

# Potenza e grandi prestazioni

Griglie<sup>HP</sup> di Electrolux Professional



# Le tue richieste...

“Perché Electrolux Professional?  
Le nostre relazioni commerciali  
esistono già da molto tempo.  
Fin dall’inizio abbiamo potuto  
contare sulla massima qualità  
delle attrezzature e sul servizio  
eccellente di Electrolux  
Professional.

Quando abbiamo ristrutturato  
il nostro ristorante di Gent,  
avevamo delle scadenze molto  
severe, ma grazie ad Electrolux  
Professional e ai suoi Partner  
autorizzati il tutto è stato gestito  
al meglio”

# La nostra soluzione...

Per avere risultati di cottura uniformi, tempi di riscaldamento super veloci e gestire anche il servizio più impegnativo ecco la Griglia Elettrica<sup>HP</sup> di Electrolux Professional.

HP vuol dire Alta Produttività!



**Alta  
produttività**



**Risultati  
perfetti**



**Facile da  
pulire**



**Grandi  
performance**

Funzionalità

Qualità del cibo

# Facilità di utilizzo e gusto al top



La griglia professionale più performante e facile da usare sul mercato.  
La Griglia Elettrica<sup>HP</sup> di Electrolux Professional può aiutare il tuo business a crescere



## Risultati perfetti

Risultati perfetti e uniformi, porzione dopo porzione, e tempo di riscaldamento più breve in assoluto. Il design unico della Griglia Elettrica<sup>HP</sup> riduce la distanza tra gli elementi riscaldanti e la superficie di cottura per una distribuzione più uniforme del calore



## Riscaldamento veloce

Una tecnologia che non solo permette di riscaldare la griglia in tempo record ma anche di ridurre i tempi di cottura grazie agli elementi riscaldanti

integrati alla griglia e al calore dei deflettori rimovibili

**BREVETTATO**

(EP3127458B1 e relativa famiglia)



## Spia livello acqua

Avverte quando il livello dell'acqua è basso. Per garantire risultati perfetti mantenere la vasca dell'acqua sempre piena

Per grigliare ovunque.

La Griglia Elettrica<sup>HP</sup> garantisce elevate prestazioni ed è ideale per utenze che non hanno possibilità di utilizzare il gas come ad esempio centri commerciali o attività in centri storici



### La perfetta configurazione

Di grandi o piccole dimensioni. La gamma delle Griglie Elettriche<sup>HP</sup> è composta da una diversa modularità permettendo di sfruttare al

meglio lo spazio disponibile. Il modulo da 120 cm di larghezza permette di servire ingenti quantitativi velocemente. Rendi la tua cucina più ergonomica: la Griglia Elettrica<sup>HP</sup> può essere installata su una base refrigerata o armadiata neutra



### Facile da pulire

La pulizia della Griglia Elettrica<sup>HP</sup> è estremamente facile, griglie rimovibili lavabili in lavastoviglie.



Rubinetti acqua integrato, cassetto di raccolta grassi e tubo di scarico, per agevolare il riempimento e lo svuotamento



### Livello di potenza

È possibile ridurre i tempi di cottura, risparmiare energia e utilizzare diverse modalità di cottura grazie al preciso controllo energetico della Griglia Elettrica<sup>HP</sup>. La griglia può essere mantenuta al minimo quando non è in uso e subito dopo può raggiungere la corretta temperatura in tempi rapidi. I deflettori opzionali permettono una cottura delicata (con effetto vapore) e una grigliatura ad altissima potenza

# Risultati perfetti, sia dentro che fuori

Come avere le strisce senza bruciature? Grazie al controllo energetico è possibile ottenere un effetto ottimale sia all'esterno del prodotto che all'interno garantendo risultati eccellenti

Per una degustazione al top!

Minor tempo. Minori sprechi.



