

Energie und Leistung

Grillen in Perfektion mit
Electrolux Professional Grills^{HP}





Ihre Bedürfnisse ...

Sie möchten einen Grill, der stets perfekte Resultate liefert, ohne dass das Grillgut anbrennt? Sie möchten einen Grill, der rasch betriebsbereit wird und Ihnen selbst in der Rushhour zuverlässig zur Seite steht? Erleben Sie den neuen **Electrolux Professional HP-Elektrogrill**. HP steht für hohe Produktivität.

... haben wir verstanden

Deshalb haben wir einen Grill konzipiert, der Ihren hohen Ansprüchen genügt und Hochleistungsgrillen ermöglicht, wo immer Sie auch sind.



**Hohe
Produktivität**



**Perfekte
Ergebnisse**



**Hohe
Leistung**



**Einfache
Reinigung**

Einfache
Bedienung

Lebensmittelqualität

Einfache Handhabung. Leistungsstarke Ergebnisse



Der leistungsstärkste, benutzerfreundlichste professionelle Grill auf dem Markt. Der **Electrolux Professional HP-Elektrogrill** bietet Ihnen vielfältigere Menügestaltung und verbessert die Abläufe in Ihrer Küche.



Perfekte Ergebnisse

Durch die perfekte Produktkonstruktion erzielen wir eine einheitliche Wärmeverteilung, und dank der kurzen Aufheizzeit erzielen Sie makellose Grillergebnisse für Fleisch und Gemüse.



Schnelles Aufheizen

Die patentierte Heiztechnologie des HP-Elektrogrills ist extrem schnell einsatzbereit. Die speziell entwickelten wärmerespektierende Deflektoren ermöglichen eine ausgeglichene Wärmeoberfläche.

PATENTED
(EP3127458B1 and related family)



Wasserstandskontrolle

Die Wasserstandskontrolle informiert Sie über den aktuellen Wasserstand und sorgt dafür, dass dieser immer erhalten bleibt.

Der Einsatz eines elektrischen Rostgrills ermöglicht Ihnen jegliche Flexibilität. Dieser Grill – gemacht für Profis – garantiert Hochleistung in Ihrer Küche oder wo immer der Einsatz verlangt wird.



Einfache Reinigung

Ihr HP-Elektrogrill ist leicht zu reinigen. Die abnehmbaren Grillroste können in Ihrer Spülmaschine gewaschen werden.



Wasserhahn, Fettauffangbecken und Ablauf sind für ein schnelles Füllen und Ablassen in das Becken integriert.



Leistungsstufen

Reduzieren Sie die Grillzeiten, sparen Sie Energie und verwenden Sie unterschiedliche Modi mit der präzisen Energiesteuerung des HP-Elektrogrills. Der Grill kann minimal erhitzt bleiben, solange er nicht verwendet wird, und erreicht in Rekordzeit wieder die benötigte Temperatur. Optionale Deflektoren ermöglichen eine schonende Zubereitung (mit Dämpf-Effekt) oder besonders leistungsstarkes Grillen.



Flexibilität und Modularität

Die HP-Elektrogrillmodule gibt es in den verschiedensten Größen. Die Module sind erhältlich mit den Maßen 400 mm, 800 mm oder 1200 mm.

Gestalten Sie Ihre Küche ergonomischer, indem Sie den HP-Elektrogrill einfach auf einem neutralen oder einem gekühlten Unterbau montieren.

Perfekte Ergebnisse. Innen wie außen

Bereiten Sie dank des Leistungsreglers Grillgut so zu, dass es ansprechend aussieht und auch so schmeckt.

Besserer Geschmack. Bessere Optik.

Weniger Zeit. Weniger Abfälle.



Auf den Geschmack kommt es an

Perfektes Grillen, auch bei längeren Grillzeiten, dank des **Leistungsreglers**. Mit separaten Leistungsreglern verfügen Sie über einen variablen Grillbereich, auf dem Sie unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zubereiten können



Einfach Wasser hinzugeben

Der gefüllte Wassertank verhindert Aufflammen und stellt sicher, dass Ihre **Lebensmittel saftig** und **schmackhaft** bleiben.

