

Güç ve performans

Electrolux Professional Izgaralar^{HP}



Siz anlattınız...

"Neden Electrolux Professional?
Electrolux Professional ile ticari ilişkimiz
çok eskilere dayanıyor. Bu sürecin en
başından itibaren cihazlarının
mükemmel kalitesi ve mükemmel
hizmetleri ile güvenimizi kazandılar.

Gent'teki restoranımızı yenilerken epey
sıkışık bir son teslim tarihimiz vardı.
Buna rağmen Electrolux Professional
ve Yetkili İş Ortağı bu süreci çok iyi
yönetti."

Biz dinledik...

Yanma olmadan dengeli pişirme sağlayan, süper hızlı ısınan ve en yoğun servislerin bile üstesinden gelebilecek bir ızgara mı arıyorsunuz? O halde Electrolux Professional Izgara^{HP}. Daha Yüksek Verimlilik için HP



Yüksek verimlilik



Mükemmel sonuçlar



Kolay temizlik



Yüksek performans

Kullanımı kolay

Kaliteli yemekler

Elektriğin sağladığı kullanım



kolaylığı ile ızgara lezzeti bir arada

Piyasadaki en yüksek performanslı, kullanımı en kolay profesyonel ızgara.

Electrolux Professional Elektrikli Izgara^{HP}, nerede olursanız olun işletmenizi büyütmenize yardımcı olur



Mükemmel sonuçlar

Bugüne kadarki en hızlı ısıtma süresiyle her porsiyonda dengeli ve mükemmel pişirme sonuçları. Elektrikli Izgara^{HP}'nin benzersiz tasarımı, ısıtma elemanları ile pişirme ızgarası arasındaki mesafeyi azaltarak eşit ısı dağılımını sağlar.



Hızlı ısıtma

Elektrikli Izgara^{HP}'nin hızlı ısıtma teknolojisi, ızgarayı rekor sürede ısıtmakla kalmaz, ısıtma elemanlarıyla birleştirilmiş pişirme ızgaraları ve çıkarılabilir

Heat Boost deflektörler sayesinde pişirme sürelerini de kısaltır.

PATENTLİ

(EP3127458B1 ve ilgili ürün grubu)



Su seviyesi alarmı

Su seviyesinin azaldığını öğrenmenizi sağlayan alarm ile su haznesi dolu, sonuçlar mükemmel kalır

Her yerde ızgara yapma imkanı.
Elektrikli Izgara^{HP} sayesinde alışveriş merkezleri ve tarihi şehir merkezleri gibi doğal gaz olmayan yerlerde bile artık yüksek performanslı ızgara yapmak mümkün.



Kolay temizlik

Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun, çıkarılabilir pişirme ızgaraları sayesinde Elektrikli Izgara^{HP}'nin temizlenmesi son derece kolaydır.



Entegre su musluğu, yağ toplama haznesi ve gider ile hızlı şekilde doldurma ve boşaltma imkanı sunar



Güç seviyesi

Elektrikli Izgara^{HP} hassas Güç Kontrolü özelliğiyle pişirme sürelerini kısaltır, enerji tasarrufu sağlar ve farklı pişirme modları sunar. Kullanılmadığı zaman minimum güç seviyesinde tutulabilen ızgara, gerekli sıcaklığa rekor sürede ulaşır. Opsiyonel olarak sunulan deflektörler, hassas pişirmeye (buğulama etkisi ile) ve ekstra yüksek güçte ızgara yapmaya imkan tanır



Tam aradığınız boyutta

Büyük ya da küçük. Elektrikli Izgara^{HP} modülleri, farklı boyut seçenekleriyle mevcut alanı en verimli şekilde kullanmanıza imkan tanır.

Genişliği 120cm'ye varan pişirme yüzeyleri ve hızlı pişirme özelliği sayesinde yemekleri daha hızlı servis edebilirsiniz. Mutfağınızı daha ergonomik kılan Elektrikli Izgara^{HP} modülleri, buzdolabı/dondurucu taban ve dolap ünitelerinin üzerine monte edilebilir.

Hem görünüş hem lezzet bakımından Mükemmel sonuçlar

Yiyeceklerde yanıklar olmasın ama ızgara teli izleri olsun mu istiyorsunuz? Enerji Kontrolü özelliği, mükemmel görünen lezzetli yiyecekler pişirmenize imkan tanır

Daha iyi tat. Daha iyi görünüş.
Daha az zaman. Daha az atık.



