CHR EVOLUTION

Electrolux PROFESSIONAL

LiberoPro

Tarif janvier 2023

CHR EVOLUTION

Nos engagements :

▸ **La qualité** ▸ **Le stock** ▸ **Le service**

▸ **Service Commercial**
Tél. : 04 73 447 445
E-mail : commercial@chr-evolution.com

▸ **Service Technique et Pièces Détachées**
Tél. : 04 73 447 448
E-mail : sav@chr-evolution.com

▸ **Service Comptabilité**
E-mail : comptabilite@chr-evolution.com

Notre site internet :

www.chr-evolution.com

Electrolux Authorized Partner

INDEX

LiberoPro Line 5

Electrolux
PROFESSIONAL

INDEX

LiberoPro Line

Libero Pro Comptoir Mobile

Libero Pro Comptoir Mobile - 2 Modules
Libero Pro Comptoir Mobile - 2 Modules 5

Libero Pro Comptoir Mobile - 3 Modules
Libero Pro Comptoir Mobile - 3 Modules 7

Accessoires pour Libero Pro Comptoir Mobile
Accessoires pour Libero Pro Comptoir Mobile 9

Module de Cuisson LiberoPro Prêt à Brancher

Plaque à induction LiberoPro Prêt à brancher
Plaque à induction LiberoPro à poser 13
Plaque à Induction "Encastrable" Libero Pro 13
Accessoires Pour Plaque à Induction LiberoPro 14

Wok à induction LiberoPro Prêt à brancher
Woks à induction LiberoPro à poser 16
Libero Pro Woks à induction "Encastrable" 16
Accessoires pour Wok à Induction LiberoPro 17

Plancha à induction LiberoPro prêt à brancher
Plancha à induction LiberoPro 19

Four mixte mini Combi GN1/2
Four Mini Combi GN 1/2 19
Accessoires pour four mixte mini Combi GN1/2 20

Electrolux
PROFESSIONAL

LiberoPro Point est en mouvement

LiberoPro Point est une "cuisine-flexible". Il s'adapte facilement aux besoins de votre activité en offrant un service haut de gamme avec une touche contemporaine.

LiberoPro Point : une polyvalence contemporaine

Se combinant facilement avec différentes plaques de cuisson en fonction de votre menu, vous pouvez placer la station de cuisson mobile LiberoPro Point là où vous en avez besoin.
Sa conception plug & play robuste et pratique en fait une solution durable pour tout environnement professionnel.

Des ingrédients frais à portée de main

Le LiberoPro Point avec tiroirs réfrigérés intégrés ne vous laissera jamais tomber.

Plage de température du tiroir : 0 ° / + 10 ° C avec régulation indépendante.
Tiroir réfrigéré (Compatible GN) : 37 litres.
Tiroir neutre en option (Compatible GN) : 30 litres.

Conçue de manière ergonomique pour la praticité et le confort, le passe plat vitré offre un espace supplémentaire au chef pour poser ses plats et offre une meilleure visibilité pour le client.

Facile d'utilisation
Zone fonctionnelle pour placer des casseroles et des poêles.

Profitez d'un environnement confortable et plus frais

La vapeur disparaît aussi rapidement qu'elle apparaît, vous laissant une station de cuisson propre. LiberoPro Duo est une fonction de «communication» sans fil qui permet une régulation automatique de la vitesse de ventilation avec les differents modules de cuisson en fonctionnement sur la station LiberoPro Point.

LiberoPro Fresh est un système de filtration d'air silencieux qui absorbe efficacement les particules de graisse et les odeurs de la zone de travail.
Son filtre à graisse en acier inoxydable avec charbon actif réduit les mauvaises odeurs jusqu'à 80% et a une efficacité de capture de 95% lorsque la vitesse du ventilateur est à son maximum. *
Nettoyage et entretien faciles des filtres.
Aucun outil nécessaire !

LiberoPro Duo

Scannez
pour voir comment fonctionne la fonction Duo

LiberoPro Fresh

Scannez
pour voir à quel point il est facile de nettoyer les filtres en acier inoxydable et de régénérer ceux en carbone

Vendez plus en étant vu

Des études** ont montré qu'un bon éclairage est indispensable pour aider les clients à choisir leurs plats et donner un aspect plus savoureux à vos recettes, apportant ainsi une expérience culinaire incomparable.
Boostez l'appétit de vos clients avec le design LiberoPro Point, une combinaison élégante de verre et d'éclairage.
La lumière est automatiquement activée lorsque vous commencez à cuisiner grâce à la fonction LiberoPro Duo.

** "L'importance de l'aspect visuel des couleurs dans les aliments lors d'un déjeuner de travail - International Journal of Gastronomy and Food Science (2019) "

E-Tandem

Nous vous accompagnons

Vous recherchez le **manuel d'utilisation, des démos vidéo** ou d'autres supports ? **E-Tandem,** le service digital professionnel d'Electrolux vous permet **d'accéder immédiatement à de nombreux outils. Scannez simplement le QR code à l'avant de la machine et trouvez ce qu'il vous faut.**

* Conforme à la norme EN 61591 (Hottes de cuisine et autres extracteurs de fumées de cuisson - Méthodes de mesure des performances) .Comparez le point Electrolux Professional LiberoPro avec des filtres Fresh versus une machine sans filtres.

