

 **Electrolux**

libero line



Electrolux

ELECTROLUX PROFESSIONAL TERMÉKKATALÓGUS

LIBERO LINE MOBIL FŐZŐSZIGET

Forgalmazó:


VENDI HUNGÁRIA Kft.

www.vendi.hu

1106 Budapest, Tündérfürt u. 2. — + 36 1 / 431-8687 — tervezes@vendi.hu
7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164. — + 36 74 / 510-054 — info@vendi.hu



Libero Line,
a legújabb, innovatív
látványkonyha-koncepció

Kiszolgálni bárkit, bárhol

Az Electrolux Libero Line segítségével ez bármikor megvalósítható.

Gourmet büfék

Kiszolgálni többszáz vendéget, kiváló minőségű ételekkel, rövid időn belül.

Alkalmi étkezés

Készítsen el különleges ételsorokat az étvágykerjesztő falatoktól kezdve a főfogásokon át egészen a desszertekig!



Kávézók és bárók

Készítsen gyors ételeket vendégeinek, legyen az bármi, az elvitelre szánt egyszerűbb szendvicsektől kezdve egészen a komolyabb, akár fine-dining ételekig.

Vendégszeretet

Készítsen sokféle ételt, így vásárlói számára nagyszerűen kezdődik majd a nap.



Szabadtéri étkezés

A legjobb megoldás, ha a vendégei előtt szeretné elkészíteni az ételt. Mit szeretne? Grillezni? Sütni? Párolni? Főzni? A Libero Line-nal bármelyik lehetséges!

Frissítő standok

Kínálja vásárlóinak a legkülönfélébb ételeket, a lehető legrövidebb időn belül: grillezett halak, húskok vagy zöldségek; az ízek keveredése nélkül.





Rostlap

Olyan ízű és színű ételeket készíthet, amelyet vendégei elvárnak.
Ezzel a sokoldalú rostlappal gyorsan és egyszerűen tud felszolgálni halat, marhahúst, csirkét, zöldségeket, vagy akár rántottát.



- ▶ **Szolgálja ki vásárlóit a lehető leggyorsabban!**
A rostlap kevesebb, mint 15 perc alatt felmelegszik 20°C-ról 265°C-ra.
- ▶ A króm felületnek köszönhetően az **ízkeverés nélkül** készíthetjük különféle ételünket.
- ▶ Ezen felül a króm felület **könnyen tisztítható**, így mindig ragyogni fog.
- ▶ **Az egyenletes sütés/grillezés érdekében** a lap fenntartja a megfelelő üzemhőmérsékleti szintet.
- ▶ A speciális takarítóeszköz segítségével - melyet a készülékkel együtt szállítunk Önnek - egyszerűen eltávolíthat bármilyen ételmaradványt a sütőlap felületéről.
- ▶ A visszamaradt nedvesség illetve zsiradék egy kihúzható fiókban gyűlik, **megkönnyítve a tisztítást**.



- ▶ Integrált fröccsenésvédő lemez **a vendégek védelme és biztonsága érdekében**.
- ▶ A vezérlőpanel ellánáll a vízszugárnak, így könnyű tisztítani.
- ▶ Nagy teherbírású, hosszú élettartamú, **korrózióknak ellenálló** rozsdamentes acél konstrukció.

- ▶ 10mm vastag tapadásmentes króm felület biztosítja, hogy ne történjen felesleges hőkibocsátás a környezetbe.
- ▶ A króm felület, és a sütőfelület alatt elhelyezett innovatív fűtőelem **gyors és egyenletes sütést** garantál.
- ▶ A hűtőventillátor csak akkor működik, amikor szükséges, **csökkentve ezáltal a zajszintet**.
- ▶ 4 db állítható magasságú láb.
- ▶ Könnyen használható érintógombos vezérlés hőmérséklet-kijelzővel.
- ▶ Speciális "P" gomb segítségével a memóriában tárolható a kívánt hőmérséklet.
- ▶ "MAX" gomb segítségével egyetlen gombnyomással aktiválhatjuk a legmagasabb hőmérsékletet.