Energiesteuerung

Grillen Sie jedes Lebensmittel in beliebiger Menge und auf beliebige Art: mit dem präzisen Energieregulierer. Die geringste Leistungsstufe beträgt gerade einmal 10 %, und unabhängige Steuerungen für jeden Grillrost ermöglichen das gleichzeitige Grillen verschiedener Lebensmittel bei unterschiedlichen Temperaturen.

Die patentierten Deflektoren, die die **Umleitung der Hitzeabgabe auf die Grillfläche unterstützen**, sorgen je nach Produkt für reduzierte Grillzeiten und perfekte, gleichmäßige Ergebnisse.

PATENTED

(EP3127458B1 and related family)

Schnelleres Grillen. Schnellere Reinigung



Electrolux Professional HP-Grills sind einfach zu reinigen und zu warten.



Einfache Reinigung

- ▶ **Schnelle** Abkühlung
- ▶ **Abnehmbare Grillroste**
- ▶ **Heizelemente** kippbar
- ▶ **Spezielles Zubehör** für eine effektive Reinigung
- ▶ **Integrierter** Wasserhahn und Wasserbad mit Ablauf



Heizelemente nach oben kippbar.

Der HP-Grill verfügt über eine einzigartige Konstruktion mit einem großen, eingebauten Becken **inklusive Ablauf** mit **Überlaufrohr** und einem **Wasserhahn**.

Einfache Reinigung.

Dank der um 90° nach oben kippbaren Heizelemente entsteht ein optimaler Zugang zur Reinigung.

Geeignet für die Spülmaschine

- ▶ **Der Grillrost**, der das Heizsystem schützt, kann für die Reinigung leicht herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ▶ **Spritzschutz** schützt den Benutzer vor Fettspritzern und kann ebenfalls in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ▶ **Deflektoren** verringern die Grillzeit. Eine Reinigung kann durch die Spülmaschine erfolgen.



Gleichmäßiges Grillen. Höchste Produktivität

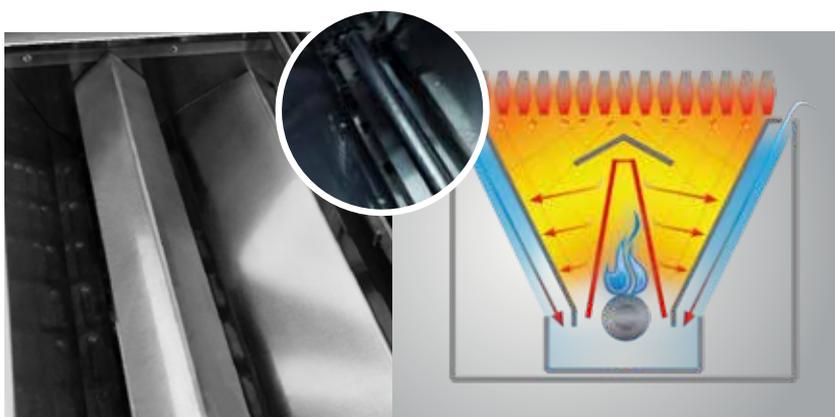


Sie bevorzugen eine offene Flamme? Steigern Sie Ihre Produktivität mit dem leistungsstarken, kraftvollen und vielseitigen **Electrolux Professional HP-Gasgrill**.



Große Grillfläche mit abnehmbaren Gittern

- ▶ Eine präzise Regulierung der **Leistungsstufen** ermöglicht einen breiten Temperaturbereich.
- ▶ **Hocheffizienter Gasbrenner** aus 100 % Edelstahl für eine perfekte Wärmeverteilung der Grillroste.
- ▶ Gleichmäßig beheizte Grillfläche dank des **Strahlungswärmsystems**. Dadurch entstehen weniger Temperaturschwankungen auf der Grilloberfläche.
- ▶ Hohe Produktivität durch eine **große Grillfläche aus Gusseisen**, die einfach abnehmbar ist (ein Element ist bis zu 185,5 mm breit). Durch den speziellen Schliff entsteht eine Antihafteigenschaft auf der Grilloberfläche.



