

LiberoLight : la nouvelle gamme de cuisson à induction signée Electrolux Professional

Electrolux Professional est fier d'annoncer le lancement de sa nouvelle gamme de modules de cuisson **LiberoLight**, qui vient compléter la gamme existante **LiberoPro**. Conçue pour offrir flexibilité, rapidité et facilité dans chaque préparation de repas, LiberoLight est la solution idéale pour tous les espaces et besoins culinaires comme les buffets des hôtels, les cantines, les restaurants, le show cooking, etc.

LiberoLight : compact et flexible

LiberoLight est une **gamme polyvalente de modules de cuisson et de maintien en température prêts à brancher**. Que ce soit pour des espaces restreints ou des installations plus vastes, LiberoLight s'adapte à toutes les configurations grâce à ses modules de cuisson à induction rapide et performants, ainsi qu'à ses modules de maintien en température économes en énergie. Avec des équipements tels que l'induction invisible, l'induction à poser et les unités encastrables, LiberoLight répond à tous les besoins.

La gamme LiberoLight

- **Induction invisible de maintien en température** : Installation discrète sous le plan de travail, transformant la surface en une zone chauffante. Compatible avec une large gamme de matériaux, à l'exception des métaux. Technologie brevetée.
- **Plaques à induction de maintien en température** : A poser ou à encastrer, elles sont idéales pour garder les aliments au chaud partout et à tout moment. Élégantes, elles s'harmonisent avec tous les styles et environnements. Les versions encastrables sont disponibles en versions affleurante ou surélevée avec cadre inox.
- **Plaques de cuisson à induction 1 zone** : A poser ou à encastrer, polyvalentes pour tous les types de cuisson, y compris les sauces, les soupes et les sautés.
- **Wok à induction** : Idéal pour sauter et cuire à feu vif des légumes, des viandes et des fruits de mer.
- **Plancha à induction** : Idéale pour griller, saisir et cuire directement des aliments comme des steaks, des burgers, des légumes, ou des aliments plus fragiles comme les crustacés et le poisson grâce à une plage de température de 30°C à 250°C.

Technologie et innovation au service de la cuisine professionnelle

LiberoLight est issu de la **technologie Adventys qui met un point d'honneur à intégrer des technologies de pointe dans ses produits pour garantir une cuisine intelligente**

et respectueuse de l'environnement. Les modules de cuisson à induction de LiberoLight offrent un rendement énergétique de 95%, bien supérieur aux 50% des systèmes à gaz traditionnels. Cette efficacité se traduit par une réduction significative de l'empreinte carbone et une utilisation optimisée des ressources naturelles.

Caractéristiques clés de LiberoLight

- **Économie d'énergie et respect de l'environnement** : Rendement de l'induction supérieur au gaz pour une réduction de l'empreinte carbone.
- **Cuisine intelligente** : Contrôle précis de la température au degré près, touches programmes pour optimiser le temps, gestion de la température intérieure des récipients.
- **Flexibilité et adaptation** : Multiples formats pour répondre à tous les besoins, adaptation à différents types de cuisson (wok, plancha, maintien au chaud, cuisson).
- **Rentabilité de l'investissement** : Réduction des coûts fixes grâce à l'économie d'énergie.

À propos d'Adventys

Adventys a rejoint le Groupe Electrolux Professional en 2024 et est un leader dans le domaine des solutions de cuisson à induction innovantes et durables. Avec un engagement constant pour la qualité et l'innovation, Adventys continue de repousser les limites de la technologie pour offrir des produits qui répondent aux besoins évolutifs des professionnels de la cuisine.