Kimagaslóan egyenletes hőmérsékleteloszlás



Termelékenység per óra

étel típusa	adag/óra
csirkemell	90
tonhal	100
kardhal	80
grillezett zöldségek	45
tükörtojás	110

a mennyiség függ az étel méretétől és a rostlap hőmérsékletétől

modell	méret (szé x mé x ma)	teljesít- mény	tápfeszül- tség	hőmérs.
Hosszanti irányú	325x600x180 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	265 °C
Kereszt irányú	600x325x180 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	265 °C





Indukciós wok

Pillanatok alatt elkészítheti tájjelegű vagy hagyományos ételeit.

Csak kapcsolja be a készüléket és kezdjen el főzni, akár az ázsiai konyha finomságait, akár tésztákat, leveseket, rántottát vagy más egyéb ételeket!



- ▶ A vezérlőpanel ellánál a vízszögnek, így könnyű tisztítani.
- ▶ Lekerekített, sima felületek, melyek szintén megkönnyítik a tisztítást.
- ▶ 4 db állítható magasságú láb.
- ▶ Opcionálisan rendelhető rozsdamentes acél wok serpenyő (átmérő 350 mm), rozsdamentes acél fogantyúval.

- ▶ **Maximális energiahatékonyság** az automatikus edényfelismerő rendszernek köszönhetően, így csak akkor kapcsol be a felület, ha edényt helyeznek rá.
- ▶ **Kellemes munkakörülményeket biztosít**, mivel nincs hő kibocsátás a környezetbe, csak a mágnesezhető edény irányába.
- ▶ Nagy teherbírású üvegkerámia főzőfelület (310 mm átmérő), mely **könnyen és gyorsan tisztítható**.
- ▶ Könnyen használható digitális szintszabályozás, 1-12 fokozatban. Könnyen szabályozható, csak nyomja meg a + vagy - gombot.
- ▶ Megbízható, rozsdamentes acélból készült konstrukció.



GYORS

Közvetlen energiaátadás egyenesen az indukciós edénybe. A serpenyőben lévő vas részecskék termikusan aktiválódnak az induktorok által létrehozott elektromágnes mezőnek köszönhetően, ezáltal nincs hővesztéség.

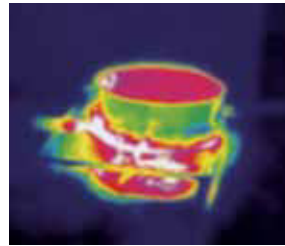
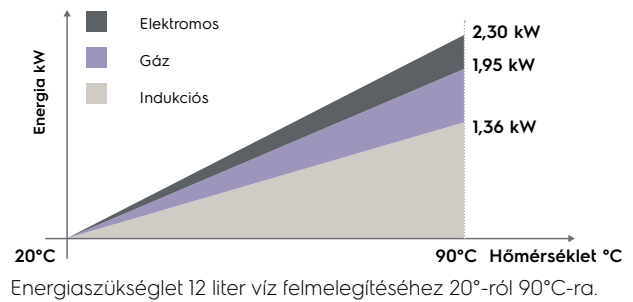
BIZTONSÁGOS

Nincs nyílt láng, nincsenek forró felületek. Elkerülhetőek az égési sérülések, mivel a felület használat után is hűvös marad.

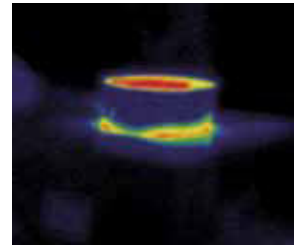
HATÉKONY

A serpenyő a keletkezett energia 90%-át felveszi.

Amint a serpenyőt levesszük a főzőfelületről, az energiaátadás megszűnik.