Configurateur LiberoPro Point

LiberoPro Point 2M pour modules de cuisson triphasés (combinaison possible avec des modules de cuisson monophasé)		
Combinaison de modules LiberoPro Line	**Prises disponibles**	**Ampères maximum disponibles pour chaque prise**
2 x 3PH	2 x 1PH	16A
2 x 1PH	2 x 3PH	8A
1 x 3PH 16A (Plancha XL)	2 x 1PH and 1 x 3PH	8A
1 x 3PH + 1 x 1PH	1 x 3PH and 1 x 1PH	8A (3PH) 16A (1PH)

LiberoPro Point 2M pour modules de cuisson monophasés		
Combinaison de modules LiberoPro Line	**Prises disponibles**	**Ampères maximum disponibles pour chaque prise**
2 x 1PH	2 x 1PH	16A

LiberoPro Point 3M pour modules de cuisson triphasés (combinaison possible avec des modules de cuisson monophasé)		
Combinaison de modules LiberoPro Line	**Prises disponibles**	**Ampères maximum disponibles pour chaque prise**
3 x 3PH	2 x 1PH	8A
2 x 1PH + 1 x 3PH	2 x 3PH	4A
1 x 3PH 16A (Plancha XL) + 1 x 3PH	1 x 3PH + 2 x 1PH	4A
2 x 3PH + 1 x 1PH	1 x 3PH + 1 x 1PH	0A (3PH) 16A (1PH)
1 x 3PH 16A (Plancha XL) + 1 x 1PH	2 x 3PH + 1 x 1PH	0A (3PH) 16A (1PH)

LiberoPro Point 3M pour modules de cuisson monophasés		
Combinaison de modules LiberoPro Line	**Prise disponible**	**Ampères maximum disponibles pour chaque prise**
3 x 1PH	1 x 1PH	16A

Les modules LiberoPro Line peuvent également être positionnées sur des tables neutres.

Pour une meilleure ergonomie, choisissez les tables d'une hauteur de 750 mm, disponibles sur demande dans les gammes de préparation statique.

Guide de sélection
Solutions LiberoPro Line

	CARACTERISTIQUES	TYPOLOGIE DE CLIENTS
	Plaques de cuisson à induction ▶ Jusqu'à 90% d'efficacité énergétique ▶ Générateurs professionnels à induction garantissant 8 heures de travail en continu ▶ Panneau de commande tactile avec niveaux de puissance et minuterie ▶ Mono Zone (monophasé et triphasé) ▶ Double Zone (monophasé) ▶ Versions encastrables disponibles.	Electrolux Professional propose une gamme complète de solutions adaptée à tous les types de cuisines pour cuire, frire, griller et refroidir tous les types de plats de manière rapide et simple.
	Woks à induction ▶ Jusqu'à 90% d'efficacité énergétique. ▶ Générateurs professionnels à induction garantissant 8 heures de travail ▶ Panneau de commande tactile avec niveaux de puissance et minuterie ▶ Mono Zone (monophasé et triphasé). ▶ Taille de cuvette 290 mm. ▶ Versions encastrables disponibles.	**Restauration rapide :** • Dans les transports, • Événements spéciaux (sportifs, culturels, etc.) • Street Food • Dans les grands magasins, • Dans les centres commerciaux **Détaillants :** Epicerie fine avec espace dédié à la cuisine. Événements culinaires en cuisine traditionnelle - ou traiteur. Dans un restaurant d'entreprise (en complément de la cuisine traditionnelle). En complément des espaces petit-déjeuner / collation dans les établissements comme les hôtels, ou dans les boulangeries / pâtisseries proposant une offre snacking.
	Planchas à induction ▶ Une cuisson uniforme exceptionnelle et une montée rapide de la température. ▶ Panneau de commande tactile avec réglage de la température jusqu'à 280°C ▶ Plancha - mono zone - monophasé ▶ Plancha XL - double zone - triphasé	
	LiberoPro Point 2/3 Unités ▶ Compact, léger et facile à déplacer. ▶ Modèles disponibles avec tiroirs réfrigérés. ▶ Étagère supérieure vitrée conçue comme passe plat avec éclairage LED.	
	Four Minicombi ▶ Extrêmement compact, peut être placé presque n'importe où. ▶ Atteignez la température rapidement ▶ Excellent maintien de la température. ▶ 4 modes de cuisson possible (air pulsé, vapeur basse température, vapeur intégrale et mixte) ▶ Aucun raccordement d'eau nécessaire.	

Libero Pro Comptoir Mobile - 2 Modules

Comptoir mobile équipé du système de filtration d'air à faible bruit "LiberoPro Fresh" filtre jusqu'à 95% des mauvaises odeurs. Jusqu'à deux modules de cuisson LiberoPro peuvent être installés.

Version avec tiroir réfrigéré disponible.

En option : Tiroir neutre capacité 30 L pour bénéficier de rangement supplémentaire.

Description	Code	EUR	
Comptoir mobile LiberoPro - peut recevoir 2 modules mono 230V au choix 14,50 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1231x788x1284 mm kg 174 m³ 1,57 **Accessoires inclus** 650190 Filtre à charbon actif 2 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 2 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	**351080** E2VVADBQZA	**10306,00**	
Comptoir mobile LiberoPro - peut recevoir 2 modules TRI 400V au choix 15 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1231x788x1284 mm kg 176 m³ 1,57 **Accessoires inclus** 650190 Filtre à charbon actif 2 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 2 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	**351081** E2VVBDBQZA	**10320,00**	
Comptoir mobile LiberoPro avec 1 tiroir réfrigéré -0°C +10°C - peut recevoir 2 modules mono 230V au choix 14,50 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1231x788x1284 mm kg 198 m³ 1,57 **Accessoires inclus** 650190 Filtre à charbon actif 2 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 2 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	**351084** E2VVADBRZA	**13473,00**	

Libero Pro Comptoir Mobile

(Libero Pro Comptoir Mobile - 2 Modules)

Description	Code	EUR
Comptoir mobile LiberoPro avec 1 tiroir réfrigéré 0°C +10°C - peut recevoir 2 modules TRI 400V au choix 15 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1231x788x1284 mm kg 200 m³ 1,57 **Accessoires inclus** 650190 Filtre à charbon actif 2 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 2 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	**351085** E2VVBDBRZA	**13600,00**

Libero Pro Comptoir Mobile - 3 Modules

Comptoir mobile équipé du système de filtration d'air à faible bruit "LiberoPro Fresh" filtre jusqu'à 95% des mauvaises odeurs. Jusqu'à deux modules de cuisson LiberoPro peuvent être installés.

