

Trust the eXPerience
Farklılığa Güvenin
900XP & 700XP Modüler Pişirme



Siz anlattınız...

Uzun süre boyunca olağanüstü verimliliği garanti edecek, tüm işletmeciler için hayatı kolaylaştıracak ve çalışmayı daha keyifli hale getirecek bir çözüme ihtiyacımız var.

Birden fazla pişirme tekniğini (pişirme, breze, kızartma, haşlama, ızgara) kullanmak için çok yönlülüğe ihtiyacımız var.

Basit ve verimli çözümler arayan şeflerin ve mutfak ekiplerinin ihtiyaçlarını unutmadan, dar alanlarda ve yüksek verimli mutfaklarda optimum pişirme performansına ihtiyacımız var.



...biz dinledik

Gazlı ve elektrikli 200'den fazla modeli içeren 700 mm ve 900 mm derinlikteki iki seri - 700XP ve 900XP, her büyüklükteki mutfağa büyük bir esneklikle uyum sağlar.



eXtraordinary simplicity Sıradışı Kolaylık

Artık her şey daha kolay. Hassas ve otomatik kontrol özellikli benzersiz çözümler sayesinde her zaman mükemmel sonuçlar. Kolay temizlik ve kullanıcı güvenliği garantisini.



eXclusive Personality Seçkin Kişilik

Maksimum kalite ve performans için her büyüklükte mutfağa uygun, yüksek performanslı ve çok yönlü çözümler sunan ürün serisi.



eXtreme Power Olağanüstü Güç

Güç, üretkenlik ve esneklik bir arada. Müşterilerinizin tüm ihtiyaçlarına cevap vermek için sayısız içerikli farklı menüleri kolayca yönetin.



eXtensive Profitability Daha Yüksek Kârlılık

Yüksek verimlilik ve tasarruf için yenilikçi çözümler. Daha düşük tüketim ve işletme maliyeti. Hem işletmenize hem de çevreye dost.

Tecrübeye Güvenin

Electrolux Professional'dan XP serisi: Beş kuşak mutfak şeflerinin yetenek ve tutkularından doğan modüler pişirme serisi.



Axel Wenner-Gren,
Electrolux'un kurucusu

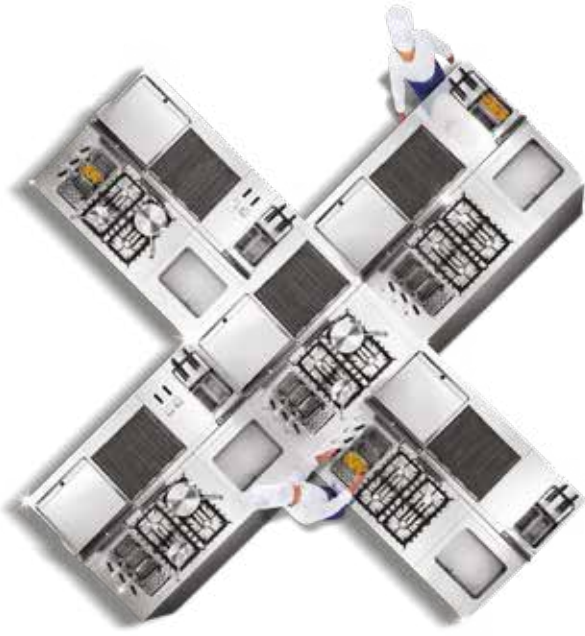
“İnovasyon, tutkunun, sadakatin, kararlılığın ve inancın bir birleşimidir ve organizasyonumuza ve ürünlerimize olan güvenimizden ve başarımıza ve geleceğimize olan inancımızdan ilham alır.”

Axel Wenner-Gren inovasyon hakkında bunları söylediğinde yıl 1908'di. Aradan uzun yıllar geçti.

Bir yüzyıl geçtikten sonra şimdi, pazarda bir benzeri olmayan en son inovasyonumuzu sunuyoruz: esnek çift sıcaklık modlu buzdolabı-dondurucu taban ile birleştirilebilen yüksek performanslı yemek pişirme cihazları serimiz.

Yemek pişirmek için ihtiyaç duyduğunuz tüm malzemelerin hem de bol miktarlarda elinizin altında olmasını sağlayan ve enerji tüketimini azaltan ideal çözüm.





Geçmiş, deneyim, esinlenme

“Bir restorana gittiğimde iki temel şey aklıma gelir: Birincisi mutfak şefiyle tanışmak, ikincisi o şefin mutfağını ziyaret etmek. Orada tecrübeyi ararım: Her yemeğin arkasında bir başarı geleneği, kendi işine ve güvenilirliğe olan tutkusunu, birikim olduğunu bilmeden asla masaya oturmam. Ancak aynı zamanda orada yenilik, geçen zamanla uyumlu mantık ve süreçleri yansıtan çözümler; yüksek performansla sahip, esnek ve basit ve kullanımı kolay ekipmanları da ararım. İlk Electrolux mutfağını çocukluğumda, evimizin karşısındaki küçük bir restoranda gördüm. Büyük siyah döküm pleyti, üzerinde gümüş yazıları ve beyaz emaye kapıları olan bir kuzinesi vardı.”

Bu mutfak; önemli bir kadere, bir düşü olan, bunu gerçekleştiren ve yenilikten “organizasyonumuzdan, ürünlerimizden ve başarımıza ve geleceğimize olan inancımızdan esinlendiğimiz şevk, bağlılık, azim ve inancın kombinasyonu” şeklinde bahseden bir adamın öyküsüne (Axel Wenner-Gren, Electrolux’ün kurucusu, 1908) bağlanıyordu.

Gelişim, köklerini her zaman özel bir yöntemden alır. Gelişim, uzun ve ihtiraslı bir yoldur, onsuz hiçbir yeniliğin olmayacağı ‘ sanat kuralları’ nın derin farkındalığıdır. O olmazsa geriye sadece doğaçlama kalır. Gelişim deneyimdir; geleceği inşa ederken geçmişi vurgulamaktır.

Günümüzde, Electrolux Professional’ın profesyonel mutfak endüstrisindeki araştırmalarına esin veren de budur: Uzun yıllara dayanıklı, sağlam mutfaklar tasarlamak, böylece yüzyılı aşkın bir süredir beş kuşak boyunca şeflerin gereksinimlerini, yüksek performanslı, kullanımı kolay ve çevreci çözümlerle karşılamak.

Gelecek, gelişim, yenilik

Electrolux Professional’ın Modül er pişirme serisi XP, bize esin veren deneyimlerden ve ‘ profesyonel mutfak uzmanları’ nın geleneklerine duyduğumuz güvenden doğmuştur.

Baktığımda yılların benim için de nasıl geçtiğini görüyorum - size kaç yıl geçtiğini söylemeyeceğim - mutfağın ortasında etrafı yüzlerce tava, tencere ve mutfak gereçleriyle çevrili, gerçek kraliçeler olan alevlerinin şeflerin gözdesi olduğu eski emaya kuzineyi gizlice izlediğim eski çocukluk günlerinden bu yana çok şey değişti...

XP, özellikleri, boyutları ve işlevleriyle, ana amacını hemen gösteriyor: Modern mutfağın taleplerini pişirme yöntemleri ve yiyecek türlerindeki evrimle (süreklilik, çok kültürlülük, sağlık vb) birleştirmek; giderek daha çok farklılaşan ve yüksek performans ve dayanıklı ekipman gerektiren modülerlik ve çok yönlülük taleplerini karşılamak.

Tecrübeye, Electrolux Professional’ın birikim ve bilgisine itimat edin, şeflerin beş kuşak boyunca yaratıcılık ve tutkularından doğan Modüler Pişirme serisi XP’ye güvenin.

Alan Evans, 1958’de Stoke on Trent şehrinde (Staffordshire, İngiltere) doğdu ve 2005 yılından bu yana Electrolux Professional’ın Executive Şef’iyim.