Gázkészülék által sugárzott hő (hatékonyság 57%)



Indukciós készülék által sugárzott hő (hatékonyság 90%)

**Termelékenység per óra**

étel típusa	adag/óra
tészta	120
rizs	100
zöldségek	60

a mennyiség függ az étel típusától és kiválasztott teljesítményszinttől



modell	méret (szé x mé x ma)	teljesítmény	tápfeszültség	teljesítményszint
egyzónás indukciós wok	325x400x180 mm	3,2 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12



Indukciós főzőlap

Kínáljon frissen elkészített, inycsiklandozó ételeket rekordidő alatt!

Mivel nincs hővesztés a sütés-főzés során, ételeit gyorsan elkészítheti, és egyben kellemes környezetet is biztosít mind a vendégei, mind az alkalmazottai számára.



- ▶ **Csökkentse üzemeltetési költségeit!** Az indukciós főzőlap használatával akár 60%-kal csökkentheti az energiafelhasználást.
- ▶ Lepje meg vásárlóit azzal, hogy **percekben belül** szolgálja fel kedvenc ételeiket, köszönhetően az indukciós rendszer gyorsaságának.
- ▶ **Nagy teherbírású** üvegkerámia főzőlap (4 mm vastag).
- ▶ A sima felületeknek és lekerekített sarkoknak köszönhetően **rendkívül könnyű és gyors a tisztítás.**
- ▶ Megbízható, rozsdamentes acélból készült konstrukció.
- ▶ Rugalmasan használható 2 zónás készülék, hosszanti vagy keresztirányú kialakítással, **kompakt méretben.**
- ▶ Dupla körgyűrűs főzőzónákon (180 mm) 120 mm-nél nagyobb serpenyők használhatók.
- ▶ Opcionális tartozékként többféle indukciós serpenyő rendelhető.



Rozsdamentes acél serpenyő
(200 mm átm.)



Univerzális serpenyő
(240/280 mm átm.)



Tapadásmentes edények
(sima vagy bordázott)

- ▶ Egyzónás készülék (270 mm átmérővel)
- ▶ Nem szükséges az előmelegítés. Azonnal elérhető a maximális teljesítmény, amint az edényt a főzőzónára helyezzük.
- ▶ **Energiamegtakarítás, magas hatékonyság, alacsony üzemeltetési költség**
- ▶ **Kiküszöböli az égési sérülést**, mivel az üvegkerámia lap azonnal elkezd hűlni, amint az edényt levesszük róla.
- ▶ Vezérlőpanel digitális teljesítményszint-szabályozással. (1-12 fokozat). Könnyen szabályozható, csak nyomja meg a + vagy - gombot.



Termelékenység per óra

étel típusa	adag/óra egy zóna	adag/óra két zóna
csirkemell	25	36
omlett	24	35
tükörtojás	80	116

a mennyiség függ az étel méretétől és a sütőfelület hőmérsékletétől

modell	méretek (szé x mé x ma)	teljesítmény	tápfeszültség	teljesítményszint
Hosszanti kivitel 2 zóna	325x600x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
Keresztirányú kivitel 2 zóna	600x325x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
Egyzónás	325x400x130 mm	3,2 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12





Infra főzőlap

Gyorsan elkészíthet bármilyen ételt a reggelitől kezdve a desszertig.

Kis helyen is egyszerűen tud készíteni sauté-t illetve serpenyős ételeket, vagy használhatja regenerálásra, levesek, szószok, raguk melegentartására.



- ▶ A két független, dupla spirális fűtőzónának köszönhetően rendkívüli **energiahatékonyság** jellemzi.
- ▶ Nagyon **precíz** a hőmérséklet-beállítási lehetőség.
- ▶ A legrugalmasabb főzőfelület: **nincs semmi megkötés a serpenyőket illetően**. Használhat rozsdamentes acél, réz, öntöttvas, lágyacél serpenyőt. Többféle serpenyő rendelhető tartozékként.
- ▶ A tartós rozsdamentes acél konstrukció hosszú élettartamot garántál, és véd a korrózió ellen.
- ▶ **A tisztítás gyors és könnyű**, köszönhetően a lekerekített sarkoknak és a teljesen lezárt, 4 mm vastag üvegkerámia főzőfelületeknek.
- ▶ **Hihetetlenül sokoldalú**, a dupla spirális fűtőzónák (egyenként 220 mm átmérővel) hossanti vagy keresztirányú elhelyezéssel szinte bárhol elférnek.



