

# Hög produktivitet & prestanda

Electrolux Professional Grill<sup>HP</sup>



# Du talar ...

“Varför Electrolux Professional?  
Vår affärsrelation med Electrolux  
Professional går långt tillbaka  
i tiden. Från första början har  
vi förlitat oss på den höga  
produktkvaliteten och den  
utmärkta servicen.

När vi renoverade vår  
restaurang i Gent hade vi en  
mycket snäv deadline, men  
Electrolux Professional och  
deras auktoriserade partner  
klarade den utan problem.”

# Vi lyssnar ...

Vill du ha en grill som ger ett jämnt, perfekt resultat utan att bränna maten, med supersnabb uppvärmning och som levererar även i de mest stressiga stunderna? Låt oss presentera vår lösning: Electrolux Professional Electric Grill<sup>HP</sup>, där HP står för High Productivity.



**Hög produktivitet**



**Perfekta resultat**



**Lätt att rengöra**



**Hög prestanda**

Enkel användning

Livsmedelskvalitet

# Enkel som en elgrill, smakar som kolgrillat



Marknadens bästa, mest lättanvända professionella grill.

Electrolux Professional Electric Grill<sup>HP</sup> kan hjälpa ditt företag att växa, oavsett var du är i dagsläget



## Perfekta resultat

Jämnt, perfekt grillresultat för varje portion och den snabbaste uppvärmningstiden någonsin. Den unika utformningen av Electric Grill<sup>HP</sup> minskar avståndet mellan värmeelementen och gallren för en jämn värmefördelning



## Snabb värme

Den snabba upphettningstekniken hos Electric Grill<sup>HP</sup> värmer inte bara grillen på rekordtid, utan minskar även tillagningstiden.

**PATENTED**  
(EP3127458B1 and related family)



## Vattennivåalarm

Talar om när vattennivån är låg och garanterar ett perfekt resultat genom att se till att vattenkärlet är fyllt.

Grilla var som helst.

Electric Grill<sup>HP</sup> innebär att du äntligen kan erbjuda högeffektsgrillning var du än är, även på platser utan gas så som shoppingcentrum m.m.



### Lätt att rengöra

Rengöringen av din Electric Grill<sup>HP</sup> är enkel tack vare diskmaskinsäkra, avtagbara grillgaller.

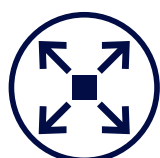


Integrerad vattenkran, fettuppsamlare och avlopp för snabb påfyllning och tömning.



### Effektnivå

Reducera grilltiden, spara energi och använd olika tillagningssätt med den exakta Energy Control-funktionen på Electric Grill<sup>HP</sup>. Grillen kan hållas på sparläge när den inte används och sedan nå den önskade temperaturen på rekordtid. Deflektorer (tillval) möjliggör en skonsam tillagning (med ångeffekt) eller grillning med extra hög effekt



### Perfekt passform

Stor eller liten. Electric Grill<sup>HP</sup>-moduler finns i en mängd olika storlekar för att få ut mesta möjliga av det tillgängliga utrymmet. Med

tillagningsytor upp till 120 cm bredd och snabbvärme blir maten klar snabbare. Gör köket mer ergonomiskt; Electric Grill<sup>HP</sup> kan installeras på underrede, bryggmontage eller konsolsystem.

# Perfekt resultat. På insidan och utsidan

Vill du ha grillränderna men inte bränna maten? Låt maten se perfekt ut på utsidan och smaka ljuvligt på insidan med Energy Control

Bättre smak. Bättre utseende.

Spara tid. Mindre svinn.



## Resultatet märks när du äter

Perfekt grillning och ingen bränd mat, även under längre tillagningstider, tack vare **den exakta Energy Control-funktionen**. Håll driftskostnaderna nere med separata Energy Control för varje tillagningszon.



## Tillsätt endast vatten

Håll även mycket känslig mat saftig och smakrik och ditt kök säkert utan **flammar när vattenkärlet är fyllt**.

## Energy Control

Grilla alla typer av mat på det sätt du föredrar med precisionseffektreglaget. Den minsta effektnivån är endast 10 % och individuella reglage för varje grillgaller gör att du kan tillaga olika livsmedel med olika temperaturer vid ett och samma tillfälle.

