



 **thermaline**

M2M - Made to Measure
Fatto su misura

 **Electrolux**



Dal 1871



Linea pentole nel 1930



Prima generazione di pentole basculanti nel 1934



Installazione nella cucina di Kloster nel 1960

Produzione, precisione e tradizione da oltre 100 anni



Una grande passione per l'innovazione, una particolare attenzione al cliente e un impegno da sempre nella sostenibilità: questi sono i valori fondamentali che ispirano Electrolux Professional e ne sostengono la visione. Una storia che risale al 1871 e continua ancor oggi, una storia di prodotti Electrolux realizzati in Svizzera, direttamente collegata al

marchio Thermo, leader nel mercato. *thermaline* offre apparecchiature con tecnologia all'avanguardia, elevata qualità, design innovativo e facilità di utilizzo, grazie alle conoscenze acquisite da un'esperienza centenaria. L'eleganza della linea Swissfinish si traduce in apparecchiature adattabili anche a spazi ridotti e senza dover sacrificare prestazioni, pulibilità e distinzione.



thermaline: design svizzero

una nuova era nella cottura professionale



Sursee, nuovo Sito Produttivo e nuovo Competence Center

Dedicato all'eccellenza, il sito Produttivo di 25.970 m² non solo è dotato di impianti per la produzione, di laboratori e di team per il controllo della qualità, ma ospita anche un Competence Center Globale al fine di fornire un supporto più rapido ed efficiente ai progettisti delle cucine e ai loro clienti in tutto il mondo.

Riscaldamento e raffreddamento senza combustibili fossili

Il Centro Produttivo e il Competence Center di Sursee sono alimentati da un sistema geotermico innovativo, un sistema chiuso a scambio termico per facilitare il riscaldamento e il raffreddamento dell'edificio senza l'utilizzo di combustibili fossili. Delle pompe estraggono calore dal sottosuolo durante l'inverno e durante l'estate scaricano nel terreno calore proveniente dall'edificio. Il sistema geotermico riduce il consumo annuo di energia e le emissioni di CO₂ rispecchiando così l'enfasi che Electrolux Professional pone sulla sostenibilità.

Risparmio energetico

Il sistema geotermico garantisce fino al 70% di risparmio energetico su base annua. Inoltre, il Sito Produttivo di Sursee utilizza un sistema di illuminazione sostenibile, così come l'ultimissima e tecnologica attrezzatura per il taglio laser, che contribuisce ad un'importante riduzione sul consumo di energia. L'illuminazione inoltre, migliora le condizioni operative, ottimizzando la qualità della produzione.

Servizio di post-vendita: vicino al cliente, ovunque nel mondo

Quando parliamo di affidabilità e presenza globale di Electrolux Professional ci riferiamo alla rete di assistenza più estesa al mondo, costituita da partner competenti e qualificati, impegnati quotidianamente in una pluralità di attività: dall'installazione alle parti di ricambio e alla manutenzione. Il loro obiettivo comune è garantire un servizio al cliente efficace e un'assistenza tecnica rapida. I prodotti vengono spediti, installati e supervisionati adeguatamente dai nostri tecnici post-vendita garantendo così un servizio rapido e valido in tutto il mondo.

- ▶ oltre 2.000 centri di assistenza autorizzati
- ▶ oltre 10.000 tecnici esperti
- ▶ 10 anni di disponibilità per le parti di ricambio dalla cessazione della produzione
- ▶ 98.000 parti di ricambio disponibili a magazzino
- ▶ consegna dei ricambi in 24/48 ore in tutto il mondo

• Zurich
• Bern • Sursee

Sursee, Switzerland.
Competence Center e Sito Produttivo



M2M - Made to Measure

Un design studiato per i grandi chef



Ristoranti gourmet



Hotel a cinque stelle

Unica ed esclusiva, la nuova *thermaline* Made to Measure è stata creata per diventare il partner ideale di ogni chef, anche dei più attenti, per soddisfare i requisiti di hotel a cinque stelle e di ristoranti ricercati grazie ad una tecnologia sempre all'avanguardia e ad un'incomparabile design. Il risultato potrà essere solo quello di ottenere la cucina dei vostri desideri; un blocco

cottura realizzato con la stessa precisione e passione di un gioiello di rara bellezza, affidabile e funzionale, che può esistere solo in due posti al mondo: nella vostra mente e nel Centro Produttivo e Competence Center di Sursee, in Svizzera. Un team di esperti è a vostra disposizione per fornire risposte immediate e far diventare realtà la cucina dei vostri sogni.

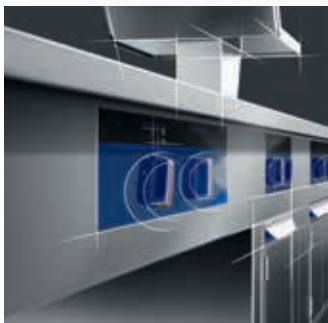




therma line

Voi desiderate. Noi realizziamo

Le possibilità e le configurazioni sono infinite



Sia che preferiate i bruciatori a gas tradizionali o le funzioni elettriche, per preparare le vostre ricette, o che non possiate rinunciare alla tecnologia ad induzione per le vostre migliori creazioni, la nuova *thermaline* M2M - Made to Measure vi permetterà di scegliere tra una vasta gamma di funzioni di cottura (più di 40) in grado di adattarsi perfettamente ai

vostrì desideri, preferenze e stili di cottura.