Rozsdamentes acél serpenyő
(200 mm átmérő)



Univerzális serpenyő
(átm. 240/280 mm)



Tapadámentes serpenyő
(bordázott vagy sima)

- ▶ Egyzónás készülék spirális fűtőfelülettel (átm. 270 mm).
- ▶ **Nemcsak főzésre alkalmas**, használhatjuk melegentartásra is.
- ▶ 4 db állítható magasságú láb a **stabilitás** érdekében.
- ▶ Könnyen használható **érintőgombos vezérlőpanel** hőmérséklet-kijelzővel.
- ▶ Speciális "P" gombbal elmenthetjük a kívánt teljesítményszintet.
- ▶ A "MAX" gomb használatával azonnal elérhetjük a legmagasabb hőmérsékletet.



Termelékenység per óra

étel típusa	adag/óra egy zóna	adag/óra két zóna
csirkemell	25	36
omlett	24	35
tükörtojás	80	116

a mennyiség függ az étel méretétől és a sütőfelület hőmérsékletétől

modell	méretek (szé x mé x ma)	teljesítmény	tápfeszültség	teljesítményszint
Hosszanti kivitel 2 zóna	325x600x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
Keresztirányú kivitel 2 zóna	600x325x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
Egyzónás	325x400x130 mm	2,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12



Libero Line HP
Kiemelkedő
minőség
hatékonyság
teljesítmény



HP indukciós WOK

A HP indukciós wok ideális olyan – pl. távol-keleti konyha – ételeinek az elkészítésére, melyeket magas hőmérsékleten és gyorsan kell elkészíteni.



- ▶ Az indukciós technológiának köszönhetően a wok serpenyő nagyon gyorsan magas hőmérsékletet ér el, így a húsok, halak szaftosak maradnak, a zöldségek megtartják színüket és ízüket.
- ▶ **Készítsen egészségesebb ételeket**, köszönhetően a wok konkáv formájának, mely **egyenletes hőelosztást** és kevesebb zsíradék felhasználását eredményezi.
- ▶ 9 teljesítményszint a **precíz hőmérséklet-szabályzás érdekében**.
- ▶ **Energiamegtakarítás** az automatikus edényfelsmerő rendszernek köszönhetően. Csak akkor kapcsol be, ha edényt helyeznek rá.
- ▶ **Nincsen nyílt láng. Nincs energiaveszteség.** Csak a serpenyő melegszik fel, a főzőfelület nem, ezáltal **hűvösebb és biztonságosabb a munkakörnyezet.**
- ▶ A sima üvegkerámia főzőfelületet **nagyon könnyű tisztítani.** Hagyjuk lehűlni, és csak néhány csepp tisztítószerre, valamint egy puha törleruhára van szükség.



modell	méreték (szé x mé x ma)	teljesít- mény- szint	tápfeszül- tség	teljesít- mény- szint
egy zóna	400x475x180 mm	3,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
egy zóna	400x475x180 mm	5 kW	400 V 50/60 Hz 3N	1-9



HP indukciós főzőlap

Gyors, biztonságos és hatékony. E készülék precíz teljesítményre képes a legnehezebb körülmények között is.



- ▶ **Kimagasló teljesítmény egy főzőzónában.** (340x340 mm). Ideális főzéshez, regeneráláshoz, melegentartáshoz, sütéshez, stb.
- ▶ **94%-os energiahatékonyság** az edényfelismerő rendszernek köszönhetően.
- ▶ **Gyors. Azonnal süthet-főzhet.** Nincs szükség előmelegítésre. A maximális teljesítmény elérhető, amint serpenyőt teszünk a főzőfelületre.
- ▶ **Sokoldalúan használható és nagyon precíz** a kilenc teljesítményszintnek köszönhetően.
- ▶ **A biztonságos használat garantált**, mivel a beépített hőmérséklet-szabályzó kikapcsolja a fűtőzónát, mielőtt az indukciós tekercsek túlhevülnének. Miután a felület lehűlt, a fűtőzóna automatikusan bekapcsol.