Version avec deux tiroirs réfrigérés disponible.

En option : Tiroir neutre capacité 30 L pour bénéficier de rangement supplémentaire.

Description	Code	EUR	
Comptoir mobile LiberoPro - peut recevoir 3 modules mono 230V au choix 14,50 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1653x788x1284 mm kg 214 m³ 2,08 **Accessoires inclus** 650190 Filtre à charbon actif 3 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 3 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	**351082** E2VVCDBQZA	**10864,00**	
Comptoir mobile LiberoPro - peut recevoir 3 modules TRI 400V au choix 20 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1653x788x1284 mm kg 215 m³ 2,08 **Accessoires inclus** 650190 Filtre à charbon actif 3 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 3 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	**351083** E2VVDDBQZA	**10930,00**	
Comptoir mobile LiberoPro avec 2 tiroirs réfrigérés 0°C +10°C - peut recevoir 3 modules mono 230V au choix 14,50 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1653x788x1284 mm kg 261 m³ 2,08 **Accessoires inclus** 650190 Filtre à charbon actif 3 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 3 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	**351086** E2VVCDBRZA	**15461,00**	

Libero Pro Comptoir Mobile

(Libero Pro Comptoir Mobile - 3 Modules)

Description	Code	EUR
Comptoir mobile LiberoPro avec 2 tiroirs réfrigérés 0°C +10°C - peut recevoir 3 modules TRI 400V au choix 20 kW 380-415/380-400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1653x788x1284 mm kg 266 m³ 2,08 **Accessoires inclus** 650190 Filtre à charbon actif 3 650191 Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point 3 650192 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point 1 650193 Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point 1	**351087** E2VVDDBRZA	**15582,00**

Accessoires pour Libero Pro Comptoir Mobile

Description	Code	EUR
Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté gauche pour LiberoPro Point LxPxH 640x134x300 mm kg 3 m³ 0,03	**650192** LBSTRAY	**343,00**
Support pour 2 bac GN 1/9 et bac à ustensile coté droit pour LiberoPro Point LxPxH 640x134x300 mm kg 3 m³ 0,03	**650193** RGHTBT	**343,00**
Bac à ustensile à insérer dans le support LxPxH 170x107x138 mm kg 1	**650194** KTCSUPP	**221,00**
Support essuie-tout pour comptoir mobile LiberoPro Point LxPxH 390x175x255 mm kg 2 m³ 0,02	**650195** PAPTOWEL	**328,00**
Tiroir neutre BAS pour Comptoir LiberoPro Point LxPxH 653x378x248 mm kg 13,04 m³ 0,06	**650189** LPBNDSN	**984,00**
Filtre à charbon actif LxPxH 97x54x386 mm kg 1	**650190** FILCARBLP	**317,00**

Libero Pro Comptoir Mobile

(Accessoires pour Libero Pro Comptoir Mobile)

Description	Code	EUR
Filtre labyrinthe pour LiberoPro Point LxPxH 417x132x143 mm kg 1,20 m³ 0,01	**650191** GRFILLP	**317,00**
Tablette latérale rabattable (droite ou gauche) LxPxH 500x400x300 mm kg 7 m³ 0,06	**650005** LPTSS	**397,00**
Protection pour LiberoPro 2 modules. LxPxH 1231x788x1284 mm kg 3 m³ 0,03	**651003** COVER2M	**499,00**
Protection pour LiberoPro 3 modules LxPxH 1653x788x1284 mm kg 4 m³ 0,03	**651004** COVER3M	**578,00**