Hocheffiziente Strahlungswärme

Die Wärme wird in Richtung der von Electrolux Professional patentierten Deflektoren und auf die Grillroste geleitet, was zu einer gleichmäßigen Temperaturverteilung auf der gesamten Oberfläche führt und so perfekt gegrillte Speisen ermöglicht.

- ▶ Dank der herausnehmbaren **Strahlbleche** können die Brenner einfach erreicht und **gereinigt werden**.
- ▶ Die **Grillfläche** erreicht äußerst **hohe Temperaturen**, sodass sich die Poren der Speisen schnell schließen und sie dadurch saftig bleiben.
- ▶ Die **Hitzeschilder** aus AISI 441 sind **gegen** hohe Temperaturen beständig und verschleißen daher nicht.



Große, herausnehmbare Fettauffangschublade

über die gesamte Tiefe des Grills (eine je Brenner); zum Auffüllen mit Wasser, um die Reinigung zu vereinfachen und die Lebensmittel saftig zu halten

PATENTED
(EP3127458B1 and related family)

Perfektes Grillen. Optimales Arbeiten



Das modulare, ergonomische Design der **Electrolux Professional HP-Grills** bietet Ihnen höhere Produktivität und erweiterte Einsatzmöglichkeiten.



Leistung

Dank folgender Eigenschaften erreichen Sie mit den **Electrolux Professional HP-Gas- und Elektrogrills** schnellere und einfachere Arbeitsabläufe. Dadurch erweitern Sie Ihre kreativen Möglichkeiten.

► Möglichkeiten für eine ergonomische und platzsparende Installation

Montieren Sie Ihre HP Grills auf einen Kühlunterbau mit 2 vollausziehbaren Schubladen und kreieren Sie für sich eine selbstständige Kochstation (weitere Optionen möglich). HP-Grills passen auf all Ihre 700- und 900-mm-Unterbauten*.

► Leistungsstarkes Grillen

Grillen Sie mit Leidenschaft. Einfache Handhabung, hohe Leistung, Grillrost mit Antihaf und leichte Reinigung.



*Kühl- und Gefrierunterbau-Optionen sind mit dem elektrischen Power GrillHP 700 nur mit einem zusätzlichen, neutralen Element möglich (Gesamtbreite von von 1600 mm).

Energie, Zeit und Platzbedarf.

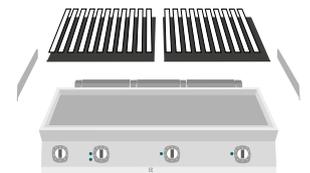


Sie möchten Energie, Zeit und Platz sparen?
Electrolux Professional HP-Grills sind die leistungsstärksten, benutzerfreundlichsten und am einfachsten zu reinigenden Grills.

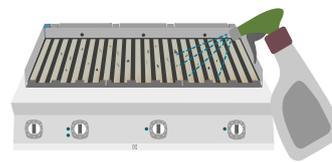


Fließende Arbeitsabläufe

Hier erfahren Sie, wie schnell und einfach HP-Grills eingerichtet, genutzt und gereinigt werden können.



Spritzschutz, Roste, Deflektoren, Standrohr und Filter abnehmen



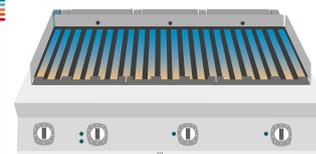
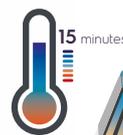
Lebensmittelreste entfernen