- ▶ A rozsdamentes acél konstrukció garantálja a **megbízhatóságot és a hosszú élettartamot.**
- ▶ **Rendkívül könnyen tisztítható** üvegkerámia felület. Az étel nem ég oda a felületre, ha kifut, mivel ez sokkal hűvösebb rész.

modell	méretek (szé x mé x ma)	teljesít- mény	tápfe- szűltség	teljesít- mény- szint
egy zóna	400x475x120 mm	3,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
egy zóna	400x475x120 mm	5 kW	400 V 50/60 Hz 3N	1-9

HP Rostlap

The HP rostlap igazodik a legsokoldalúbb elvárásokhoz. Bővítheti menüválasztékát, kiváló minőséget nyújthat és maximalizálhatja a termelékenységet.



- ▶ **Grillezen, süssön** különböző ételeket egyszerre, az ízek keveredése nélkül
- ▶ Acél főzőfelület króm bevonattal, mely **minimális hőkibocsátást** garantál, így egyrészt kellemesebb munkakörnyezetet, másrészt **alacsonyabb energiafogyasztást** eredményez.
- ▶ **Nagy főzőfelület** (800x380 mm), melyen a séf akár különböző ételeket is készíthet egyszerre.
- ▶ 2 egymástól függetlenül, termostatikusan szabályozható zóna (4 kW egyenként) a **precíz eredmény** érdekében (50°C és 300°C között).
- ▶ Kijelző lámpák tájékoztatnak a beállított hőmérséklet elérése esetén.

- ▶ AISI304 minőségű rozsdamentes acél, amely tartósságot és hosszú élettartamot biztosít. Rozsdásodásnak rendkívül ellenáll.
- ▶ Előlről kivehető zsírgyűjtő fiók a **könnyű tisztítás** érdekében.
- ▶ Három oldalról fröccsenésvédő lemez **óvja a környezetet** a zsiradéktól. Ezek a lemezek takarításkor könnyen levehetőek.
- ▶ Kaparó opcionálisan rendelhető.

modell	méretek (szé x mé x ma)	teljesít- mény	tápfeszül- ség	hőm. °C
2 zóna	800x485x250 mm	8 kW	400 V 50 Hz 3N	50°C to 300°C





Libero Point

Süssön, grillezzen bátran a vendégei előtt – nincsenek kellemetlen szagok. Ha a Libero Line-t használja, bárhol megalkothatja ételeit!



Libero Point 3 opcionális front pannellel

- ▶ Speciális **“Anti-Odour”** rendszer, mely **jelentősen csökkenti** a sütés-főzés során keletkező **kellemetlen szagokat**.
- ▶ A lekerekített formának köszönhetően az átlátszó felső elem a **hatékonyabb elszívást segíti**, és egyben tálalóként is használható.

- ▶ A Libero Point egy sokoldalú, kompakt mobilkonyha, melyre több elektromos üzemű készüléket is helyezhet a Libero Line kínálatból.
- ▶ **Illeszkedik minden stílushoz és környezethez.** Használhatjuk akár a nap indításakor reggeliztetéshez vagy napközben a kerti medence mellett.
- ▶ Az innovatív, hűtött alsó tároló két hűtött fiókkal rendelkezik, ahol a friss alapanyagokat tárolhatjuk.
- ▶ A Libero Point 2 vagy 3 Libero Line termék befogadására alkalmas. Tároló fiókok opcionálisan rendelhetők hozzá.