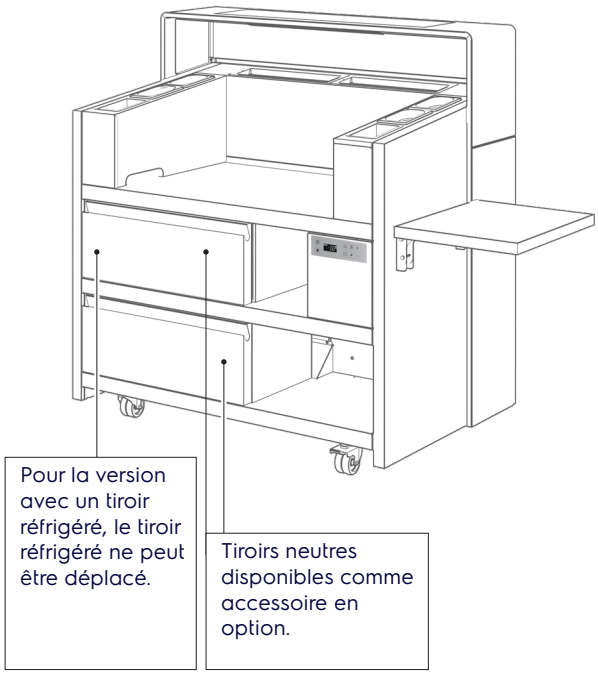
Configurateur LiberoPro Point

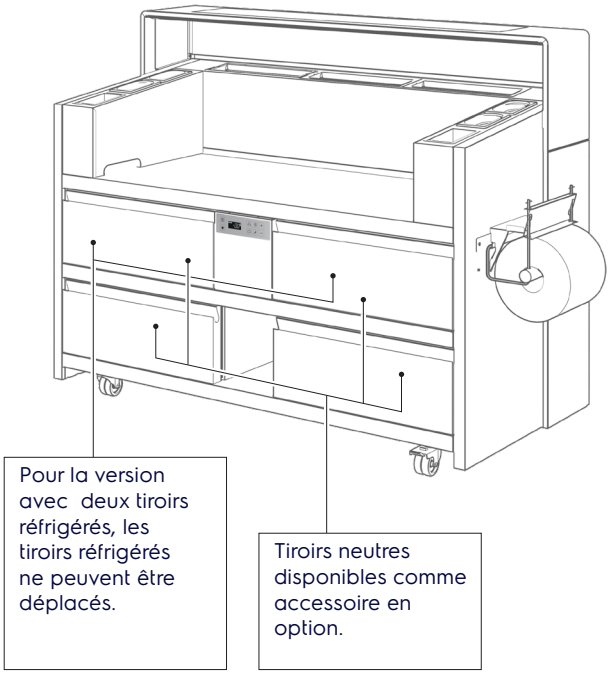
Comptoir mobile LiberoPro Point
Peut contenir jusqu'à 2 modules
LiberoPro Line

Comptoir mobile LiberoPro Point
avec 1 tiroir réfrigéré.
Peut contenir jusqu'à 2 modules
LiberoPro Line

Comptoir mobile LiberoPro Point
Peut contenir jusqu'à 3 modules
LiberoPro Line

Comptoir mobile LiberoPro Point
avec 2 tiroirs réfrigérés.
Peut contenir jusqu'à 3 modules
LiberoPro Line





Accessoires

650189	Tiroir neutre
650190	Filtre à charbon actif
650191	Filtre labyrinthe avec grille en acier inoxydable
650192	Support pour contenants comprenant 2 bacs GN 1/9 et 1 porte-ustensiles de cuisine, côté gauche
650193	Support pour contenants comprenant 2 bacs GN 1/9 et 1 porte-ustensiles de cuisine, côté droit
650194	Porte ustensiles à insérer dans le support
650195	Support latéral pour essuie-tout
650005	Tablette latérale rabattable

LiberoPro Point
Différentes finitions possibles

Personnalisez votre comptoir mobile en ajoutant une finition élégante à votre nouvelle solution LiberoPro.

Version standard en acier inoxydable

Finitions élégantes, modernes et attrayantes

Electrolux Professional vous propose une sélection de finitions personnalisables pour satisfaire tous vos besoins, que vous dirigiez un hôtel, un restaurant d'entreprise ou un restaurant indépendant.

Disponible sur demande

Plaque à induction LiberoPro Prêt à brancher
Plaque à induction LiberoPro à poser

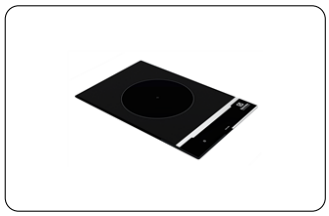
Les plaques à induction LiberoPro sont des solutions professionnelles, polyvalentes et prêt à brancher. Ces plaques à inductions ont l'avantage d'allier économie d'énergie et puissance pour des cuissons parfaites.

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

Description	Code	EUR
Plaque à induction prêt à poser 1 zone. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 400x600x152 mm kg 23 m³ 0,09	**600877** E1HDEEOMCS	**2118,00**
Plaque à induction prêt à poser. 2 zones. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 400x600x152 mm kg 23 m³ 0,09	**600879** E1HAEEOMCS	**2740,00**
Plaque à induction prêt à poser. 1 zone. Triphasé 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 400x600x152 mm kg 21,50 m³ 0,09	**600883** E1HDDEOMCT	**2934,00**

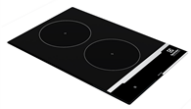
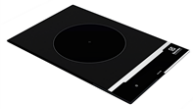
Plaque à induction LiberoPro Prêt à brancher
Plaque à Induction "Encastrable" Libero Pro

Description	Code	EUR
Plaque à induction "Encastrable" 1 Zone. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 392x592x127 mm kg 17 m³ 0,09	**600876** E1HDEDOMCS	**2008,00**



Module de Cuisson LiberoPro Prêt à Brancher

(Plaque à Induction "Encastrable" Libero Pro)

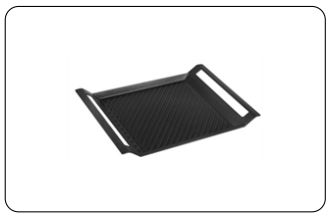
Description	Code	EUR	
Plaque à induction "Encastrable". 2 zones. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 392x592x127 mm kg 18 m³ 0,09	**600878** E1HAEDOMCS	**2595,00**	
Plaque à induction "Encastrable". 1 zone. Triphasé 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 392x592x127 mm kg 16 m³ 0,09	**600882** E1HDDOMCT	**2757,00**	

Plaque à induction LiberoPro Prêt à brancher
Accessoires Pour Plaque à Induction LiberoPro

Description	Code	EUR	
Casserole inox pour induction avec poignée en inox, diam. 200 mm LxPxH 200x200x350 mm kg 2,50 m³ 0,04	**653596** FRYPAN20	**149,00**	
Casserole pour induction avec poignée inox diam. 240 mm LxPxH 240x240x400 mm kg 2,50 m³ 0,04	**653597** FRYPAN24	**177,00**	
Casserole pour induction avec poignée inox diam. 280 mm LxPxH 280x280x450 mm kg 1,96 m³ 0,04	**653598** FRYPAN28	**185,00**	