Schutzhandschuhe verwenden



Reinigen mit Schaber



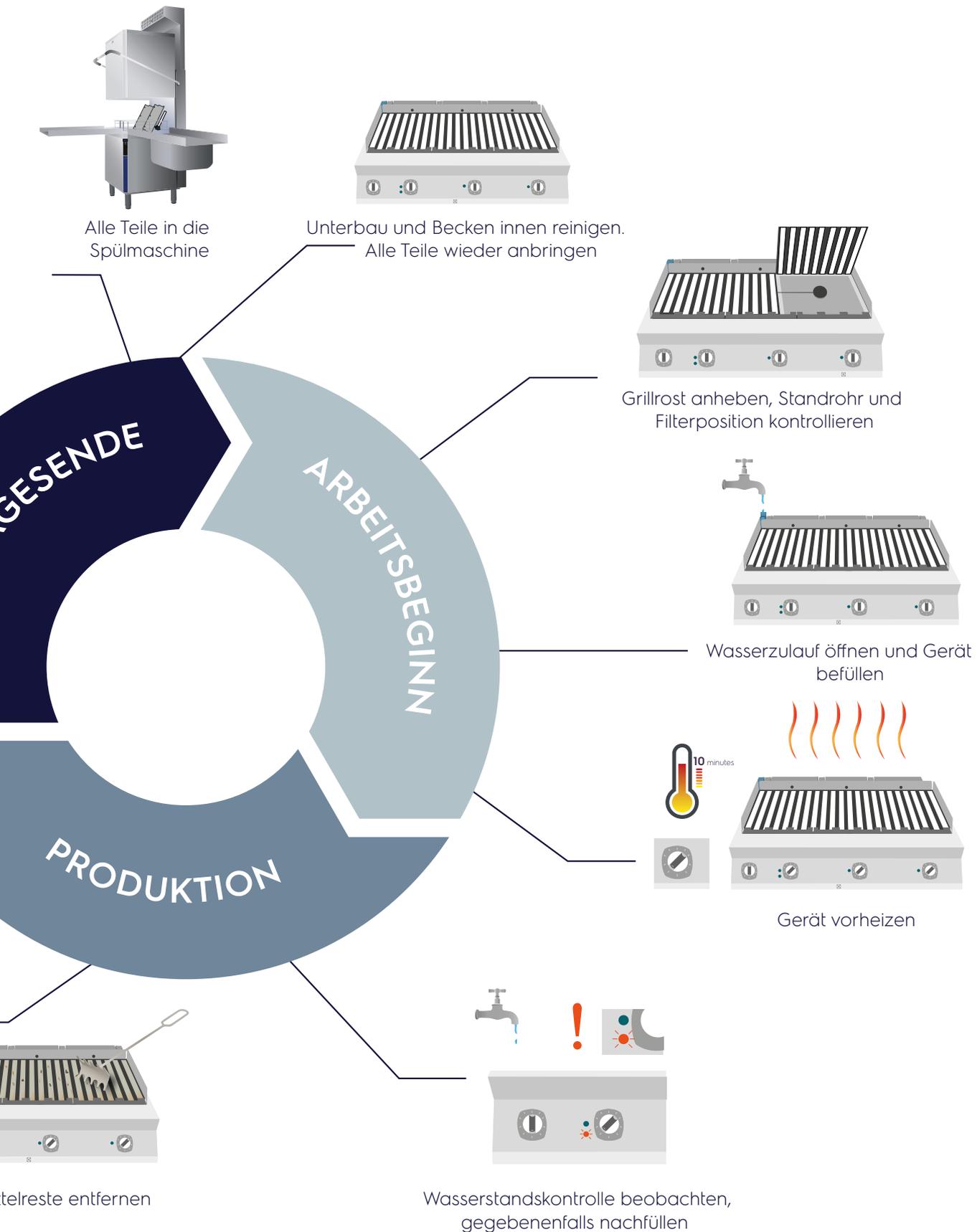
Ausschalten und abkühlen lassen



Lebensmit



Elektrogrill **Arbeitsablauf**



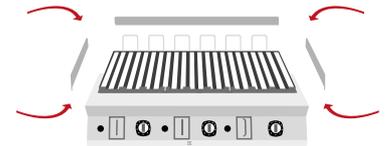
Besseres Grillen. Höhere Einsparungen.



Hochleistungsgrillen war nie einfacher.
Erfahren Sie, wie schnell und einfach
die Nutzung und Reinigung des **Electrolux
Professional HP-Gasgrills** sind.