Libero Point 2 rozsdamentes acél kivitelben (standard)

- ▶ **Vezérlőpanel digitális kijelzővel:** ki-, bekapcsoló gomb és fel-lekapcsoló gomb, melyekkel az elszívás sebességét szabályozhatjuk.
- ▶ **Átlátszó oldalsó panelek** védik a vendégeket a sütés-főzés közben előforduló esetleges fröccsenésektől.
- ▶ Alaptartozék a **GNI/9 edénytartó**, melynek köszönhetően a fűszerek, egyéb ízesítők mindig kéznél vannak.
- ▶ Az opcionálisan rendelhető tárolóhelyek és fiókok lehetőséget biztosítanak Önnek, hogy minél jobban kihasználja a főzőfelület alatti helyet. Alkalmos élelmiszerek, serpenyők, konyhai edényzet és egyéb kisebb eszközök tárolására.
- ▶ Az opcionálisan rendelhető **lehajtható polc** további készülék, tányér vagy eszköz tárolására nyújt lehetőséget.

Libero Point technikai adatok

Tápfeszültség	400 V
Frekvencia	50
Fázis	3N
Méret (szé x mé x ma) LP3	1310x775x1200 mm
Méret (szé x mé x ma) LP2	1000x775x1200 mm

** modellek elérhetőek normál vagy hűtött tároló fiókkal, normál (1 fázisú) Libero Line vagy nagy teljesítményű (3 fázisú) Libero Line HP készülékekkel



Libero Point hűtött fiókokkal

**A friss alapanyagok a minőségi alapanyagok.
A hűtött fiókokkal felszerelt Libero nem fogja cserben hagyni Önt.**



Libero Line 3 hűtött fiókokkal

- ▶ Mobil látványkonyha
- ▶ Nincs szükség csatornára
- ▶ Egy- vagy háromfázisú készülékek fogadására kialakított modellek
- ▶ 2 db GN kompatibilis hűtött fiók
- ▶ Fiókok hőmérséklete 0°/+10°C között állítható (egymástól függetlenül)
- ▶ Kapacitás: fiókonként 30 liter
- ▶ Semleges fiókok opcionálisan rendelhetőek hozzá



GN kompatibilis rozsdamentes acél fiók

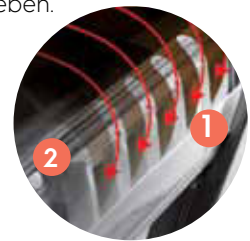


Libero Point 2 hűtött fiókokkal

Anti-Odour elszívó rendszer

Készítsen ínycsiklandóan finom ételeket vendégei előtt! Kellemes munkakörnyezet a Libero Point segítségével. Csak kapcsolja be a készüléket, állítsa be a ventilátor sebességét, a Libero Point pedig elvégzi a többi munkafolyamatot.

- 1** A főzés, párolás, grillezés közben keletkező esetleg kellemetlen szagokat először egy ún. labirintus szűrőn vezetik át a nagyobb zsír- és a gőzrészecskék szétválasztása érdekében.
- 2** A következő lépésben egy finoman metszett fémszűrő még tovább csökkenti a részecskéket.
- 3** A szűrőrendszer harmadik és egyben utolsó fázisában a levegő egy aktív szén szűrőn áramlik keresztül, mely elnyeli a még meglévő gőzt és az illékony részecskéket, ezáltal csökkentve a kellemetlen szagokat.



- ▶ **Labirintus szűrő:** labirintus formájú kialakításnak köszönhetően felfogja a nagyobb gőz-, és zsírrészecskéket.
- ▶ **Finoman metszett fémszűrő** - speciális kialakításának köszönhetően felfogja a kisebb zsírrészecskéket.

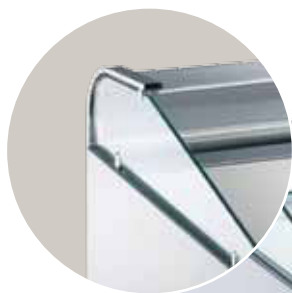
A labirintus szűrő és a fémszűrő kivehető és mosogatógépben tisztítható.



- ▶ **Aktív szén szűrő** - a szén elnyeli a gőzt és az illékony részecskéket, melyek sütés során keletkeznek. Csak mossa el meleg vízben és szárítsa meg.

