

# КАТАЛОГ

Оборудование Libero Line



Electrolux

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

# Кормить всегда, кормить везде...

Ежедневно Libero Line помогает концерну Electrolux завоевывать симпатии самых взыскательных клиентов по всему миру.

## Буфет-кулинария

Качественные блюда для сотен гостей без очереди.

## Демократичные рестораны

Удивите посетителей разнообразием оригинальных блюд — от закусок до десертов.

## Кафе и бары

Просто сэндвич или полноценный обед для тех, кто спешит — быстрое обслуживание!

## Отели

Пусть добрый день для ваших постояльцев начнется с хорошего завтрака!

## Мероприятия на свежем воздухе

Гвоздь программы — наглядная кулинария! Побалуйте этим шоу приглашенных на пленэр, ведь теперь можно готовить там, где веселятся гости!

Запекайте и варите на пару, жарьте на гриле и даже во фритюре!

## Шведский стол

Не откажите себе в удовольствии порадовать клиентов богатым выбором блюд — теперь можно жарить рыбу, мясо и даже овощи одновременно и без смешивания запахов.





# Плиты контактной жарки

## Быстро, вкусно и привлекательно

Универсальные плиты контактной жарки — отличный инструмент для быстрой и простой обработки рыбных или мясных стейков, куриного филе либо овощей, приготовления омлетов, блинчиков и множества других аппетитных блюд.



- **Защитный бортик** по периметру рабочей поверхности предохраняет клиентов и оператора от разбрызгивания жира.
- Гладкая и герметичная панель управления **устойчива даже к мытью под струей воды**, что облегчает уход за ней.
- Надежная конструкция из нержавеющей стали **не подвержена коррозии**.

- **Обслуживание в рекордные сроки!** Прогрев плиты от 20 до 265° C требует менее 15 минут.
- Хромированное покрытие позволяет одновременно работать с различными продуктами **без риска смешивания запахов**.
- К тому же, хромированная поверхность **легко чистится и всегда сияет!**
- Постоянное поддержание заданной температуры обеспечит **равномерное обжаривание**.
- Специальный скребок (включен в комплект) позволяет легко удалить остатки пищи с поверхности плиты.
- Выделяемые при жарке сок и жир стекают в выдвижной жиросборник.



- Хромированная поверхность толщиной 10 мм **сводит к минимуму эмиссию тепла** во внешнюю среду.
- **Быстрое и равномерное приготовление на всей хромированной поверхности** обеспечено благодаря инновационным нагревательным элементам.
- Охлаждающий вентилятор включается только в случае необходимости. **Плита работает бесшумно.**
- Плита снабжена четырьмя регулируемым по высоте ножками.
- Гладкая панель управления с температурным дисплеем предельно проста в использовании.
- Специальная кнопка «Р» служит для запоминания наиболее удобного уровня нагрева и его воспроизведения при последующем включении.
- Кнопка «MAX» позволяет одним нажатием сразу выбрать максимальную **температуру.**



## Равномерный нагрев

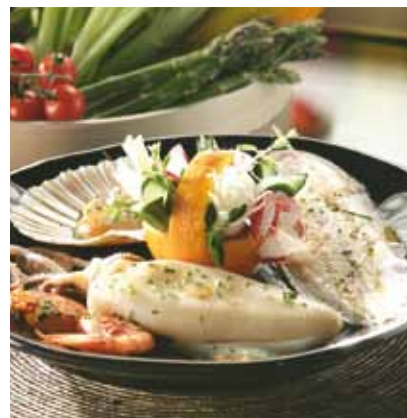


### Производительность в час

| Тип продукта      | Порций в час |
|-------------------|--------------|
| Стейки — филе     | 70           |
| Гамбургеры        | 90           |
| Цуккини — ломтики | 140          |
| Морепродукты      | 90           |
| Колбаски          | 120          |