(Accessoires Pour Plaque à Induction LiberoPro)

Description	Code	EUR
Plaque striée à utiliser sur les plaques à induction LxPxH 465x275x50 mm kg 2,50 m³ 0,01	**653618** LIBINDPR	**259,00**
Kit ventilation avec convoyeur à air pour les fonctions Drop-in LxPxH 310x350x70 mm kg 3 m³ 0,05	**650146** KITVENT	**324,00**
Kit de fixation comprenant un joint éponge et un ensemble de kit pour les fonctions Drop-in LxPxH 76x114x36 mm kg 0,20	**650147** KITFIX	**91,00**



Wok à induction LiberoPro Prêt à brancher
Woks à induction LiberoPro à poser

Les woks à induction LiberoPro sont des solutions professionnelles, polyvalentes et prêt à brancher. Cuvette wok vitrocéramique hautement résistant de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer.Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.
Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

Retrouvez dans les accessoires, notre gamme de poêle wok spécialement conçu pour l'utilisation optimale des wok à induction LiberoPro

Description	Code	EUR
Wok à induction prêt à poser. Triphasé 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 400x600x229 mm kg 22 m³ 0,09	**600885** E1HCDEOMCT	**4726,00**
Wok à induction prêt à poser. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 400x600x229 mm kg 25 m³ 0,09	**600881** E1HCEEOMCS	**3333,00**

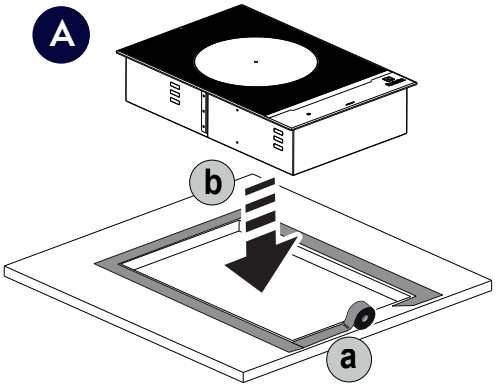
Wok à induction LiberoPro Prêt à brancher
Libero Pro Woks à induction "Encastrable"

Description	Code	EUR
Wok à induction "Encastrable". Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 392x592x203 mm kg 18 m³ 0,09	**600880** E1HCEDOMCS	**3113,00**
Wok à induction "Encastrable". Triphasé 5 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 392x592x203 mm kg 18 m³ 0,09	**600884** E1HCDDOMCT	**3987,00**

Wok à induction LiberoPro Prêt à brancher
Accessoires pour Wok à Induction LiberoPro

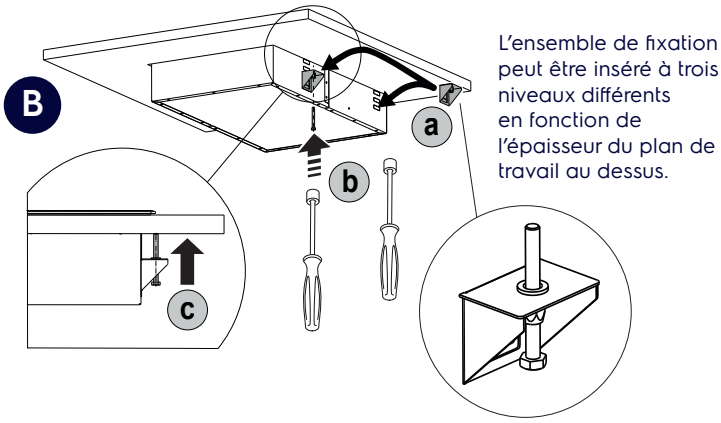
Description	Code	EUR	
Casserole Wok à induction avec poignée inox (diam. 350mm) LxPxH 350x350x100 mm kg 2 m³ 0,03	**653595** WOKPAN	**168,00**	
Casserole Wok acier à induction, diam. 360 mm, Haut. 105, poignée bois LxPxH 600x360x105 mm kg 1,70 m³ 0,06	**910613** THA075	**253,00**	
Casserole Wok inox à induction, diam. 360 mm LxPxH 600x360x100 mm kg 3 m³ 0,03	**911587** THA231	**504,00**	
Couvercle inox pour casserole Wok, diam. 360 mm LxPxH 360x360x40 mm kg 1 m³ 0,01	**911588** THA232	**148,00**	
Kit ventilation avec convoyeur à air pour les fonctions Drop-in LxPxH 310x350x70 mm kg 3 m³ 0,05	**650146** KITVENT	**324,00**	
Kit de fixation comprenant un joint éponge et un ensemble de kit pour les fonctions Drop-in LxPxH 76x114x36 mm kg 0,20	**650147** KITFIX	**91,00**	

Kit de fixation



Installation du module encastrable

650147
KIT DE FIXATION :
A. Joint d'étanchéité
B. Ensemble de fixation

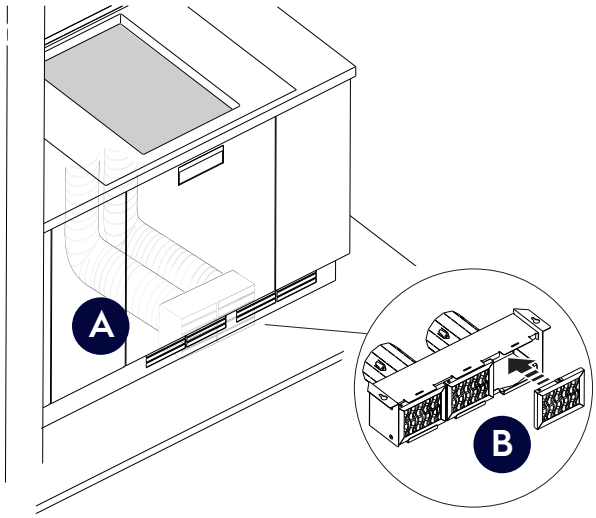


Kit de ventilation

L'appareil est prédisposé pour une entrée d'air de type gaine non fourni avec l'appareil (disponible en accessoire)
L'admission d'air minimale à disposé est de 30cm².
Si une prise d'air frais suffisante
ne peut être assuré, une surchauffe de l'appareil pourrait être notifié (message d'alarme)

Il est fortement recommandé de garder la possibilité d'accès rapide aux filtres d'admission d'air pour un entretien courant.