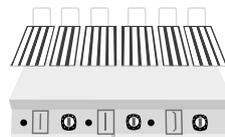
Schubladen, Roste und Spritzschutz
in die Spülmaschine



Teile hinzufügen



Teile abnehmen



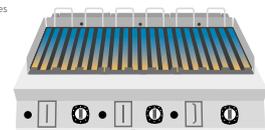
Gussroste manuell reinigen



Schutzhandschuhe verwenden



Reinigen mit Schaber

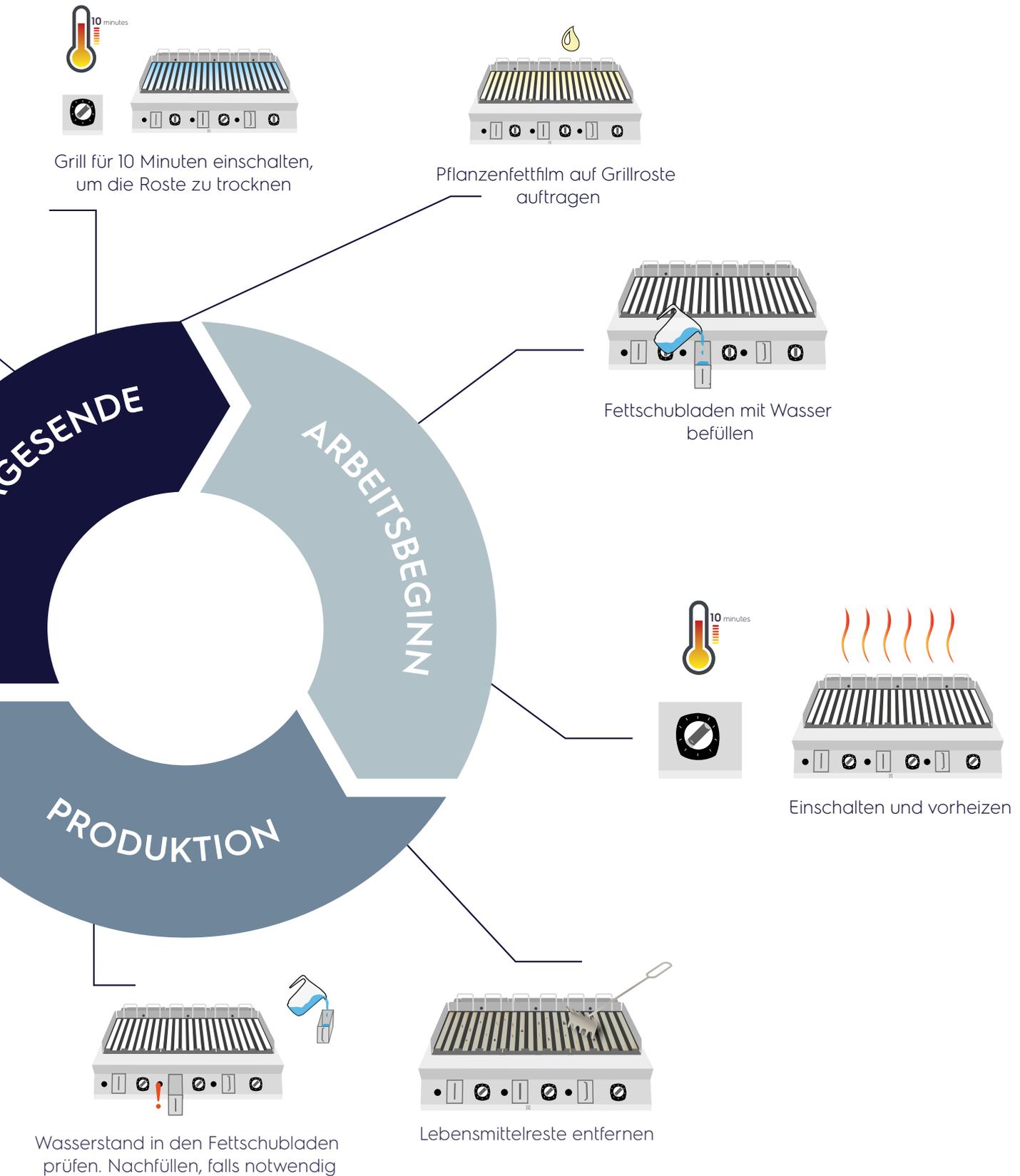


Ausschalten und abkühlen
lassen



AM TAG

Gasrost Arbeitsablauf



Die Möglichkeiten mit HP Grills

Wissen Sie, wie viel Sie zubereiten können?