\*\* производительность может изменяться в зависимости от размера порций и температуры рабочей поверхности

| Модель                   | Размеры, мм (ШхГхВ) | Мощность | Электропитание          | Температура |
|--------------------------|---------------------|----------|-------------------------|-------------|
| Продольного расположения | 325 x 600 x 180     | 2,8 кВт  | 230 В<br>50/60Гц<br>1 N | 265° C      |
| Поперечного расположения | 600 x 325 x 180     | 2,8 кВт  | 230 В<br>50/60Гц<br>1 N | 265° C      |





# Индукционный вок

Экзотические или традиционные блюда  
во фритюре или на пару — в мгновение ока!

Хорошо разогрейте сковороду для вока и приготовьте изысканные азиатские блюда, а также пасту, супы, ризотто, блюда из яиц и многое другое.



- **Максимальную экономию энергозатрат** обеспечивает встроенный датчик посуды — индуктор включается только при наличии сковороды на плите.
- **Низкая тепловая эмиссия** создает комфортные рабочие условия: нагревается только посуда.
- Ударопрочная полусферическая поверхность вока (Ø 310 мм) из стеклокерамики **удобна в уходе и обслуживании.**
- Панель управления снабжена цифровым дисплеем на 12 уровней мощности. Выбор желаемого уровня мощности осуществляется нажатием кнопок «вверх» или «вниз».
- На панели управления также предусмотрены **три кнопки моментального выбора мощности** — уровни 6, 10 и 12.
- Надежная конструкция из нержавеющей стали **не подвержена коррозии.**

- Гладкая панель управления абсолютно герметична и устойчива к воздействию воды.
- Округлые края, водонепроницаемая конструкция и гладкие поверхности предельно просты в уходе и обслуживании.
- Четыре регулируемые по высоте ножки обеспечивают устойчивость аппарата.
- В качестве опции предлагается сковорода-вок из нержавеющей стали для индукционного нагрева (Ø 350 мм).



## СКОРОСТЬ

Секрет индукции прост: вся мощность нагрева передается непосредственно на посуду. Молекулы железа под воздействием электромагнитного поля, созданного индукторами, ускоряются и вырабатывают тепло. **При этом тепловая эмиссия во внешнюю среду отсутствует.**

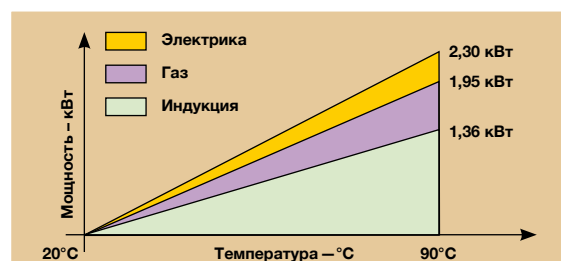
## БЕЗОПАСНОСТЬ

Нет ни открытого пламени, ни опасно горячих поверхностей.

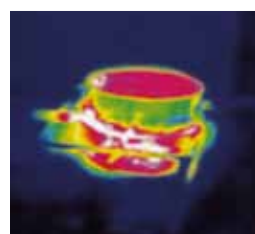
Поверхность индукционной плиты получает опосредованное тепло только от разогретой посуды. Становясь даже во время продолжительной работы умеренно горячей, поверхность индукционных аппаратов не несет в себе риска ожогов для персонала кухни.

## ЭФФЕКТИВНОСТЬ

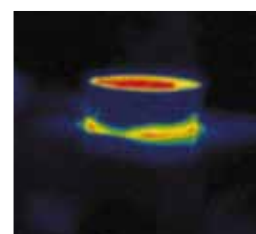
90% всей потребляемой энергии передается непосредственно на посуду. Если посуды на плите нет, электроэнергия не расходуется.



Затраты, необходимые для нагрева 12 литров воды с 20° до 90° C.