**Il risultato è ciò che conta!**

Grigliatura perfetta, anche per cotture più lunghe, grazie al **sistema di regolazione dell'energia ad alta precisione**. Costi di gestione ridotti grazie al controllo energetico presente per ciascuna zona di cottura indipendente



**Basta aggiungere acqua!**

Il cibo sarà più delicato, morbido e gustoso e l'ambiente di lavoro più salutare **senza fiamme grazie alla presenza di acqua nella vaschetta**

**Controllo energetico**

Consente di grigliare una maggiore varietà e quantità di cibo grazie alla precisione del regolatore di energia. Il livello di potenza minimo è solo del 10% e ha un controllo indipendente per ogni griglia per cucinare diversi tipi di cibo contemporaneamente con diverse temperature

Tempi di cottura ridotti e risultati sempre costanti grazie ai **deflettori** che convogliano il calore verso la superficie di cottura

**BREVETTATO**

(EP3127458B1 e relativa famiglia)

# Grigliare di più. Pulire con più facilità



Ridurre i tempi di inattività da oggi si può! **Le Griglie<sup>HP</sup> di Electrolux Professional** sono performanti e facili da pulire



## Facile da pulire

- ▶ **raffreddamento** piastra veloce
- ▶ **griglie rimovibili**
- ▶ tutti i componenti sono **lavabili in lavastoviglie**
- ▶ **elementi riscaldanti** inclinati per facilitare l'accesso
- ▶ **accessori dedicati** per una pulizia efficace
- ▶ **ingresso acqua integrato** con tappo e scarico



Nessuna bacinella di raccolta grassi. La Griglia<sup>HP</sup> ha un design unico caratterizzato da una grande vasca da incasso con **rubinetto acqua integrato, ampio scarico** con filtro e **tubo del troppopieno**

Pulizia facile e sicura grazie agli **elementi riscaldanti inclinabili a 90°** e bloccabili

## Lavabili in lavastoviglie

- ▶ **griglia** rimovibile per la pulizia
- ▶ **paraspruzzi** per proteggere da schizzi di grasso
- ▶ **deflettori** per ridurre i tempi di cottura

**BREVETTATO**

(EP3127458B1 e relativa famiglia)



# Cottura uniforme ed elevata produttività

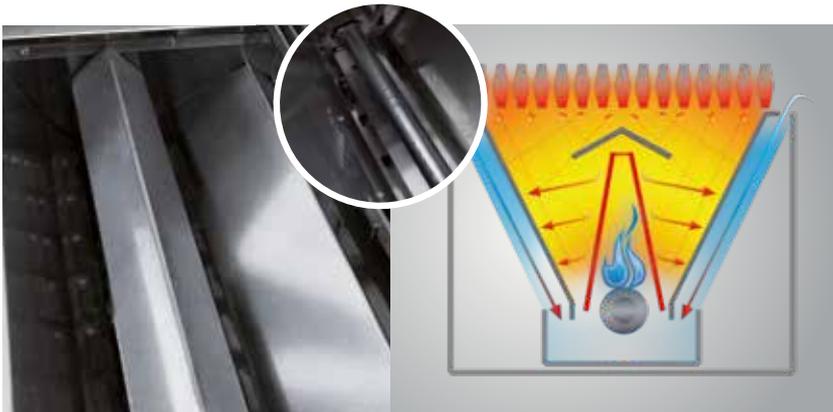


Per chi preferisce la fiamma libera, la versatile Griglia a Gas<sup>HP</sup> ad alte prestazioni e alta potenza di Electrolux Professional garantisce una maggiore produttività



Ampia superficie di cottura con griglie rimovibili

- ▶ la **regolazione precisa del livello di potenza** offre un ampio range di temperatura
- ▶ i **bruciatori separati** ad alta efficienza sono in acciaio inox 100% per un utilizzo flessibile delle griglie di cottura
- ▶ la superficie di cottura è riscaldata uniformemente grazie all'**innovativo sistema di riscaldamento per irraggiamento** che minimizza le zone fredde
- ▶ **ampia superficie di cottura** e griglie smaltate in ghisa facili da rimuovere (larghezza fino a 185,5 mm). Le griglie hanno una finitura antiaderente smaltata che permette di facilitare la pulizia



## Riscaldamento per irraggiamento ad alta efficienza

Il calore viene irraggiato sui deflettori e verso la superficie di cottura producendo del calore uniforme per risultati perfetti