Kendiniz deneyin

Yüksek hassasiyetli Enerji Kontrolü özelliği, uzun süre pişirme durumunda bile ızgaraların yanma olmadan mükemmel şekilde pişmesini sağlar. Her pişirme gözü için ayrı Enerji Kontrol düğmeleri bulunması da işletme maliyetlerini düşürmenize olanak tanır



Tek yapmanız gereken su eklemek

Su haznesini dolu tutarak en hassas yiyeceklerin bile kurummasını ve lezzetini kaybetmesini önleyebilir, alevlenme olasılığını ortadan kaldırarak mutfağınızda güvenliği sağlayabilirsiniz

Enerji Kontrolü

Hassas enerji regülatörüyle istediğiniz türde ve miktarda yiyeceği keyfinize göre ızgarada pişirebilirsiniz. %10'a kadar indirilebilen ve her ızgara için bağımsız olarak kontrol edilebilen güç seviyesi de aynı anda farklı yiyecekleri farklı sıcaklıklarda pişirmenize imkan tanır

Isıyı yukarıya, pişirme yüzeyine doğru yönlendirerek artıran **deflektörler** sayesinde pişirme süresini kısaltır, dengeli sonuçlar sağlar

PATENTLİ

(EP3127458B1 ve ilgili ürün grubu)

Daha fazla ızgara. Daha az temizlik



İş kesintisi sürelerini kısaltmak mı istiyorsunuz? **Electrolux Professional Izgaralar^{HP}** yüksek hızı ve temizlik ve bakım kolaylığını bir arada sunar



Kolay temizlik

- ▶ **süper hızlı** soğuma
- ▶ **çıkartılabilir ızgara telleri**
- ▶ tüm parçalar **bulaşık makinesinde yıkanabilir**
- ▶ eğilebilir **ısıtma elemanları** ile kolay erişim
- ▶ **özel aksesuarlar** ile etkili temizlik
- ▶ **entegre su** girişi, musluk ve gider



Yağ toplama çekmecelerine son. Izgara^{HP} **entegre musluğa** ve filtreli ve **taşma borulu büyük bir gidere** sahip geniş lavabosu ile benzersiz bir tasarıma sahiptir

90° eğilebilen ve sabitlenebilen ısıtma elemanları da güvenli ve kolay bir şekilde temizliğe imkan tanır

Tamamı bulaşık makinesinde yıkanabilir

- ▶ **ızgara telleri** - temizlenmek üzere çıkartılabilir
- ▶ **sıçrama siperleri** - kullanıcıları yağ sıçramalarına karşı korur
- ▶ **deflektörler** - pişirme süresini kısaltır

PATENTLİ

(EP3127458B1 ve ilgili ürün grubu)



Her noktada eşit pişirme.

Daha da yüksek verimlilik

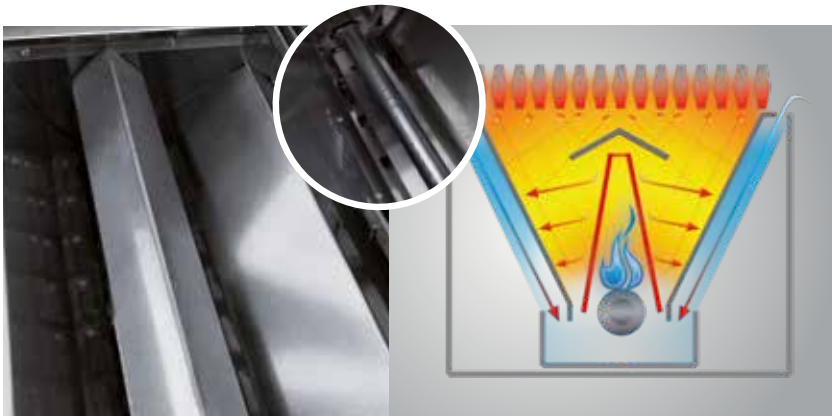


Yiyecekleri açık alev ile mi pişirmeyi tercih ediyorsunuz? Yüksek performanslı, güçlü ve çok yönlü **Electrolux Professional Gazlı Izgara^{HP}** ile verimliliğinizi artırın