Kortare tillagningstider och ett jämnt resultat tack vare **deflektorer** som ökar värmen genom att rikta den uppåt mot tillagningsytan.

**PATENTED**

(EP3127458B1 and related family)

# Mer grillning. Mindre rengöring



Vill du minska stilleståndstiden? **Electrolux Professional Grills<sup>HP</sup>** är extremt snabb och lätt att rengöra och underhålla



## Lätt att rengöra

- ▶ **supersnabb** nedkylning
- ▶ **avtagbara galler**
- ▶ alla delar kan diskas i **diskmaskin**
- ▶ **värmeelement** kan vinklas för enkel åtkomst
- ▶ **särskilda tillbehör** för effektiv rengöring
- ▶ **integrerat vattenlopp** med kran och avlopp



Inga fettuppsamlingslådor. Grill<sup>HP</sup> har ett unik inbyggt stort kärl med **integrerad vattenkran** och **effektivt avlopp** med filter och **breddavloppsror**

Säker, enkel rengöring, eftersom **värmeelementen lutas med 90°** och låses i det läget.

## Kan diskas i diskmaskin

- ▶ **grillgaller** - avtagbart för rengöring
- ▶ **stänkskydd** - skyddar användaren från fettstänk
- ▶ **deflektorer** - minskar tillagningstiden



**PATENTED**

(EP3127458B1 and related family)

# Jämnt grillresultat. Ännu bättre produktivitet

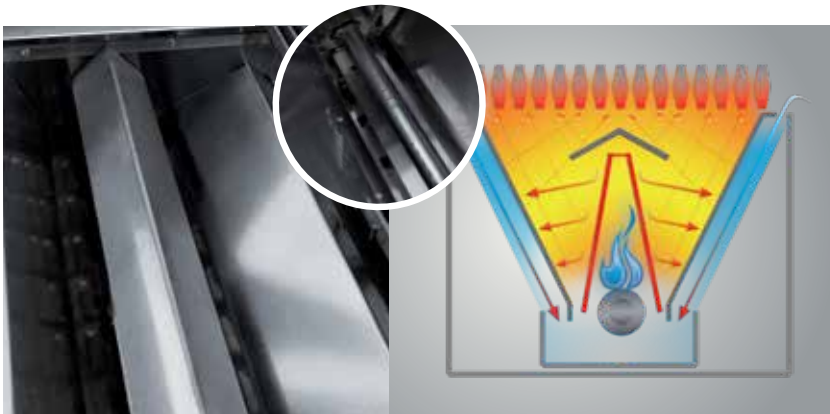


Fördrar du en öppen låga? Öka produktiviteten med den mångsidiga, kraftfulla **Electrolux Professional Gas Grill<sup>HP</sup>** med hög effekt



Stor tillagningsyta med avtagbara galler

- ▶ exakt **effektivvägning** ger ett brett temperaturområde
- ▶ **separata grupper** av högeffektiva gasbrännare i 100 % rostfritt stål för flexibel användning av grillgaller
- ▶ jämnt uppvärmd tillagningsyta tack vare **innovativt upphettningssystem** som minimerar kalla zoner
- ▶ hög produktivitet med **stor tillagningsyta** och lätt avtagbara emaljerade gjutjärnsgaller (upp till 185,5 mm breda). Gallren har en polerad yta för non-stick-effekt och enkel rengöring.



## Högeffektiv uppvärmning

Värmen strålar mot deflektorerna och träffar grillgallret, där den sen fördelas jämnt över hela ytan och ger perfekt grillad mat

- ▶ **avtagbara reflektorer** möjliggör enkel åtkomst till brännarna för **att underlätta rengöringen**
- ▶ **tillagningsytan** når en extremt **hög temperatur** som snabbt omger livsmedlet och håller det saftigt
- ▶ **reflektorskydden** i AISI 441 är **beständiga** mot höga temperaturer för att förhindra slitage.



## Stor utdragbar fettuppsamlingslåda

Utdragbar fulldjups fettuppsamlingslåda (en per brännare); ska fyllas med vatten för att underlätta rengöring och tillföra fukt till livsmedlet.