- ▶ **tegolo radiante rimovibile** per permettere un facile accesso ai bruciatori per una **pulizia a fondo**
- ▶ la **superficie di cottura** raggiunge una **temperatura elevata** garantendo ottimi risultati di cottura
- ▶ **tegoli radianti** in AISI 441 **resistenti** alle alte temperature per evitare il deterioramento



## Grande cassetto di raccolta grassi rimovibile

profondo cassetto (uno per bruciatore); può essere riempito con acqua per facilitare la pulizia e trasmettere umidità al cibo

**BREVETTATO**

(EP3127458B1 e relativa famiglia)

# Cottura alla griglia eccellente.



## Flusso di lavoro ottimizzato

Il design modulare ed ergonomico delle Griglie<sup>HP</sup> di Electrolux Professional aumenta la produttività e la soddisfazione dei tuoi clienti



### Alta produttività

È possibile gestire un flusso di lavoro ben organizzato e più fluido grazie alle Griglie<sup>HP</sup> di Electrolux Professional che sono:

- ▶ **ergonomiche, salva tempo e spazio**, e si possono installare su basi refrigerate, su freezer, armadiate neutre e tutte le basi in generale delle gamme 700 e 900\*
- ▶ **ad alta potenza** e con un funzionamento semplificato, manutenzione e pulizia facili



\* Le basi refrigerate e freezer non sono compatibili con la griglia elettrica PowerGrill<sup>HP</sup> 700

# Energia, tempo e spazio

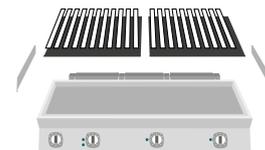


Risparmiare energia, tempo e spazio si può! Grazie alle Griglie<sup>HP</sup> di Electrolux Professional, le più performanti, facili da usare e veloci da pulire

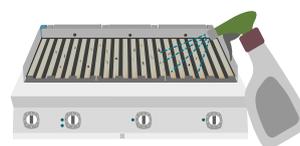


## Per organizzare un flusso di lavoro ottimale

È semplice e veloce, le Griglie<sup>HP</sup> sono già predisposte per l'installazione e per l'utilizzo, e sono facili da pulire



Rimuovere i paraspruzzi, le griglie, i deflettori, il filtro di scarico e il tubo del troppopieno