Hızlı Servis Restoranı

Bir Hızlı Servis Restoranı mısınız?

O zaman XP tam ihtiyacınız olan sistemdir.

Yüksek-güçlü 5kW Endüksiyon Wok: maksimi hız ve enerji verimliliği.

"Garnitür üniteli" Endüksiyon Ocak: yemeklerinizi lezzetlendirmek için ihtiyacınız olan her şey elinizin altında!

Set üstü fırçalanmış krom ızgara: farklı yiyecek türlerini maksimum verimlilikle ve tatları birbirine karışmadan pişirin.

Sıcak tutucu: kızartılmış yiyeceklerinizi servis için ideal sıcaklıkta muhafaza edecek mükemmel cihaz.



Otomatik Makarna pişirici farklı yemeklerde yüksek kalitenin sürekliliği için.

Dümdüz yüzeyler, hızlı ve kolay temizlik için preslenmiş ve köşeleri yuvarlatılmış üst tablalar.

Açık mutfaklar için mükemmel, yüksek performanslı **5 kW gücünde**, pleytleri önde **Endüksiyon Ocak**.

Programlanabilir Fritöz: arka arkaya tekrarlanan uygulamalarda hız ve kaliteyi garanti eden özel kompakt çözümler.



Mutfağınıza tam uyum sağlaması için farklı montaj seçenekleri .



**Alakart
Restoranlar**

Bir Alakart Restorani mısınız?

O zaman XP tam ihtiyacınız olan sistemdir.

Set üstü fırçalanmış Krom

Izgara: farklı yiyecek türlerini maksimum verimlilikle ve tatları birbirine karışmadan pişirin

PowerGrill^{HP}: gazlı ve elektrikli radyan ısıtma sistemi: enerji tasarrufu sağlamak ve temizliği kolaylaştırmak için tasarlanmış yenilikçi ısıtma sistemi ile yiyeceğin yanaraka kömürleşme riskini ortadan kaldırır.



Yağınızın ömrünü uzatan **V-şeklinde hazeneye** sahip gazlı veya elektrikli Fritözler.

Pişirme kazanına koyduğunuz su miktarını ölçmeniz ve görmeniz için **akışölçerli su sütunu**.

Çok amaçlı pişirici: Izgara, tava, kaynatma kazanı veya benmari olarak kullanılabilir ve maksimum esneklik sunar.

Otomatik sepet Kaldırma Sistemi:

Arka arkaya tekrarlanan kullanımlarda her zaman aynı kalitede sonuçlara ulaşılır.

Makarna pişirici:

gereksiz enerji kaybını önleyen, kesintisiz güç ayarı yapılabilen ilk gazlı makarna pişirici.

"Çiçek alevli" ocaklar:

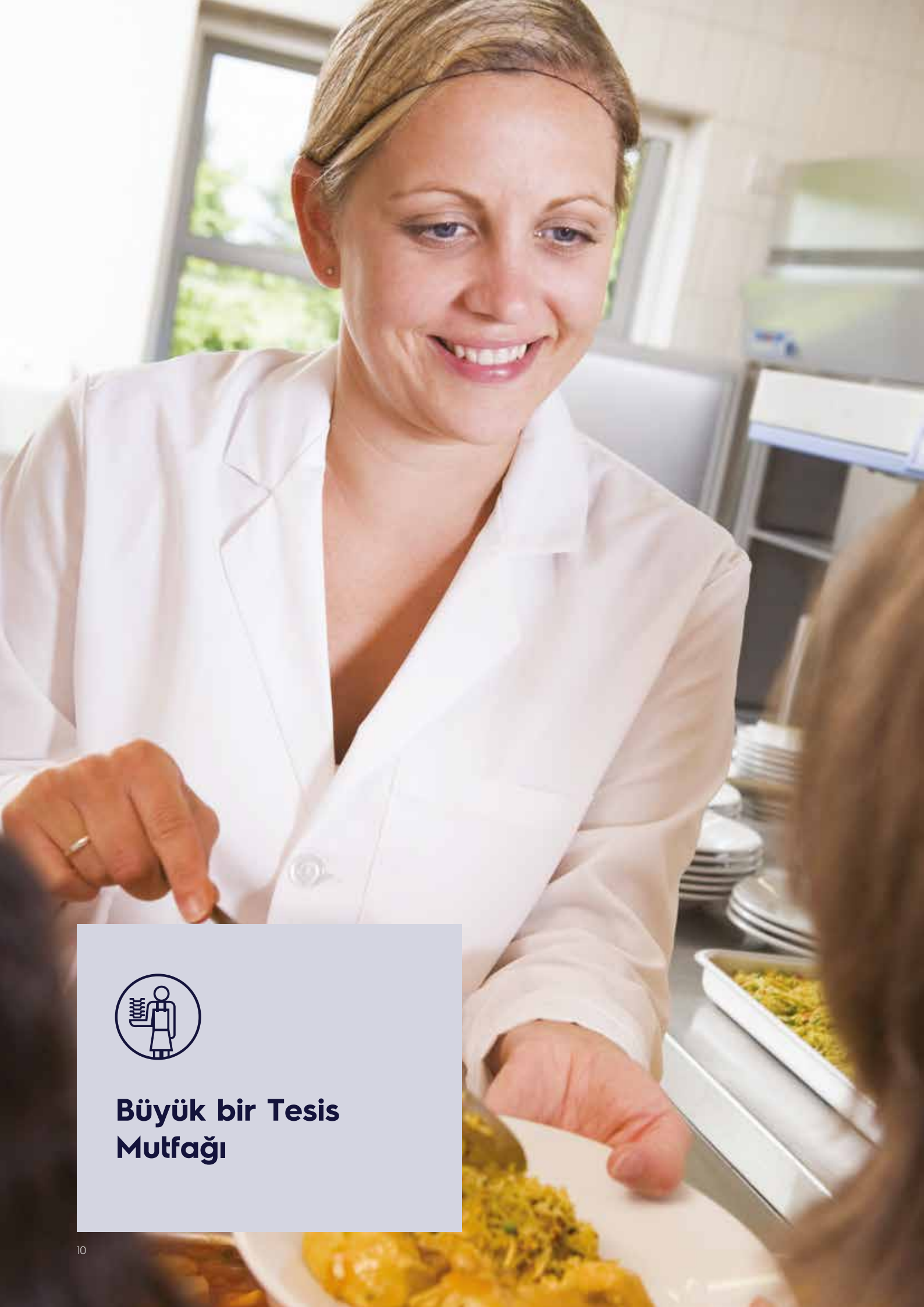
yüksek verimli özel brülör sistemi. Alev her çapta pişirme kabına uyum sağlar, sadece tencere veya tavanın tabanını ısıtır.

Gazlı Konveksiyon

Fırın: her zaman istediğiniz güç ve esneklik.



Mutfağınıza tam uyum sağlaması için farklı montaj seçenekleri .



Büyük bir Tesis Mutfağı

Büyük bir Tesisin Mutfağı mısınız?

O zaman XP tam ihtiyacınız olan sistemdir.

**Yüksek güçte
5kW Set üstü
Endüksiyon ocak:**
maksimum hız ve
enerji verimliliği.

Hızlı ve kolay temizlik
için **kaynaksız, dümdüz
yüzeyler** ve preslenmiş,
köşeleri yuvarlatılmış
üst tablalar.

1200 mm genişliğine
sahip **Set üstü Izgara^{HP}:**
Favori yemeklerinizden
sınırsız miktarda
hazırlamak için ekstra
geniş pişirme pleyti.

Fritözler^{HP}:

Kızartma yapmak
ve yağınızın
ömrünü uzatmak
için komple çözüm.

Otomatik versiyon:
yağ tasarrufu ve
tutarlı sonuçlar.