Тепловая эмиссия при нагреве на газовой плите (эффективность 57%)



Тепловая эмиссия при нагреве на индукционной плите (эффективность 90%)

## Производительность в час

| Тип продукта                                                                              | Порций в час | Примечания                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------|
| Азиатские блинчики с начинкой «спринг-роллы»                                              | 90           | в горячем масле                       |
| Королевские креветки во фритюре «темпура»                                                 | 30           | в горячем масле                       |
| Овощи                                                                                     | 50           | свежие ингредиенты                    |
| Обжаренный рис                                                                            | 15           | предварительно отваренные ингредиенты |
| Любые продукты для приготовления на воке с постоянным перемешиванием во время обжаривания | 60           | предварительно отваренные ингредиенты |

\*\* производительность зависит от типа продукта и выбранной мощности

| Модель                    | Размеры, мм (Ш x Г x В) | Мощность | Электропитание           | Уровень мощности |
|---------------------------|-------------------------|----------|--------------------------|------------------|
| Индукционный вок (1 зона) | 325 x 400 x 180         | 3,2 кВт  | 230 В<br>50–60 Гц<br>1 N | 1–12             |



# Индукционные плиты

## Изысканные блюда за рекордно короткое время!

Отсутствие избыточного тепла при приготовлении самых разнообразных блюд создает комфортную атмосферу для ваших посетителей.



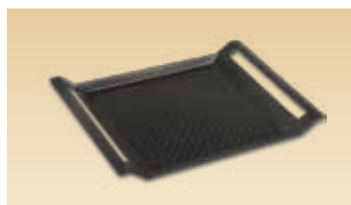
- **Пора сокращать текущие расходы!** Используя индукционную плиту, можно сэкономить до 60% электроэнергии!
- Порадуйте клиентов, предложив им любимые блюда за считанные минуты: с индукционным нагревом это возможно.
- Прочная стеклокерамическая рабочая поверхность (толщиной 4 мм) будет служить долго и надежно.
- Гладкие плоскости и закругленные углы плиты облегчают уход за ней.
- Корпус плиты выполнен из нержавеющей стали и не подвержен коррозии.
- Удобный переносной аппарат на 2 зоны нагрева продольного или поперечного исполнения можно с комфортом использовать в небольшом помещении.
- Каждая зона нагрева диаметром 180 мм позволяет готовить в посуде диаметром более 120 мм.
- Индукционная посуда на выбор предлагается в качестве опции.



Сковорода из нержавеющей стали (Ø 200 мм)



Универсальная сковорода (Ø 240/280 мм)



Противень с антипригарным покрытием (рифленый или гладкий)

- Индукционная плита с одной зоной нагрева (Ø 270 мм)
- Необходимость в предварительном разогреве отсутствует. Плита мгновенно реагирует на команды управления, при этом вся мощность нагрева поступает непосредственно на посуду.
- **Экономное энергопотребление, высокая производительность и низкие эксплуатационные расходы.**
- **Никаких ожогов!** Стеклокерамическая поверхность остывает, как только вы снимаете с нее посуду.
- Панель управления с цифровым дисплеем на 12 уровней мощности. Необходимый уровень мощности задается простым нажатием на кнопки выбора «вверх» или «вниз».
- Предусмотрены три кнопки **моментального выбора мощности** — уровни 6, 10 и 12.



| Производительность в час |                         |                        |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| Тип продукта             | Порций в час на 2 зонах | Порций в час на 1 зоне |
| Омлет                    | 35                      | 24                     |
| Яичница                  | 90                      | 60                     |
| Ломтики бекона           | 110                     | 78                     |
| Сосиски                  | 80                      | 56                     |
| Картофельные оладьи      | 80                      | 56                     |