Çıkarılabilir ızgara tellerine sahip geniş pişirme yüzeyi

- ▶ hassas **güç seviyesi regülatörü** geniş bir aralıkta sıcaklık seçme imkanı sunar
- ▶ %100 paslanmaz çelikten imal edilmiş, yüksek verimli **ayrı gaz brülörleri**, pişirme ızgaralarının daha esnek kullanımına imkan tanır
- ▶ soğuk bölgeleri en aza indiren **yenilikçi radyant ısıtma sistemi** ile pişirme yüzeyi dengeli şekilde ısıtılırzones
- ▶ **geniş pişirme yüzeyi** ve kolayca çıkarılabilen emaye dökme demir ızgara telleri (185,5 mm'ye varan genişlik) yüksek verim sağlar. Izgaraların sahip olduğu parlak kaplama yapışmaları önler ve temizliği kolaylaştırır



Yüksek verimli radyant ısıtma

Isının deflektörlere ve pişirme ızgarasına yayılarak tüm yüzeye dengeli şekilde dağıtılması sayesinde yiyecekler mükemmel şekilde pişer

- ▶ **çıkarılabilir radyantlar** brülörlere kolay erişim imkanı sağlayarak **temizliği kolaylaştırır**
- ▶ **pişirme yüzeyi** son derece **yüksek sıcaklıklara** ulaşarak yiyeceklerde su ve nem kaybını önler
- ▶ AISI 441 malzemeden yapılmış **radyant siperleri** yüksek sıcaklıklara **dayanıklı** yapılarıyla bozulmaları önler



Büyük boyutlu çıkarılabilir yağ toplama çekmecesini,

ızgaranın altını tamamen kaplar (brülör başına bir tane); temizliğin daha kolay, yiyeceklerin daha sulu olması için suyla doldurulmalıdır

PATENTLİ

(US9591947B2 ve ilgili ürün grubu)

Daha iyi ızgaralar. Daha iyi çalışma



Electrolux Professional Iızgaraların^{HP} modüler ve ergonomik tasarımlarıyla daha yüksek verimlilik ve işinizi büyütme imkanı parmaklarınızın ucunda



Yüksek verimlilik

Electrolux Professional Gazlı ve Elektrikli Iızgaralar^{HP} ile iş akışınızı daha hızlı ve basit hale getirerek işletmenizin büyümesinin önünü açabilirsiniz!:

- buzdolabı, derin dondurucu veya nötr dolap taban üzerinde kurulum seçeneğiyle **ergonomiyi ve zamandan ve yerden tasarrufu** bir arada sunar. Iızgaralar^{HP} 700 ve 900 serisi tabanların tümüyle kullanıma uygundur*
- **yüksek güçlü ızgara** ve daha kolay kullanım, bakım ve temizlik



*Buzdolabı ve dondurucu tabanlar Elektrikli PowerGrill^{HP} 700 modeli ile uyumlu değildir

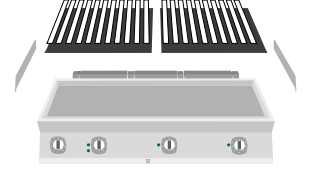
Enerji, zaman ve yer



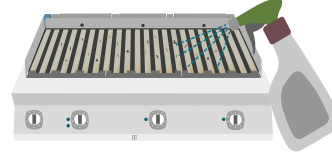
Enerjiden, zamandan ve yerden tasarruf etmek mi istiyorsunuz. Electrolux Professional Izgaralar^{HP} en yüksek performansı, en kolay kullanımı ve en hızlı temizliği bir arada sunar



İş akışınız tıkır tıkır işlesin
Izgaralar^{HP} modellerini kurmanın, kullanmanın ve temizlemenin ne kadar hızlı ve basit olduğunu keşfedin



Sıçrama siperlerini, ızgara tellerini, deflektörleri, gider filtresini ve taşıma borusunu çıkartın



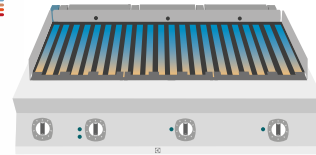
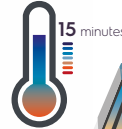
Yiyecek kalıntılarını çıkarın