**Duomat Devrilir
Tava:** Büyük
miktarlarda sulu
veya kuru pişirme
yapabilmek için
özel çözüm.

**Set altı Soğutucu/
Dondurucu:** özel
Electrolux Professional
çözümü, derin
dondurucu ya da
soğutucu olarak tam
ısı kontrolü. Üzerine
herhangi bir set üstü
cihaz monte
edebilirsiniz.

IcyHot: en üst
düzeyde üretkenlik
için Set üstü
Izgara^{HP} veya
PowerGrill^{HP} ile Set
altı Soğutucu/
Dondurucuyu
birleştiren özel
çözüm.



Mutfağınıza özel uyacak
şekilde eksiksiz kurulum
tipolojisi seçenekleri.

Set üstü ızgara^{HP}

İdeal:

Yüksek
Verimli
Mutfak



Favori yemeklerinizi sınırsız miktarda hazırlayabilmeniz için çizilmez ekstra geniş pişirme pleyti.



Çizilmez pişirme yüzeyi

Uzun ömürlü ve özel işlem görmüş krom plakası sayesinde servis saatleri sırasında bile kolayca temizlik.



Pişirme pleyti boyunca uzanan yağ drenaj kanalının eni 110 mm'dir ve 60 mm çapında büyük drenaj deliği vardır.



Kalın yüzey

Enerjiyi daha iyi muhafaza eden, 20 mm kalınlığında ağır iş yüküne uygun çelik pleyt. Yüksek termal atalet ile çalışır, böylece yiyecek pleytin üzerine konduğunda veya kaldırıldığında yüzey ısısı ani değişikliğe uğramaz, istenen ısıya yeniden ulaşmak uzun süre gerektirmez. Özellikle kısa sürede büyük miktarlarda yiyecek hazırlanması gereken mutfaklar için çok uygundur.



Büyük kapasiteli (3 lt) yağ toplama çekmecesi.



Eşit sıcaklık

Isı pleytin tüm yüzeyine eşit olarak dağılır; soğuk bölgeler yoktur. Yiyeceklerin nereye konduğuna bakılmaksızın her zaman maksimum sonuçları garanti eder. Sonuç olarak, yiyecekten çıkan nem eşit biçimde buharlaşır ve bölgesel yanıkları önleyerek en iyi kaliteyi garanti altına alır.



Büyük miktarda yiyecek pişirmeniz mi gerekiyor? Endişelenmeyin.

Fry Top^{HP}, 600x1200 mm boyutlarındaki geniş pişirme pleyti, sadece birkaç dakika içinde 50'den fazla hamburgerin aynı anda pişirilmesine olanak sağlar.

Set üstü Krom Izgara

İdeal:
Tam Hizmet
Veren
Restoran



Pişireceğiniz yiyecek ne olursa olsun maksimum kalite. Et, balık ve sebzeleri aynı anda ızgara yapın.



Tatlar birbirine karışmaz

Krom pleyt, bir yiyecek türünden diğerine geçerken tatların birbirine karışmasını önler. Servis sırasında hızlı ve kolay temizlik sayesinde hızla değişen menüler ve müşterilerinizi beklediği kaliteyi karşılar.



Kolay temizleme

Temizlemesi kolaydır; yuvarlatılmış köşelere sahip tek parça preslenmiş pişirme pleyti, büyük drenaj deliği ve demonte, 3 taraflı koruyucu sırtı sahiptir.

Set üstü Fırçalanmış Krom Yüzeyli Izgara



İdeal:
Hızlı
Servis
Restoranı



Son derece dayanıklı

Nervürlü fırçalanmış krom yüzey çizilmelere karşı oldukça dayanıklıdır ve günün sonunda temizlik işlemlerini kolaylaştırır.

Termostatik kontrol

Termostatik ısı kontrollu modeller hassas ısı ayarı sağlar. Pişirme pleytinde ısının hedeflenen düzeyi aşmaması nedeniyle yiyeceğin ürettiği ısı miktarında azalma ve dolayısıyla daha sağlıklı ve konforlu bir çalışma ortamı yaratılır.

Yüzeyinizi seçin

İhtiyacınıza uygun olan düz veya oluklu ya da karma-düz/oluklu pleytli versiyonlar arasından seçiminizi yapabilirsiniz. Eğimli ya da yatay pişirme pleyti mevcuttur (az yağda kızarma için idealdir).



Enerji tasarrufu

Krom yüzey, yumuşak çelik yüzeylere kıyasla, ön ısıtma aşamasında %10'dan fazla, standby modunda ise yaklaşık üçte bir oranında tasarruf sağlar. Ayrıca temaslı pişirme, daha az ısı dağılımı sayesinde daha iyi bir çalışma ortamı sağlar.



Gıda Güvenliği Garantili

Electrolux Professional Set Üstü Krom Izgaralar, 1935/2004 sayılı Gıda ile Temas Eden Malzemelere İlişkin Avrupa Yönetmeliğine (EC) tamamen uygundur.

Gazlı PowerGrill^{HP}

İdeal:

Yüksek
Verimli
Mutfak



Her noktada eşit pişirme. Daha yüksek verimlilik.



Açık alev mi tercih edersiniz?
Yüksek performanslı, yüksek güçlü Gazlı PowerGrill^{HP} ile üretkenliğinizi artırın.



Sökülebilir ızgaralara sahip geniş pişirme yüzeyi

Hassas **güç seviyesi ayarı** ile geniş sıcaklık aralığı.

Pişirme ızgaralarının daha esnek kullanımı için %100 paslanmaz çelikten, yüksek verimli **ayrı gaz** brülörleri.

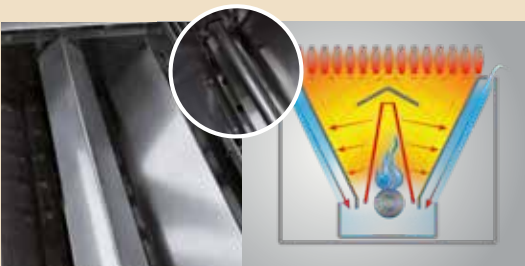
Soğuk bölgeleri en aza indiren **yenilikçi radyant ısı sistemi** sayesinde dengeli ısıtılmış pişirme yüzeyi.

Kolayca yerinden sökülebilen ızgaralı geniş **pişirme yüzeyi** ile yüksek verim (her birızgara 185.5mm enindedir). Izzgaralar yapışmaz etki için emaye dökme demirdir ve kolayca temizlenir.



Izzgaranın derinliği boyunca uzanan büyük çıkarılabilir yağ toplama çekmecesini (brülör başına bir tane); temizliği kolaylaştırmak ve yiyeceğe nem vermek için su ile doldurulmalıdır.

Son derece verimli radyan ısıtma sistemi



Patentli (US9591947B2 ve ilgili aile)

Sıcaklık, ısı deflektörlerine doğru yayılarak pişirme ızgarasının üzerine gelir, mükemmel sonuç için tüm pişirme pleyti üzerinde eşit ısı dağılımını garanti eder.

- **Sökülebilir radyanlar** sayesinde **temizlik amacıyla** brülörlere kolayca erişilir.
- Pişirme pleyti son derece **yüksek bir ısıya** erişir, böylece yiyeceğin özsuyu yiyeceğin içine hızla hapsolür.
- AISI 441 **radyan kalkanlar** yüksek ısılara karşı dirençlidir.

Elektrikli PowerGrill^{HP}



Sektördeki en iyi performanslı, kullanımı en kolay profesyonel elektrikli ızgara



Mükemmel sonuçlar

Bugüne kadarki en hızlı ısıtma süresiyle arka arkaya dengeli ve mükemmel ızgara sonuçları. Elektrikli PowerGrill^{HP}'nin benzersiz tasarımı, eşit ısı dağıtımı için ısıtma elemanları ile pişirme ızgarası arasındaki mesafeyi azaltır.