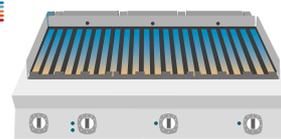
Rimuovere i residui di cibo



Indossare guanti protettivi



Pulire con il raschietto



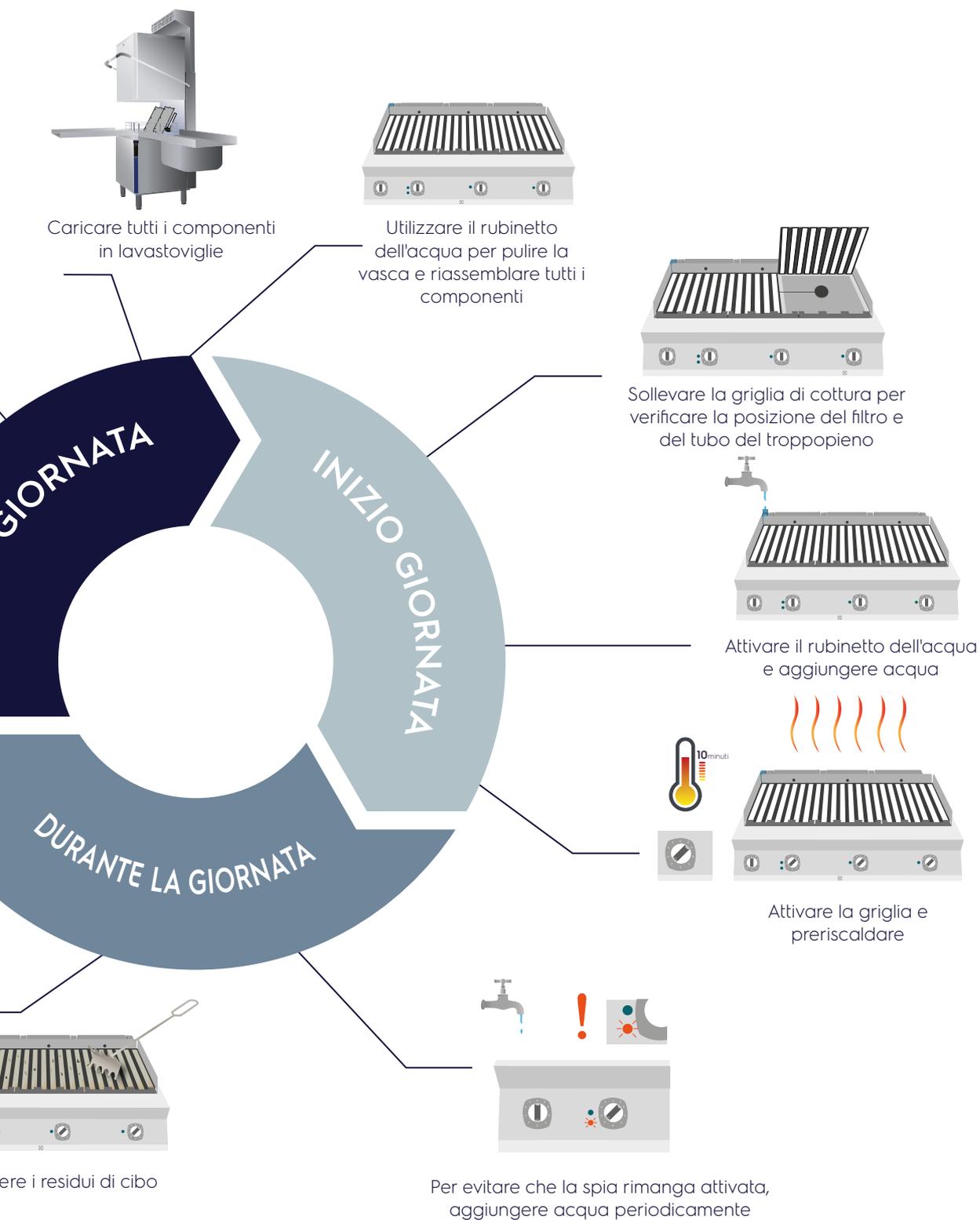
Spegnere e attendere che le griglie si raffreddino