650146
KIT DE VENTILATION :
A. Gaine flexible
B. Support de filtres pour l'admission d'air frais



Plancha à induction LiberoPro prêt à brancher

Plancha à induction LiberoPro

Les planchas à induction LiberoPro sont des solutions professionnelles, polyvalentes et prêt à brancher. Conçues pour un usage professionnel, garantissant des performances exceptionnelles grâce à une montée rapide en température et un contrôle des cuissons avec précision.

La surface de cuisson à été spécialement conçues dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.

Description	Code	EUR
Plancha à induction prêt à poser. 1 Zone. Mono 3,50 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 400x600x227 mm kg 30 m³ 0,09	**600886** E1IREEOMCS	**3853,00**
Plancha à induction prêt à poser XL. 2 Zones. Triphasé 7 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 800x600x227 mm kg 61 m³ 0,16	**600887** E1IREDOMES	**6997,00**

Four mixte mini Combi GN1/2

Four Mini Combi GN 1/2

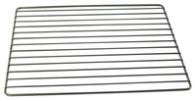
Ce four compact offre tous les avantages d'un four mixte dans une taille compacte.Grâce à sa polyvalence, ce four compact est la solution idéale dans les espaces restreints.

En dotation : bac inox GN1/2 h 65mm + bac inox GN1/2 h 40mm + bac inox perforé gn1/2 h 40 mm + grill acier inox GN1/2 h 5 mm + plaque de cuisson anti adhésive GN1/2 h 5mm.

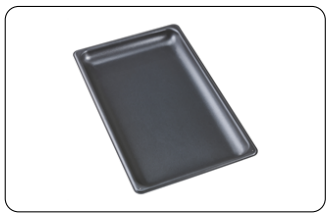
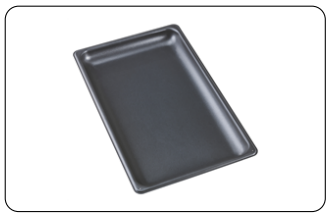
Description	Code	EUR
Four Mini Combi GN 1/2. 4 fonctions de cuisson : vapeur basse température, cuisson vapeur intégrale, air pulsé et combiné vapeur/air pulsé. 2,15 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 352x548x466 mm kg 24 m³ 0,13 **Accessoires inclus** 329040 Bac inox GN1/2 h=65 mm 1 921180 Bac inox perforé GN1/2 H.40 mm 1 921181 Bac inox GN1/2 H.40 mm 1 921182 Grille acier inox GN1/2 H. 5 mm 1 921183 Plaque de cuisson anti adhésive GN1/2 H. 5 mm 1	**240913** CCO30	**2395,00**

Four mixte mini Combi GN1/2

Accessoires pour four mixte mini Combi GN1/2

Description	Code	EUR	
Réservoir externe pour four Minicombi LxPxH 130x210x270 mm kg 1,09 m³ 0,02	**921027** KIT_WTANKN	**137,00**	
Bac inox perforé GN1/2 H.40 mm LxPxH 325x265x40 mm kg 0,55 m³ 0,01	**921180** OAC83	**46,00**	
Bac inox GN1/2 H.40 mm LxPxH 265x325x40 mm kg 0,67	**921181** OAC84	**49,00**	
Bac inox GN1/2 h=65 mm LxPxH 325x265x65 mm kg 0,69 m³ 0,01	**329040** GN1265	**56,00**	
Plaque de cuisson anti adhésive GN1/2 H. 5 mm LxPxH 265x325x5 mm kg 0,33	**921183** OAC86	**72,00**	
Grille acier inox GN1/2 H. 5 mm LxPxH 265x325x5 mm kg 0,34	**921182** OAC65	**38,00**	

(Accessoires pour four mixte mini Combi GN1/2)

Description	Code	EUR	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm LxPxH 325x265x20 mm kg 1	**925009** NOSTUPA1220	**73,00**	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm LxPxH 325x265x40 mm kg 1	**925010** NOSTUPA1240	**79,00**	

Produits de nettoyage

C40 La solution de nettoyage par Exellence !

Pour un nettoyage rapide et efficace, la solution C40 à été conçu spécialement pour être utilisé sur les surfaces chaudes.

Le nettoyage des planchas :

Pour dégraisser parfaitement, appuyez sur le bouton Nettoyage, attendre le signal sonore (température 180°C atteint), puis utilisez le dégraissant 0S1841.

Utilisez un grattoir pour éliminer les dépôts de nourriture et les saletés tenaces. Ne touchez pas la surface avec le bord du grattoir, sinon vous risquez de rayer la surface de cuisson. Nettoyez la surface à l'aide d'une lavette ou d'une brosse (pas de poils métalliques) et de l'eau.

Electrolux Professional recommande d'utiliser les solutions de nettoyage Electrolux Professional pour obtenir de meilleurs résultats et maintenir l'efficacité du produit dans le temps.

Pour les planchas LiberoPro

Dégraissant C40
0S1841

1 pack de
6 bouteilles
d'1 litre

Prix public :
142 € HT

Comment nettoyer les planchas LiberoPro ?