**PATENTED**

(US9591947B2 and related family)



# Grilla bättre. Arbeta bättre



Den modulära, ergonomiska utformningen av Electrolux Professional Grill<sup>HP</sup> gör att du får tillgång till högre produktivitet och tillväxt



## Hög produktivitet

Uppnå ett snabbare och enklare arbetsflöde med Electrolux Professional Gas och Electric Grill<sup>HP</sup> och låt din verksamhet växa med:

- ▶ **ergonomisk, tids- och utrymmesbesparande** installation på en kyl, frys eller neutral skåpbas. Grill<sup>HP</sup> passar alla våra 700- och 900-baser\*
- ▶ **högeffektsgrillning** och enkel drift och rengöring



\* Kyl- och frysbasalternativen är inte kompatibla med elektrisk PowerGrill<sup>HP</sup> 700

# Energi, tid och utrymme

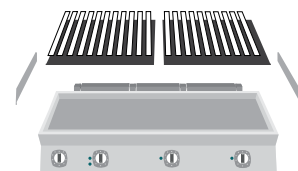


Spara energi, tid och utrymme. Electrolux Professional Grill<sup>HP</sup> är de mest högpresterande, lättanvända och lättrenjorda grillar du kan hitta

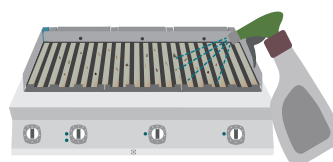


## Förbättra ditt arbetsflöde

Se hur snabbt och enkelt det är att installera, använda och rengöra Grill<sup>HP</sup>



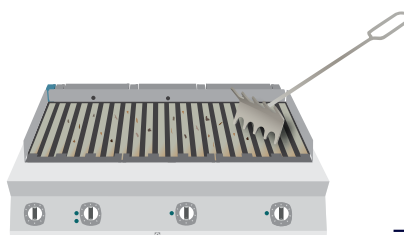
Ta ut stänkskydd, galler, deflektorer, avloppsfilter och breddavloppsror



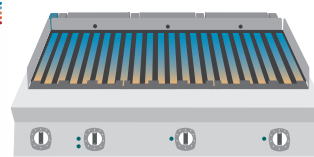
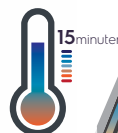
Ta bort matrester