Rimuovere



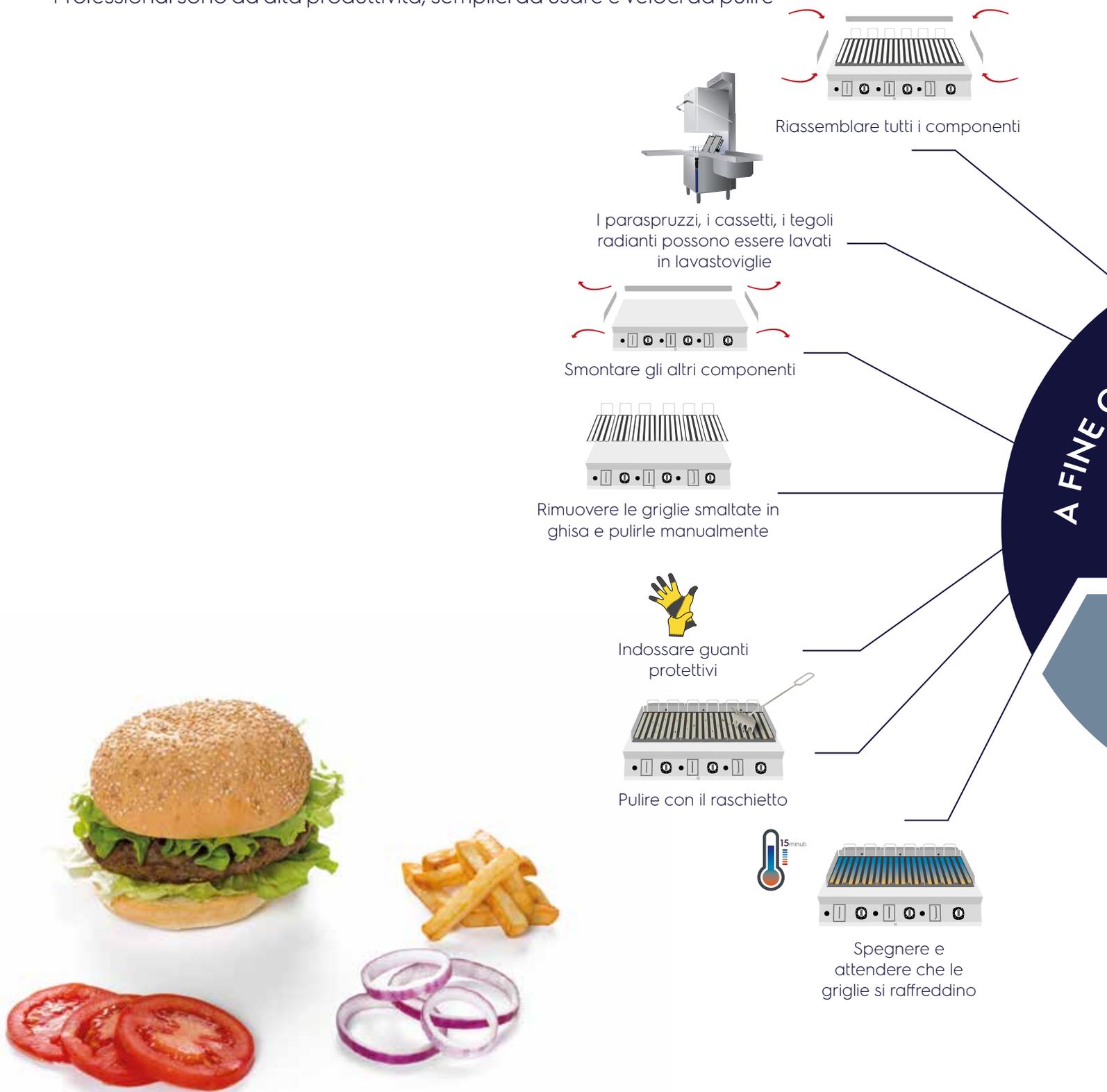
# Flusso di lavoro con la griglia elettrica



