

**Compacta
y flexible**
LiberoLight

Cocción horizontal



Mantiene caliente la comida con elegancia

LiberoLight ofrece **funciones plug-in de mantenimiento** prácticas y elegantes en soluciones que incluyen **inducción invisible, unidades drop-in y de sobremesa** para mantener tus alimentos **perfectamente calientes ahorrando energía***.

* En comparación con las placas de calentamiento mediante resistencias tradicionales.



Inducción invisible

- ▶ **Instalación discreta** bajo la encimera (espesor máximo 20 mm) para transformarla en una superficie de calentamiento.
 - ▶ Compatible con una **amplia variedad de materiales**, excepto metales.
- Mármol Granito Madera Cuarzo ¡...y muchos más!
- ▶ Sin necesidad de efectuar cortes.
 - ▶ **Separador de silicona imprescindible** para proteger la superficie mientras se aprovecha la eficiencia de la tecnología de inducción.
 - ▶ **Panel de control remoto**: niveles de potencia de 1 a 20.

PATENTADO
(EP3214897B1 y gama relacionada)

Registrada en Alemania, Bélgica, España, Francia y Reino Unido.



La solución óptima para quienes necesitan flexibilidad espacial: con ella es fácil transformar una superficie neutra en un punto de mantenimiento del calor según se necesite.

Inducción invisible

Superficie neutra



Top mantenedor de inducción

- ▶ **Comida caliente** en cualquier momento y lugar.
- ▶ **Portátil**: fácil de trasladar a donde se necesite, ideal para buffets de de empresa colectivos y hoteles.
- ▶ **Diseño elegante**: encaja en cualquier estilo y ambiente.
- ▶ **Práctico**: mantiene caliente los alimentos sin necesidad de esfuerzo ni de instalación permanente.
- ▶ **Panel de control integrado**: niveles de potencia de 1 a 12.



¡Color personalizable en esquinas y paneles laterales!

Top mantenedor de inducción drop-in



Elige entre:

- ▶ **Enrasado**: instalación a ras de la encimera para una integración impecable.
- ▶ **Elevado**: instalación ligeramente más alta que la encimera que confiere un aspecto delineado inconfundible.

Panel de control remoto: niveles de potencia de 1 a 9. Para colocarlo donde más convenga.



Panel de control

El panel de control posee una elegante superficie de cristal con mandos táctiles capacitivos, intuitivos y fáciles de usar. Su luminosa **pantalla LED** ofrece una visibilidad nítida que facilita el ajuste inmediato de los niveles de potencia. Su superficie lisa asegura una limpieza fácil y rápida, para que el trabajo cotidiano sea simple y eficiente.

Libertad para cocinar ahorrando espacio

Descubre la versatilidad de nuestra gama plug-in de cocción por inducción, diseñada para ajustarse a cualquier espacio y necesidad. Disfruta de soluciones de cocción eficientes y de alto rendimiento allá donde las necesites. LiberoLight ofrece flexibilidad, velocidad y comodidad para preparar cada comida.



Cocina top de inducción de una zona

- ▶ Versátil para todo tipo de cocción, como salsas, sopas y salteados; muy útil para calentar enseguida platos pequeños.
- ▶ **Panel de control integrado:** panel de cristal táctil con botones capacitivos y pantalla monocolor. Ajuste de la potencia entre 50 W y 3500 W o de la temperatura entre 30 °C y 250 °C. Función Boost y temporizador.



Wok de inducción

- ▶ Ideal para freír, saltear y cocinar a alta temperatura verduras, carnes y mariscos. Perfecto para cocina asiática.
- ▶ **Panel de control integrado:** panel de cristal con botones capacitivos y pantalla monocolor. Nivel de potencia ajustable entre 1 y 20.



Plancha de inducción

- ▶ Excelente para asar a la parrilla, dorar y cocinar directamente productos como carne, hamburguesas, pescado y verduras, asegurando una veloz recuperación de la temperatura (incluso en productos congelados) y un rápido alcance de los valores ajustados, tanto al precalentar como al regular los ajustes.
- ▶ **Panel de control integrado:** paneles de cristal con botones capacitivos y pantallas monocolor. La temperatura puede ajustarse entre 30 °C y 250 °C por separado en cada pantalla.



Limpieza impecable: utiliza el rascador suministrado y el detergente C41 para eliminar cualquier residuo de la superficie de cocción de la plancha.

Cocina top de inducción drop-in



Fácil limpieza. Las superficies lisas simplifican el mantenimiento y aseguran una higiene óptima.