*...frissebb,
tisztább levegő*

Személyre szabható



Átlátszó oldalsó panelek



GNI/9 edény-tartó



Lehajtható oldalsó fiókok (opcionális)



Normál tároló fiókok (opcionális)



Válassza ki az Önnek megfelelő színt



rozsdamentes acél (standard)



piros front panelek (opcionális)



zöld front panelek (opcionális)



kék front panelek (opcionális)



fa hatású front panelek
(opcionális)



Panini grillek

Grillezzen tökéletes paninit! Kompakt, sokoldalú és ideális grill szendvicsekhez, zöldségekhez, húshoz vagy halakhoz. Az elégedettség garantált.



- ▶ A tartós, öntöttvas sütőfelületnek köszönhetően **Ön gyorsan és könnyedén tud sokféle ételt** készíteni.
- ▶ A legjobb grillezési eredményt érheti el akár a sima, akár a bordázott sütőfelülettel. A sütőlapok különböző magasságú szendvicsekhez állíthatóak.
- ▶ A nagy sütőfelület **ideális különböző nagyságú és formájú ételekhez**.
- ▶ Egyenletesen melegített sütőfelület, hidegzóna nélkül, így **mindig tökéletes lesz** a grillezés végeredménye.
- ▶ **Nincs égésveszély**, köszönhetően a termostatikus hőmérséklet-szabályozásnak.



- ▶ Üvegrománcozott sütőfelület, **mely karc- és rozsdamentes, az oxidációnak pedig ellenáll.**
- ▶ Az önkiegyensúlyozott felső sütőlap kiküszöböli azt a veszélyt, hogy az véletlenül rácsukódjon az ételre.
- ▶ Különböző méretű sütőfelületek: 250x255mm (1 zónás); 355x255mm (1½ zónás); 500x255mm (2 zónás).
- ▶ Az ütésálló fűtőtestek **egyenletes hőeloszlást** biztosítanak az egész sütőfelületen, így mindig tökéletes lesz az eredmény.
- ▶ A beépített termosztátnak köszönhetően **precízen szabályozható** a hőmérséklet 0°C és 300°C között.
- ▶ A kijelző fény felmelegítéskor világít, a beállított hőmérséklet elérésekor pedig elalszik.



- ▶ Rozsdamentes acél burkolat a **tartósság** érdekében.
- ▶ A morzsákat és zsiradékot gyűjtő tálca könnyen kivethető, így a **tisztítás gyors és egyszerű.**



modell	méretek (szé x mé x ma)	teljesít- mény	sütőfelület (felső/alsó)
1 zóna	260x435x235 mm	1,55 kW	sima/sima bordázott/sima bordázott/bordázott
1 ½ zóna	380x435x235 mm	2,05 kW	sima/sima bordázott/sima bordázott/bordázott
2 zóna	515x435x235 mm	3,1 kW	sima/sima bordázott/sima bordázott/bordázott bordázott/vegyes





Mini kombipároló

Határtalan lehetőségek
Sokoldalú megoldás különféle sütési igényekre.



- ▶ Könnyen használható kombipároló. **Ideális kevés helytel rendelkező professzionális felhasználók számára.**
- ▶ **Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra**, töltsé fel a tartályt vízzel, és már süthet is!
- ▶ **Nincs szükség speciális vízcsatlakozásra.**
- ▶ Készíthet húsokat, zöldségeket vagy akár desszertet is a kombipároló számos funkciójának köszönhetően (légkeveréses sütés, párolás, alacsony hőmérsékletű párolás és kombinált üzemmód).
- ▶ Egy készlet GN1/2 tálccával szállítva.
- ▶ **Biztonságosan működő** kiegyensúlyozott ajtó
- ▶ A belső részek könnyen kivehetőek, így tisztítása gyorsabb.
- ▶ Négy gomb, melyekkel szabályozhatja a sütési ciklust és időt, valamint a hőmérsékletet és a szellőzést.
- ▶ A jelzőlámpa kikapcsol, ha készüléke eléri a beállított hőmérsékletet.