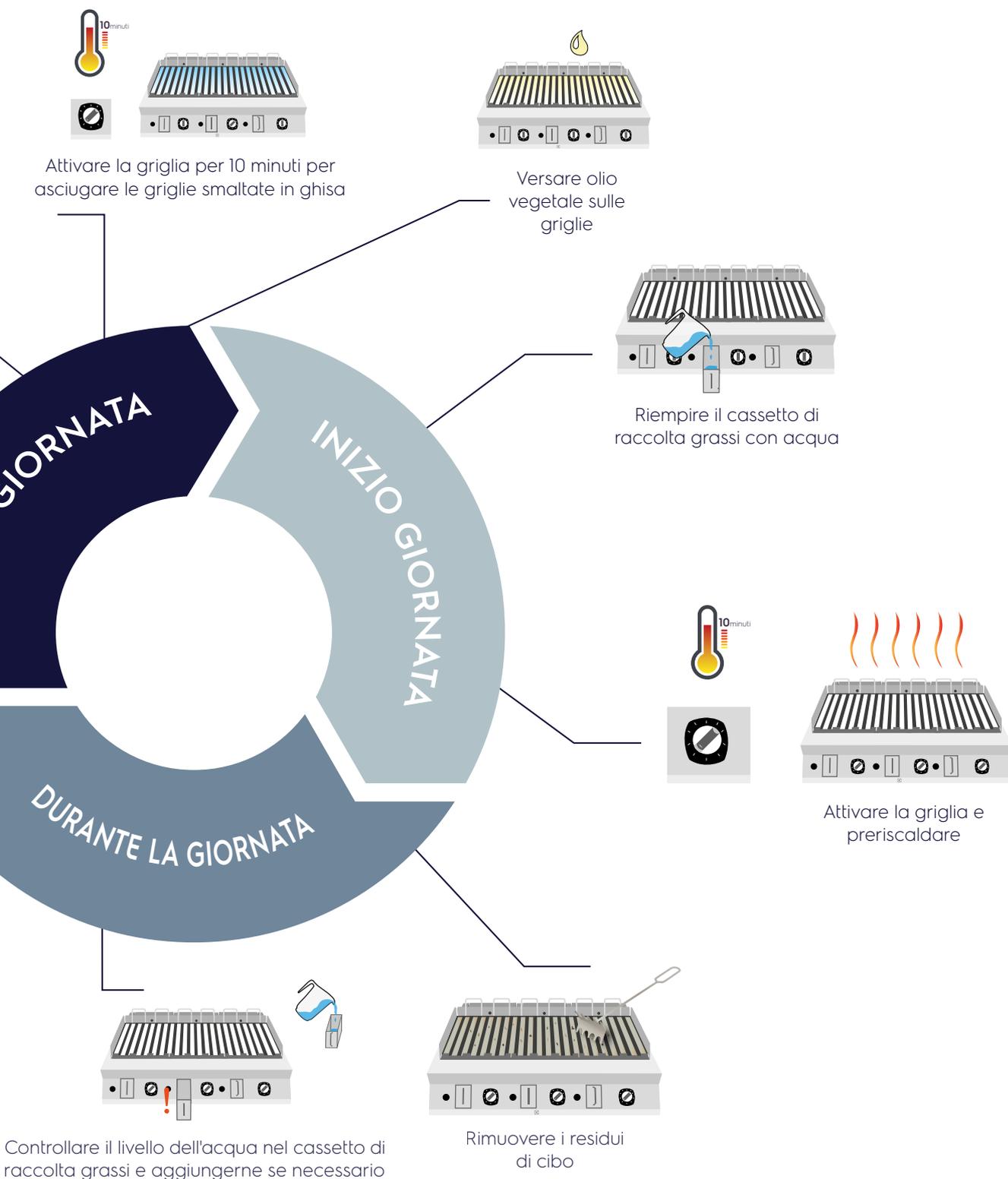
# Migliori risultati. Maggiori risparmi



Grigliare non è mai stato così facile. Le Griglie a Gas<sup>HP</sup> di Electrolux Professional sono ad alta produttività, semplici da usare e veloci da pulire



# Flusso di lavoro con la griglia a gas



# Alcuni esempi di quello che si può preparare con le Griglie<sup>HP</sup>



## Griglie Elettriche<sup>HP\*</sup>

Petti di pollo	33 kg/h
Costolette d'agnello	26 kg/h
Melanzane	8 kg/h



## Griglie a Gas<sup>HP\*</sup>

Hamburger	22 kg/h
Sogliola	22 kg/h
Salmone	32 kg/h



**E per una maggiore produttività**

è possibile abbinare alla Griglia<sup>HP</sup> di Electrolux Professional altre soluzioni ad alte prestazioni

\*Test di produttività eseguiti nel laboratorio Electrolux Professional. Questi valori sono indicativi, sono ottenuti utilizzando il modello di griglia più grande della gamma corrispondente (900/1200 mm) e sono soggetti a variazioni a seconda del prodotto di partenza utilizzato

# Potenza, produttività e flessibilità tutto in uno

Per servire più clienti in minor tempo e aumentare i profitti



## Friggitrice<sup>HP</sup>

Patatine perfette con la Friggitrice<sup>HP</sup> da 23 litri con vasca a V. Potenza ed efficienza grazie al sistema di riscaldamento indiretto ottimizzato, pompa di ricircolo olio integrata, sistema

di sollevamento cestelli incorporato e possibilità di impostare e memorizzare fino a 5 cicli automatici per garantire risultati eccellenti e costanti

Friggitrice <sup>HP*</sup>		
Ali di pollo fritte	14 kg/h	128 porzioni/h
Calamari fritti	27 kg/h	107 porzioni/h
Crocchette di patate	31 kg/h	314 porzioni/h



## Fry Top<sup>HP</sup>

Aumentare la produttività con il Fry Top<sup>HP</sup>. Piastra di cottura extra large, in acciaio cromato antigraffio (1200x600 mm) per

una distribuzione perfetta e uniforme del calore e per ottenere risultati superiori