Leistung eines HP Elektrogrills: bis zu*

Hühnerbrust	33 kg/h
Lammrippe	26 kg/h
Aubergine	8 kg/h



Leistung eines HP Gasgrills: bis zu*

Hamburger	22 kg/h
Seezunge	22 kg/h
Lachs	32 kg/h



*Produktivitätstests durchgeführt in unserem Labor. Es handelt sich hierbei um Richtwerte, die mit dem größten Modell des jeweiligen Sortiments (900/1200 mm Breite) erzielt wurden und je nach verwendetem Ausgangsprodukt abweichen können.

Flexibilität für Leistung und Produktivität

Kombinieren Sie Ihren HP Grill mit diesen Produkten:



Fritteuse^{HP}

Leistung und Effizienz dank des 23-Liter-V-förmigen Beckens und des optimierten Heizsystems sowie integrierter Ölzirkulationspumpe. Vereinfachtes Frittieren dank des automatischen Korb-Anhebe-

systems. Sie haben die Möglichkeit, bis zu 5 Programme für konstante, exzellente Frittierergebnisse einzustellen und zu speichern, ohne auf die Uhr zu schauen.

Leistung einer HP Fritteuse: bis zu*		
Hühnerflügel	14 kg/h	128 Portionen/h
Tintenfisch	27 kg/h	107 Portionen/h
Kartoffelkroketten	31 kg/h	314 Portionen/h



HP Gasbratplatte

Bereiten Sie Ihre Speisen mit der kratzfesten HP-NitroChrom³

Gasbratfläche zu und ergänzen Sie spielend leicht Ihre Menükarte.

Leistung einer HP Gasbratplatte: bis zu*		
Hamburger	31 kg/h	258 Portionen/h
Hühnerbrust	28 kg/h	255 Portionen/h
Gemüsescheiben	23 kg/h	230 Portionen/h



Gekühlter Unterbau

Maximale Effizienz und optimale Arbeitsabläufe mit einem innovativen Kühl-/Tiefkühl-Unterbau für Ihren HP-Grill. Überlegen Sie sich Ihre Gerichte und richten Sie

den Unterbau Ihren Bedürfnissen entsprechend als Kühl- oder Gefrierschrank ein (-22 °C bis +8 °C). Umfasst zwei 150 mm tiefe GN 2/1-Schubladen.

Wählen Sie Ihren Elektrogrill



Wie groß oder klein Ihr Unternehmen auch ist:

Es gibt den idealen **HP-Elektrogrill von Electrolux Professional** für Sie.

Mit speziellem Zubehör holen Sie das Beste aus Ihrem Grill.

HP-Elektrogrill 700



HP-Elektrogrill 400 mm



HP-Elektrogrill 800 mm



HP-Elektrogrill 1200 mm

HP-Elektrogrill 900



HP-Elektrogrill 400 mm



HP-Elektrogrill 800 mm



HP-Elektrogrill 1200 mm

Wählen Sie Ihren Gasgrill



Sie brauchen einen Hochleistungs-Gasgrill?
Electrolux Professional hat für Ihre Bedürfnisse das passende Gerät.

HP-Gasgrill 700



HP-Gasgrill 400 mm



HP-Gasgrill 800 mm

HP-Gasgrill 900



HP-Gasgrill 400 mm



HP-Gasgrill 800 mm



HP-Gasgrill 1200 mm



Großzügiges Zubehör und bedarfsgerechte Verbrauchsmaterialien

Set mit externem Ablaufrohr zur Anwendung für die 400-mm-, 800-mm- und 1200-mm-Modelle.



Schaber für Gasgrill



Schaber für Elektrogrill



Profi-Reiniger für heiße Oberflächen. Die ideale Reinigungslösung für Grillgeräte mit hohen Temperaturen.

Wir sind für Sie da

Essentia ist **das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner**, **10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile** zählen.

Ein weltweit agierendes Team.
Immer an Ihrer Seite.

Machen Sie sich die Arbeit leichter und verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Geräte durch Einsatz von Original-Zubehör und Original-Verbrauchsmaterial. Mit Original-Zubehör und Original-Verbrauchsmaterial stellen Sie eine optimale Leistung Ihrer Geräte sicher. So sorgen Sie für minimale Ausfallzeiten und maximale Rentabilität.



Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website.





Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

