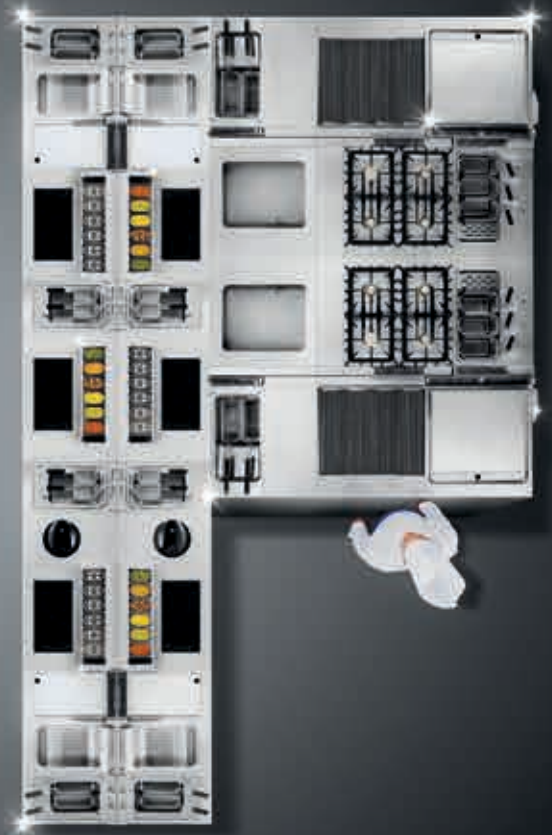


900XP & 700XP



Professional  
rdinary  
Performance  
eriences  
eXemplary  
Power  
Productivity  
eXtraordinary  
eXcellent  
Profitability  
eXtraordinary  
eXemplary  
trust the eXPerience  
eXtraordinary  
eXemplary  
Power  
Professional  
eXperienced  
eXcellent  
Productivity  
eXemplary

# XP-Zaufanie czyni różnicę.

Doświadczenie

- Tradycja
- Inspiracja
- Ewolucja

Ekstremalna moc

- Płyta grillowa<sup>HP</sup>
- Grill dużej mocy<sup>HP</sup>
- Kuchnia indukcyjna<sup>HP</sup>
- Kuchnia gazowa<sup>HP</sup> "Flower Flame"
- Automatyczna frytownica<sup>HP</sup>



## Niezwykła prostota

- Łatwość czyszczenia
- IcyHot
- Automatyczny warrnik do makaronu
- Patelnia "Duomat"
- Gazowy piekarnik konwekcyjny

## Wielka opłacalność

- PowerGrill<sup>HP</sup>
- Indukcja
- "Flower Flame"
- Warrniki do makaronu
- Chromowane płyty grillowe
- Frytownice

## Wyjątkowy charakter

- Kompletna oferta
- Instalacje
- Wydłużony serwis

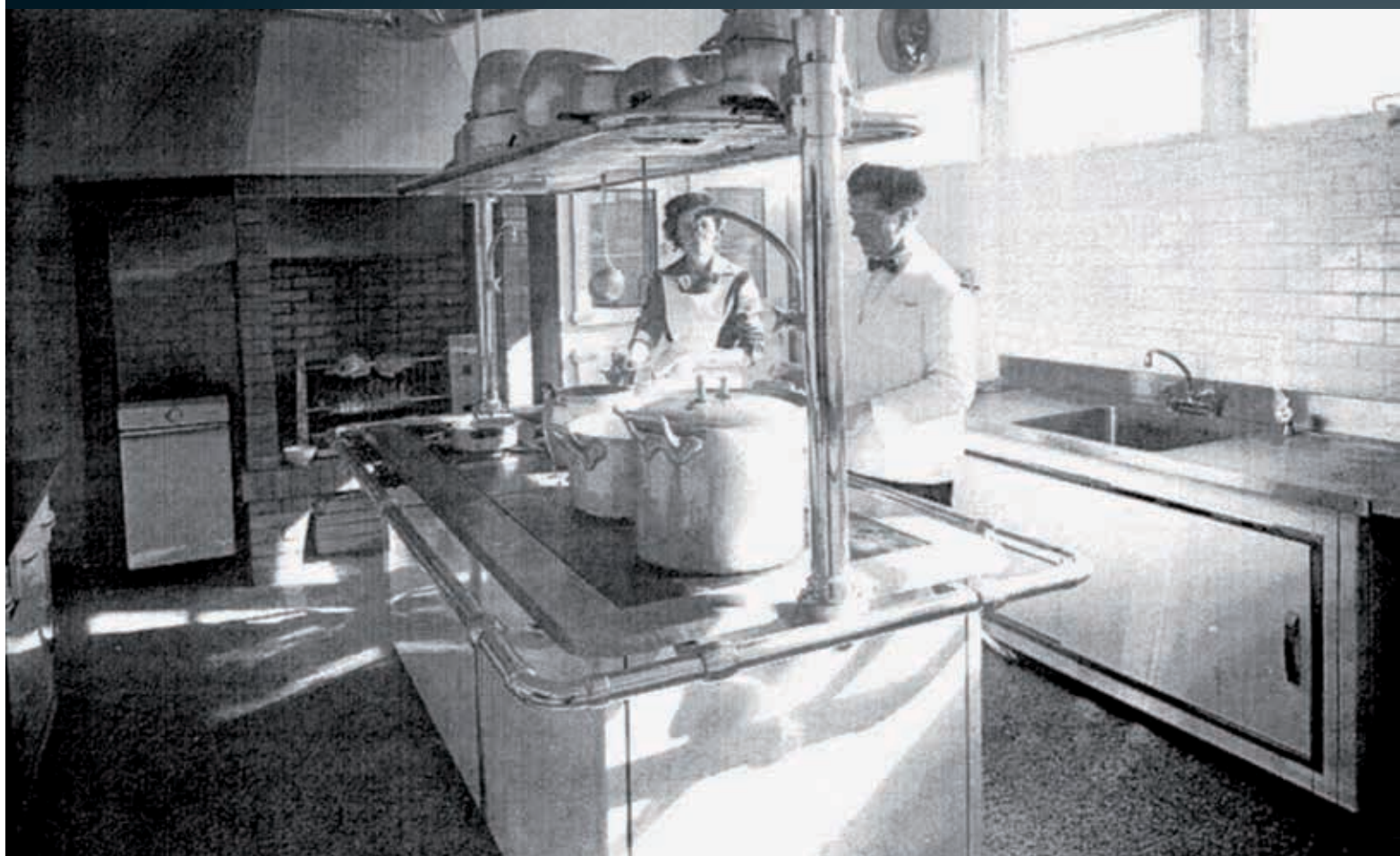




XP to  
doświadczenie

# Zaufaj doświadczeniu

XP Electroluxa Professional to nowa linia modułowych urządzeń kuchennych, powstała z geniuszu i pasji aż pięciu generacji szefów kuchni.



Axel Wenner-Gren, założyciel Electroluxa

Dzięki ponad 200 modelom gazowych i elektrycznych urządzeń grzewczych, linie -700XP i 900XP, o głębokościach odpowiednio 700mm i 900mm, oferują wielką elastyczność i zdolność do adaptacji w kuchni każdej wielkości.

Najnowsze, unikalne na rynku innowacje jak IcyHot czyli system pozwalający łączyć grille dużej mocy i płyty grillowe z nowymi podstawami chłodniczo-mroźniczymi. To idealne rozwiązanie by mieć wszystkie dodatki potrzebne do gotowania pod ręką i w dużej ilości.

## Przeszłość, doświadczenie, inspiracja

Kiedy udaję się do restauracji zamierzam po pierwsze spotkać się z szefem kuchni, a po drugie odwiedzić kuchnię. Tam poszukuję doświadczenia, gdyż nie mógłbym usiąść za stołem bez przekonania, że za każdym daniem stoi tradycja sukcesu, pasja i rzetelność w pracy; historia wartości.

Szukam także innowacji, rozwiązań odzwierciedlających logikę organizacji i procesów, które harmonizują z upływającym czasem, wybitnymi dokonaniem, elastycznością i prostotą produktów. Pierwszą kuchnię Electroluxa zobaczyłem gdy byłem dzieckiem, w małej restauracji naprzeciwko mojego domu. Posiadała dużą, czarną, żeliwną płytę i białe emaliowane drzwi ze srebrnymi napisami.

Z tą kuchnią wiązał się ważny los, historia człowieka który miał marzenie i je zrealizował, który mówił o innowacyjności jako „kombinacji entuzjazmu, lojalności, ofensywności i wiary, które są inspirowane przez ufność we własną organizację i produkty, wiarę w sukces i wspólną przyszłość” (Axel Wenner-Gren, założyciel Electroluxa, 1908).

Ewolucja zawsze wywodzi się z wyjątkowego przepisu. To długa i pasjonująca droga, głęboka świadomość „reguł sztuki”, bez których nie ma innowacyjności, a tylko improwizacja. Ta gotowość do podkreślania znaczenia przeszłości w budowaniu przyszłości nazywa się doświadczeniem. Obecnie, właśnie to inspirowa badania Electroluxa w branży profesjonalnych urządzeń gastronomicznych: projektowanie solidnych kuchni, na zawsze, takich spełniających wymagania pięciu generacji szefów kuchni przez minione stulecie, dzięki swojej wysokiej wydajności, łatwości obsługi i walorom ekologicznym.

## Przyszłość, ewolucja, innowacja

XP, nowa modułowa linia kuchennych urządzeń Electroluxa, powstała z doświadczenia będącego źródłem inspiracji i wiary w długą tradycję bycia ekspertem w profesjonalnej kuchni.

Gdy na nią patrzę, stwierdzam, że lata, nie zdradzę ile, upływają także dla mnie, że czasy się zmieniły od momentu gdy będąc dzieckiem zobaczyłem ten stary emaliowany trzon kuchenny, stanowiący serce kuchni, otoczony tysiącem rondli i przyborów kuchennych, gdzie płomień był dla szefa czymś ulubionym, przedmiotem pożądania...

XP, dzięki swoim cechom, wymiarom i funkcjom, natychmiast zdradza swój główny cel, by zintegrować wymogi nowoczesnej sztuki kulinarnej z ewolucją w metodach gotowania i modzie żywieniowej (zrównoważenie, multikulturalizm, zdrowie i dietetyka,...). Wszystko to dzięki modułowości i wszechstronności konstrukcji, które są coraz bardziej zróżnicowane, oraz wymaganiom co do wysokiej wydajności i trwałości urządzeń. Począwszy od pubów i restauracji szybkiej obsługi, poszukujących optymalnych wydajności przy ograniczonej powierzchni, do kuchni o dużych zdolnościach produkcyjnych, przy uwzględnieniu potrzeb szefów i personelu kuchni co do prostoty obsługi i odpowiedniej wydajności.

Zaufaj doświadczeniu, zdaj się na wiedzę Electroluxa, pocuj się pewnie z XP, z nową modułową linią kuchennych urządzeń grzewczych, powstałą z geniuszu i pasji pięciu generacji szefów kuchni.

Prawie zapomniałem powiedzieć Wam kim jestem... Nazywam się Alan Evans. Urodziłem się w Stoke on Trent (Staffordshire, UK) w 1958, i od 2005 pełnię funkcję Electrolux Executive Chef.