\*\* производительность зависит от размера порции и выбранного уровня нагрева

| Модель                             | Размеры, мм (Ш x Г x В) | Мощность | Электропитание            | Уровень мощности |
|------------------------------------|-------------------------|----------|---------------------------|------------------|
| Продольного расположения на 2 зоны | 325 x 600 x 130         | 3,6 кВт  | 230 В<br>50–60 Гц<br>1 N  | 1–9              |
| Поперечного расположения на 2 зоны | 600 x 325 x 130         | 3,6 кВт  | 230 В<br>50–60 Гц<br>1 Nm | 1–9              |
| 1 зона                             | 325 x 400 x 130         | 3,2 кВт  | 230 В<br>50–60 Гц<br>1 Nm | 1–12             |



# Плита инфракрасного нагрева

Простые блюда на завтрак или изысканные десерты к вечернему чаю: теперь это несложно!

Даже на ограниченном пространстве можно быстро приготовить любое блюдо или просто разогреть суп, соус или жаркое...



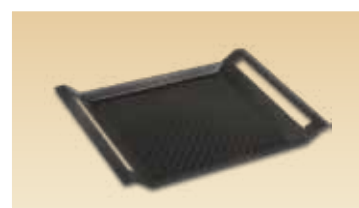
- Непревзойденная **эффективность** достигается благодаря двум независимым зонам нагрева с концентрическими нагревательными элементами двойного контура.
- С плитой инфракрасного нагрева можно быть всегда уверенным **в точности настроек мощности**.
- Универсальное применение: нет **никаких ограничений** по размеру и материалу посуды! Можно использовать любую посуду из нержавеющей стали, меди, чугуна или различных сплавов.
- Прочный корпус плиты, выполненный из нержавеющей стали, не подвержен коррозии.
- Благодаря округлым краям и герметичному креплению рабочей поверхности из керамического стекла толщиной 4 мм плиту **легко содержать в чистоте**.
- **Удобная и компактная** плита с 2 зонами нагрева (диаметр каждой — 220 мм) в продольном или поперечном исполнении легко поместится даже в ограниченном пространстве.



Сковорода из нержавеющей стали  
( $\varnothing$  200 мм)



Универсальная сковорода  
( $\varnothing$  240/280 мм)



Противень с антипригарным покрытием  
(рифленый или гладкий)

- В модельном ряду присутствует также и аппарат с одной зоной нагрева (Ø 270 мм).
- Его можно использовать **не только для приготовления блюд**, но и для поддержания их в горячем состоянии.
- Четыре регулируемые по высоте ножки обеспечивают **устойчивость** плиты.
- **Сенсорная панель управления** с температурным дисплеем проста и удобна в использовании.
- Специальная кнопка «Р» предназначена для запоминания часто используемого уровня нагрева.
- Кнопка «MAX» позволяет одним нажатием выбрать **максимально возможную температуру**.



| Производительность в час |                         |                        |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| Продукт                  | Порций в час на 2 зонах | Порций в час на 1 зоне |
| Омлет                    | 35                      | 24                     |
| Яичница                  | 90                      | 60                     |
| Ломтики бекона           | 110                     | 78                     |
| Сосиски                  | 80                      | 56                     |
| Картофельные оладьи      | 80                      | 56                     |

\*\* производительность может меняться в зависимости от размера порций и температуры зоны нагрева

| Модель                             | Размеры, мм (Ш x Г x В) | Мощность | Электропитание           | Уровень мощности |
|------------------------------------|-------------------------|----------|--------------------------|------------------|
| Продольного расположения на 2 зоны | 325 x 600 x 130         | 3,6 кВт  | 230 В<br>50/60 Гц<br>1 N | 1–9              |
| Поперечного расположения на 2 зоны | 600 x 325 x 130         | 3,6 кВт  | 230 В<br>50/60 Гц<br>1 N | 1–9              |
| Одна зона                          | 325 x 400 x 130         | 2,5 кВт  | 230 В<br>50/60 Гц<br>1 N | 1–12             |



# Высокопродуктивный индукционный вок

Высокопродуктивный индукционный вок — это идеальный инструмент для этнической кухни или блюд «à la minute», рассчитанных на быструю обработку ингредиентов при высокой температуре.