Koruyucu eldivenlerinizi takın



Spatula ile temizleyin



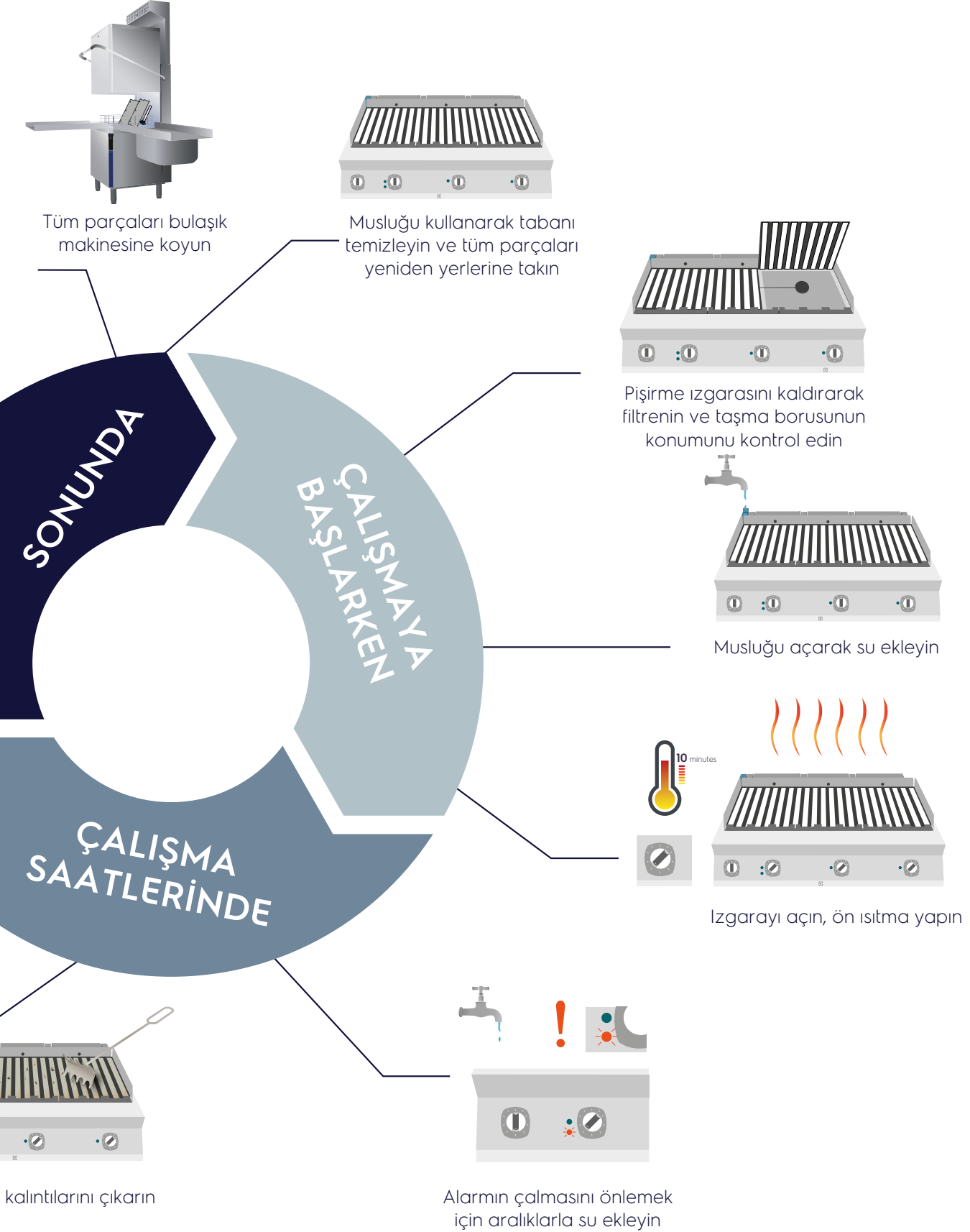
Kapatın ve ızgara tellerinin soğumasını bekleyin



Yiyecek



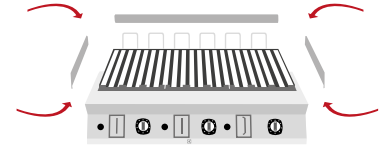
elektrikli ızgara iş akışı



Daha iyi ızgara. Daha fazla tasarruf



Yüksek Verimlilikte ızgara yapmak hiç bu kadar kolay olmamıştı.
Electrolux Professional Gazlı Izgara^{HP} kullanmanın ve temizlemenin ne kadar hızlı ve basit olduğunu keşfedin

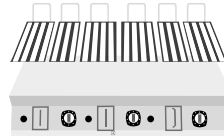


Parçaları yeniden yerlerine takın

Sıçrama siperlerini, çekmeceleri, radyantları ve siperleri bulaşık makinesine koyun