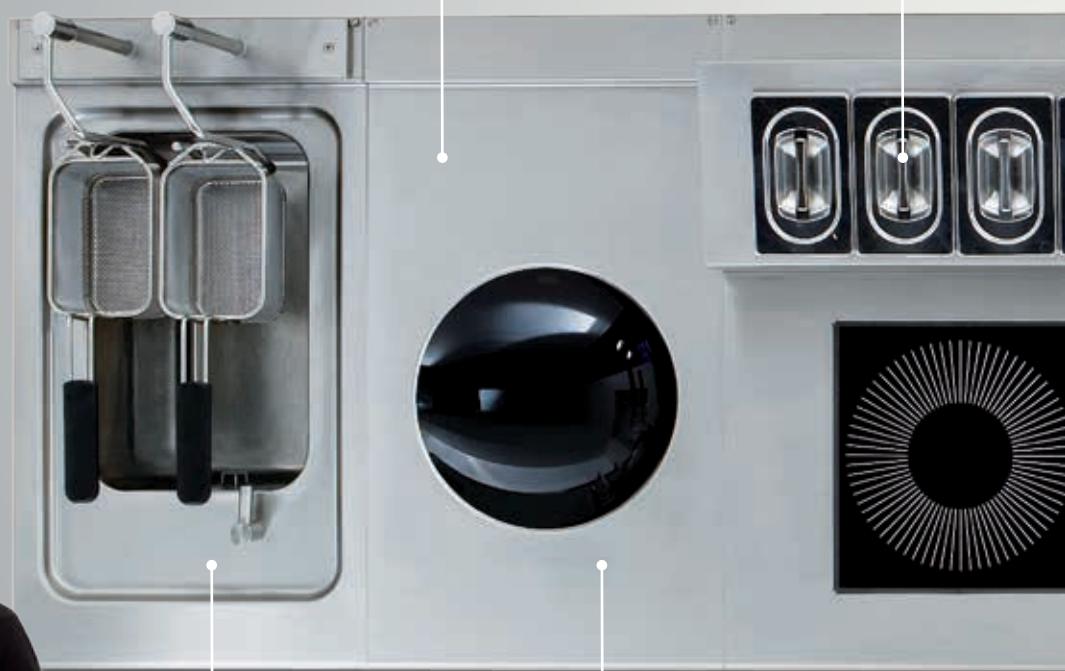




## Czy myślisz o restauracji z szybką obsługą?

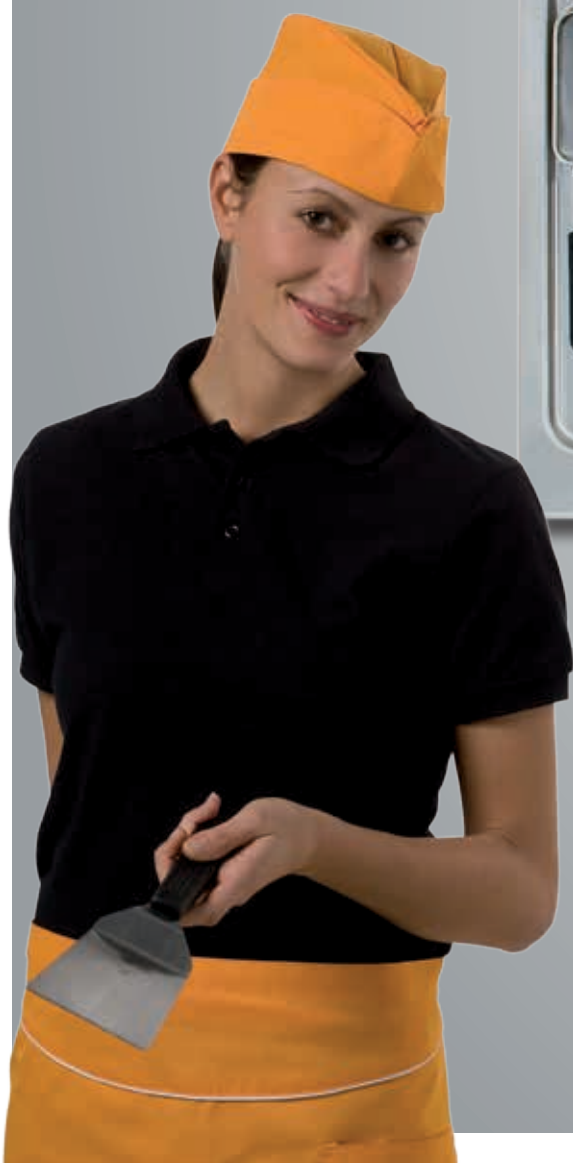
Nowy indukcyjny WOK dużej mocy 5kW: maksymalna szybkość i sprawność energetyczna

Kuchnia indukcyjna „z przyprawami”: wszystkie dodatki do potraw w zasięgu ręki



Automatyczny warknik do makaronu, by uzyskać powtarzalną jakość różnych potraw, w tym samym czasie

Gładkie powierzchnie i tłoczone, zaokrąglone blaty łatwe do szybkiego czyszczenia



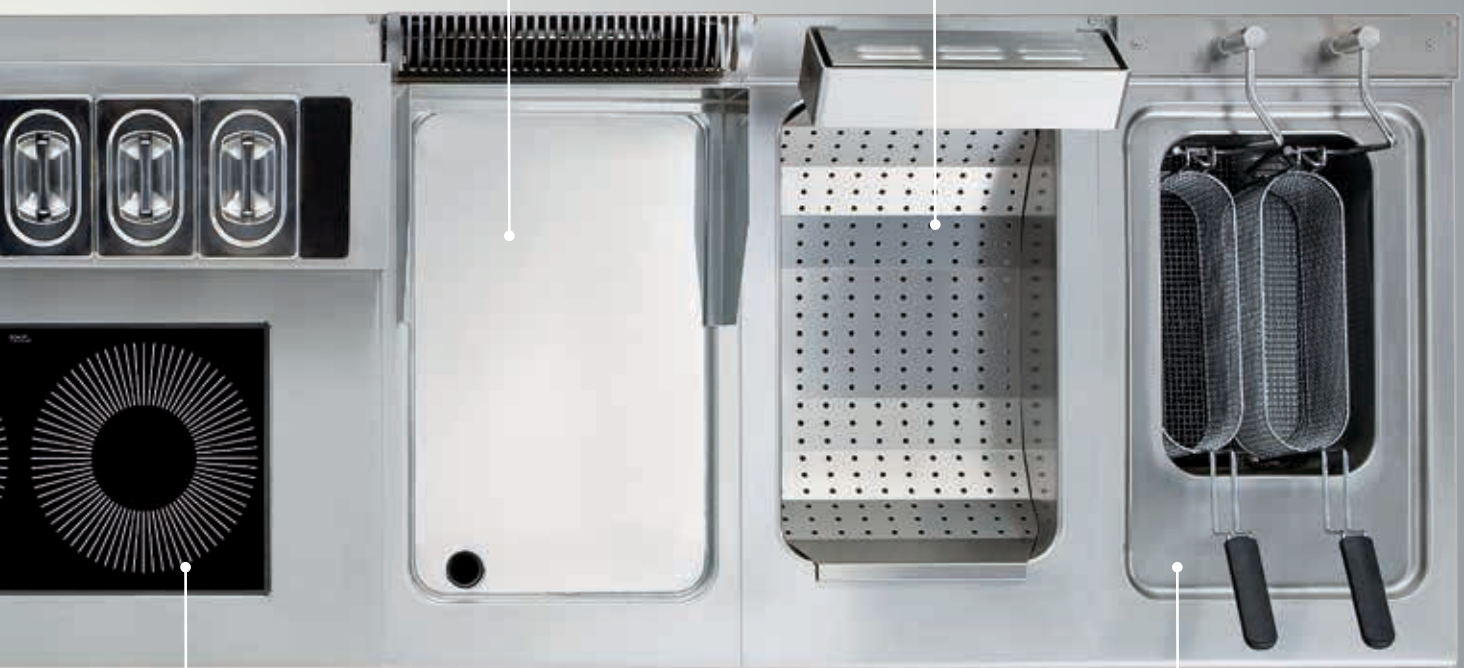


# Jeśli tak, XP to dokładnie to, czego potrzebujesz.

Chromowana płyta grillowa: smażenie różnych rodzajów żywności z maksymalną wydajnością i bez przenikania smaków

Podgrzewacz potraw: doskonały do utrzymania smażonych potraw w idealnej temperaturze, w gotowości do wydania

- Pełen wybór układów instalacyjnych, by dostosować kuchnię do indywidualnych potrzeb



Kuchnia indukcyjna o dużej wydajności i mocy 5kW, doskonała do gotowania pokazowego

Programowalna frytownica: kompaktowe rozwiązanie zapewniające szybkość i powtarzalną jakość smażenia



## Czy myślisz o restauracji z pełną obsługą?



Chromowana płyta grillowa: smażenie różnych rodzajów żywności z maksymalną wydajnością i bez przenikania smaków

System automatycznego podnoszenia koszy pozwala stale uzyskiwać tę samą jakość gotowania



Warnik do makaronu z nowatorskim systemem ciągłej regulacji mocy grzewczej, zapobiegającym niepotrzebnym stratom energii

# Jeśli tak, XP to dokładnie to, czego potrzebujesz.



Grill dużej mocy<sup>HP</sup>:  
nowy radiacyjny  
system grillowania  
eliminujący ryzyko  
przypalenia  
węglowego

Frytownice gazowe  
lub elektryczne  
z komorami w  
kształcie litery V  
zmniejszające  
zużycie oleju

Kolumna wodna z  
przepływomierzem  
do pomiaru i  
wyświetlenia litrów  
wody wlewanych  
do naczynia do  
gotowania

- Gazowe piekarniki konwekcyjne: innowacyjne rozwiązanie Electroluxa; zawsze potrzebna moc i elastyczność

Palniki gazowe "Flower flame"  
o wyjątkowo wydajnym  
systemie grzewczym.  
Płomień dostosowuje się do  
średnicy garnka i ogrzewa  
tylko jego dno

Wielofunkcyjna kuchnia  
pełniąca funkcje płyty  
grillowej, patelni, kotła  
warzelnego lub bema

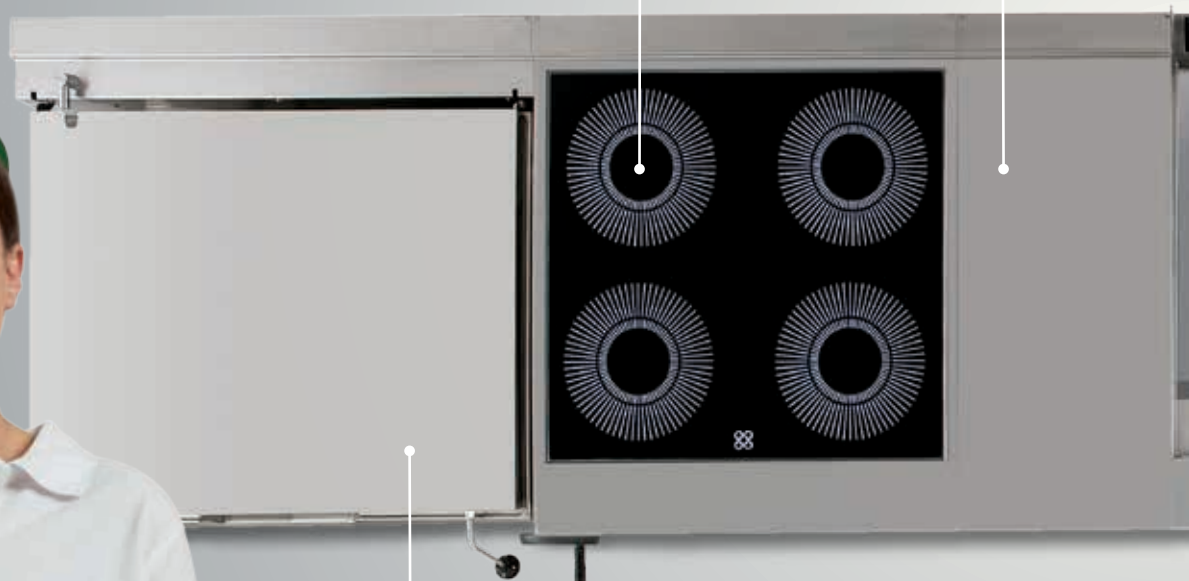
- Pełen wybór układów instalacyjnych, by dostosować kuchnię do indywidualnych życzeń



## Czy myślisz o dużej, wysokowydajnej kuchni?

Płyta indukcyjna  
o dużej mocy  
5kW: maksymalna  
prędkość i sprawność  
energetyczna

Bezszwowe, gładkie  
powierzchnie i  
tłoczone, zaokrąglone  
blaty, łatwe do  
szybkiego czyszczenia



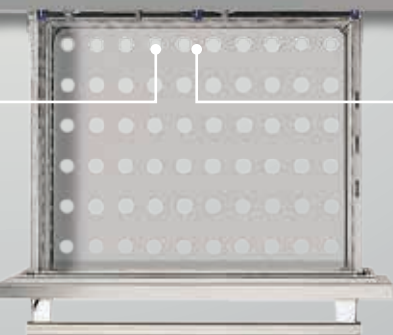
Patelnie Duomat  
to wyjątkowe  
urządzenia do  
smażenia dużych  
ilości potraw „na  
mokro lub sucho”

Podstawa chłodniczo-  
mroźnicza to innowacyjne  
rozwiązanie Electroluxa  
pod dowolne urządzenie  
grzewcze, aby w pełni  
kontrolować temperaturę  
mrożenia i chłodzenia

# Jeśli tak, XP to dokładnie to, czego potrzebujesz.

Nowa płyta grillowa<sup>HP</sup>o szerokości 1200mm z dużą powierzchnią do grillowania nieograniczonej ilości potraw

Frytownice<sup>HP</sup> do smażenia potraw w głębokim tłuszczu i ograniczenia zużycia tłuszczu



IcyHot to wyjątkowe rozwiązanie pozwalające na ustawianie Płyt grillowych<sup>HP</sup> dużej mocy i Grilli dużej mocy<sup>HP</sup> na podstawach chłodniczo-mroźniczych

● Pełen wybór układów instalacyjnych, by dostosować kuchnię do indywidualnych życzeń





XP to ekstremalna moc

# Płyty grillowe<sup>HP</sup>



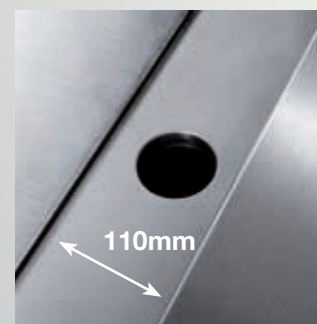
Wyjątkowo duża powierzchnia do grillowania ulubionych potraw w nieograniczonych ilościach.