Hızlı ısıtma

Elektrikli PowerGrill^{HP}'nin hızlı ısıtma özelliği, ızgarayı rekor sürede ısıtmakla kalmaz, ısıtma elemanlarıyla birleştirilmiş pişirme ızgaraları ve çıkarılabilir Heat Boost deflektörler sayesinde pişirme sürelerini de kısaltır.

Patentli (EP3127458B1 ve ilgili aile)

Su seviyesi alarmı

Su seviyesi düşük olduğunda haber veren bu alarm, su haznesini dolu tutmanızı ve mükemmel sonuçlar almanızı sağlar.



Mükemmel uyum

Büyük ya da küçük. Elektrikli PowerGrill^{HP} modülleri, mevcut alanı en verimli şekilde kullanabilmeniz için farklı boyut seçenekleriyle sunuluyor. Genişliği 1200 mm'ye varan pişirme yüzeyleri ve hızlı pişirme özelliği sayesinde yemekleri daha hızlı servis edebilirsiniz. Mutfağınızı daha ergonomik kılan Elektrikli PowerGrill^{HP} modülleri, buzdolabı/dondurucu taban* ve dolap ünitelerinin üzerine monte edilebilir.

* 700 versiyonunun kurulum seçenekleri sınırlı olabilir.



Güç Kontrol

Elektrikli PowerGrill^{HP} hassas Güç Kontrolü özelliğiyle pişirme sürelerini kısaltıyor, enerji tasarrufu sağlıyor ve farklı pişirme modları sunuyor. Izgara, kullanılmadığı zaman minimum seviyede tutulabilir ve daha sonra gerekli ısıya rekor sürede ulaşabilir. Opsiyonel deflektörler ise hassas pişirme (buğulama efektiyle) ve ekstra güçlü ızgara modlarını kullanma imkanı tanıyor.



Kolay temizleme. Bulaşık makinesinde yıkanabilen ızgarasıyla Elektrikli PowerGrill^{HP} 'yi temizlemek çok kolay.



Hızlı doldurma ve boşaltma için entegre musluk, yağ toplama haznesi ve gider.

İstedığınız yerde ızgara yapın. Elektrikli PowerGrill^{HP} ile artık doğal gaz kullanımına izin verilmeyen alışveriş merkezleri ve tarihi şehir merkezleri dahil her yerde yüksek performansla ızgara yapmak mümkün.



Set Üstü Endüksiyon Ocak^{HP}

İdeal:

Yüksek
Verimli
Mutfak



Tam Hizmet
Veren
Restoran



Hızlı ve verimli! Düşük enerji tüketimiyle ekspres servis için ideal çözüm.



Esnek

Enerji regülatörü sayesinde pişirme gereksinimleriniz için mükemmel kontrol. Hassas yiyecekler için düşük güçte ve hızlı servisler için tam güçte çalışabilir.

Kısa ısınma süresi gerektiren güçlü 5kW endüksiyon zonlar. Ekspres servis için ideal.

Hızlı ve verimli

Enerji sadece tencere ya da tavanın tabanında yoğunlaşır. Böylece pişirme ısısına daha hızlı ulaşılır, çevreye ısı dağılımı azalır ve sonuçta daha konforlu bir çalışma ortamı sağlanır.

Pişirme ısısına daha hızlı ulaşmak, pişirme işlemlerinde ve böylece hazırlanan yiyeceğin miktarında artış anlamına gelir. Kısa sürede çok sayıda müşteriye servis yapılması gereken mutfaklar için idealdir.

Bir gazlı cihazdan %50'den fazla daha az enerji.



Cam seramik yüzeyli Endüksiyon Ocak



Çalışma ve temizleme işlemleri

güvenle yapılabilir; çünkü cam-seramik yüzey, yalnızca endüksiyon tavalarla doğrudan temas etmesi halinde ısınır.



Electrolux Professional ile çevreyi koruyun

gazlı bir cihazdan

%50'den

fazla daha az
enerji tüketimi

İndüksiyon alanını yalnızca tencerenin yüzeye yerleştirilmesi üzerine aktive eden tencere algılama sistemi sayesinde büyük miktarda enerji tasarrufu sağlayın.

“Garnitür Üniteli” Endüksiyon Ocak^{HP}

İdeal:
Hızlı
Servis
Restoranı



Önde endüksiyon zonları bulunan ocak

Yemeklerinizi çeşni ve baharatlarla lezzetlendirmek için ihtiyacınız olan her şey elinizin altında.

Önde iki endüksiyon zona (her biri 5 kW) ve arkada 6 gastronom küvet (1/9 GN) alabilen bir garnitür ünitesine sahip yatay endüksiyon ocak.

Müşterilerinizin önünde yemek pişirmek ve sos yapımı için ideal. İçine gastronom küvetlerin yerleştirildiği hazne, garnitür ve çeşnileri soğuk tutmak için buzla doldurulabilir; haznenin drenaj deliği de vardır.

Endüksiyon Wok^{HP}

İdeal:
Hızlı
Servis
Restoranı



Yaratıcılığınızı ortaya çıkarın! Sebzeler, soteler ve Asya tarzı yiyecekler için mükemmel seçim.



5 kW gücünde endüksiyon Wok

Yüksek güçte 5kW'lık endüksiyon ocak çok hızlı pişirme ve ideal sonuçlar sağlar.



Ağır iş yüküne uygun seramik cam Wok haznesi

Endüksiyon Wok tavalarını içine alabilecek şekilde tasarlanmış ve biçimlendirilmiş, ağır iş yüküne uygun seramik cam ocak.



**Güç ve verimlilik
bir arada!**

Piyasadaki en
verimli ocaklarla
kaynatın, kızartın,
kavurun veya
ızgara yapın.

Gazlı Kuzine^{HP}

İdeal:
Tam Hizmet
Veren
Restoran



Akıllı tasarruf

ve sürdürülebilir bir şekilde inşa edilmiştir.



HP modeliyle en yüksek üretkenliği elde edin, her bir ocak

10kW güç sağlar.



Kolay temizlik

Kolay temizlik için tek parça preslenmiş derin çekme üst tabla.



Güvenlik öncelik

Brülörler, yemek taşmalarına karşı korumak amacıyla havuzun yükseltilmiş bölümüne yerleştirilmiştir.

Ekstra uzun kollara sahip, ağır iş yüküne uygun döküm demir tencere tutacakları. En küçük tencereler bile devrilme riski olmadan güvenle üzerlerine yerleştirilebilir.



Tek parça, preslenmiş havuz, döküm demir tencere tutacakları. Resimde görülen model 3x6kW ve 1x10kW brülörlere sahiptir.



Özel

Özel "çiçek alevli" brülörler

Her şekil ve büyüklükteki tencere ve tavalarda mükemmel pişirme için hem yatay hem de dikey olarak genişleyen benzersiz şekli sayesinde tüm ihtiyaçlarınız için tek brülör. Alev, tava tabanının çapına uyum sağlayarak maksimum kaplama sağlar ve pişirme sıcaklığına çok daha hızlı ulaşır, böylece ısı dağılımını azaltır.



İşletme
maliyetlerinizi ve
yağ tüketiminizi
azaltın.

İşletmeniz için
daha iyi.
Çevre için daha iyi.

Yüksek Verimli Otomatik Fritöz^{HP}

İdeal:

Hızlı
Servis
Restoranı



Yüksek
Verimli
Mutfak



Mükemmel kızartma sonuçları

Optimize edilmiş indirek ısıtma sistemi, haznenin her noktasında, tüm yağın ısınmasını sağlar, böylece dışı çıtır çıtır ve altın rengi, içi yumuşak ve sulu (haşlanmış değil) mükemmel kızartma sonuçlarını her zaman garantiler..

Hızlı yeniden ısıtma sistemi

Hızlı yeniden ısıtma sistemi, daha yüksek verimlilik ve yoğun zamanlarda size büyük kolaylık sağlar.



