

Communiqué de Presse

Juillet 2021

Electrolux Professional lance LiberoPro, la nouvelle cuisine mobile pour cuisiner en toute liberté.

LiberoPro est le nouveau concept de cuisine mobile signé Electrolux Professional qui permet à tous les Chefs de cuisiner en toute liberté. Doté de modules de cuisson de dernière génération, d'espaces de réfrigération et d'un système de filtration d'air silencieux, LiberoPro s'intègre à tous les environnements, intérieurs et extérieurs, pour cuisiner partout et dans un confort optimal.

La nouvelle solution nomade et compacte LiberoPro permet aux professionnels de la restauration de se déplacer avec leur cuisine dans tous les univers. A la fois polyvalent et modulable, LiberoPro peut être configuré avec des solutions de cuisson de dernière génération, des plaques à induction mono ou double zone, des planchas simples ou XL, des woks ; mais peut aussi accueillir des tiroirs réfrigérés et intégrer un système de filtration d'air pour réduire les odeurs.

Champion de la productivité, LiberoPro permet de travailler 8 heures en continu. Sa conception ergonomique est adaptée au confort des chefs, pour qu'ils cuisinent partout, quel que soit le nombre de convives.

LiberoPro se démarque aussi pour son efficacité énergétique, ses performances maximales, tout en ayant une faible consommation électrique grâce à ses modules de cuisson 100% induction.

Côté design, LiberoPro est personnalisable. Son élégance contemporaine lui permet de s'intégrer dans tous les univers. De nombreux choix de façades sont disponibles : design inox, béton, marbre, granit, bois, etc.

« LiberoPro est une cuisine mobile qui a été conçue pour tous les professionnels de la restauration qui se déplacent. Ces derniers interviennent de plus en plus en extérieur. Certains proposent des expériences Street Food, d'autres intègrent des éléments dans leurs foodtrucks, dans des kiosques, ou encore réalisent des prestations événementielles en magasin... Le concept LiberoPro leur permet de se déplacer partout avec leur cuisine. Ils n'ont qu'une seule prise à brancher et sont tout de suite opérationnels. C'est tellement pratique ! » explique Olivier Montagne, Directeur commercial Electrolux Professional France.

« Les chefs cuisiniers sont plus que jamais à la recherche de solutions innovantes qui leur permettent de se démarquer tout en exprimant leur créativité. LiberoPro permet d'être au plus proche des clients, faire des animations en proposant tous les types de cuisine : burger, asiatique, traditionnelle, etc. L'expérience culinaire personnalisée en proximité, c'est vraiment ce que recherchent les clients » explique Nicolas Pando, Chef cuisinier et Chef de marché LiberoPro chez Electrolux Professional.

À propos d'Electrolux Professional :

Electrolux Professional est l'un des principaux fournisseurs mondiaux de solutions complètes pour la cuisine, les boissons et la blanchisserie pour les professionnels. Nos produits innovants et notre réseau mondial de services rendent la vie professionnelle de nos clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien. Nos solutions et produits sont fabriqués dans onze usines et sept pays et vendus dans plus de 110 pays. En 2020, Electrolux Professional a réalisé un chiffre d'affaires global de 718 millions d'euros et compte 3500 employés. Les actions A et B d'Electrolux Professional sont cotées au Nasdaq de Stockholm. Pour plus d'informations, visitez : www.electroluxprofessional.com