- ▶ Płyta grzewcza z wytrzymałej stali nisko-węglowej o grubości 20mm dla lepszej emisji energii. Zachowuje wysoką inercję termiczną, aby temperatura powierzchni roboczej nie spadała gwałtownie po załadunku lub rozładunku żywności, eliminując problem odzysku temperatury. Szczególnie przydatna w kuchniach, gdzie wymagane jest przygotowanie dużych ilości żywności w krótkim czasie
- ▶ Równomierny rozkład temperatury na całej powierzchni roboczej, bez zimnych stref, gwarantuje maksymalną efektywność grillowania w każdym jej miejscu. W konsekwencji, odparowanie wilgoci z żywności jest równomierne, co pozwala zapobiec miejscowemu przypiekaniu i uzyskać wysoką jakość produkcji
- ▶ Duża powierzchnia robocza 600x1200mm ze stali nisko-węglowej pozwala jednorazowo przygotować ponad 50 hamburgerów w ciągu kilku minut
- ▶ Długa rynna ociekowa do odbioru zużytego tłuszczu o szerokości 110mm, z otworem spustowym o średnicy 60mm
- ▶ Duży pojemnik ociekowy na zużyty tłuszcz (3 l)



Szuflada ociekowa na zużyty tłuszcz



Rynna ociekowa z otworem spustowym



Duża powierzchnia robocza



# Chromowane płyty grillowe



Najwyższa jakość w każdym przypadku. Równoczesne grillowanie mięsa, ryb i warzyw.



Brak ryzyka przenikania się smaków



Powierzchnia płyty tłoczona z 1-elementu, z dużym otworem spustowym

- ▶ Chromowana powierzchnia pozwala na grillowanie kontaktowe i zapewniając mniejsze rozproszenie ciepła, stwarza lepsze środowisko pracy. Energia cieplna koncentruje się na powierzchni redukując czas potrzebny do uzyskania właściwej temperatury
- ▶ Płyta chromowana zapobiega przenikaniu się smaków przy zmianie rodzaju przygotowywanej żywności. Można równocześnie grillować mięso i ryby zachowując wysoką jakość potraw oczekiwaną przez konsumentów
- ▶ Łatwość czyszczenia płyty zapewnia wykonanie jej z 1-go wytłaczanego elementu o zaokrąglonych narożnikach i wyposażeniu w wyjmowaną, trójstronną osłonę anty-rozpryskową
- ▶ Modele z termostatycznym sterowaniem posiadają precyzyjną regulację temperatury i zredukowaną emisję oparów w wyniku „przesterowania” temperatury na powierzchni płyty, co w rezultacie daje zdrowszą żywność i bardziej komfortowe warunki pracy
- ▶ Pochylna powierzchnia płyty pozwala na odprowadzenie z żywności nadmiaru lub zużytego oleju podczas gdy płyta horyzontalna jest idealna przy smażeniu „w płytkim” oleju
- ▶ W zależności od potrzeb, do wyboru są płyta gładka lub mieszana (gładka i ryflowana)

# Grille dużej mocy<sup>HP</sup>

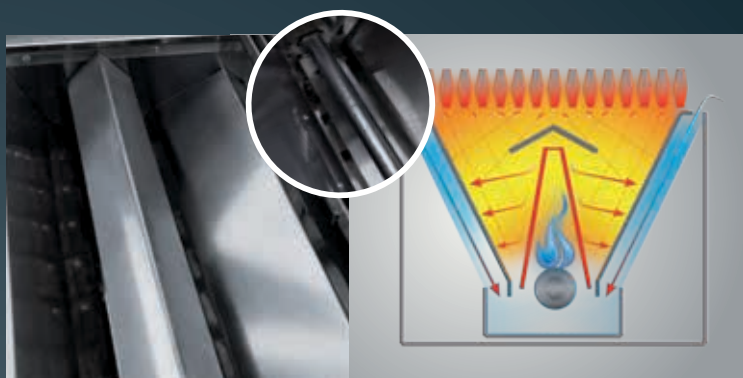


Wysoko wydajny gazowy grill dużej mocy wykorzystuje mniej mocy, zużywa mniej energii i gwarantuje wysoką wydajność.



Duża powierzchnia do grillowania z wymiowanymi rusztami

- ▶ Promowanie zdrowszej żywności, bez ryzyka przypalenia węglowego, dzięki innowacyjnemu, radiacyjnemu systemowi grzewczemu
- ▶ Zastosowanie "Energy Control" do precyzyjnej regulacji poziomu mocy. Pozwala to zminimalizować moc grzania w czasie spoczynku urządzenia oraz szybko je rozgrzać, stosując maksymalną moc grzania, zwiększając w ten sposób wydajność i oszczędzając energię
- ▶ Zapłon piezoelektryczny dla łatwej obsługi
- ▶ Dzięki niezależnemu sterowaniu można uruchomić tylko niezbędne strefy grzewcze. 1 wysoko wydajny palnik na każdą strefę o szerokości 400mm
- ▶ Duża powierzchnia do grillowania z łatwo wymiowanymi rusztami (szer. 185,5mm)
- ▶ Ruszty o niskiej porowatości ułatwiają czyszczenie



#### ► Wysokosprawny radiacyjny system grzewczy

Ciepło promieniuje w kierunku deflektorów i na ruszt, w ten sposób zapewniając równomierną temperaturę na całej powierzchni, dla doskonałych wyników grillowania

- Wyjmowane promienniki pozwalają na łatwy dostęp do palników dla ułatwienia czyszczenia
- Powierzchnia płyty osiąga bardzo wysoką temperaturę, co pomaga szybko zamknąć pory mięsa, a żywność zachowuje wilgoć i jest soczysta
- Tarcze radiacyjne z AISI 441 są odporne na wysokie temperatury, co zapobiega ich deterioracji

Chronione patentem

- Duże wyjmowane szuflady ociekowe na tłuszcz, na pełną głębokość grilla (jedna na palnik); należy je wypełnić wodą dla ułatwienia czyszczenia oraz zwiększenia wilgotności żywności

## Grille



Szeroki zakres standardowych grillów dla łatwej obsługi oraz doskonałych wyników grillowania.



- Łatwe czyszczenie i konserwacja dzięki możliwości odchylenia od przodu elementów grzejnych w modelach elektrycznych
- Wysoką sprawność zapewnia równomierny rozkład ciepła oraz precyzyjna regulacja temperatury

# Kuchnie indukcyjne<sup>HP</sup>



Szybkość i wydajność! Idealne rozwiązanie dla ekspresowej obsługi, przy niskim zużyciu energii.



- ▶ Precyzyjne sterowanie, dzięki zastosowaniu regulatora energii, pozwala gotować z małą mocą potrawy delikatne i z pełną mocą gdy konieczna jest szybka obsługa
- ▶ Indukcyjne strefy grzewcze dużej mocy 5kW, szybko nagrzewające się, idealne do ekspresowej obsługi
- ▶ Bardzo duże oszczędności energii (zużycie niższe niż dla kuchni gazowej o ponad 50%), dzięki urządzeniu które wykrywa obecność garnka i tylko wtedy uruchamia grzanie
- ▶ Bardziej komfortowe środowisko pracy w kuchni, gdyż energia jest skoncentrowana na dnie garnka, osiągnięcie temperatury roboczej jest szybsze, a emisja ciepła do otoczenia mniejsza
- ▶ Dzięki szybszemu nagrzewaniu następuje przyspieszenie gotowania i zwiększenie wielkości produkcji. To idealne rozwiązanie dla kuchni obsługujących wielu klientów w krótkim czasie
- ▶ Bezpieczeństwo podczas obsługi i czyszczenia, ponieważ powierzchnia ceramiczna nagrzewa się tylko podczas bezpośredniego kontaktu z indukcyjnym garnkiem



Ceramiczna powierzchnia indukcyjnej kuchni

## Kuchnie indukcyjne “z dodatkami”<sup>HP</sup>



Wszystkie “dodatki” potrzebne podczas gotowania na wyciągnięcie ręki.



Kuchnia indukcyjna do gotowania pokazowego

- ▶ Nadstawkowa kuchnia indukcyjna z dwiema strefami grzewczymi rozmieszczonymi poprzecznie (5kW każda), oraz stelażem na 6 pojemników do przypraw (GN 1/9). Idealne do gotowania pokazowego i produkcji sosów. Stelaż na pojemniki GN posiada przelewowy kanał spustowy, który można wypełnić lodem i schłodzić przechowywane dodatki

## Wok indukcyjny<sup>HP</sup>



Uruchom swoją kreatywność! To doskonały wybór do produkcji potraw z warzyw, saute i w stylu azjatyckim.



Wok indukcyjny o mocy 5kW

- ▶ Wytrzymała ceramiczna misa przeznaczona do współpracy z indukcyjną patelnią typu Wok
- ▶ Indukcyjna strefa grzewcza dużej mocy (5kW) zapewnia bardzo szybkie smażenie i optymalny efekt końcowy



Wytrzymała ceramiczna misa Wok-a

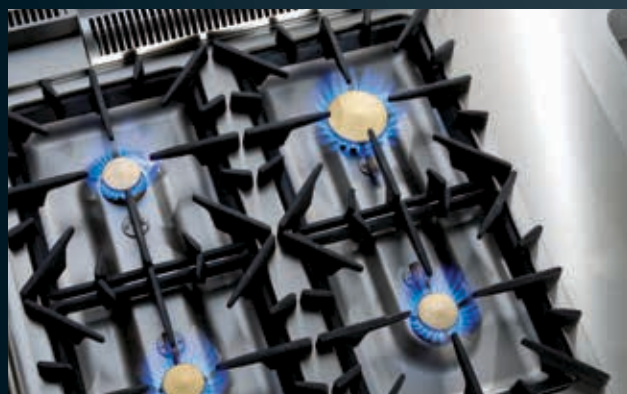
# Kuchnie gazowe<sup>HP</sup>



Moc i efektywność w jednym! Gotowanie, duszenie, grillowanie i smażenie dzięki najbardziej skutecznym palnikom gazowym dostępnym na rynku.



Wyjątkowe palniki gazowe "flower flame"



Górny blat łączony z 1-kawałką blachy z żeliwnymi rusztami. Prezentowany model posiada palniki: 3x6kW i 1x10kW

- ▶ Najwyższa wydajność dzięki modelowi HP wyposażonemu w palniki o mocy 10kW każdy
- ▶ Wyjątkowe palniki "flower flame" gwarantują elastyczność i wysoką efektywność gotowania. Jeden palnik w każdej sytuacji, dzięki wyjątkowemu kształtowi, który zmienia płomień w płaszczyznach poziomej i pionowej, dostosowując go do każdego kształtu i rozmiaru garnka. Płomień dostosowuje się do średnicy dna garnka, maksymalnie go pokrywa, szybciej rozgrzewa garnek i redukuje emisję energii do otoczenia
- ▶ Górny blat kuchni, pod palnikami, jest głęboko tłoczony z 1-kawałką blachy dla łatwego czyszczenia
- ▶ Palniki umieszczono w komorze na podwyższeniu aby zapobiec skutkom rozlewania
- ▶ Wytrzymałe żeliwne ruszty z ekstra długimi zębami pozwalają na stosowanie nawet najmniejszych garnków bez ryzyka ich przechylenia



# Frytownice automatyczne<sup>HP</sup>



Dania smażone o wysokiej jakości i walorach zdrowotnych, bez oczekiwania.