Sätt på skyddshandskar



Rengör med skrapa

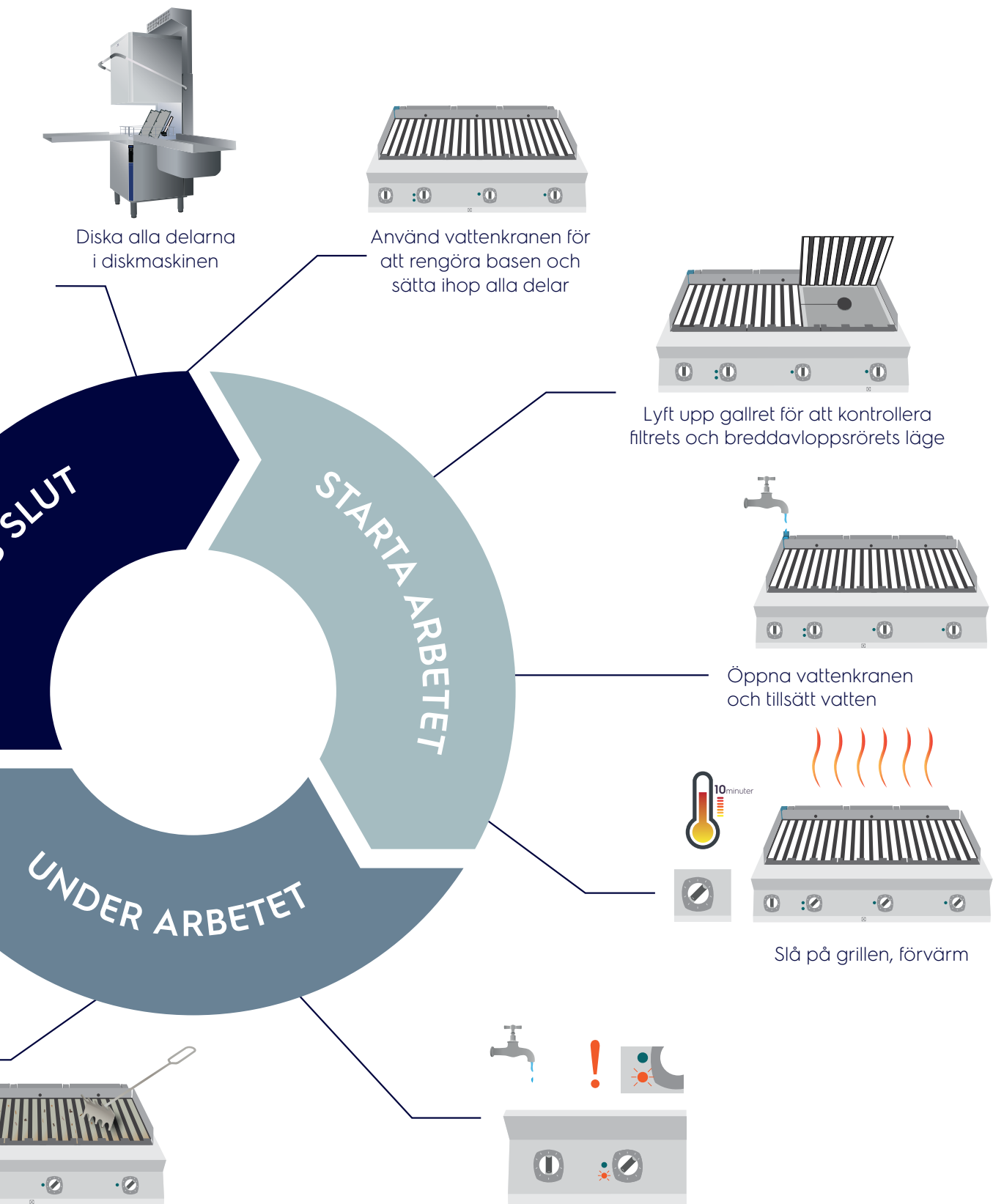


Stäng av och vänta tills galler har svalnat



Ta b

# arbetsflöde för elgrill



ort matrester

För att förhindra att larmet aktiveras, fyll på vatten med jämna mellanrum

# Bättre grillning. Större besparing



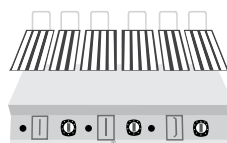
Grillning med hög produktivitet har aldrig varit enklare. Se hur snabbt och enkelt det är att använda och rengöra Electrolux Professional Gas Grill<sup>HP</sup>



Diska stänkskydd, lådor, reflektorer, skydd i diskmaskinen



Ta isär återstående delar



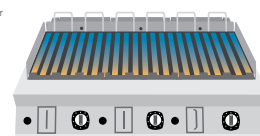
Ta ut de emaljerade gjutjärnsgallren och rengör dem för hand



Sätt på skyddshandskar



Rengör med skrapa

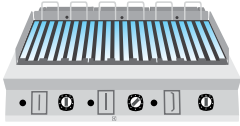


Stäng av och vänta tills den har svalnat

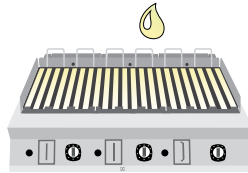


DAGENS

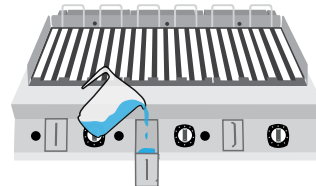
# arbetsflöde för gasgrill



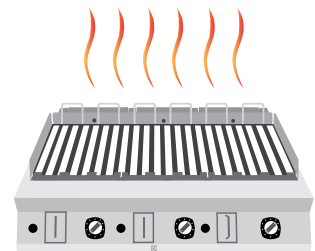
Slå på grillen under 10 minuter för att torka de emailjerade gjutjärnsgallren