- ▶ Elige entre instalación enrasada o elevada
- ▶ La mejor opción para cocinar de forma rápida e impecable salsas, frituras y mucho más.
- ▶ **Panel de control remoto:** panel de cristal táctil con botones capacitivos y pantalla monocolor para colocarlo donde más convenga. Ajuste de la potencia entre 50 W y 3000 W o de la temperatura entre 30 °C y 250 °C. Incluye función Boosty temporizador.



Principales segmentos y aplicaciones

Recomendaciones para soluciones de mantenimiento:



Comedores de empresa

Las unidades de inducción plug-in son **soluciones de mantenimiento eficientes para los comedores**, porque permiten mantener calientes grandes cantidades de alimentos. Por su elegante diseño y su flexibilidad, encajan a la perfección en cualquier entorno de cocina y optimizan el flujo de trabajo.



Hoteles (desayunos, zona de buffet, eventos, bares y cafeterías)

En los hoteles, las soluciones de inducción plug-in son idóneas para **buffets de desayuno, catering de eventos, bares y cafeterías, porque garantizan que los alimentos permanezcan calientes y listos para servir**. Además, al ser unidades discretas y fáciles de trasladar, proporcionan flexibilidad para aprovechar el espacio.

Ideales para placas de cocción:



Restaurantes (servicio rápido y completo, comida callejera)

Las unidades de inducción plug-in son perfectas para **restaurantes y puestos de comida callejera, porque ofrecen un medio rápido y eficiente para cocinar**. Por su diseño portátil que ahorra espacio, es fácil integrarlas en cocinas pequeñas o móviles y obtener resultados de cocción uniformes en entornos exigentes.



Puestos de comida

Las unidades de inducción plug-in son perfectas para quioscos y puestos de comida fijos y ambulantes, porque ofrecen una **solución de cocción flexible y potente**. Su tamaño compacto y fácil instalación proporcionan la máxima versatilidad en espacios reducidos, por lo que son idóneas para la preparación y el servicio rápido de comida de alta calidad.

Placas de inducción LiberoLight

Línea de mantenimiento



	Inducción invisible	Top mantenedor de inducción		Top mantenedor de inducción drop-in	Top mantenedor de inducción drop-in enrasado
PNC	602400	602401	602402	602403	602404
Medidas externas (mm) AnxFxAI	340x340x167	390x390x96,3		376x376x173	340x340x173
Suministro eléctrico	220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz		220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz
Potencia eléctrica	0,65	0,3	1	0,65	0,65
Tipo de enchufe	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO		CE-SCHUKO	CE-SCHUKO
Interfaz de usuario	Ajuste de niveles de potencia	Ajuste de niveles de potencia		Ajuste de niveles de potencia	Ajuste de niveles de potencia

PATENTADO
(EP3214897B1 y gama relacionada)

Línea de cocción



	Cocina top de inducción de una zona	Wok de inducción	Plancha de inducción	Cocina top de inducción drop-in	Cocina top de inducción drop-in enrasada
PNC	602405	602406	602407	602408	602409
Medidas externas (mm) AnxFxAI	310x392x110	393x430x165	695x470x267	376x376x173	340x340x173
Suministro eléctrico	220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz	380-400 V/3N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz	220-240 V/1N/50-60 Hz
Potencia eléctrica	3,5	3,5	6	3	3
Tipo de enchufe	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO	Cable sin enchufe	CE-SCHUKO	CE-SCHUKO
Interfaz de usuario	Ajuste de potencia y temperatura. Función Boost y temporizador	Ajuste de niveles de potencia	Ajuste de temperatura	Ajuste de potencia y temperatura. Función Boost y temporizador	Ajuste de potencia y temperatura. Función Boost y temporizador
Accesorios		Wok (opcional)	Rascador (incluido)		



La excelencia define todo cuanto hacemos.

Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. Ser OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com/es/

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ La mayoría de las fábricas del grupo Electrolux Professional están certificadas por terceros según las normas ISO 9001 e ISO 14001 de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y algunas instalaciones también poseen las certificaciones ISO 5001 e ISO 45001.*
- ▶ Nos esforzamos en desarrollar soluciones innovadoras y sostenibles diseñadas para ofrecer un bajo consumo de agua, energía y detergentes y menores emisiones.
- ▶ Nuestros productos están concebidos para la comodidad de las personas de acuerdo con los principios ergonómicos y el flujo de trabajo natural de los usuarios, a fin de lograr la máxima eficiencia con el mínimo esfuerzo. También sometemos algunos productos a certificaciones ergonómicas independientes (ERGOCERT).
- ▶ Los materiales y tecnologías seleccionados para nuestros productos cumple el reglamento REACH (registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y mezclas químicas) y la directiva RoHS (restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/UE) para la protección de la salud humana y el medio ambiente.



*Para más información, consulta el informe de sostenibilidad anual en: electroluxprofessionalgroup.com