- Meilleures performances de nettoyage à haute température (165°C - 175°C), sans endommager les surfaces de cuisson
- Produit chimique sans danger pour les aliments
- Rend le nettoyage quotidien plus facile et plus rapide, en éliminant tous les types de résidus carbonisés
- Élimine le risque de contamination croisée des aliments
- Testé intensivement sur le terrain par des experts et des clients
- Engagement de fiabilité sans risque de rupture prématurée des pièces due à l'utilisation de produits chimiques
- Emballage composé de 6 bouteilles de 1 litre avec buse pratique, comprend un spray de pulvérisation supplémentaire
- Engagement de sécurité avec QR code pour le téléchargement immédiat de la fiche de données de sécurité

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

GÉNÉRALITÉS

Les prix et renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs sont donnés à titre indicatif. La Société CHR EVOLUTION se réserve la possibilité d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension, de conception, ou de matière à ses appareils et marchandises dont les gravures et les descriptions figurent sur ses imprimés de publicité. La Société CHR EVOLUTION n'est liée par les engagements qui pourraient être pris par ses représentants ou employés que sous réserve de confirmation écrite, par elle-même, desdits engagements et, dans le cas où un acompte y est expressément prévu, qu'après paiement effectif de celui-ci. Au cas où les commandes seraient annulées, ces acomptes nous resteraient définitivement acquis au titre d'indemnité prévisionnelle, sans préjudice des dommages et intérêts à intervenir. Les propositions faites par la Société CHR EVOLUTION sont remises à titre indicatif ; aucune réception de fonds préalable à la vente ne peut constituer engagement. Pour être admises, les réclamations sur la composition, la quantité et le poids des appareils livrés ou leur non-conformité avec le bordereau d'expédition doivent être formulées par lettre recommandée avec avis de réception dans les huit jours de l'arrivée de la marchandise, sans préjudice des dispositions à prendre à l'égard du transporteur. Les fournitures additionnelles à la commande feront l'objet d'un nouveau contrat de vente mentionnant les prix, conditions, délais... qui les concernent.

LIVRAISONS • TRANSPORT • PRIX

La livraison est effectuée, soit par la remise directe des marchandises au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance dans les usines ou magasins de la Société CHR EVOLUTION à un expéditeur ou un transporteur. Les marchandises de la Société CHR EVOLUTION voyagent aux risques et périls du client, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre remboursement. La Société CHR EVOLUTION ne peut être tenue responsable des dommages survenus en cours de transport ou de déchargement. En conséquence, il appartient au client de procéder à la vérification quantitative et qualitative du matériel à sa réception. Les réserves précisant le type de dommage, son emplacement et son importance doivent être faites sur le récépissé du transporteur et confirmées à celui-ci (par lettre recommandée avec avis de réception) dans les trois jours francs suivant la réception (article L 133 du Code de Commerce). Ces précautions permettent au transporteur, seul responsable, d'entreprendre une action auprès de son assurance. Lorsque, conformément aux usages du commerce, la Société CHR EVOLUTION procède à des opérations accessoires de transport telles que chargement, bâchage, arrimage, souscription de police d'assurance, formalités douanières... elle n'agit qu'en qualité de mandataire du destinataire qui conserve à sa charge, les frais, risques et périls de ces opérations. Si les expéditions sont effectuées pour le compte des clients suivant leurs instructions, le choix d'un mode de transport différent ne peut entraîner droit à indemnités ou dommages et intérêts de quelque nature qu'ils soient. Dès l'arrivée des marchandises, l'acheteur est tenu de s'assurer de leur conformité avec la commande passée, les réclamations devant être élevées en cas de vices apparents, dans les 48 heures suivant la réception par lettre recommandée avec accusé de réception.

La Société CHR EVOLUTION se réserve le droit de fixer un montant minimum de facturation pour les commandes de faible importance, en raison des frais annexes y afférents. Toute livraison de matériel catalogue est facturée au prix du tarif en vigueur au jour de l'expédition.

DÉLAIS DE LIVRAISON

Si la livraison est retardée sur la demande de l'acheteur ou pour une cause quelconque indépendante de la volonté de la Société CHR EVOLUTION et si la société y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné, s'il y a lieu, aux frais et risques de l'acheteur, la Société CHR EVOLUTION déclinant toute responsabilité consécutive à ce retard.

Ces dispositions ne modifient en rien les obligations de paiement de la fourniture et ne constituent pas de novation. Les délais de livraison dans les usines, magasins ou dépôts de la Société CHR EVOLUTION sont maintenus dans la limite du possible, mais ces délais étant donnés à titre indicatif, les retards ne peuvent, en aucun cas, justifier l'annulation de la commande, ni l'octroi d'une indemnité. La Société CHR EVOLUTION est dégagée, de plein droit, de tout engagement relatif aux délais de livraison :

1) dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'acheteur;
2) dans le cas où les renseignements à fournir, par l'acheteur, ne seraient pas parvenus en temps voulu;
3) en cas de force majeure ou d'événements tels que : lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut de pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour le constructeur ou ses fournisseurs. La Société CHR EVOLUTION, dans toute à mesure de ses moyens, tiendra l'acheteur au courant, en temps opportun, des événements ci-dessus énumérés. Les fournitures ne peuvent être soumises à un règlement d'architecte ou ingénieur-conseil.