La vostra cucina non sarà simile a nessun'altra; sarà costruita su misura, creata per soddisfare la vostra personalità.

Un vero capolavoro nel quale l'innovazione garantita, l'elevata efficienza e il design unico si fondono alla perfezione.





Esprimete la vostra creatività in cucina



Griglia HP



Cuocipasta



Wok a gas HP



Aquacooker

Possibilità illimitate per gli ospiti che desiderano ordinare "à la carte" e che hanno diverse esigenze nella scelta delle pietanze.

- Cucine a gas
- Fry top elettrici/fry top con piastra "powertop"
- Piastra "Free Cooking"
- Aquacooker
- Griglie

- Cuocipasta e friggitrici
- Brasiere multifunzioni
- Forni passanti ventilati sia nelle versioni elettriche che a gas
- Armadi caldi
- Basi Ref-Freezer

Queste sono solo alcune delle opzioni che sono disponibili per larghezza, profondità, altezza e a seconda del tipo di installazione.





Piastra "Free Cooking"



Base Ref-Freezer



Induzione ampia superficie



Wok a induzione HP





reddot award 2014
best of the best

Innovazione garantita per semplificare il vostro lavoro



Il rivoluzionario design garantisce funzionalità e pulizia eccellenti

Il pannello di controllo permette di operare con grande visibilità e la superficie in vetro perfettamente liscia garantisce la massima igiene. La regolazione precisa della temperatura (al grado) assicura risultati di cottura ottimali.



Cottura multifunzione

L'Aquacooker è l'apparecchiatura ideale per cotture multifunzioni: la si può utilizzare per cottura sottovuoto (sous-vide), come bagnomaria e persino come un cuocipasta.



Bruciatori efficienti per accelerare i tempi di cottura

I bruciatori "flower flame", brevettati, ad incasso e a tripla corona sono altamente efficienti e impediscono la dispersione termica risparmiando così tempo ed energia. Disponibile come opzione, è possibile elevare la potenza a 12 kW (in questo caso, le griglie di supporto pentole dovranno essere più alte).



Scegliete la vostra cottura preferita

La piastra free-cooking vi consente di cucinare direttamente (il cibo è a contatto con la superficie) - oppure indirettamente (con l'utilizzo di pentole e padelle per il massimo della flessibilità).



Risultati perfetti con temperature uniformi

Grazie al sistema di riscaldamento a gas altamente efficiente e brevettato, la cottura con griglia HP ad elevata potenza raggiunge una temperatura uniforme, permettendo così una grigliatura perfetta sull'intera superficie di cottura.



Massima flessibilità con doppia opzione di temperatura

Base refrigerata e freezer in un'unica apparecchiatura, la soluzione più flessibile per le vostre necessità di conservazione.



Superficie igienica antiaderente

I frytop sono dotati di una superficie "Powertop" antiaderente e altamente resistente. La distribuzione del calore diventa ottimale e la cottura del tutto omogenea.



Massima efficienza

Un ambiente di lavoro confortevole



Ecotop

I tuttapiastre sono caratterizzati da un rivestimento speciale: l'ecotop, che garantisce elevata efficienza riducendo allo stesso tempo la dispersione termica e rende l'ambiente di lavoro più sano.

Ecoflam

Una volta rimossa la pentola il dispositivo ecoflam spegne la fiamma principale, mantenendo attiva la fiamma pilota. Questo permette una minore dispersione termica e un elevato risparmio energetico con condizioni di lavoro confortevoli.

Induzione ad ampia superficie

Permette di alloggiare fino a 16 pentole contemporaneamente per una maggiore produttività, sfruttando tutti i vantaggi della tecnologia ad induzione: efficienza energetica, migliori condizioni di lavoro, pulizia facile e veloce.

Efficienza garantita

Ambiente lavorativo più confortevole e maggiore guadagno economico.





Swissfinish

Design unico



therma*line* Swissfinish garantisce il miglior processo costruttivo per cucine fatte su misura, realizzate con acciaio inox di elevata qualità. *therma*line Swissfinish crea soluzioni uniche e con la massima affidabilità, con un piano di lavoro

saldato, senza giunzioni e senza viti a vista. L'elegante design e la sua praticità, fanno dei prodotti Electrolux Professional il tratto caratteristico; ciò garantisce prestigio al design in cucina e una lunga durata alle attrezzature.





there

Igiene e robustezza

Il piano di lavoro unico Swissfinish in acciaio inox da 3 mm di spessore offre la massima igiene e robustezza. Il particolare design esalta un blocco cottura solido, ergonomico e semplice da pulire.

Sicurezza

Il nuovo bordo rialzato di alcune funzioni contribuisce a migliorare i risultati di cottura e la sicurezza del cibo, impedendo a liquidi e olio di gocciolare nella vasca di friggitrice, cuocipasta e bagnomaria.

Funzionalità

Ogni singolo dettaglio, dalla forma delle maniglie sulle porte alle manopole con impugnatura in silicone spesso, dal pannello di controllo ad alta visibilità con grafica laser ai forni a convezione passanti, è stato studiato per assicurare la massima funzionalità.





Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.professional.electrolux.it

Seguici su    

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