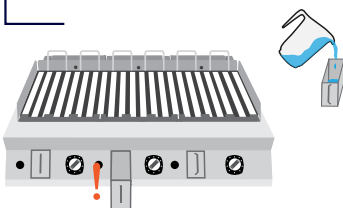
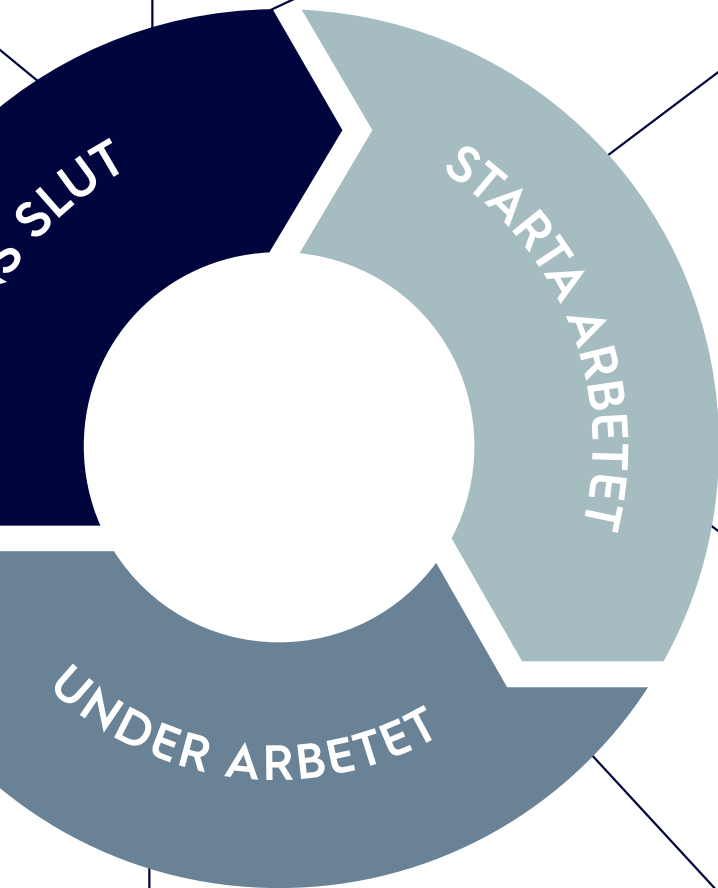
Behandla gallret med vegetabilisk olja



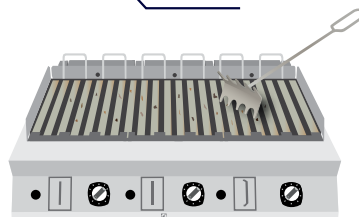
Fyll fettuppsamlaren med vatten



Slå på grillen, förvärm



Kontrollera vattennivån i fettuppsamlaren.  
Fyll på vid behov



Ta bort matrester

# Vet du hur mycket du kan tillaga?

Upptäck vad du kan göra med vår Grill<sup>HP</sup> ...



## Electric Grill<sup>HP</sup> kapacitet upp till\*

Kycklingbröst	33 kg/h
Lammspjäll	26 kg/h
Aubergin	8 kg/h



## Gas Grill<sup>HP</sup> kapacitet upp till\*

Hamburgare	22 kg/h
Sjötunga	22 kg/h
Lax	32 kg/h



## Behöver du mer?

Kombinera Electrolux Professional Grill<sup>HP</sup> med dessa högpresterande lösningar med hög produktivitet

\*Produktivitetsprov utförda i vårt laboratorium. Dessa är vägledande värden som erhållits med den största modellen i den aktuella serien (900/1200 mm bred) och kan variera beroende på vilken råvara som använts.

# Effekt, produktivitet och flexibilitet allt i ett

Servera fler kunder snabbare och öka dina försäljning



## Fritös<sup>HP</sup>

Perfekta pommes frites med vår 23 liters V-formade fritös<sup>HP</sup>. Kraft och effektivitet tack vare ett optimerat indirekt värmesystem, integrerad oljecirkulationspump,

automatiskt korglyfts-system och möjligheten att installera och memorera upp till 5 program. för att garantera en enhetlig, perfekt fritering.

### Fritös<sup>HP</sup> kapacitet upp till\*

Friterade kycklingvingar	14 kg/h	128 portioner/h
Friterad bläckfisk	27 kg/h	107 portioner/h
Potatiskroetter	31 kg/h	314 portioner/h



## Stekhäll<sup>HP</sup>

Tillaga ännu mer mat med stekhäll<sup>HP</sup>. Extra stor, reptålig kromyta (1200 x 600 mm) för en

perfekt, jämn värmefördelning och fantastiska resultat.