23 lt Fritöz^{HP} otomatik pişirme fonksiyonu ile. Gelişmiş filtreleme sistemi için önceden düzenlenmiştir.

900XP

23 Lt'lik V-biçimli hazneli otomatik fritöz, (gazlı veya elektrikli ısıtıcılar hazne dışındadır) güç, verimlilik ve yağı kızartma ısısına hızla getirebilme yeteneğine sahiptir ve aşağıdakileri garanti eder:

- en fazlasını isteyen şefler için daha çok üretkenlik sağlar.
- geliştirilmiş hijyen... Hassas lazer kaynak sayesinde haznede kir birikecek nokta yoktur.
- daha kolay ve güvenli temizlik işlemi için yuvarlatılmış köşeler, ayrıca ısıtıcılarla doğrudan temas yoktur. Isının
- hazne içinde eşit dağılımı sayesinde daha uzun yağ ömrü.

Otomatik Pişirme Fonksiyonu

Otomatik sepet kaldırma sistemi, pişirilecek yiyecek miktarına göre pişirme döngüsünü otomatik olarak uyarlayarak farklı büyüklükteki yiyeceklerin kızartılmasına izin verir. 5 farklı pişirme programı hafızaya alınabilir.

Applied for Patent (EP15178651.4 and related family).

Gelişmiş Filtrasyon Sistemi

Entegre yağ filtrasyon sistemi yağın ömrünü uzatır ve en küçük gıda kalıntılarını giderir.

700XP

15 lt kapasiteli V biçimli havuz, gazlı veya elektrikli ısıtıcılar hazne dışındadır.

Otomatik sepet kaldırma sistemi

Bağımsız kontrol edilebilen 2 kaldırıcıya sahip otomatik sepet asansör sistemi.

Programlanabilir kontrol

5 farklı program ile programlanabilir kontrol. (her programda 5 ısı değeri ve 2 kızartma süresi)



Otomatik sepet kaldırma sistemi

Otomatik Makarna Pişirici^{HP}

İdeal:
Hızlı
Servis
Restoranı



Son derece çok yönlü; sadece makarna pişirmekle kalmaz, aynı zamanda et, sebze, patates, pirinç, tahıllar ve daha fazlasını haşlar.

20 Lt'lik haznenin altına yerleştirilmiş güçlü enfraruj ısıtma sistemi sayesinde **yüksek performans** garanti edilir.

Kaynama yoğunluğunu hassas şekilde ayarlayabilen **termostatik kontrol**, önceden pişirilmiş yiyeceklerin rejenerasyonu için ideal bir özelliktir.

Otomatik süzgeç sistemi, nişasta ve diğer kalıntıların toplanmasını ve drenaja atılmasını sağlar ve restoranın yoğun zamanlarında suyu değiştirmek gerekmeyeceğinden "boşa geçen süreyi" minimuma indirir.

Hızlı Sistem sayesinde hazne her seferinde sıcak suyla doldurulur, böylece sürekli kaynama ile üretim artırılır ve en iyi pişirme sonuçları ve enerji tasarrufu sağlanır.

Emniyet cihazı, haznede su olmadığında makinenin çalıştırılmasını önler.



Programlanabilir kontrol paneli



Enerji Tasarruf Cihazı*

Su haznesine eklenen suyun sıcak olmasını sağlayan Enerji Tasarruf Cihazı (her model için opsiyonel) ile kaynamanın hiç durmaması, en iyi pişirme sonuçlarınızı elde etmenizi, verimliliği artırmanızı ve enerjiden tasarruf etmenizi sağlar. Ayrıca ek güç kaynağı gerektirmez.

*700/900XP'de mevcuttur

Gazlı ve Elektrikli Makarna Pişirici^{HP}

İdeal:
Tam Hizmet
Veren
Restoran



Electrolux Professional Gazlı Makarna Pişiriciler, piyasadaki “Enerji Kontrollü” tek cihazdır.



Gazlı Makarna Pişirici

Gazlı Makarna Pişiriciler ile artık sadece bir açma/kapama düğmesi kullanmak yerine güç seviyesini ve kaynama yoğunluğunu hassas bir şekilde kontrol etmek mümkün.

- Daha düşük ısılar gerektiren hassas yiyecekleri pişirmek için ideal. Özellikler dondurulmuş gıdalar için önemlidir (örn. önceden pişirilmiş makarnalar).
- Elektrik bağlantısı gerektirmez.

Elektrikli Makarna Pişiriciler

Elektrikli Makarna Pişiriciler, su haznesinin hemen altında yer alan ve daha yüksek performans verimlilik sağlayan yeni, kademe kontrollü enfraruj ısıtma sistemine sahiptir.

Otomatik Sepet Kaldırma Sistemi

Pişirme işlemi en üst seviyeye çıkarır, stresi azaltır ve her defasında mükemmel sonuçlar sunar.

- Normal bir makarna pişiricisini, otomatik asansörlü bir makarna pişiricisine kolayca dönüştürebilir.
- Programlanabilir ve otomatik asansör sistemi, pişirme sürecinin otomasyonu sayesinde her defasında pişirme programını tekrarlayarak aynı kaliteyi garanti eder.
- Dijital kontrol sayesinde 9 pişirme süresini bellekte tutabilme özelliği.
- Kolay operasyon, sepet asansörü bir düğmeye basılarak kolayca harekete geçirilir. Gerekliğinde manuel olarak da kullanılır.
- 200mm genişliğinde 3 adet paslanmaz çelik sepet suortu (700XP serisi için 2 suort), her biri 1/3 sepet alabilir (700XP için 1/2 sepet).
- Maksimum esneklik için Makarna Pişiricisinin bir yanına veya maksimum 6 küçük porsiyon sepetini kaldırmak için her iki tarafına monte edilebilir (700XP için 4 küçük porsiyon sepeti).



900XP 3 suortlu Sepet Kaldırma Sistemi

Devrilir Tava

İdeal
Yüksek
Verimli
Mutfak



Büyük miktarlarda sulu veya kuru pişirme için özel çözüm.



Eşit Isı dağılımı

Yenilikçi Duomat tabanlı (karma paslanmaz çelik kombinasyonu) Devrilir Tavalar, pişirme alanında eşit bir ısı dağılımını garantileyen en iyi çözümdür. Kuru pişirme sırasında daha iyi termal istikrar sağlar ve sulu pişirmelerde korozyona karşı en iyi seçimdir.



Kolay döküm işlemi için özel tava ağız

Güvenlik ve hijyen

Gazlı (900XP) veya elektrikli ısıtma sistemleri (900XP/700XP) tavanın alt kısmına yerleştirilmiştir ve operatörün maksimum güvenlik ve hijyen için devirme işlemi sırasında tavayla birlikte hareket ederler.

- Sıvıların hızlı ısınması için enerji regülatörü ile birlikte, 120°C ila 300°C arasında değişen termostatik sıcaklık kontrolü.
- Güçlendirilmiş kapak, karşı dengelidir ve kolay ve ergonomic hareket için paslanmaz çelik bir kulpu vardır. Kapak kapatıldığında üstü çalışma tezgahı olarak da kullanılabilir.



Hassas kontrollü manuel devirme sistemi

Manuel kaldırma sistemi

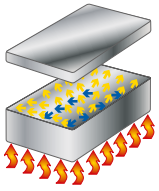
Manuel kaldırma sistemi çok hassastır ve öne devirme sırasında büyük kolaylık sağlar. Özel tasarlanmış tava ağız yemeğin yere dökülmesini önler (otomatik devirmeli modellerimiz de mevcuttur).

Çok Amaçlı Pişirici

İdeal:
Tam Hizmet
Veren
Restoran



4 fonksiyon bir arada! Set üstü ocak, tava, kaynatma kazanı veya benmari olarak kullanılabilir, maksimum esnekliğe ihtiyaç duyan mutfaklar için bir zorunluluktur.