- ▶ **900XP** - komora w kształcie litery V o pojemności 23 l, z gazowymi lub elektrycznymi elementami grzewczymi poza komorą, o dużej mocy i wydajności, co pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury roboczej i gwarantuje:
  - wyższą wydajność produkcji, dla najbardziej wymagających kucharzy
  - wyższe walory higieniczne - dzięki precyzyjnej obróbce laserowej komory
  - większą trwałość oleju (o ok. 30%) – dzięki jednolitej temperaturze w komorze
  - łatwiejsze i bezpieczniejsze czyszczenie komory dzięki zaokrąglonym narożom, bez kontaktu z elementami grzewczymi
- ▶ Optymalny, pośredni system grzewczy pozwala na rozgrzanie całego oleju w komorze, gwarantując stały i doskonały rezultat smażenia, potrawy są chrupkie i złote na zewnątrz, a wewnątrz delikatne i soczyste (nie ugotowane)
- ▶ System automatycznego podnoszenia koszy jest programowalny (5 temperatur i dwa czasy podnoszenia na każdy program)
- ▶ Wbudowany system filtracji oleju wydłuża jego żywotność, a pompa olejowa szybko i łatwo napełnia komorę
- ▶ Dzięki systemowi szybkiego odzyskiwania temperatury, zagwarantowano wyższą wydajność produkcji i spokojną głowę w okresach szczytu



System automatycznego podnoszenia koszy

- ▶ **700XP** - komora w kształcie litery V o pojemności 15 l, z elektrycznymi grzałkami poza komorą
- ▶ System automatycznego podnoszenia koszy z 2 niezależnymi podnośnikami
- ▶ Programowalne sterowanie z 5 programami (5 temperatur i 2 czasy podnoszenia na program)









XP to wyjątkowa prostota obsługi

# Nawet najmniej dostępne miejsca są łatwe do czyszczenia

Łatwo wyjmowane ruszty można myć w zmywarkach

Chromowana płyta grillowa, tłoczona z 1-kawałką blachy, z gładkimi i zaokrąglonymi narożnikami

Proste kąty, laserowo cięte krawędzie i wpuszczone połączenia między urządzeniami

Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem typu Scotch-Brite

Łatwy dostęp od przodu do podstawowych komponentów podczas rutynowej konserwacji



Komory o kształcie litery V z laserowo spawanymi narożnikami nie gromadzą brudu i są bardziej higieniczne

Kolumna wodna z przepływomierzem do pomiaru i wyświetlenia litrów wody wlewanych do naczynia do gotowania

Tłoczona komora z zaokrąglonymi narożnikami i dużym otworem do szybkiego usuwania płynów

Bezszwowe, gładkie powierzchnie i tłoczone zaokrąglone blaty, do szybkiego i łatwego czyszczenia

Szczelne pokrętła maksymalnie chronione podczas czyszczenia

Blat głęboko tłoczony z 1-kawałka blachy ułatwia czyszczenie

System rozprężania piany wspomaga usuwanie skrobi i odpadków, co zmniejsza częstotliwość wymian wody

- **Nie trzeba tracić czasu** na schładzanie urządzenia **przed czyszczeniem**: można użyć „Rapid Grease”, specjalnego detergentu do czyszczenia płyt grillowych i patelni w wysokich temperaturach. W celu jego zamówienia, prosimy kontaktować się z naszym lokalnym partnerem serwisowym (kod produktu OS1195)

# Pełna kontrola pod koniuszkami Twoich palców

Grill na podstawie chłodniczo-mroźniczej. Bezkonkurencyjny na rynku.



- ▶ Grillowanie pełną mocą dzięki grillowi dużej mocy<sup>HP</sup> i płycie grillowej dużej mocy<sup>HP</sup> umieszczonym na innowacyjnej podstawie chłodniczo-mroźniczej
- ▶ Zwiększenie wydajności i maksymalizacja zdolności produkcyjnych przez eliminację czasu potrzebnego na uzupełnienie przypraw i dodatków z chłodziarki bądź zamrażarki
- ▶ Wystarczy wybrać menu i ustawić urządzenie na chłodzenie lub mrożenie, w zależności od potrzeb



Grill dużej mocy<sup>HP</sup> na podstawie chłodniczo-mroźniczej 1200mm



Grill dużej mocy<sup>HP</sup> 800mm na podstawie chłodniczo-mroźniczej 1200mm



Moc, wydajność i elastyczność działania w jednym.



2 szuflady GN 2/1

- ▶ Wystarczy nastawić temperaturę roboczą z przedziału  $-22^{\circ}\text{C}$  i  $+8^{\circ}\text{C}$
- ▶ Posiada 2 szuflady GN 2/1 o głębokości 150mm
- ▶ Na 1200 mm podstawie można zamontować wiele nadstawek z asortymentu 900XP.
- ▶ Można ją również zamontować na kółkach, dla większej elastyczności działania



Płyta grillowa dużej mocy<sup>HP</sup> na podstawie chłodniczo-mroźniczej 1200mm

# Automatyczny warnik dużej mocy<sup>HP</sup>



Ekstremalnie wszechstronny, nie tylko do makaronu, ale także do gotowania mięsa, warzyw, ziemniaków, ryżu, kaszy etc.



- ▶ Wysoka wydajność dzięki systemowi grzewczemu na podczerwień umieszczonemu pod komorą o poj. 20 l
- ▶ Intensywność gotowania precyzyjnie regulowana termostatem. Jest idealny do regeneracji wstępnie ugotowanej żywności
- ▶ System rozprężania wspomaga usuwanie skrobi i resztek, minimalizując przestoje związane z częstą wymianą wody podczas pracy w szczycie
- ▶ Dzięki Systemowi Rapid, komora napełniana jest gorącą wodą, dlatego gotowanie jest ciągłe i daje doskonałe rezultaty, zwiększa wydajność i oszczędza energię
- ▶ W przypadku braku wody w komorze urządzenie zabezpieczające zapobiega uruchomieniu wurnika



Programowalny panel sterujący



# Gazowe i elektryczne warniki do makaronu



Nowe, gazowe warniki do makaronu Electroluxa są jedynymi na rynku z „Kontrolą Energii”.



- ▶ Dzięki nowym, gazowym warnikom do makaronu, można precyzyjnie kontrolować moc i intensywność gotowania, zamiast prostego korzystania z przycisku on/off z nastawioną temperaturą 100°C
- ▶ Gdy warnik nie jest używany, można zaoszczędzić energię i zużycie gazu ustawiając go w pozycji „stand-by” (oczekiwania)
- ▶ Jest idealny do gotowania delikatnych dań, a szczególnie żywności mrożonej (np. wstępnie ugotowanego makaronu), gdy konieczne są niższe temperatury
- ▶ Przyłącze elektryczne nie jest potrzebne
- ▶ Nowe, elektryczne warniki do makaronu posiadają nowy, skokowy system grzewczy na podczerwień umieszczony pod komorą, zapewniający wyższą zdolność produkcyjną i wydajność
- ▶ Dzięki Urządzeniu do Odzysku Energii ESD (opcja-wszystkie modele), komora napełniana jest gorącą wodą, gotowanie jest ciągłe, jego efekt końcowy doskonały, produkcja zwiększona, a zużycie energii mniejsze. Dodatkowe zasilanie w energię nie jest potrzebne

## System automatycznego podnoszenia koszy

Maksymalizacja produkcji, eliminacja stresu i perfekcyjny rezultat gotowania.

- ▶ Łatwość uzupełnienia standardowego warnika o mechanizm automatycznego podnoszenia
- ▶ Programowalny, automatyczny system podnoszenia koszy, dzięki automatyzacji procesu, gwarantuje powtarzalność cykli gotowania oraz utrzymanie wysokiej jakości produkcji na stałe
- ▶ Dzięki sterowaniu cyfrowemu, można zaprogramować 9 czasów gotowania
- ▶ Łatwa obsługa, gdyż aktywacja podnoszenia koszy następuje po naciśnięciu przycisku. W razie konieczności możliwa jest aktywacja manualna
- ▶ 200mm szerokości, 3 wsporniki koszy ze stali nierdzewnej (2 wsporniki dla linii 700XP), każdy podnosi 1/3 koszy (1/2 koszy dla 700XP)
- ▶ Możliwość umiejscowienia systemu podnoszenia z boku warnika lub po obu stronach jednocześnie co pozwala stosować 6 koszy na małe porcje (4 porcje dla 700XP)



System podnoszenia koszy dla 900XP z 3 wspornikami

# Patelnie przechylne



Wyjątkowe rozwiązania do smażenia dużych porcji żywności na mokro i sucho.



- ▶ Patelnie przechylne 900XP z innowacyjną powierzchnią smażenia Duomat (połączenie różnych rodzajów stali nierdzewnych), to najlepsze rozwiązanie problemu jednorodności temperatury na całej powierzchni smażenia. Zapewniają lepszą stabilność termiczną podczas smażenia na sucho i skuteczność antykorozyjną podczas pracy na mokro
- ▶ Nowe systemy grzewcze, gazowy (900XP) lub elektryczny na podczerwień (900XP/700XP), są zamocowane do dna dzieży na stałe i z dzieżą się przechylają, co maksymalnie sprzyja bezpieczeństwu obsługi i higienie
- ▶ Temperatura robocza regulowana jest termostatem w zakresie od 120°C do 300°C
- ▶ Wzmocniona pokrywa patelni posiada przeciwwagę i uchwyt ze stali nierdzewnej dla łatwej i ergonomicznej obsługi. Po zamknięciu pokrywa może służyć jako blat roboczy
- ▶ Manualny system przechyłu zapewnia precyzyjną kontrolę i łatwość rozładunku dzieży, która posiada wylewkę zapobiegającą rozlewaniu (dostępne są modele z automatycznym przechyłem)



Wylewka rozładunkowa ułatwiająca obsługę



Manualny przechył z precyzyjną regulacją

# Kuchnia wielofunkcyjna

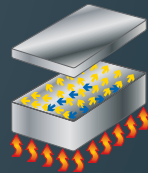


4 urządzenia w jednym! Może służyć jako płyta grillowa, patelnia, kocioł warzelny lub bema. Niezbędna tam, gdzie potrzeba maksymalnej elastyczności działania.



► Ekstermalnie wszechstronna, do gotowania na sucho (jak płyta grillowa), na mokro (sosy, zupy, gotowanie w wodzie, etc) lub smażenia w płytkim tłuszczu (jak patelnia)

- Komora o poj. 11 lub 22 l ze stali nierdzewnej AISI 304, z dnem wielowarstwowym o grubości 15mm (12mm warstwa ze stali niskowęglowej połączona z 3mm górną warstwą odporną na korozję, ze stali nierdzewnej AISI 316), co zapewnia równomierne gotowanie na całej powierzchni
- Zaokrąglone narożniki i krawędzie ułatwiające czyszczenie



► Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 250°C, pozwalająca na precyzyjne gotowanie delikatnych potraw

► Duży otwór spustowy pozwala szybko wyładować płynne potrawy bezpośrednio do pojemnika GN

► W wyposażeniu: korek spustowy, skrobak do gładkiej płyty, rurka spustowa do odbioru żywności



Gotowanie na sucho (płyta grillowa)



Gotowanie na mokro lub smażenie w płytkim tłuszczu

# Konwekcyjne piekarniki gazowe



Moc i elastyczność równocześnie.