### Stekhäll<sup>HP</sup> kapacitet upp till\*

Färsbiff	31 kg/h	258 portioner/h
Kycklingbröst	28 kg/h	255 portioner/h
Skivade grönsaker	23 kg/h	230 portioner/h



## Grillkyl/frysbank

Maximera effektiviteten och arbetsflödet med en innovativ grillkyl/frysbank för din Grill<sup>HP</sup>. Bestäm din meny och

konfigurera bänken som ett kyl- eller frysbank (-22 °C till +8 °C) efter dina behov. Har 2 lådor GN 2/1, 150 mm djupa.

\*Produktivitetstest utförda i vårt laboratorium. Detta är vägledande värden som kan variera beroende på den använda råvaran

# Välj din elgrill



Oavsett hur stor eller liten din verksamhet är finns det en Electrolux Professional Electric Grill<sup>HP</sup> för just dina behov. Dessutom med rätt tillbehör som hjälper dig att få ut mesta möjliga av grillen

## Electric Grill<sup>HP</sup> 700



**Electric Grill<sup>HP</sup> topp 400 mm**

► Tillagningsyta:  
b 345 x d 400 mm



**Electric Grill<sup>HP</sup> topp 800 mm**

► Tillagningsyta:  
b 705 x d 400 mm



**Electric Grill<sup>HP</sup> topp 1200 mm**

► Tillagningsyta:  
b 1065 x d 400 mm

## Electric Grill<sup>HP</sup> 900



**Electric Grill<sup>HP</sup> topp 400 mm**

► Tillagningsyta:  
b 345 x d 598 mm



**Electric Grill<sup>HP</sup> topp 800 mm**

► Tillagningsyta:  
b 705 x d 598 mm



**Electric Grill<sup>HP</sup> topp 1200 mm**

► Tillagningsyta:  
b 1065 x d 598 mm



# Välj din gasgrill



Letar du efter en extremt högpresterande gasgrill med den rätta storleken för ditt utrymme? Electrolux Professional gasgrill kommer att passa perfekt till din verksamhet

## Gas Grill<sup>HP</sup> 700



### Gas Grill<sup>HP</sup> topp 400 mm

► Tillagningsyta:  
b 371 x d 472 mm



### Gas Grill<sup>HP</sup> topp 800 mm

► Tillagningsyta:  
b 742 x d 472 mm

## Gas Grill<sup>HP</sup> 900



### Gas Grill<sup>HP</sup> topp 400 mm

► Tillagningsyta:  
b 371 x d 644 mm



### Gas Grill<sup>HP</sup> topp 800 mm

► Tillagningsyta:  
b 742 x d 644 mm



### Gas Grill<sup>HP</sup> topp 1200 mm

► Tillagningsyta:  
b 1113 x d 644 mm



# Välj rätt tillbehör och rengöringsmedel

Sats för externt avlopp för användning med modellerna 400 mm och 800 mm



#### Skrapor för rengöring:

Medföljer alltid vid köp av grill.

Du kan även komplettera med andra skrapor om behov finns.



#### Professionell rengöring:

För varma ytor. Snabb rengöring utan behov av att kyla ned utrustningen. PNC: 0S1841

## Stödet du behöver

Din belåtenhet är vår belåtenhet. Allt du behöver är alltid tillgängligt tack vare ett omfattande globalt supportnätverk med över **2 000** auktoriserade servicepartners i mer än **149** länder. **10 000** professionella tekniker och över **98 000** reservdelar i lager är redo att skickas ut i hela världen inom **24-48** timmar. Vi är alltid nära, alltid där för dig

**Ett globalt team.**

**Alltid där för dig**

Förenkla ditt arbete och gör så att din utrustning håller längre med tillbehör och förbrukningsartiklar i originalutförande. Originaltillbehör & förbrukningsvaror garanterar bästa prestanda och minimerar maskinernas stilleståndstid och maximerar lönsamheten



**Du hittar mer**  
på vår webbplats





Excellence är centralt i allt vi gör.  
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter  
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och  
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,  
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



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

## Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