Kalan parçaları sökün



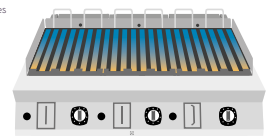
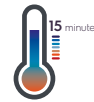
Emaye dökme demir ızgara tellerini çıkararak elle temizleyin



Koruyucu eldivenlerinizi takın



Spatula ile temizleyin

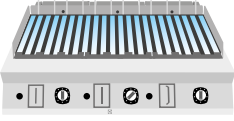


Kapatın, soğumasını bekleyin

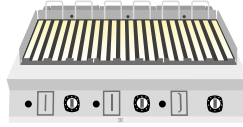


END OF

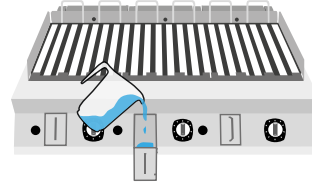
gazlı ızgara iş akışı



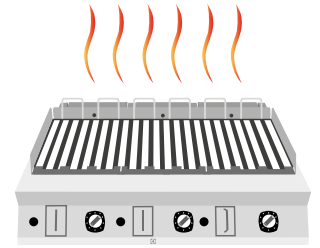
Emaye dökme demir ızgara tellerinin kuruması için ızgarayı 10 dakika çalıştırın



Izgara tellerini bitkisel yağ ile yağlayın



Yağ toplayıcıları suyla doldurun

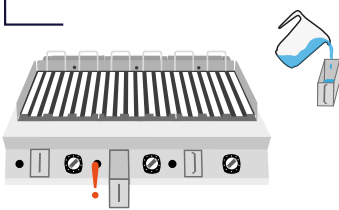


Izgarayı açın, ön ısıtma yapın

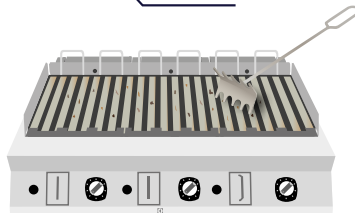
HE DAA

ÇALIŞMAYAN R K

DURING WORK



Yağ toplayıcının su seviyesini kontrol edin. Gerekliyse ekleme yapın



Yiyecek kalıntılarını çıkarın

Ne kadar yemek pişirebileceğinizi biliyor musunuz?

Izgaralar^{HP} neler yapabileceğinizi bir düşünün...



Elektrikli Izgara^{HP} maksimum pişirme kapasitesi*

Tavuk göğüs	33 kg/saat
Kuzu kaburga	26 kg/saat
Patlıcan	8 kg/saat



Gazlı Izgara^{HP} maksimum pişirme kapasitesi*

Hamburger	22 kg/saat
Dilbalığı	22 kg/saat
Somon	32 kg/saat



Daha fazlasına mı ihtiyacınız var?

O halde Electrolux Professional Izgara^{HP} ile yüksek performans ve verimlilik sunan bu çözümleri birlikte kullanın

*Laboratuvarımızda yapılan verimlilik testlerine göre. Bu rakamlar ilgili serinin en büyük modeli (900/1200 mm genişlik) kullanılarak elde edilmiş gösterge niteliğinde değerlerdir ve kullanılan ham ürüne bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Güç, verimlilik ve esneklik bir arada

Daha fazla müşteriye daha hızlı hizmet vererek kârınızı artırın



Fritöz^{HP}

23 litrelik V şekilli Fritöz^{HP} ile mükemmel kızartmalar yapabilirsiniz. Optimize edilmiş dolaylı ısıtma sistemi, entegre yağ resirkülasyon pompası, otomatik sepet

kaldırma sistemi ve 5'e varan program kurma ve kaydetme imkanı sayesinde güç ve verimlilik sunar, kızartmalarınızın daima belli bir standartta ve mükemmel olmasını sağlar

Fritöz^{HP} maksimum pişirme kapasitesi*

Tavuk kanat kızartması	14 kg/saat	128 porsiyon/saat
Kalamar kızartması	27 kg/saat	107 porsiyon/saat
Patates kroket	31 kg/saat	314 porsiyon/saat



Set Üstü Izgara^{HP}

Set Üstü Izgara^{HP} ile daha da fazla yiyecek hazırlayın. Ekstra geniş, çizilmez krom pişirme yüzeyi (1200x600 mm)

ile mükemmel ısı dağılımı ve mükemmel sonuçlar sunar

Set Üstü Izgara^{HP} maksimum pişirme kapasitesi*

Hamburger köftesi	31 kg/saat	258 porsiyon/saat
Tavuk göğüs	28 kg/saat	255 porsiyon/saat
Dilimlenmiş sebze	23 kg/saat	230 porsiyon/saat



Buzdolabı-dondurucu dolap

Izgaranızı^{HP} ekleyeceğiniz inovatif buzdolabı-dondurucu alt dolap ile verimliliği en üst düzeye çıkararak iş akışınızı hızlandırın.