- ▶ Konwekcyjne piekarniki gazowe (o szer. 800mm) są wyjątkowym i elastycznym uzupełnieniem trzonów kuchennych z linii 900XP
  - ▶ W porównaniu do tradycyjnych piekarników statycznych, czasy pieczenia zostały radykalnie skrócone (do 50%)
  - ▶ Zwiększona wydajność pieczenia na 2 poziomach GN 2/1, przyspiesza pracę w kuchni
  - ▶ Zwiększono elastyczność działania piekarnika, przez możliwość pracy w trybie statycznym, po wyłączeniu wentylatora, co zapewnia idealne warunki do uzyskania doskonałego efektu końcowego dla wszystkich rodzajów potraw
  - ▶ Komorę piekarnika wykonano z czarnej emaliowanej stali dla maksymalizacji wydajności pieczenia
  - ▶ Temperatura robocza w zakresie od 120°C do 280°C
  - ▶ Łatwy w obsłudze zapłon piezo elektryczny
- ▶ Wersje wolnostojące z:
    - 4 palnikami otwartymi
    - płytą grillową dzieloną gładką/ryflowaną
    - gazową płytą "solid top"
    - gazową płytą "solid top" i 2 palnikami



2 poziomy pieczenia, GN 2/1







XP to zwiększona opłacalność

# XP pozwala zaoszczędzić finanse i zadbać o środowisko.



## Grill dużej mocy<sup>HP</sup>

Wydajność i niskie koszty. Dzięki wysokiej wydajności nowego, radiacyjnego systemu grzewczego oraz precyzyjnej regulacji poziomu mocy grzania, można zminimalizować zużycie mocy podczas spoczynku grilla, a także szybko rozgrzać grill, czyli zwiększyć jego wydajność i oszczędzić energię. Dodatkowe oszczędności wynikają z niezależnego sterowania każdą ze stref grzewczych i rozgrzewania tylko tych, które są potrzebne!

## Indukcja

Wysoka skuteczność systemu grzewczego w połączeniu z funkcją automatycznego wykrywania obecności garnka (grzanie odbywa się wyłącznie w kontakcie z garnkiem), drastycznie redukuje zużycie energii i emisję ciepła do otoczenia.



## Flower Flame

To wyjątkowy, precyzyjny system dostosowujący płomień palnika do średnicy garnka. Grzanie jest skoncentrowane na dnie garnka zmniejszając emisję ciepła do otoczenia.





### **Wanniki do makaronu Sterowanie energią i Urządzenie do Odzysku Energii (ESD)**

Gazowe wanniki do makaronu XP są jedynymi, które pozwalają na pełną kontrolę użytej do gotowania energii, przez zastosowanie precyzyjnego nastawiania poziomu energii oraz intensywności gotowania, co daje możliwość gotowania w niższej temperaturze, powoduje zmniejszenie zużycia energii i redukcję zużycia gazu, gdy wannik jest w stanie spoczynku. Urządzenie ESD (opcja) oszczędza energię i zwiększa wydajność, ponieważ woda w komorze uzupełniana jest wstępnie podgrzaną wodą (z wykorzystaniem ciepła z wody spustowej), stąd gotowanie jest ciągłe i perfekcyjne. Dodatkowa energia nie jest potrzebna.

### **Chromowane płyty grillowe**

Chromowana powierzchnia pozwala na gotowanie kontaktowe ograniczające rozproszenie ciepła do otoczenia. Cała energia koncentruje się na powierzchni płyty, skracając czas na uzyskanie potrzebnej temperatury.



### **Frytownice**

Dzięki zastosowaniu komór w kształcie litery V spowolnione jest przepalanie oleju czyli jego zużycie i ograniczona częstotliwość jego wymian. Ponadto zmniejszenie częstotliwości wymian ogranicza koszty usuwania zużytego oleju.

# Electrolux, spokój ducha

Electrolux jest globalnym liderem jeśli chodzi o artykuły gospodarstwa domowego, a także urządzenia do użytku profesjonalnego, którego roczna sprzedaż wynosi 40 milionów produktów na ponad 150 rynkach. Firma skoncentrowana jest na innowacjach, starannie przemyślanych, bazujących na szerokim wglądzie w potrzeby konsumentów, aby zaspokoić rzeczywiste potrzeby użytkowników indywidualnych i profesjonalistów.

## 90 lat przodujących innowacji i wzornictwa

Axel Wenner-Gren, założyciel Electroluxa, określił zasady na bazie których firma rozwija się do dzisiaj. Jego marzenie, aby poprawić jakość życia ludzi miało fundamentalny wpływ na gospodarstwa domowe na całym świecie. Współczesny Electrolux, 90 lat później, jest globalnym liderem w zakresie artykułów gospodarstwa domowego, a także urządzeń przeznaczonych do użytku profesjonalnego.

“Thinking of you” czyli “Myślenie o Tobie” wyraża to, co oferuje Electrolux: stałą koncentrację na potrzebach konsumentów podczas prac nad rozwojem produktów, wzornictwa, produkcji, marketingu, logistyki czy serwisu.

## Zrównoważony rozwój

Naszym celem jest pozytywny wkład w zrównoważony rozwój, zarówno przez nasze działania, jak i produkty.

Stale pracujemy nad ograniczeniem zużycia energii przez nasze produkty oraz emisji zanieczyszczeń przez nasze fabryki. Pracujemy, aby nasi pracownicy i partnerzy biznesowi byli sprawiedliwie traktowani i staramy się być dobrym sąsiadem w społecznościach, w których działamy. Oto jak stosujemy koncepcję zrównoważonego rozwoju i zarys tego, jak traktujemy kluczowe kwestie mające wpływ na naszą działalność biznesową.

Stosowane w Grupie kodeksy, polityki i inicjatywy pomagają nam zapewnić właściwe środowisko pracy: ekologiczne, nakierowane na zasady etyczne, zorientowane na ludzi i bezpieczne. Stosujemy solidne systemy zarządzania oparte o ISO14001 i ISO9001. Ponadto, nasz własny program ALFA (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) zapewnia zgodność z Kodeksem Postępowania, a przez EPA (environmental performance assessment) zarządzamy kwestiami środowiskowymi.

Gdziekolwiek na świecie działamy, staramy się być odpowiedzialnym graczem. To dotyczy również przywiązywania przez nas dużej wagi do kwestii kontroli i kontynuacji przez naszych dostawców wysokich standardów w miejscach pracy oraz stosowaniu zasad ochrony środowiska. Wierzymy, że prowadząc w ten sposób działalność biznesową redukujemy ryzyko i wzmacniamy naszą zdolność do uzyskania długofalowego powodzenia na rynku.

Idąc tym śladem, przedstawiamy niektóre otrzymane przez nas “wyróżnienia”.





### DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX

W 2009 roku, po raz dziesiąty, Electrolux był uwzględniony w prestiżowym, Światowym Indeksie Zrównoważonego Rozwoju Dow Jones, który jest pierwszym indeksem obejmującym czołowe światowe firmy kierujące się w swych działaniach odpowiedzialnością i zrównoważonym rozwojem, a szczególnie środowiskiem naturalnym i sprawami socjalnymi.



### SUSTAINABLE ENERGY AWARD

W 2007 roku, Komisja Europejska przyznaje Electroluxowi nagrodę w kategorii "Corporate Commitment" za nieustające wysiłki w celu zredukowania zużycia energii przez fabryki, produkty, usługi i za propagowanie wśród odbiorców znaczenia zrównoważonego rozwoju.



### UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux jest uczestnikiem międzynarodowej inicjatywy pod nazwą United Nations Global Compact, która skupia firmy, agencje ONZ, środowiska pracownicze i socjalne, w celu promowania dziesięciu zasad ze sfery praw człowieka, pracownika, środowiska naturalnego i działań antykorupcyjnych.



### FTSE4Good

#### FTSE 4 GOOD

Od 2000 roku, Electrolux został włączony do indeksu giełdowego FTSE4Good, który mierzy i nagradza dokonania firm spełniających powszechnie uznawane standardy w zakresie odpowiedzialności firm. FTSE jest firmą niezależną związaną z London Stock Exchange i Financial Times.



#### KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux wchodzi w skład indeksu KLD Global Climate 100, który identyfikuje 100 firm na świecie z dużym potencjałem w zakresie łagodzenia krótko i długookresowych przyczyn zmian klimatycznych. KLD stworzył przy współpracy Global Energy Network Institute (GENI), indeks KLD Global Climate 100, aby wspomagać eco-inwestycje.



### CERTYFIKAT ŚRODOWISKOWY ISO 14001

Od 1995 roku, fabryki należące do Electrolux Professional posiadają ten ważny certyfikat, który pomaga firmom poprawić ich relacje ze środowiskiem naturalnym. Począwszy od 1996 roku, zużycie wody i energii na każde wyprodukowane urządzenie zmalało odpowiednio o 50% i 20%.



#### WWF

Od 1993 roku, Electrolux i WWF współpracują w promowaniu lepszemu zrozumieniu dla spraw środowiska. Ta działalność rozpoczęła się, gdy nie istniały jeszcze inne certyfikaty i WWF wybrał najbardziej "zielone" produkty godne rekomendowania dla odbiorców szczególnie wyczulonych na sprawę sprawności energetycznej urządzeń.



### RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

Surowa wewnętrzna polityka firmy, bardziej rygorystyczna niż obowiązujące prawo, ogranicza stosowanie niebezpiecznych materiałów i dodatków dopuszczonych w ramach dyrektywy unijnej RoHS zapobiegającej stosowaniu przez firmy niebezpiecznych materiałów i komponentów (przyjęta przez Unię Europejską w 2003 roku). Polityka ta znalazła wyraz w Restricted Material List Electrolux. Globalna obecność wzmacnia oddziaływanie i czyni Electrolux Professional eksporterem "wrażliwości ekologicznej", przez rozpowszechnianie wśród sieci dostawców, w różnych krajach, najstrzejszych przepisów Europejskich.



#### RECYKLING

Zgodnie z polityką firmy i jej istotą, urządzenia Electrolux Professional gwarantują wysoki stopień zdatności do wtórnego przetwarzania (do 95%).



#### HOLANDIA - GASTEC

Kiwa Gastec jest europejskim liderem w zakresie badania i certyfikacji urządzeń gazowych. Badania certyfikacyjne obejmują zarówno produkty, jak i systemy zarządzania jakością. Oceniają bezpieczeństwo, sprawność, jakość zabezpieczeń oraz przyrządy kontrolne, dystrybucyjne, instalacje systemów rurowych i urządzenia. Piece air-o-steam® produkowane przez Electrolux Professional uzyskały dwa certyfikaty Gastec, potwierdzające wysoką sprawność gazową i niską emisję spalin (CO i NOx).



### UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Certyfikat ten jest nadawany produktom najbardziej skutecznym w dziedzinie oszczędzania energii. Produkty są badane i włączane na listę ETL (Energy Technology List), która potwierdza ich wysoką energooszczędność. Produkty znajdujące się na tej liście przynoszą długofalowe korzyści finansowe i zredukowaną emisję CO2.



### HOLANDIA - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Jest to program zwolnień podatkowych polegający na udzielaniu firmom holenderskim, które inwestują w urządzenia energooszczędne, korzyści finansowych.



