elettriche | 220-240/1N/50-60 | 380-415 V/3N/50-60 |
| Potenza installata (kW) | 3,5 | 7 |
| Zone di cottura | 1 | 2 |
| Superficie di cottura (LxP)- mm | 390x410 | 790x410 |
| Capacità cassetto raccolta grassi (l) | 0,5 | 1,2 |
| Tipo di spina | CE-SCHUKO | IEC/EN 60309-1/2 |



Wok induzione

| DESCRIZIONE | Wok | |
|----------------------------------|------------------|--------------------|
| | 600881 | 600885 |
| Dimensioni esterne (LxPxA) - mm | 400x600x229 | 400x600x229 |
| Connessioni elettriche | 220-240/1N/50-60 | 380-415 V/3N/50-60 |
| Diametro superficie concava (mm) | 290 | 290 |
| Potenza installata (kW) | 3,5 | 5 |
| Configurazione da incasso | . | . |
| Tipo di spina | 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.

Seguici su



www.electroluxprofessional.com

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