Fry Top <sup>HP*</sup>		
Hamburger	31 kg/h	258 porzioni/h
Petti di pollo	28 kg/h	255 porzioni/h
Verdure a fette	23 kg/h	230 porzioni/h



## Base Ref-freezer

Massimizzare l'efficienza e il flusso di lavoro con l'innovativa base Ref-freezer da installare sotto la Griglia<sup>HP</sup>. A seconda del menu scelto è

possibile impostare la base come frigorifero o freezer (da -22 °C a +8 °C). Dotata di 2 cassetti GN 2/1, con 150 mm di profondità

\*Test di produttività eseguiti nel laboratorio Electrolux Professional. Questi valori sono indicativi e soggetti a variazioni a seconda del prodotto di partenza utilizzato

# Griglie Elettriche<sup>HP</sup>



La Griglia Elettrica<sup>HP</sup> di Electrolux Professional ideale per qualsiasi tipologia di business. Accessori dedicati per ottenere i massimi risultati

## Griglia Elettrica<sup>HP</sup> - gamma 700



**Griglia Elettrica<sup>HP</sup> top da 400 mm**

- ▶ Superficie di cottura: 1 345 x p 400 mm



**Griglia Elettrica<sup>HP</sup> top da 800 mm**

- ▶ Superficie di cottura: 1 705 x p 400 mm



**Griglia Elettrica<sup>HP</sup> top da 1200 mm**

- ▶ Superficie di cottura: 1 1065 x p 400 mm

## Griglia Elettrica<sup>HP</sup> - gamma 900



**Griglia Elettrica<sup>HP</sup> top da 400 mm**

- ▶ Superficie di cottura: 1 345 x p 598 mm



**Griglia Elettrica<sup>HP</sup> top da 800 mm**

- ▶ Superficie di cottura: 1 705 x p 598 mm



**Griglia Elettrica<sup>HP</sup> top da 1200 mm**

- ▶ Superficie di cottura: 1 1065 x p 598 mm

# Griglie a Gas<sup>HP</sup>



Una griglia a gas super performante, dalle dimensioni perfette adattabile ad ogni spazio disponibile? Le griglie a gas di Electrolux Professional

## Griglia a Gas<sup>HP</sup> - gamma 700



**Griglia a Gas<sup>HP</sup> top da 400 mm**

► Superficie di cottura:  
l 371 x p 472 mm



**Griglia a Gas<sup>HP</sup> top da 800 mm**

► Superficie di cottura:  
l 742 x p 472 mm

## Griglia a Gas<sup>HP</sup> - gamma 900



**Griglia a Gas<sup>HP</sup> top da 400 mm**

► Superficie di cottura:  
l 371 x p 644 mm



**Griglia a Gas<sup>HP</sup> top da 800 mm**

► Superficie di cottura:  
l 742 x p 644 mm



**Griglia a Gas<sup>HP</sup> top da 1200 mm**

► Superficie di cottura:  
l 1113 x p 644 mm



# Accessori e materiali di consumo

Kit per scarico esterno da utilizzare con i modelli da 400 mm e 800 mm



Raschietto per griglie a gas



Raschietto per griglie elettriche



Sgrassatore professionale per superfici calde. La soluzione ideale per la pulizia di superfici di cottura ad alte temperature

## Siamo sempre al tuo fianco

La tua soddisfazione è anche la nostra. Una rete capillare con oltre **2.000** Centri servizi tecnici autorizzati Electrolux Professional Service in più di **149** paesi in grado di soddisfare ogni esigenza. **10.000** tecnici professionisti e oltre **98.000** pezzi di ricambio disponibili per essere spediti ovunque in **24-48** ore. Al servizio del cliente, sempre

**Un team globale.**  
**Sempre vicino al cliente**

Per garantire sempre la massima efficienza ed elevate prestazioni delle apparecchiature utilizzando la vasta gamma di accessori, consumabili e pezzi di ricambio originali Electrolux Professional. La combinazione perfetta per il tuo business



**Scopri di più**  
sul nostro sito Internet





Excellence is central to everything we do.  
By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence with our people, innovations, solutions and services.  
To be the OnE making our customers' work-life easier, more profitable - and truly sustainable every day.

Seguici su



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

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