### DANIA - GO' ENERGI (DUŃSKIE OZNACZENIE OSZCZĘDNOŚCI ENERGI)

Go' Energi, niezależna organizacja publiczna, funkcjonująca pod Duńskim Ministerstwem ds. Klimatu i Energii, zajmująca się kwestiami energooszczędności w Danii. Pełna lista polecanych produktów, patrz

[www.savingtrust.dk](http://www.savingtrust.dk)





XP to zaspokojenie potrzeb



### Kuchnie gazowe z palnikami otwartymi

- Góra tłoczona z 1-kawalka blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem typu Scotch-Brite
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Żeliwne ruszty (standardowo)
- Ruszty ze stali nierdzewnej (opcjonalnie)
- Wysoko wydajne palniki "flower flame"
- Palniki z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia
- Osłonięty płomień pilotujący

#### Piekarniki

- Drzwi zlicowane, dwu-warstwowe, izolowane z wytłaczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- Komora piekarnika ze stali nierdzewnej z rowkowaną płytą grzewczą (odlew żeliwny o gr. 5mm dla 900XP, czarna stal emaliowana o gr. 2mm dla 700XP)
- Komora z 3 poziomami roboczymi w standardzie GN 2/1
- Piekarnik gazowy z wysokowydajnym, centralnym, atmosferycznym palnikiem rurowym ze stali nierdzewnej, z optymalizacją spalania, zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, zapłonem piezo-elektrycznym pod płytą grzewczą. Termostat regulacyjny:
  - 900XP od 120°C do 280°C
  - 700XP od 110°C do 270°C
- Piekarnik elektryczny z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych, z regulacją:
  - 900XP od 110°C do 285°C
  - 700XP od 140°C do 300°C

#### Charakterystyka konwekcyjnego piekarnika gazowego

- Dwuwarstwowe izolowane drzwi z uszczelką zapewniającą szczelne zamknięcie
- Emaliowana komora piekarnika z podporami na blachy ze stali nierdzewnej
- Dwupoziomowa komora piekarnika do pomieszczenia 2 naczyń GN 2/1 jednocześnie
- Palnik rurowy ze stali nierdzewnej ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczeniem przeciwwypływowym (na wypadek zaniku płomienia) oraz zapłonem piezoelektrycznym, zlokalizowany pod podstawą
- Regulowany termostat w zakresie od 120°C do 180°C

#### Modele z linii 900

- 2, 4, 6, lub 8 palników
- palniki 6 i 10kW
- modele nadstawkowe
- na statycznych lub konwekcyjnych piekarnikach gazowych
- na dużych piekarnikach gazowych, 1200mm
- na statycznych piekarnikach elektrycznych
- szer. modułów 400, 800, 1200, 1600mm

#### Modele z linii 700

- 2, 4 lub 6 palników
- palniki 5,5kW
- modele nadstawkowe
- na statycznych piekarnikach gazowych
- na statycznych piekarnikach elektrycznych
- szer. modułów 400, 800, 1200mm



### Kuchnie z gazową płytą „solid top”

- Góra tłoczona z 1-kawalka blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Trwała, żeliwna płyta grzewcza
- Powierzchnia grzewcza ze strefami o zróżnicowanej temperaturze, maksymalnie 500°C w centrum i stopniowo mniej, do 200°C, na obwodzie płyty
- Jeden centralny palnik z optymalizacją spalania i zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia
- Zapłon piezo-elektryczny
- Osłonięty płomień pilotujący

#### Piekarniki

- Drzwi zlicowane, dwu-warstwowe, izolowane z wytłaczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- Komora piekarnika ze stali nierdzewnej z rowkowaną płytą grzewczą (odlew żeliwny o gr. 5mm dla 900XP, czarna stal emaliowana o gr. 2mm dla 700XP)
- Komora z 3 poziomami roboczymi w standardzie GN 2/1
- Piekarnik gazowy z wysokowydajnym, centralnym, atmosferycznym palnikiem rurowym ze stali nierdzewnej, z optymalizacją spalania, zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, zapłonem piezo-elektrycznym pod płytą grzewczą. Termostat regulacyjny:
  - 900XP od 120°C do 280°C
  - 700XP od 110°C do 270°C

#### Charakterystyka konwekcyjnego piekarnika gazowego

- Dwuwarstwowe izolowane drzwi z uszczelką zapewniającą szczelne zamknięcie
- Emaliowana komora piekarnika z podporami na blachy ze stali nierdzewnej
- Dwupoziomowa komora piekarnika do pomieszczenia 2 naczyń GN 2/1 jednocześnie
- Palnik rurowy ze stali nierdzewnej ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczeniem przeciwwypływowym (na wypadek zaniku płomienia) oraz zapłonem piezoelektrycznym, zlokalizowany pod podstawą
- Regulowany termostat w zakresie od 120°C do 180°C

#### Modele z linii 900

- model nadstawkowy o szer. 800mm
- na gazowym piekarniku statycznym lub konwekcyjnym
- solid top z 2 palnikami otwartymi o szer. 800, 1200mm

#### Modele z linii 700

- nadstawka o szer. 800mm
- na statycznym piekarniku gazowym
- solid top z 2 palnikami otwartymi o szer. 800
- solid top z 2 palnikami otwartymi o szer. 1200
- solid top z 2 palnikami, płytą i 2 palnikami o szer. 1200mm



### Kuchnie z gazowym blatem

- Góra tłoczona z 1-kawalka blachy nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Gładki blat grzewczy ze stali niskowęglowej
- Palniki ze stali nierdzewnej ze stabilizacją płomienia. Każdy palnik z 2 lub 4 liniami płomienia
- Zapłon piezo-elektryczny
- Osłonięty płomień pilotujący

#### Modele z linii 900

- nadstawki o szer. 400, 800mm



### Kuchnie z płytkami elektrycznymi

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Płytki grzewcze z odlewanej żeliwa, z termostatem bezpieczeństwa, hermetycznie łączone z obudową
- Płytki z indywidualną regulacją progową (4kW każda dla 900XP i 2,6kW każda dla 700XP)

#### Piekarniki

- Drzwi zlicowane, dwu-warstwowe, izolowane z wytłaczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- Komora piekarnika ze stali nierdzewnej z rowkowaną płytą grzewczą (odlew żeliwny o gr. 5mm dla 900XP, czarna stal emaliowana o gr. 2mm dla 700XP)
- Komora z 3 poziomami roboczymi w standardzie GN 2/1
- Piekarnik elektryczny z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych, z regulacją:
  - 900XP od 110°C do 285°C
  - 700XP od 140°C do 300°C

#### Modele z linii 900

- 2 lub 4 kwadratowe płytki
- nadstawki o szer. 400, 800mm
- na statycznym piekarniku elektrycznym

#### Modele z linii 700

- 2, 4 lub 6 okrągłych płytek
- 4 kwadratowe płytki
- nadstawki o szer. 400, 800, 1200mm
- na statycznym piekarniku elektrycznym



### Kuchnie z elektrycznym blatem

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1 kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Gładka płyta ze stali (16Mo3)
- Blat z indywidualną regulacją progową stref grzewczych

#### Modele z linii 900

- nadstawka o szer. 400mm

#### Modele z linii 700

- nadstawki o szer. 400, 800mm



### Kuchnie indukcyjne

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Wytrzymała, odporna na uderzenia powierzchnia grzewcza ze szkła Ceran® o gr. 6mm
- Niezależnie sterowane indukcyjne strefy grzewcze:
  - 5kW (o średnicach 230mm dla 700XP i 280mm dla 900XP)
  - 3,5kW (o śr. 230mm dla 700XP) z zabezpieczeniem termicznym
- Panel sterujący z 9 poziomami mocy grzewczej i kontrolkami świetlnymi dla stref grzewczych

#### Wok indukcyjny

- Wytrzymały, odporny na uderzenia Wok ze szkła Ceran® o gr. 6mm
- Pojedyncza indukcyjna strefa grzewcza z zabezpieczeniem termicznym
- Panel sterujący z 9 poziomami mocy grzewczej i kontrolką świetlną

#### Kuchnie indukcyjne "z dodatkami" 700XP

- 2 indukcyjne strefy grzewcze niezależnie sterowane, 5kW (śr. 230mm), każda z zabezpieczeniem termicznym
- 6 pojemników GN 1/9 z pokrywkami na dodatki do potraw

#### Modele z linii 900

- nadstawki o szer. 400, 800mm

#### Modele z linii 700

- nadstawki o szer. 400, 800mm



## Kuchnie ceramiczne na podczerwień

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Wytrzymała, odporna na uderzenia powierzchnia grzewcza ze szkła Ceran® o gr. 6mm
- Niezależnie sterowane strefy grzewcze na podczerwień:
  - 900XP śr. 300mm, 3,4 kW
  - 700XP śr. 230mm, 2,2 kW
- Koncentryczne promienniki grzewcze pozwalają na dobór właściwej wymiarowo strefy grzewczej do wielkości garnka
- Dla bezpieczeństwa, świetlna kontrolka ostrzegawcza informuje o rozgrzaniu strefy grzewczej

## Piekarniki

- Drzwi zlicowane, dwu-warstwowe, izolowane z wytłaczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- Komora piekarnika ze stali nierdzewnej z rowkowaną płytą grzewczą (odlew żeliwny o gr. 5mm dla 900XP, czarna stal emaliowana o gr. 2mm dla 700XP)
- Komora z 3 poziomami roboczymi w standardzie GN 2/1
- Piekarnik elektryczny z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych, z regulacją:
  - 900XP od 110°C do 285°C
  - 700XP od 140°C do 300°C

## Modele z linii 900

- nadstawki o szer. 400, 800mm

## Modele z linii 700

- nadstawki o szer. 400, 800mm
- na statycznym piekarniku elektrycznym



## Płyty grillowe

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Płyta z równomiernym grzaniem na całej powierzchni (o grubości 20 mm dla HP 900XP, 15mm dla 900XP i 12mm dla 700XP)
- Powierzchnia grillująca ze stali niskowęglowej lub z twardej warstwy chromowej
- Duży otwór spustowy i szuflada ociekowa na zużyty tłuszcz
- Duża szuflada ociekowa na zużyty tłuszcz (opcja)

## Wersje gazowe 900XP

- stal niskowęglowa – sterowanie termostatyczne, termostat bezpieczeństwa, zakres temp. od 90°C do 280°C
- stal niskowęglowa – zakres temp. od 210°C do 420°C
- chromowana, sterowanie termostatyczne, termostat bezpieczeństwa, zakres temp. od 130°C do 300°C

## Wersje gazowe 700XP

- stal niskowęglowa – zakres temp. od 200°C do 400°C
- chromowana, sterowanie termostatyczne, termostat bezpieczeństwa, zakres temp. od 130°C do 300°C

## Zapłon piezoelektryczny

## Wersje elektryczne

- Zbrojone elementy grzewcze z incoley (900XP) lub na podczerwień (700XP) pod płytą grillową
- Sterowanie termostatyczne, termostat bezpieczeństwa
  - 900XP od 120°C do 280°C
  - 700XP od 110°C do 300°C
- Piekarnik gazowy z wysokowydajnym centralnym, atmosferycznym palnikiem rurowym ze stali nierdzewnej, z optymalizacją spalania, zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia, zapłonem piezoelektrycznym pod płytą grzewczą. Termostat regulacyjny:
  - 900XP od 120°C do 280°C
  - 700XP od 110°C do 270°C
- Piekarnik elektryczny z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych. Termostat regulacyjny:
  - 900XP od 110°C do 285°C
  - 700XP od 140°C do 300°C
- **Konwekcyjny piekarnik gazowy** z wysokosprawnym, centralnym, atmosferycznym palnikiem rurowym ze stali nierdzewnej, ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczeniem przeciwwyplywowym (na wypadek zaniku płomienia) oraz zapłonem piezoelektrycznym pod płytą. Regulowany termostat: 120°C do 280°C

## Modele z linii 900

- gazowe lub elektryczne
- stal niskowęglowa (płyty gładkie, ryflowane, mieszane)
- chromowane (gładkie lub mieszane)
- pochylone lub horyzontalne
- nadstawki o szer. 400, 800mm
- na statycznych piekarnikach gazowych lub elektrycznych
- gazowe nadstawki HP, stal niskowęglowa, szer. 1200mm

## Modele z linii 700

- gazowe lub elektryczne
- stal niskowęglowa (gładkie, ryflowane, mieszane)
- chromowane (gładkie lub mieszane)
- pochylone lub horyzontalne
- nadstawki o szer. 400, 800 mm



## Grille

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Wyjmowana 3-stronna osłona przeciw-rozpryskowa ze stali nierdzewnej
- Modele wolnostojące – dwustronne ruszty z żeliwa – rowkowane do mięsa i gładkie do ryb i warzyw
- Gazowe modele nadstawkowe – ruszty żeliwne
- Elektryczne modele nadstawkowe – ruszty ze stali nierdzewnej
- W wyposażeniu skrobak do czyszczenia rusztów

## Grille gazowe

- Palniki ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, anty-blokada

## Grille elektryczne

- Zbrojone elementy grzewcze z Incoley można wychylić od przodu
- Lampka wskaźnikowa zasilania
- Elektroniczna regulacja mocy dla zachowania precyzji regulacji

## Grille z lawą wulkaniczną 700XP

- Lawa wulkaniczna dla aromatu rozgrzanej lawy
- Palniki ze stali nierdzewnej, zabezpieczenie na wypadek zaniku płomienia, anty-blokada

## Grille gazowe HP

- Wysokowydajny radiacyjny system grzewczy (chroniony patentem)
- Palniki ze stali nierdzewnej z optymalizacją spalania osłonięty płomyk pilotowy, zabezpieczenie na wypadek zaniku płomienia i zapłon piezoelektryczny
- Maks. temperatura robocza 320 - 350°C
- Trwałe, wyjmowane, żeliwne ruszty
- Duże szuflady ociekowe na tłuszcz, 1szt na palnik