CONDITIONS DE GARANTIE

Tous nos articles de produits finis à l'exclusion de la fourniture de pièces détachées, utilisés selon les prescriptions du fabricant sont garantis pendant une période de 24 mois à compter du jour de livraison, contre tous vices de fabrication. Sont exclues de la garantie les avaries résultant d'une négligence, d'une mauvaise utilisation, du non-respect des prescriptions du fabricant et d'une manière générale, toute conséquence pouvant en résulter. Se trouvent également exclus, les lampes, les joints, les pièces en verre, plastique ou caoutchouc, pièces entartrées, transformateurs, pièces d'usure en général et les détériorations résultat d'un usage anormal ou d'un manque d'entretien. La garantie se borne à l'échange pur et simple de la pièce reconnue par nous défectueuse, sans que l'acheteur puisse réclamer d'indemnité pour une cause quelconque : main-d'œuvre nécessitée par démontage et remontage, immobilisation de l'appareil, conservation des produits entreposés, dégâts causés à des tiers et tous dommages consécutifs à l'immobilisation.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos fournitures sont payables au comptant sous escompte. Le paiement anticipé d'une échéance donne droit à escompte lorsque ledit paiement est effectué sous 10 jours date de facture. En cas de paiement par traites, celles-ci doivent être retournées et acceptées sous un délai de 7 jours à date d'expédition. Les frais sont à la charge de l'acheteur. Dans le cas de vente, cession de son fonds de commerce ou de son matériel par l'acheteur, les sommes dues deviennent impérativement exigibles.

CLAUSE RÉSOLUTOIRE DE PLEIN DROIT

Il est expressément stipulé que faute par l'acquéreur d'effectuer la totalité du paiement à l'échéance convenue, la vente sera résolue de plein droit si bon semble au vendeur 8 jours après l'envoi de mise en demeure de payer, sans qu'il soit besoin d'accomplir de formalités judiciaires. Les versements effectués resteront acquis au vendeur à titre de clause pénale dans la limite de l'article suivant.

CLAUSE PÉNALE

À défaut de paiement à l'échéance et après une mise en demeure, l'acquéreur devra en sus du montant principal, payer une clause pénale d'un montant forfaitaire de 10% des sommes dues.

Pénalité pour paiement tardif : Intérêt légal x 3 et indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.

CLAUSE DE L'ÉCHÉANCE DU TERME

À défaut de paiement au jour même de son échéance, d'une facture ou d'un effet de commerce, le montant en principal et intérêts de toutes sommes échues ou non encore échues au titre d'autres commandes, deviendra également immédiatement et de plein droit exigible si bon semble au vendeur, 8 jours après l'envoi d'une mise en demeure de payer demeurée infructueuse et sans qu'il soit besoin d'accomplir de formalités judiciaires. De ce seul fait, tous les effets de commerce non encore échus deviendront de plein droit exigibles.

CLAUSE D'INTÉRÊTS CONVENTIONNELS

Toute somme non payée à son échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités d'un montant égal au taux d'intérêt de 10%. La Société se réserve la possibilité de compenser le montant de ces intérêts de retard sur toute remise, ristourne ou rabais qui serait dû.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Dans le cadre de la loi du 12/05/1980, la Société CHR EVOLUTION conservera la propriété de la marchandise livrée par elle jusqu'à complet paiement du prix, le paiement s'entendant par l'encaissement effectif de ce prix et non par la remise d'une lettre de change ou d'un autre titre créant une obligation de payer. Par convention expresse des parties, les marchandises présentes dans les locaux du client à la date du jugement d'ouverture, seront irréfragablement présumées s'imputer sur la dernière livraison impayée sauf preuve écrite du contraire, les marchandises restant en stock étant présumées correspondre nécessairement à la dernière livraison. Pendant toute la durée de la réserve de propriété, le client en tant que gardien de la chose est responsable de tout dommage ou perte survenant après la livraison.

CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

Tout litige de quelque nature que ce soit relatif à nos ventes, même en cas de recours en garantie ou de pluralité de défendeurs est de la compétence exclusive du TRIBUNAL DE COMMERCE DE CLERMONT-FERRAND (PUY-DE-DÔME).

CLAUSE INTERNET

Les Clients qui présentent les produits de la Société CHR EVOLUTION sous la marque CHR EVOLUTION sur un site Internet, s'interdisent toute représentation ou reproduction sur leur site de tout élément qu'ils auraient recueilli sur un des sites Internet de la Société (photographies, caractéristiques descriptives et techniques de produits,...) par tout moyen (téléchargement, scan...), sans l'autorisation expresse et préalable de la Société. Les Clients qui vendent les produits de la Société sur un site Internet s'engagent, en outre, à transmettre à la Société, une copie du récépissé de la déclaration d'ouverture de leur site auprès de la CNIL, lorsque ladite déclaration est obligatoire. En cas de non-respect de ces dispositions, la Société se réserve tout recours à l'encontre du Client et notamment aux fins d'obtenir par voie judiciaire la suppression sur le site de toute représentation des produits et services de la Société. Par ailleurs, le Client garantit la Société de tout recours qui pourrait être fait à son encontre au cas où sa responsabilité venait à être recherchée à ce titre.

Les visuels ne sont pas contractuels. Ce tarif est la propriété de la Société CHR EVOLUTION - Toute reproduction est interdite sans autorisation. Les prix indiqués dans ce Tarif sont exprimés en Euros hors taxes (H.T.)

CHR EVOLUTION

Nos engagements :

▸ **La qualité** ▸ **Le stock** ▸ **Le service**

▸ **Service Commercial**
Tél. : 04 73 447 445
E-mail : commercial@chr-evolution.com

▸ **Service Technique et Pièces Détachées**
Tél. : 04 73 447 448
E-mail : sav@chr-evolution.com

▸ **Service Comptabilité**
E-mail : comptabilite@chr-evolution.com

Notre site internet :

www.chr-evolution.com

Electrolux Authorized Partner