Eşit pişirme

11 veya 22 litre kapasiteli 2 model, 15mm kalınlığında alaşımli tabana sahiptir (12mm'lik karbon çeliği alt pleyt, 3mm'lik korozyona dirençli 316 AISI paslanmaz çelik bir üst tabakayla birleştirilmiştir) 304 AISI paslanmaz çelik hazne her noktada eşit pişirme sağlar.

Kolay temizlik

Kolay temizlik için yuvarlatılmış köşeler ve kenarlar.

Her şey kontrol altında

- Hassas yiyeceklerin pişirilmesi için 100°C - 250°C aralığında termostatik kontrol
- Büyük drenaj deliği, sıvı bazlı yiyeceklerin bir gastronom küvete doğrudan, hızla aktarılmasına olanak sağlar.

* Dahili aksesuarlar:

drenaj deliği için stopper, spatula ve drenaj borusu.



Kuru pişirme (ızgara)



Sulu pişirme veya az yağda kızartma

Son derece çok yönlü

Kuru pişirme (ızgara gibi), sulu pişirme (soslar, çorbalar, haşlama vb.) veya az yağda kızartma için tava gibi kullanılabilir.



Aynı anda
güç ve esneklik

Gazlı Konveksiyon Fırın

İdeal:
Tam Hizmet
Veren
Restoran



Gazlı Konveksiyon Fırın (800mm genişliğinde) 900XP Modüler
Pişirme serisi için eşsiz ve esnek bir tamamlayıcıdır.



Pişirme süresini azaltır

Geleneksel statik fırınlarla karşılaştırıldığında, pişirme süresini önemli ölçüde kısaltır (%50'ye varan oranda).



Artan üretkenlik

2 GN2/1 tepsi kapasitesiyle artan üretkenlik.

Artan esneklik

Fanı kapatılarak statik fırın olarak çalıştırabilme olanağı esnekliği artırır. Böylece her türlü pişirmede en iyi sonuçları elde etmek için ideal koşulları yaratır.

Teknik içgörü

- ▶ Pişirme verimliliğini arttıran emaye kaplama çelik pişirme haznesi.
- ▶ 120°C - 280°C aralığında ısı ayarı.
- ▶ Kolay operasyon için Piezo çakmak.



Cooking on 2 levels, GN 2/1

Aşağıdaki ünitelerin altında konveksiyon fırın bulunabilir :

- 4 açık ateşli ocak
- düz/oluklu pleytli ızgara
- gazlı kapalı ateşli ocak
- 2 brülörlü gazlı kapalı ateş ocak.

Tüm kontrol parmaklarınızın ucunda

ICY ❄️ HOT

Setaltı Soğutucu-dondurucunun
üzerinde tam pişirme gücü.
Pazarda tek.

İdeal:

Hızlı
Servis
Restoranı



Tam Hizmet
Veren
Restoran



Yüksek
Verimli
Mutfak



Buzdolabı-dondurucu alt dolap. Güç, üretkenlik ve esneklik hepsi bir arada.

Güç

İnovatif Soğutucu-Derin Dondurucunun üzerinde PowerGrill^{HP} veya Izgara^{HP} ile maksimum güç.

Menünüzü belirleyin ve cihazaltı dolabı ihtiyaçlarınıza göre bir soğutucu veya derin dondurucu olarak set edin.

Çalışma ısısını -22°C ve +8°C arasında kolayca ayarlayabilirsiniz.

Üretkenlik

Buzdolabı veya derin dondurucunun hemen pişirme ünitesinin altında olması üretkenliği artırır ve işe akışını en üst seviyeye çıkarır..

Esneklik

1200mm'lik bu setaltı dolap üzerine 900XP serisindeki tüm setüstü cihazlar monte edilebilir.

Daha fazla esneklik için tekerlekler üzerine de yerleştirilebilir.

PowerGrill^{HP} 800mm, 1200mm Setaltı
soğutucu-derin dondurucu üzerinde



2 adet GN 2/1 çekmece,
150mm derinlik



1200mm Setaltı Soğutucu-
Derin dondurucu Set üstü
Izgara



PowerGrill^{HP} 1200 mm
Setaltı soğutucu-derin
dondurucu üzerinde

XP ile her türlü mutfak alanında maksimum esneklik ve uyumluluk



En güç noktalar bile kolayca temizlenir



Beklemeye gerek yok

Yüksek sıcaklıklarda kullanım için tasarlanmış, Set Üstü Izgaralara ve Pişirme Kazanlarına özel "Rapid Grease" deterjanları ile temizlikten önce cihazların soğumasını beklemenize gerek yok. Sipariş için yerel hizmet ortağınızla iletişime geçin (yedek parça kodu 0S1195)

Mükemmel temizleme

Ünitelerin sızdırmaz biçimde yan yana gelebilmesini sağlamak için doğru açılı, lazer kesimli yan kenarlar.

Yuvarlatılmış köşelere sahip tek parça preslenmiş krom yüzeyli Set üstü Izgara.

Kolayca yerinden çıkarılabilen ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Lazer kaynaklı V-biçimli yağ haznesi, kir birikmesini önler ve hijyeni artırır.

Pişirme kazanına koyduğunuz su miktarını ölçmeniz ve görmeniz için akış ölçerli su sütunu.

Yuvarlatılmış köşelere sahip preslenmiş hazne ve sıvıların hızla tahliyesi için geniş drenaj deliği.

Hızlı ve kolay temizlik için kaynaklı, pürüzsüz yüzeyler ve preslenmiş, köşeleri yuvarlatılmış üst tablalar

Temizlik sırasında maksimum emniyet için su sızdırmaz düğmeler.

Kolay temizlik için tek parça, preslenmiş derin üst tabla.

Nişasta ve diğer kalıntıları toplayan süzgeç sistemi, suyun daha seyrek değiştirilmesini sağlar.

Olağan bakım işlemleri için ana komponentlere önden kolay erişilir.

Dış paneller Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir.



Sürdürülebilir tasarruf

XP çevreye saygı
gösterirken tasarruf
yapmanızı da sağlar.



Power Grill^{HP}

Elektrikli PowerGrill^{HP} hassas Güç Kontrolü özelliğiyle pişirme sürelerini kısaltıyor, enerji tasarrufu sağlıyor ve farklı pişirme modları sunuyor.

Izgara, kullanılmadığı zaman minimum seviyede tutulabilir ve daha sonra gerekli ısıya rekor sürede ulaşabilir. Opsiyonel deflektörler ise hassas pişirme (buğulama efektiyle) ve ekstra güçlü ızgara modlarını kullanma imkanı tanıyor.

Patentli (EP3127458B1 ve ilgili aile)



Endüksiyon

Bu ısıtma sisteminin yüksek performansı, otomatik tava algılama işleviyle (sadece tavayla temas ettiğinde ısınır) birlikte, tüketilen enerji miktarını ve ısının çalışma ortamına yayılmasını büyük ölçüde azaltır.



Enerji Kontrollü ve Enerji Tasarruf Cihazı bulunan Makarna Pişiriciler

XP Gazlı Makarna Pişiriciler, kullanılmadığı zamanlarda gazı azaltarak enerji tasarrufu sağlamak için güç seviyesinin ve kaynama yoğunluğunun hassas şekilde ayarlanmasına olanak tanıyan Enerji Kontrollü'ne sahip tek ekipmandır.

Enerji Tasarruf Cihazı (opsiyonel), haznenin doldurulması önceden ısıtılmış su ile yapıldığından (drenaj suyundaki ısıyı kullanır) enerji tasarrufu sağlar ve üretkenliği artırır, böylece kaynama işlemi sürekli ve en iyi pişirme sonuçlarını sağlar. Herhangi bir ek enerji gerektirmez.



Çiçek Alev

Alevin her çapta tavaya uyacak şekilde ayarlanmasına olanak veren özel sistem. Isı, sadece tencere tabanında yoğunlaşır, böylece çalışma ortamına yayılması önlenir.