## Modele z linii 900

- gazowe lub elektryczne
- wolnostojące o szer. 400, 800mm
- gazowe grille dużej mocy HP, o szer. 400, 800, 1200mm

## Modele z linii 700

- gazowe lub elektryczne
- nadstawki o szer. 400, 800mm
- na podstawach
- gazowe grille dużej mocy HP, o szer. 400, 800mm





## Podgrzewacze do frytek

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Perforowane, "fałszywe" dno do odprowadzenia nadmiaru oleju do komory
- Lampa na podczerwień umiejscowiona z tyłu urządzenia
- Przycisk Włącz/Wyłącz
- Odpowiedni dla pojemników GN 1/1, maks. wys. 150mm

### Modele z linii 900

- nadstawka o szer. 400mm

### Modele z linii 700

- nadstawka o szer. 400mm



## Frytownice

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Kurek spustowy oleju
- Termostatyczne sterowanie temperaturą z termostatem bezpieczeństwa dla ochrony przed przegrzaniem

### Zakresy temperatur

- poj. do 10 l, gazowe/elektryczne – od 105°C do 185°C
- poj. 23 l, gazowe - od 120°C do 190°C
- poj. 23 l, elektryczne - od 110°C do 185°C

### Frytownice gazowe

- Komory smażenia w kształcie litery V z zewnętrznymi, wysokowydajnymi palnikami ze stali nierdzewnej, z optymalizacją spalania, zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, z osłoniętym płomykiem pilotującym i zapłonem piezoelektrycznym

### Frytownice elektryczne

- Komory smażenia w kształcie litery V z zewnętrznymi, wysokowydajnymi elementami grzewczymi na podczerwień

### 900XP – frytownice HP o poj. 23 l z:

- elektronicznym sterowaniem temperaturą, nastawianym czasem smażenia, wyłącznikiem głównym, nastawianiem rzeczywistej temperatury, programowaniem
- automatycznym filtrowaniem oleju i napełnianiem komory
- automatycznym podnoszeniem koszy

### Gazowe frytownice rurowe

- Idealne do potraw mącznych
- Rury gazowe wewnątrz komory tworzą "zimną strefę" do wylapywania resztek żywności
- Palniki ze stali nierdzewnej ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczenie przed zanikiem płomienia, osłonięty płomyk pilotujący
- Termostatyczne sterowanie temperaturą od 110°C do 190°C
- Termostat bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem
- Zapłon piezoelektryczny

### Modele z linii 900

- gazowe lub elektryczne elementy grzewcze wewnątrz / poza komorą
- 1 lub 2 komory
- szerokości 400, 800 mm
- poj. 15, 18, 23 l
- gazowe frytownice rurowe o poj. 23 l i szer. 400mm
- poj. 110 l z koszem na szynie (1 kosz 1600 mm lub 2 kosze 2400 mm)

### Modele z linii 700

- Poj. 2x5 l, 7 l, 12 l, 15 l, 34 l
- gazowe lub elektryczne, elementy grzewcze wewnątrz lub poza komorą
- 1 lub 2 komory
- nadstawki, o szer. 400, 800 mm
- gazowe frytownice rurowe o poj. 34 l i szer. 800mm



## Warniki do makaronu

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Komora robocza spawana bezszwowo, ze stali nierdzewnej AISI 316L
- Zabezpieczenie przed pracą bez wody
- System rozprężania piany z ciągłym uzupełnianiem wody, regulowanym przez manualny kurek wodny
- Duży otwór spustowy z manualnym zaworem kulowym do szybkiego opróżniania komory
- System automatycznego podnoszenia koszy (opcja)

### Modele gazowe

- "Regulator energii" do precyzyjnej regulacji mocy grzewczej
- Palniki dużej mocy z indywidualną regulacją (jeden na każdą komorę), umieszczone pod komorą, z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, płomykiem pilotującym i zapłonem piezoelektrycznym
- Przyłącze elektryczne nie jest potrzebne

### Modele elektryczne

- System grzewczy na podczerwień umiejscowiony pod komorą

### Automatyczny warnik HP z linii 700XP

- 4 cykle gotowania, od delikatnego do z pełną mocą
- programowalne, automatyczne podnoszenie koszy (można zapisać 5 czasów gotowania dla każdego kosza)

### Modele z linii 900

- poj. 40 l, gaz./el., 1 lub 2 komory, szer. 400, 800mm
- poj. 150 l, gaz./el./para, 1 lub 2 komory, automatyczne, szer. 800, 1600mm
- poj. 190 l, gaz./el./para, 1 komora, automatyczne, szer. 1200mm

### Modele z linii 700

- Automatyczne HP, poj. 20 l, elektryczne
- poj. 24,5 l, gaz./el., 1 lub 2 komory, szer. 400, 800mm



### Bemary

- Góra tłoczona z 1-kawalka blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawalka blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Komora robocza ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami, spawana bezszwowo
- Odpowiednie pojemniki - GN 1/1 o maks. gł 150mm
- Zakres temperatur roboczych od 30°C do 90°C
- Maks. poziom napełnienia wodą oznaczony z boku komory
- Manualne napełnianie wodą (kurek do napełniania w opcji)
- Kurek spustu wody umieszczony na froncie

#### Modele z linii 900

- gazowe lub elektryczne
- nadstawki o szer. 400, 800mm

#### Modele z linii 700

- elektryczne
- nadstawki o szer. 400, 800mm



### Kotły warzelne

- Zbiornik warzelny i dwu-warstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Wytlaczany zbiornik i pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 316
- Głęboko tłoczony zbiornik z zaokrąglonymi narożnikami, ze spawaniem bezszwowym
- Zawór bezpieczeństwa w modelach z pośrednim grzaniem zapewnia prawidłowe ciśnienie w płaszczu
- Manometr kontroluje poprawność działania kotła
- Elektrozawór do napełniania kotła ciepłą lub zimną wodą
- Zewnętrzny zawór do manualnego odprowadzenia nadmiaru powietrza w płaszczu podczas gotowania, w modelach z grzaniem pośrednim
- Zamknięty system grzewczy w modelach z grzaniem pośrednim, zapobiega stratom energii
- Duży zawór spustowy do wyładunku żywności

#### Modele gazowe

- Palniki ze stali nierdzewnej z optymalizacją spalania, zabezpieczenie na wypadek zaniku płomienia, ogranicznik temperatury i osłonięty płomyk pilotujący

#### Modele elektryczne

- Elementy grzewcze ze sterowaniem energią, ogranicznik temperatury i wyłącznik ciśnieniowy

#### Grzanie bezpośrednie

- zbiornik kotła jest ogrzewany bezpośrednio przez palniki
- żywność może osiągać wyższe temperatury niż przy grzaniu pośrednim

#### Grzanie pośrednie

- w podwójnym płaszczu wykorzystywana jest w całości wytworzona, nasycona para o temp. 110°C
- sterowanie wyłącznikiem ciśnieniowym
- dostępne są modele z podwójnym płaszczem wodnym automatycznie napełnianym

#### Modele z linii 900

- okrągły zbiornik o poj. 60, 100, 150 l, szer. 800mm
- prostokątny zbiornik o poj. 250 l, szer. 1200mm
- okrągły zbiornik, 150 l, o szerokości 800mm z pokrywą ciśnieniową
- gazowe lub elektryczne
- grzanie bezpośrednie lub pośrednie

#### Modele z linii 700

- okrągły zbiornik o poj. 60 l, szer. 800mm
- gazowe lub elektryczne
- grzanie bezpośrednie lub pośrednie



### Patelnie przechylne

- Dzieża z zaokrąglonymi narożnikami, spawana bezszwowo i dwu-warstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z 1-kawalka blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Powierzchnia smażenia ze stali nierdzewnej lub niskowęglowej (zalecana do smażenia „suchego” lub „mokrego”)
- Powierzchnia smażenia w patelniach „Duomat” 900XP (połączenie różnych rodzajów stali nierdzewnych), daje poprawę stabilności termicznej, eliminuje deformacje powierzchni i zwiększa odporność na korozję
- Manualny lub automatyczny, wysoce precyzyjny system przechyłu dzieży

#### Modele gazowe

- Palniki z optymalizacją spalania, zabezpieczenie na wypadek zaniku płomienia i zapłon piezoelektryczny z elektronicznym nadzorem płomienia
- Palniki zabudowane do dna dzieży i przechylane razem z nią (900XP)
- Termostatyczna regulacja temperatury
  - 900 XP od 120°C do 300°C
  - 700 XP od 90°C do 290°C

#### Modele elektryczne

- Elementy grzewcze na podczerwień umieszczone pod dzieżą
- Elementy grzewcze zabudowane do dna dzieży i przechylane razem z nią
- Termostatyczna regulacja temperatury
  - 900 XP od 120°C do 300°C
  - 700 XP od 120°C do 280°C

#### Modele z linii 900

- poj. 80 l, szer. 800mm
- poj. 100 l, szer. 1000mm
- gazowe lub elektryczne
- powierzchnia smażenia ze stali niskowęglowej lub „Duomat”
- automatyczny lub manualny przechył dzieży

#### Modele z linii 700

- poj. 60 l, szer. 800mm
- gazowe lub elektryczne
- powierzchnia smażenia ze stali nierdzewnej lub niskowęglowej
- manualny przechył dzieży



### Kuchnie wielofunkcyjne

- Góra tłoczona z 1-kawałką blachy nierdzewnej (o grubości: 2mm dla 900XP i 1,5mm dla 700XP) z zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tyłny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej
- Komora ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami, spawana bezszwowa do blatu roboczego
- Powierzchnia grzewcza z wielowarstwowej stali (3 mm warstwa ze stali nierdzewnej AISI 316 połączona z 12mm warstwą ze stali niskowęglowej)

#### Modele gazowe

- Palniki wyposażone w dwie linie płomieni dla lepszej dystrybucji ciepła
- Termostatyczny zawór gazowy. Zapłon piezoelektryczny
- Temperatura w zakresie od 100°C do 250°C

#### Modele elektryczne

- Zbrojone elementy grzewcze z odpornego materiału Incoloy pod dzieżą
- Termostat i regulator energii do precyzyjnego gotowania i do redukcji wahań użytej energii wokół nastawionej temperatury
- Zakres temperatur
  - 900 XP od 100°C do 300°C
  - 700 XP od 100°C do 250°C

#### Modele z linii 900

- poj. 22 l, szer. 800mm
- gazowe lub elektryczne

#### Modele z linii 700

- poj. 11 l, 22 l
- szer. 400, 800mm
- gazowe lub elektryczne



### Podstawy chłodnicze/mroźnicze

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite

#### Podstawy chłodniczo-mroźnicze

- Mogą funkcjonować jako urządzenia chłodnicze lub mroźnicze. Zakres temperatur od -22°C do +8°C
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- Wbudowana sprężarka
- 2 szuflady z blokadą i perforowanym dnem, o udźwigu do 40kg każda
- Możliwość instalacji na kółkach
- Dopuszczalna temperatura otoczenia do 43°C
- Możliwość instalacji pod urządzeniami grzewczymi (Icy/Hot)

#### Podstawy chłodnicze i mroźnicze

- Zakresy temperatur:
  - chłodnicza od -2°C do +10°C
  - mroźnicza od -15°C do -20°C
- Wbudowana sprężarka
- Termostat, świetlna kontrolka rozmrażania i przycisk Włącz/Wyłącz
- Duże szuflady ze stali nierdzewnej w standardzie GN 1/1 z teleskopowymi, anty-skrętnymi prowadnicami
- Dopuszczalna temperatura otoczenia do 43°C

#### Modele z linii 900

- Podstawa chłodniczo-mroźnicza, 2 szuflady, szer. 1200 mm
- Podstawa chłodnicza, 2 szuflady, szer. 1200mm

#### Modele z linii 700

- podstawa chłodnicza z 2 drzwiami lub 2/4 szufladami, o szerokości 1200mm
- podstawa chłodnicza z 3 drzwiami lub 3/6 szufladami, o szerokości 1600mm
- Podstawa mroźnicza, 2 szuflady, szer. 1200mm



### Neutralne blaty robocze i podstawy

#### Neutralne blaty robocze

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tyłny z 1-kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Z frontem zamkniętym lub z szufladą