- Благодаря индукционному нагреву вок очень быстро разогревается — мясо и рыба получаются сочными, а овощи **сохраняют цвет, вкус и питательные свойства**.
- **Рацион должен быть здоровым!** Для приготовления блюд в воке требуется небольшое количество масла, так как его вогнутая форма способствует равномерному распределению нагрева.
- 9 уровней нагрева обеспечивают **точную настройку температуры** приготовления.
- Датчик наличия посуды **снижает расход электроэнергии** в разы.
- **Ни пламени, ни жара!** При использовании вока нагревается только сковорода — атмосфера в помещении остается прохладной и комфортной.
- Рабочая поверхность чаши выполнена из керамического стекла и **удобна в уходе**. Дайте ей остыть, нанесите несколько капель моющего средства на поверхность и вытрите насухо мягкой салфеткой.



| Модель    | Размеры, мм<br>(Ш x Г x В) | Мощность | Электропитание           | Уровень мощности |
|-----------|----------------------------|----------|--------------------------|------------------|
| Одна зона | 400 x 475 x 180            | 3,5 кВт  | 230 В<br>50/60 Гц<br>1 N | 1–9              |
| Одна зона | 400 x 475 x 180            | 5 кВт    | 400 В<br>50/60 Гц<br>3 N | 1–9              |





## Высокопродуктивная плита индукционного нагрева

Быстрый, безопасный и эффективный аппарат.  
Точность и надежность в любых условиях.



- **Высокая производительность** при одной нагревательной зоне (340 x 340 мм). Плита предназначена для варки, жарки, применения иных кулинарных методик, а также для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии.
- **Энергетическая эффективность составляет 94%** за счет встроенного датчика наличия посуды.
- **Экономия времени. Мгновенная готовность к работе.** Плита не нуждается в предварительном разогреве. Как только посуда установлена на плиту, сразу же активируется максимальный нагрев.
- **Многофункциональность** и точность приготовления благодаря 9 уровням мощности нагрева.
- **Безопасность** оператора обеспечена за счет встроенного термодатчика, который не позволяет индуктору перегреться. Как только поверхность остывает, нагрев тотчас же возобновляется.

- Надежная конструкция из нержавеющей стали обеспечивает плите **долгий срок службы**.
- Прочная стеклокерамическая поверхность очень **проста в уходе**. Поскольку она, в отличие от традиционной, всегда остается умеренно горячей, пригорание случайно попавшей на поверхность пищи исключено.

| Модель    | Размеры, мм<br>Ш x Г x В | Мощность | Электро-<br>питание      | Уровень<br>мощности |
|-----------|--------------------------|----------|--------------------------|---------------------|
| Одна зона | 400 x 475 x 120          | 3,5 кВт  | 230 В<br>50/60 Гц<br>1 N | 1–9                 |
| Одна зона | 400 x 475 x 120          | 5 кВт    | 400 В<br>50/60 Гц<br>3 N | 1–9                 |

# Высокопродуктивная плита контактной жарки

Высокопродуктивная плита контактной жарки может справиться с любой, самой сложной кулинарной задачей, разнообразить меню и повысить прибыльность заведения за счет блюд самого высокого качества.



- Можно **обжаривать на гриле и подрумянивать в масле** различные продукты без риска смешения запахов.
- Прочная хромированная поверхность из нержавеющей стали обеспечивает **минимальную тепловую эмиссию** — атмосфера в кухне остается комфортной, а затраты на электроэнергию сокращаются.
- **Большая рабочая зона** (800 x 380 мм) позволяет оператору готовить разные блюда одновременно.
- Термостатическое управление двух независимых нагревательных зон (4кВт каждая) позволяет **точно настроить** нужную температуру приготовления (от 50° C до 300° C).
- Световые индикаторы сигнализируют о достижении заданной температуры.