Set üstü Krom Izgara

Krom yüzey, temas yoluyla pişirdiğinden çevreye daha az ısı yayılır; dolayısıyla daha iyi bir çalışma ortamı sağlar. Tüm enerji yüzeyde yoğunlaşarak istenilen ısıya ulaşmak için gerekli süre kısalmıştır.



Fritözler

Yağın ömrünü uzatan V-biçimli hazne sayesinde, yağın daha az değiştirilmesi gerekeceğinden önemli bir tasarruf elde edilir. Ayrıca, daha az yağ değişimi, kullanılmış yağı atmak için gereken sürenin de daha az olmasını ve atık yağ maliyetlerinden de tasarruf sağlar. Kağıt filtreli gelişmiş filtreleme sistemi sayesinde daha da fazla tasarruf.

Teknik bilgiler



Gazlı Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Döküm demir tencere suptları (standard)
- Paslanmaz çelik tencere suptları (opsiyonel)
- Yüksek verimliliğe sahip "Çiçek Alev" brülörler
- Alevin sönmeye durumunda brülörde gazı kesen emniyet aparatı
- Korumalı pilot alevi

Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır, daha yüksek hijyen koşulları sağlar.
- Fırın haznesi paslanmaz çelikten; fırın tabanında oluklu bir pleyt bulunur (900XP için 5mm döküm demir ve 700XP için 2mm siyah emaye kaplama çelik).
- GN2/1 tepsiler için 3 kademeli tepsi rayları
- **Gazlı Fırın** atmosferik brülörlüdür. Brülör, fırın taban plakasının altına, merkeze yerleştirilmiştir; paslanmaz çelikten, boru biçiminde, yüksek verimlilikte ve son derece optimal yanışlıdır. Alevin sönmeye durumunda gazı kesen bir emniyet cihazına ve piezo çakmağına sahiptir.

Ayarlanabilir termostat:

- 900XP: 120°C - 280°C
- 700XP: 110°C - 270°C

- **Elektrikli Fırın** üst ve alt ısıtma elemanları için ayrı termostatlara sahiptir.

Ayarlanabilir termostat:

- 900 XP: 110°C - 285°C
- 700 XP: 140°C - 300°C

Gazlı Konveksiyon Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır
- Paslanmaz çelik tepsi destekli emaye fırın haznesi.
- Aynı anda 2 GN 2/1 tepsi kullanılabilecek tepsi rayları
- Paslanmaz çelikten, boru biçiminde, yüksek verimlilikte ve son derece optimal yanışlıdır. Alevin sönmeye durumunda gazı kesen bir emniyet cihazına ve piezo çakmağına sahiptir.
- Ayarlanabilir termostat; 120°C - 180°C

900 serisindeki farklı modeller

- 2, 4, 6, veya 8 ocaklı
- 6 ve 10kW gücünde brülörler
- set üstü modeller
- gazlı statik veya Konveksiyon Fırın
- geniş Gazlı Fırın üzerinde, eni 1200mm
- Elektrikli statik Fırın üzerinde
- 400, 800, 1200, 1600mm genişliklerinde

700 serisindeki farklı modeller

- 2, 4, veya 6 ocaklı
- 5,5kW gücünde brülör
- set üstü modeller
- Gazlı statik Fırın üzerinde
- Elektrikli statik Fırın üzerinde
- 400, 800, 1200mm genişliklerinde



Gazlı Kapalı Ateş Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2mm - 700XP için 1,5mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Dayanıklı döküm demir pişirme pleyti
- Farklı ısı zonlarına sahip pişirme tablasının merkezindeki ısı maksimum 500°C'ye ulaşırken, çeperele gidildikçe 200°C'ye kadar düşer.
- Optimal yanışlı brülör pişirme pleytinin merkezindedir; alevin sönmeye durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazına sahiptir.
- Piezo çakmak
- Korumalı pilot alevi

Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır, daha yüksek hijyen koşulları sağlar.
- Fırın haznesi paslanmaz çelikten; fırın tabanında oluklu bir pleyt bulunur (900XP için 5mm döküm demir ve 700XP için 2mm siyah emaye kaplama çelik).
- GN 2/1 tepsiler için 3 kademeli tepsi rayları
- **Gazlı Fırın** atmosferik brülörlüdür. Brülör, fırın taban plakasının altına, merkeze yerleştirilmiştir; paslanmaz çelikten, boru biçiminde, yüksek verimlilikte ve son derece optimal yanışlıdır. Alevin sönmeye durumunda gazı kesen bir emniyet cihazına ve piezo çakmağına sahiptir.

Ayarlanabilir termostat:

- 900XP: 120°C - 280°C
- 700XP: 110°C - 270°C

Gazlı Konveksiyon Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır
- Paslanmaz çelik tepsi destekli emaye fırın haznesi.
- Aynı anda 2 GN 2/1 tepsi kullanılabilecek tepsi rayları
- Paslanmaz çelikten, boru biçiminde, yüksek verimlilikte ve son derece optimal yanışlıdır. Alevin sönmeye durumunda gazı kesen bir emniyet cihazına ve piezo çakmağına sahiptir.
- Ayarlanabilir termostat; 120°C - 180°C

900 serisindeki farklı modeller

- set üstü model, 800mm genişliğinde
- kapalı ateş ocak; yanında açık ateşli 2 ocak 800, 1200mm genişliklerinde
- Gazlı statik veya Konveksiyon Fırın üzerinde
- **700 serisindeki farklı modeller**
- set üstü model, 800mm genişliğinde
- Gazlı statik Fırın üzerinde
- kapalı ateş ocak; yanında açık ateşli 2 ocak 800
- kapalı ateş ocak; yanında açık ateşli 2 ocak 1200
- 2 açık ateşli ocak, kapalı ateş ocak, 2 açık ateşli ocak, 1200mm genişliğinde



Gazlı Setüstü Tek Büyük Pleytli

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2mm - 700XP için 1,5mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Düz çelik tek büyük pişirme pleyti
- Pişirme pleyti altında stabilize alevli paslanmaz çelik brülörler. Her brülör 2 kolcu ve 4 alev hatlıdır.
- Piezo çakmak
- Korumalı pilot alevi



Elektrikli Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Üst tablaya sızdırmaz biçimde yerleştirilmiş, emniyet termostatlı, döküm demir pleytler
- Bağımsız kontrollü, kademeli olarak ayarlanabilen pleyt ocaklar (900XP için her biri 4 kW - 700XP için her biri 2,6kW gücünde)

Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır, daha yüksek hijyen koşulları sağlar
- Fırın haznesi paslanmaz çeliktendir; fırın tabanında oluklu bir pleyt bulunur (900XP için 5mm döküm demir ve 700XP için 2mm siyah emaye kaplamalı çelik).
- GN 2/1 tepsiler için 3 kademeli tepsi rayları

Elektrikli Fırın üst ve alt ısıtma elemanları için ayrı termostatlara sahiptir.