Technikai adatok

Tápfeszültség	230 V
Frekvencia	50
Fázis	1N
Teljesítmény	2,2 kW
méret (szé x mé x ma)	350x560x465 mm



Vízartály



Erős párolás - ez a gyors főzési mód kifejezetten alkalmas a vízben elkészíthető ételek főzésére és párolására

- ▶ A gőz hőmérséklete meghaladja a 98°C-os értéket.
- ▶ Tökéletes eredmény: az ételek megőrzik vitamintartalmukat, valamint megtartják eredeti formájukat és színüket.
- ▶ Ideális zöldségekhez és burgonyához.



Gyenge párolás - lassú, egyenletes, kímélő főzéshez

- ▶ A gőz hőmérséklete körülbelül 85°C.
- ▶ Ez a főzési mód kíméli az ételt, miközben megőrzi a benne lévő ásványi sókat és vitaminokat, megtartva az étel eredeti zamatát, formáját és színét.
- ▶ Ideális halak, pástétomok, elkészítéséhez, húskételek regenerálásához, valamint vákuumfóliázott termékek felmelegítéséhez.



Kombinált főzés - magas páratartalom és precíz hőmérsékletszabályozás kombinációja

- ▶ A gőz hőmérséklete körülbelül 85°C.
- ▶ A forró levegő intenzitása és a gőzben kialakuló hővezetés sokkal gyorsabban lezárja az ételek külső felületének pórusait, visszatartva a nedvességet a hús belső részeibe, ezáltal jóval kisebb súlyvesztést okozva.
- ▶ Megőrzi az ételekben található ásványi sókat és vitaminokat.
- ▶ Ideális halakhoz, zöldségekhez, húskételekhez és vákuumfóliázott termékekhez.



Légkeveréses sütés - elsősorban sütéshez és pirításhoz használatos

- ▶ Mindig tökéletes eredmény, az étel nem ég meg, köszönhetően a beépített ventilátornak.
- ▶ Alkalmazható halfilé és hússzeletek sütéséhez, zöldségek, tészták és sütemények készítéséhez.



A főzőtér lehűtése - süssön számos ételt gyorsan, várakozás nélkül

- ▶ Gyors lehűtés esetén csak a ventilátor üzemel.
- ▶ Olyan esetben célszerű használni, amikor át akar váltani egyik egyik főzési módról egy másikra, például hússütés után hőérzékeny ételt kell készíteni (például halat vagy zöldséget)



Termelékenység	
étel típusa	főzési idő (perc)
sertés sült	60
lazac steak	20
zöldségek	25
gyümölcs muffin	15

az időtartam függ az étel típusától és a kiválasztott hőmérséklettől

A Libero Line termékkínálata



Indukciós főzőlap, hosszanti kivitel



Indukciós főzőlap, keresztirányú kivitel



Indukciós főzőlap, egy zóna



Infra főzőlap, hosszanti kivitel



Infra főzőlap, keresztirányú kivitel



Infra főzőlap, egy zóna



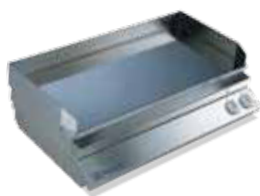
Rostlap, hosszanti kivitel



Rostlap, keresztirányú kivitel



Inukciós wok, egy zóna



HP rostlap



HP indukciós wok



HP indukciós főzőlap



Libero Point 2/3 elemes



Panini grill 1, 1½, 2 zóna



Mini kombipároló




Electrolux



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.professional.electrolux.hu

Kövessen bennünket:    

Tökéletesség Környezettudatosan

- ▶ Minden gyárunk ISO14001 minősítéssel rendelkezik
- ▶ Minden megoldásunkkal az alacsonyabb víz-, energia-, vegyszerfogyasztásra és az alacsonyabb károsanyag kibocsátásra törekszünk
- ▶ Az elmúlt években a termékeink funkcióinak több, mint 70% lett módosítva a környezetbarátabb működés érdekében
- ▶ A gyártástechnológiánk megfelel az ROHS és a REACH irányelveknek, és termékeink több, mint 95%-ban újrahasznosíthatóak.
- ▶ Termékeink 100%-ban szakértők által végzett minőségi ellenőrzésen esnek át