- Надежность и **долгий срок службы** плиты обеспечивает конструкция из нержавеющей стали 304 AISI, не подверженная коррозии.
- На передней панели плиты расположен жироборник для удаления жира и остатков пищи.
- Защитный трехсторонний бортик **предохраняет от брызг**. Бортик можно легко демонтировать и вымыть.
- Специальный скребок предлагается в качестве дополнительного аксессуара.

| Модель | Размеры, мм<br>Ш x Д x В | Мощность | Электропитание       | Температура     |
|--------|--------------------------|----------|----------------------|-----------------|
| 2 зоны | 800 x 485 x 250          | 8 кВт    | 400 В<br>50 Гц<br>3N | 50° C до 300° C |





## Мобильный прилавок наглядной кулинарии Libero Point

Готовить аппетитные блюда в присутствии гостей, не нарушая при этом их комфорта? Теперь это стало реальностью.

Libero Point — свобода Вашего маневра. Так раздвинем границы кухни! Будем готовить там, где это оценят!



Прилавок Libero Point на 3 аппарата с дополнительным оформлением цветными фронтальными вставками

- Libero Point — это **универсальный** передвижной **компактный** прилавок, предназначенный для установки электрического оборудования из серии Libero Line
- За счет возможности **индивидуального оформления** он гармонично впишется в **любой стиль или интерьер** — от банкетного зала до лужайки перед бассейном.
- **Высокотехнологичная вентиляционная система** прилавка удаляет запахи, возникающие при приготовлении пищи.

- Прозрачная верхняя полка закругленной формы **способствует аспирации воздушного потока** в вентиляционную систему. На горизонтальной поверхности полки можно с удобством размещать приготовленные блюда.





Прилавок Libero Point на 2 аппарата – стандартное исполнение из нержавеющей стали

#### Технические характеристики

|                                           |                   |
|-------------------------------------------|-------------------|
| Напряжение (В)                            | 400               |
| Частота (Гц)                              | 50                |
| Фазы                                      | 3N                |
| Размеры, мм (Ш x Д x В)<br>Libero Point 3 | 1310 x 775 x 1200 |
| Размеры, мм (Ш x Д x В)<br>Libero Point 2 | 1000 x 775 x 1200 |

\*\* представленные модели предназначены для использования оборудования серий Libero Line (1 фаза) или Libero Line HP (3 фазы).

- На панели управления с цифровым дисплеем расположены кнопка «ВКЛ./ВЫКЛ.» и кнопки регулировки скорости вентилятора.
- Элегантные **боковые стекла** предохраняют посетителей от случайного попадания брызг во время работы.
- Стандартная комплектация прилавка включает удобную подставку для **гастроконтейнеров GN 1/9**, так что ингредиенты и приправы будут всегда под рукой.
- Модульные ящики предлагаются в качестве опции, используя их, можно по собственному усмотрению **организовать пространство** под рабочей поверхностью: например, для размещения продуктов или кухонных принадлежностей и посуды.
- На боковых панелях прилавка можно укрепить **откидные полки** (дополнительная опция), крайне удобные для размещения тарелок с готовыми блюдами.



- 1 Раздражающие запахи, возникающие при приготовлении пищи на пару, на гриле или во фритюре, сначала улавливаются лабиринтным фильтром, задерживающим крупные частицы.
- 2 Затем наступает следующий этап очистки — через текстильный фильтр.
- 3 На третьем, финальном этапе фильтрации воздух проходит через цеолитовый фильтр, абсорбирующий все оставшиеся инородные частицы, и, таким образом, полностью устраняющий запах кухни.



- **Цеолитовый фильтр** — ловушка для запахов. Цеолит — это минерал с пористой структурой, способный поглощать пары и летучие частицы, образующиеся, например, в процессе приготовления пищи. Для очистки фильтра достаточно поместить его в духовку и прокалить при температуре 220° C в течение 2-х часов.