#### Neutralne blaty ze zlewem

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tyłny z 1 kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Komory kompatybilne z pojemnikami GN

#### Kolumna wodna z licznikiem litrów

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tyłny z 1 kawałką blachy dla zwiększenia trwałości i stabilności
- Cyfrowy licznik litrów do monitorowania napełnienia wodą

#### Podstawy otwarte

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Wyposażenie dodatkowe:
  - drzwi z uchwyłami
  - szuflady
  - zestawy podgrzewające
  - prowadnice do pojemników GN

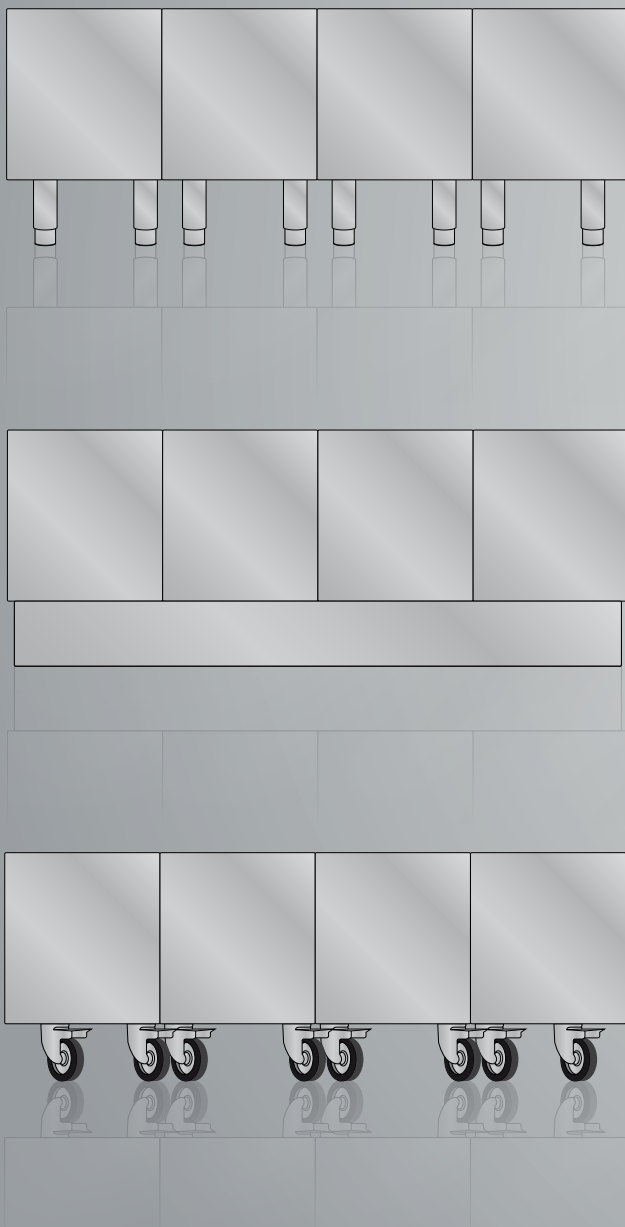
#### Modele z linii 900

- blaty robocze o szer. 200, 400, 800mm
- blaty robocze z szufladą o szer. 200, 400, 800mm
- neutralny blat ze zlewem, szerokość 400mm
- kolumna wodna z licznikiem litrów, o szerokości 200mm
- podstawy otwarte o szer. 400, 800, 1200mm
- podstawy zamknięte lub podstawa z szufladą na butelki o szer. 200mm

#### Modele z linii 700

- blaty robocze o szer. 200, 400, 800mm
- blaty robocze z szufladą o szer. 400, 800mm
- neutralny blat ze zlewem, szer. 400 mm
- kolumna wodna z licznikiem litrów, szer. 200 mm
- podstawy zamknięte lub podstawa z szufladą na butelki o szer. 200mm

# Kuchnia na solidnych podstawach



## Na nogach

- ▶ Rozwiązanie standardowe, idealne gdy konieczna jest regulacja wysokości urządzeń
- ▶ Wersja dostarczana standardowo ze wszystkimi urządzeniami i podstawami wolnostojącymi

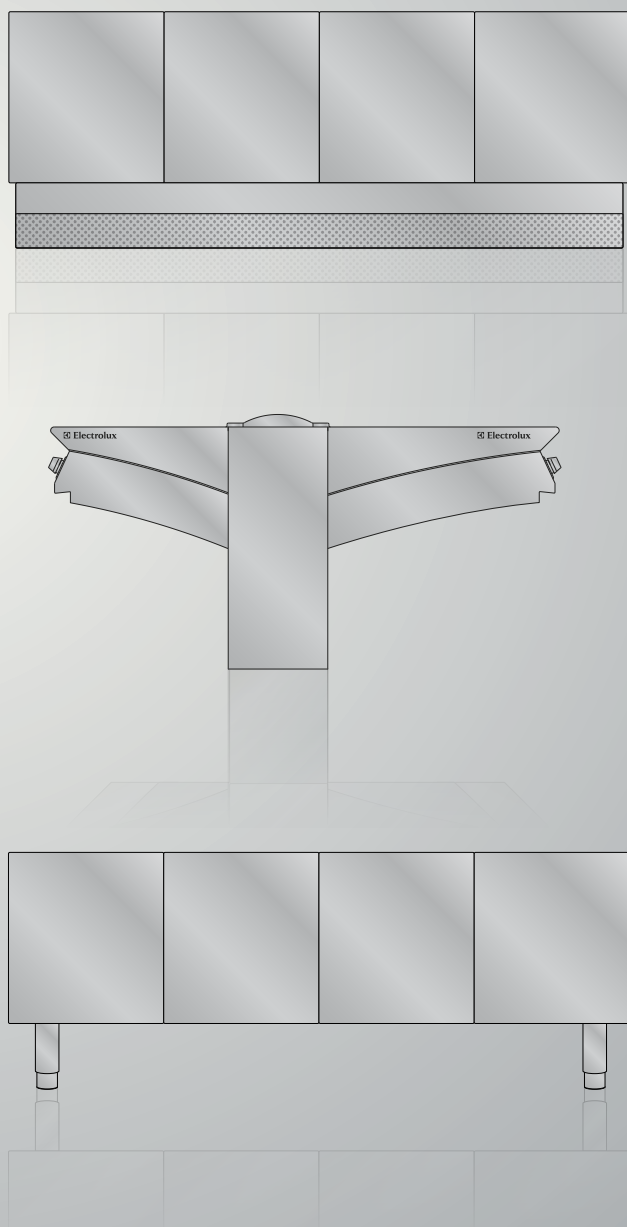
## Z osłoną na nogi

- ▶ Osłania nogi, zamykając przestrzeń między urządzeniami i podłogą
- ▶ Osłona może być stosowana do urządzeń wolnostojących i podstaw na nogach

## Na kółkach

- ▶ Kółka zastępują nogi, poprawiają elastyczność działania, dzięki możliwości przemieszczania urządzeń
- ▶ Kółka można stosować do urządzeń wolnostojących i podstaw\*

\* Aby uzyskać szczegółowe informacje, prosimy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem Electroluxa.



\* Aby uzyskać szczegółowe informacje, prosimy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem Electroluxa.

### Na cementowym cokole

- ▶ Dostępne są różnorodne, zamknięte rozwiązania na cokole cementowym\*
- ▶ Cokół cementowy można stosować do wszystkich urządzeń wolnostojących\*

### Podwieszane

- ▶ Pozwalają na stosowanie układów podwieszanych, na ramie nośnej, poprawiających estetykę i walory higieniczne. Urządzenia mogą być ustawiane liniowo lub tył do tyłu
- ▶ Odpowiednie dla większości urządzeń (700XP-tylko dla nadstawek)\*

### W układach mostkowych

- ▶ Rozwiązanie poprawiające walory higieniczne, pozwala umieścić kilka urządzeń nadstawkowych pomiędzy wolnostojącymi
- ▶ Nadstawki – wymagają instalacji pomiędzy dwoma urządzeniami wolnostojącymi o długości do 1600 mm \*
- ▶ Urządzenia wolnostojące – z możliwością instalacji do długości 2000 mm\*

# Electrolux, zorientowanie na klienta

Jesteśmy przekonani, że właściwym podejściem jest aby być konkurencyjnym na rynku i przewidywać potrzeby klienta, zarówno przy rozwiązywaniu kwestii projektowych, produkcyjnych, marketingowych, jak i serwisowych. W firmie Electrolux nazywamy to “obsesją na punkcie klienta”, gdyż to jego życzenia, pragnienia, opinie, ukierunkowują nasze działania i prace nad rozwojem produktów.

## **Produkcja, dozór i kontrola końcowa wszystkich wyrobów**

Jakość produkcji oznacza stałą poprawę wykonawstwa. Na świecie, “Made by Electrolux” oznacza gwarancję wysokiego poziomu technologii i standardów jakościowych, konstrukcję dostosowaną do potrzeb klienta, i stały rozwój produktu. W wydziale produkcji modułowych urządzeń grzewczych Electrolux Professional, wszystkie wyroby podlegają kontroli jakości, sztuka po sztuce, wszystkie funkcje urządzenia są sprawdzane z osobna przez ekspertów technicznych, zanim zostaną zapakowane do wysyłki. W uzupełnieniu tej procedury, prowadzone są kontrole wyrwykowe na końcu linii montażowych i w magazynie.

Wysokie standardy jakościowe Electroluxa służą usatysfakcjonowaniu coraz bardziej wymagających klientów.

## **Serwis przedsprzedażny: ponad 1000 specjalistów gotowych pomóc klientowi**

Zespół ponad 1000 specjalistów technicznych na całym świecie posiada tylko jeden cel, aby zaprojektować urządzenia łatwe w obsłudze, funkcjonalne i niezawodne. Stała współpraca pomiędzy konstruktorami, technikami i szefami kuchni stanowi gwarancję, że produkty Electroluxa są wykonane zgodnie z wymaganiami profesjonalistów. Specjaliści są w pełni przygotowani do udzielenia klientowi pomocy w zakresie prawidłowej organizacji pracy w kuchni oraz proponowania urządzeń o parametrach właściwych dla małych restauracji i dużych instytucji.



Projektowanie&Ofertowanie  
Oprogramowanie komputerowe dla kuchni





#### **Serwis posprzedażny: blisko klienta, wszędzie na świecie**

Mówiąc o rzetelności Electrolux Professional i jego globalnej obecności myślimy o największej sieci serwisowej na świecie tworzonej przez fachowych, wykwalifikowanych i wybranych partnerów, codziennie zaangażowanych w takie działania jak montaż, dostawa części czy konserwacja urządzeń. Ich wspólnym celem jest zagwarantowanie klientowi pomocy i szybkiego serwisu technicznego. Wyroby są dostarczane, instalowane, skutecznie nadzorowane przez globalną sieć serwisu posprzedażnego, która na całym świecie zapewnia szybkie i profesjonalne doradztwo specjalistów.

- 2000 autoryzowanych centrów serwisowych
- ponad 10000 ekspertów technicznych
- dostępność części zamiennych przez 10 lat od zakończenia produkcji urządzenia
- 98000 części zamiennych w magazynach
- dostawa części na świecie w ciągu 24/48 godzin

#### **Akademia Electroluxa dla szefów kuchni, seminaria na żywo i spotkania "chef-to-chef"**

Celem utworzenia Akademii Electroluxa dla szefów kuchni było zaoferowanie im tego co najlepsze w zakresie gościnności, edukacji oraz informacji. Bezpłatne seminaria dla profesjonalistów z zakresu catering'u, pokazy kulinarne na żywo i szczegółowe porady to tylko część działań oferowanych dla ponad 6000 gości odwiedzających nas każdego roku. Można "dotknąć" modułowych urządzeń grzewczych, pod okiem szefa z Akademii Electroluxa, będącego w grupie naszych profesjonalistów łączących doświadczenie wyniesione z wielogwiazdkowych hoteli i restauracji oraz faktu korzystania z najbardziej innowacyjnych technologii kuchennych. Każde seminarium obejmuje:

- Pokaz techniczny: prezentacja funkcji, procedur roboczych, urządzeń pomocniczych i poprawnej konserwacji
- Pokaz kulinarny: pokaz technik gotowania, ich elementów składowych, planowania nowych metod organizacji kuchni, pokaz kulinarny na żywo



**CHEFACADEMY**