Menünüzü belirleyerek tabanı ihtiyaçlarınıza göre buzdolabı veya dondurucu (-22 °C ila +8 °C) olarak ayarlayın. Derinliği 150 mm boyutu GN 2/1 olan 2 adet çekmeceye sahiptir

*Laboratuvarımızda yapılan verimlilik testlerine göre. Bu rakamlar gösterge niteliğinde değerlerdir ve kullanılan ham ürüne bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Elektrikli Izgaranızı seçin



Nerede olursanız olun, işletmeniz ne boyutta ne olursa olsun, size uygun bir Electrolux Professional Elektrikli Izgara^{HP} ve ızgaranızdan en iyi şekilde yararlanmanıza yardımcı olacak özel aksesuarlar vardır.

Elektrikli Izgara^{HP} 700



Elektrikli Izgara^{HP} set üstü, 400 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 345 x d 400 mm



Elektrikli Izgara^{HP} set üstü, 800 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 705 x d 400 mm



Elektrikli Izgara^{HP} set üstü, 1200 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 1065 x d 400 mm

Elektrikli Izgara^{HP} 900



Elektrikli Izgara^{HP} set üstü, 400 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 345 x d 598 mm



Elektrikli Izgara^{HP} set üstü, 800 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 705 x d 598 mm



Elektrikli Izgara^{HP} set üstü, 1200 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 1065 x d 598 mm

Gazlı Izgaranızı seçin



Mutfağınız için mükemmel boyutlara sahip, süper yüksek performanslı bir gazlı izgara mı arıyorsunuz? İşletmenize uygun Electrolux Professional Gazlı Izgaralara göz atın

Gazlı Izgara^{HP} 700



Gazlı Izgara^{HP} set üstü, 400 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 371 x d 472 mm



Gazlı Izgara^{HP} set üstü, 800 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 742 x d 472 mm

Gazlı Izgara^{HP} 900



Gazlı Izgara^{HP} set üstü, 400 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 371 x d 644 mm



Gazlı Izgara^{HP} set üstü, 800 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 742 x d 644 mm



Gazlı Izgara^{HP} set üstü, 1200 mm

- Pişirme yüzeyi:
g 1113 x d 644 mm



Aksesuarlardan ve sarf malzemelerinden dilediđinizi seřin

400 mm ve 800 mm modellerle kullanım iřin harici tahliye kiti



Gazlı ızgaralar için spatula



Elektrikli ızgaralar iřin spatula



Sıcak yzeyler için **Profesyonel Yağ Giderici**. Yzksek sıcaklıktaki pişirme yzeyleri için ideal temizlik ozümü

İhtiyacınız olan destek

Sizin memnuniyetiniz, bizim memnuniyetimiz. **149**'dan fazla ülkede **2.000'den fazla** yetkili servis ortağından oluşan geniş küresel Müřteri Hizmetleri ağımız sayesinde ihtiyacınız olan her şeye her zaman ulaşabilirsiniz. **10.000** profesyonel teknisyenimiz ve stoklarımızda bulunan **98.000'in üzerinde** yedek parça ile dünyanın her yerine **24-48 saat** işinde gönderim sağlıyoruz. Her zaman yakınızda, her zaman yanınızdayız.

Global ekip.
Her zaman yanınızda

Orijinal aksesuarlar ve sarf malzemeleri ile işinizi basitleştirin ve ekipmanınızın daha uzun süre dayanmasını sağlayın. Orijinal aksesuarlar ve sarf malzemeleri, makine arıza süresini en aza indirerek en iyi performansı garanti eder, krınızı artırır



Daha fazla bilgi iřin
internet sitemize göz atın





Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek; çalışanlarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan The OnE olmak için....

Bizi takip edin



www.electroluxprofessional.com

Mükemmellik çevreyi unutmadan

- ▶ Tüm fabrikalarımız ISO 14001 sertifikalıdır.
- ▶ Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- ▶ Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerimizin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.
- ▶ Tüm çözümlerimiz RoHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- ▶ Ürünlerimizin %100'ü uzmanlar tarafından kalite testinden geçirilir.