## Индивидуальность и разнообразие! Широкий выбор дополнительных аксессуаров.



- **Откидная боковая полка** может использоваться для размещения посуды или тарелок с готовыми блюдами. Она легко складывается, когда в ней нет необходимости.



- **Выдвижные ящики** — 1 глубокий и 2 мелких — снабжены механизмом открытия, срабатывающим за счет простого нажатия на фасад ящика.



- **Эвтектическая пластина**, установленная на дне ящика, будет работать как аккумулятор холода, охлаждая ингредиенты в гастропосуде и поддерживая, таким образом, их свежесть.

## Выберите свой цвет



\*нержавеющая сталь —  
стандартное исполнение



\*дополнительные фронтальные  
вставки на выбор

# Прижимные грили

Отличный инструмент  
для обжарки и разогрева

Компактный универсальный прижимной гриль для приготовления горячих сэндвичей, овощей, мяса и рыбы.



- Прочные чугунные нагревательные пластины разработаны для **быстрого и легкого приготовления** разнообразных продуктов.
- Достаточно выбрать гладкую или рифленую поверхность, и гриль подстроится под толщину продукта.
- Увеличенная полезная площадь нагревательных пластин позволяет разместить **порции разной формы и размера**.
- **Безупречный результат обжаривания** обеспечен благодаря равномерному распределению нагрева по всей площади нагревательных пластин.
- Риск подгорания продуктов исключен благодаря термостату, контролирующему степень нагрева пластин.



- Нагревательные пластины с покрытием из стеклоэмали **не подвержены окислению** и устойчивы к **механическим повреждениям**.
- Противовесы в конструкции верхних прижимных пластин не позволяют им внезапно захлопнуться.
- Модельный ряд предлагает грили трех типоразмеров: 250 x 255 мм (1 зона), 355 x 255 мм (1½ зоны) и 500 x 255 мм (2 зоны);
- Увеличенные армированные нагревательные элементы обеспечивают **равномерный прогрев** всей поверхности пластин, что является залогом безупречного результата.
- Точная регулировка температуры в диапазоне от 0° до 300° С достигается за счет встроенного термостата.
- Световой индикатор горит во время нагрева и гаснет по достижении заданной температуры.



- Несущая рама аппарата выполнена из нержавеющей стали, обеспечивая **прочность и надежность конструкции**.
- Съемный жироборник облегчает уход за грилем.



| Модель  | Размеры, мм<br>(Ш x Г x В) | Мощность | Пластины<br>(верхняя/нижняя)                                                         |
|---------|----------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 зона  | 260 x 435 x 235            | 1,55 кВт | Гладкая/гладкая<br>Рифленая/гладкая<br>Рифленая/рифленая                             |
| 1½ зоны | 380 x 435 x 235            | 2,05 кВт | Гладкая/гладкая<br>Рифленая/гладкая<br>Рифленая/рифленая                             |
| 2 зоны  | 515 x 435 x 235            | 3,1 кВт  | Гладкая/гладкая<br>Рифленая/гладкая<br>Рифленая/рифленая<br>Рифленая/комбинированная |



# Компактный пароконвектомат Minicombi

Завершающий штрих  
Вашей мобильной кухни

Универсальное решение множества кулинарных задач.



- Простая пароконвекционная печь для **решения профессиональных задач на малогабаритной кухне**.
- Достаточно включить Minicombi в сеть, заполнить резервуар водой — и печь готова к работе!
- Стационарного **подключения к водопроводу не требуется**.
- В этой универсальной печи можно приготовить мясо, овощи и даже десерты благодаря **многообразию функций** — конвекция, комбинированный режим (пар + конвекция), режим «супер-пар» ( $t > 98^{\circ}\text{C}$ ), низкотемпературный пар ( $t \sim 85^{\circ}\text{C}$ ).
- Печь поставляется в комплекте с набором gastronorm-тейнеров GN 1/2: 1 сплошной, 1 перфорированный, 1 решетка и 1 алюминиевый пекарский противень с антипригарным покрытием.
- Дверца удерживается в открытом положении благодаря балансировочному механизму.
- Внутренние комплектующие рабочей камеры можно легко демонтировать и вымыть.
- На панели управления размещены четыре рукоятки: установка рабочего режима, регулировка положения заслонки, настройка таймера и выбор температурного задания (максимально до  $200^{\circ}\text{C}$ ).
- Световой индикатор горит во время нагрева и гаснет по достижении заданной температуры.

| Технические характеристики |                 |
|----------------------------|-----------------|
| Напряжение (В)             | 230             |
| Частота (Гц)               | 50              |
| Фазы                       | 1N              |
| Мощность (кВт)             | 2,2             |
| Размеры, мм (Ш x Г x В)    | 350 x 560 x 465 |



Резервуар для воды



**«Супер-пар»** — быстрый способ приготовления блюд, которые традиционно варят в воде.

- температура пара превышает 98 °C
- результат превосходит ожидания: продукты сохраняют не только витамины и минеральные вещества, но также форму и цвет
- идеально подходит для приготовления картофеля и овощей



**Низкотемпературный пар** — для медленной щадящей тепловой обработки

- температура пара — около 85°C
- ингредиенты сохраняют витамины и минеральные вещества, а также вкус, форму и цвет
- режим особенно хорош для приготовления рыбы, разогрева мясных блюд, тепловой обработки продуктов в вакуумной упаковке



**Комбинированный режим (пар + конвекция)** — сочетание глубокого паронасыщения и точной настройки температуры

- температура пара — около 85°C
- минимальные весовые потери
- сбережение витаминов, сохранение вкуса продуктов
- режим рекомендован для обработки рыбы и морепродуктов, разогрева мясных блюд, тепловой обработки продуктов в вакуумной упаковке



**Конвекция** — лучший способ для обжаривания чего угодно!

- гарантированный результат, исключающий подгорание блюд благодаря работе встроенного вентилятора
- универсальный режим для любых продуктов: от мяса и овощей до десертов и выпечки



**Охлаждение** — этот режим экономит время, если необходимо быстро остудить печь

- полезен при необходимости быстро перейти от интенсивной жарки к деликатному приготовлению таких продуктов, как рыба или овощи.



| Производительность         |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Тип продукта               | Время приготовления (мин.) |
| Жаркое из свинины          | 60                         |
| Стейки лосося              | 20                         |
| Овощи                      | 25                         |
| Кексы с фруктовой начинкой | 15                         |

\*\* производительность зависит от типа продукта и выбранной температуры

# Ассортимент Libero Line



Плита индукционного нагрева  
продольного расположения



Плита индукционного нагрева  
поперечного расположения



Плита индукционного нагрева  
с одной рабочей зоной



Плита инфракрасного нагрева  
продольного расположения



Плита инфракрасного нагрева  
поперечного расположения



Плита инфракрасного нагрева  
с одной рабочей зоной



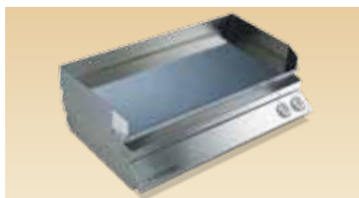
Плита контактной жарки  
продольного расположения



Плита контактной жарки  
поперечного расположения



Индукционный вок



Высокопродуктивная плита  
контактной жарки



Высокопродуктивный  
индукционный вок



Высокопродуктивная плита  
индукционного нагрева



Прилавок Libero Point  
для 2-х и 3-х аппаратов Libero



Прижимной гриль  
с 1, 1½ и 2 рабочими зонами



Пароконвектомат Minicombi

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93