Ayarlanabilir termostat:

- 900 XP: 110°C - 285°C
- 700 XP: 140°C -300°C

900 serisindeki farklı modeller

- 2 veya 4 kare pleyt
- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde

700 serisindeki farklı modeller

- 2, 4, veya 6 yuvarlak pleyt
- 4 kare pleyt
- set üstü modeller, 400, 800, 1200mm genişliklerinde
- Elektrikli statik Fırın üzerinde



Elektrikli Set üstü Tek Büyük Pleytli Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Düz çelik (16Mo3) pişirme pleyti
- Bağımsız kontrollü, kademeli olarak ayarlanabilen ısı zonları

900 serisindeki farklı modeller

- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde

700 serisindeki farklı modeller

- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde



Set üstü Endüksiyon Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Darbeye dayanıklı, ağır iş yüküne uygun, 6mm kalınlığında Ceran® cam pişirme yüzeyi
- Bağımsız kontrollü endüksiyon zonlar:
 - 5kW (700XP için çap 230mm - 900XP için 280mm)
 - 3,5kW (700XP için çap 230mm) aşırı ısınmaya karşı emniyet tertibatlı
- 9 güç seviyeli ve gösterge lambalı kontrol paneli

Set üstü Endüksiyon Wok Ocağı

- Darbeye dayanıklı, ağır iş yüküne uygun, 6mm kalınlığında Ceran® cam Wok ocağı
- Aşırı ısınmaya karşı emniyet tertibatlı endüksiyon ocağı
- 9 güç seviyeli ve gösterge lambalı kontrol paneli

700XP "Garnitür Üniteli" Önden

Endüksiyon Ocak Üst

- Bağımsız kontrollü 2 endüksiyon zonu, her biri aşırı ısınmaya karşı tertibatlı 5kW gücünde (çapları: 230mm)
- 6 x GN 1/9 kapaklı garnitür ünitesi

900 serisindeki farklı modeller

- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde

700 serisindeki farklı modeller

- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde

Teknik bilgiler



Enfraruj Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
 - Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
 - Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
 - Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
 - Darbeye dayanıklı, ağır iş yüküne uygun, 6mm kalınlığında Ceran® cam pişirme yüzeyi
 - Bağımsız kontrollü enfraruj zonları:
 - 900XP çap 300mm 3,4 kW
 - 700XP çap 230mm 2,2 kW
 - Isınma alanının tava çapına göre seçilebilmesine olanak veren içiçe radyan ısıtıcılar
 - Operatör güvenliği için pişirme pleytinin sıcak olduğunu gösteren uyarı lambası
- ### Fırın özellikleri
- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır, daha yüksek hijyen koşulları sağlar
 - Fırın haznesi paslanmaz çelikten; fırın tabanında oluklu bir pleyt bulunur (900XP için 5mm döküm demir ve 700XP için 2mm siyah emaye kaplamalı çelik).
 - GN 2/1 tepsiler için 3 kademeli tepsi rayları

Elektrikli Fırın üst ve alt ısıtma elemanları için ayrı termostatlara sahiptir.

- Ayarlanabilir termostat:
- 900XP: 110°C - 285°C
 - 700XP: 140°C - 300°C

900 serisindeki farklı modeller

- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde

700 serisindeki farklı modeller

- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde
- Elektrikli statik Fırın üzerinde

Set üstü Izgaralar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Eşit ısı dağılımı sağlayan pişirme pleyti (HP 900XP için 20mm kalınlığında, 900XP için 15mm kalınlığında ve 700XP için 12mm kalınlığında)
- Geniş drenaj ağız ve yağ toplama çekmecesi
- Büyük yağ toplama çekmecesi (opsiyonel)
- Termostatik kontrol; emniyet termostadı

Cilalı Krom Set Üstü Izgaralar

- Servis saatlerinde sınıfının en iyisi temizlenebilirlik özellikli cilalı krom ayna yüzeyi
- Tatlar birbirine karışmaz

Fırçalanmış Krom Yüzey Set Üstü Izgaralar

- Çizilmelere karşı son derece dayanıklı sert fırçalanmış krom yüzey
- Gün sonunda kolay temizlik

Gazlı modeller (Cilalı/Fırçalanmış Krom)

- Paslanmaz çelik brülörler, optimize edilmiş yanma, alev kontrol cihazı, korumalı pilot ışık, piezo çakmak ve pişirme tablasının altında kızılötesi ısıtma elemanları (700XP).
 - ısı aralığı 90°C - 270°C (900XP)
 - ısı aralığı 100°C - 280°C (700XP)

Elektrikli modeller (Cilalı/Fırçalanmış Krom)

- Pişirme pleytinin altında incoloy alaşım ısıtıcı elemanlar bulunur (900XP); pişirme tablasının altında kızılötesi ısıtma elemanları (700XP).
 - ısı aralığı 120°C - 280°C

HP Set üstü Izgara

- Ekstra geniş pişirme yüzeyi 600x1200mm
- Çizilmez krom pleyt
- Yüksek termal atalet için 20mm kalınlığında yüzey
- Paslanmaz çelik brülörler, optimize edilmiş yanma, alev kontrol cihazı, korumalı pilot ışık, piezo çakmak (gazlı modeller)
 - ısı aralığı 90°C - 270°C (33kW)
- kızılötesi ısıtma elemanları (elektrikli modeller)
 - ısı aralığı 120°C - 280°C (20kW)

900 serisindeki farklı modeller

- gazlı veya elektrikli ısıtma
- düz, nervürlü, düz+nervürlü yüzeyler
- eğimli veya yatay yüzey
- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde

- HP üst model, gazlı/elektrikli, non-scratch chrome surface (düz veya düz+nervürlü), 1200mm

700 serisindeki farklı modeller

- gazlı veya elektrikli ısıtma
- düz, nervürlü, düz+nervürlü yüzeyler

Izgaralar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Demonte, 3 taraflı, paslanmaz çelikten yağ kalkanı
- Kendinden standlı modeller - iki taraflı döküm ızgaralar - etler için oluklu, balık ve sebzeler için düz
- Set üstü gazlı modeller - döküm demir ızgaralı
- Set üstü elektrikli modeller - paslanmaz çelik ızgaralı
- Kazıyıcı ızgara spatulası ürünle birlikte standart olarak verilir

Gazlı modeller

- Paslanmaz çelik brülörler alevin sönmesi durumunda brülörde gazı kesen emniyet cihazına sahiptir ve üzerlerinde damlayan yağlardan koruyan tepsiler bulunur

Elektrikli modeller

- Pişirme pleytinin altında incoloy alaşım ısıtma elemanları
- Açık ON göstergesi lambası
- Hassas düzenleme için gücün elektronik kontrolü

700XP Gazlı Lav Taşlı Izgaralar

- Kömürde pişme lezzeti veren lav taşı
- Paslanmaz çelik brülörler alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazına sahiptir ve üzerlerinde, damlayan yağlardan koruyan tepsiler bulunur.

HP Gazlı PowerGrills

- Yüksek verimliliğe sahip radyan ısıtma sistemi Patentli (US9591947B2 ve ilgili aile)
- Paslanmaz çelik brülörler, optimize edilmiş yanma, alev kontrol cihazı, korumalı pilot ışık ve piezo çakmak
- Pişirme yüzeyinde maksimum ısı 330°C
- Ağır iş amaçlı, demonte döküm demir ızgaralar
- Ünitelerin derinliğince uzanan yağ toplama çekmeceleri (her brülör için 1 adet)

HP Elektrikli PowerGrills

- Kolay temizlik için 90° eğilebilen ısıtma elemanları
- Pişirme yüzeyinin hızla ısıtılması için 2mm kalınlığında U şeklinde çıkarılabilir patentli çelik ızgara (EP3127458B1 ve ilgili aile)
- Pişen yiyeceklerden çıkan suyun ve yağın toplanacağı sabit su haznesi ve gider
- Taşmaya karşı korumalı filtreli geniş gider
- Su haznesi boşaldığında alarm veren led uyarı göstergesi
- Kontrol düğmeli su doldurma musluğu
- Pişirme yüzeyinde maksimum ısı 400°C
- Isı kazanımı ve daha kısa pişirme süreleri için paslanmaz çelik çıkarılabilir deflektörler

- set üstü modeller, gazlı 400, 800mm genişliklerinde
- set üstü modeller, elektrikli 400, 800, 1200mm genişliklerinde



Elektrikli Patates Sıcak Tutucu

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Fazla yağ hazneye süzdürmek için perfore taban
- Ünitenin arkasına yerleştirilmiş enfraruj ısıtma lambası
- Açma/kapama (On/off) düğmesi
- GN 1/1 küvetlere uygun, maksimum yükseklik 150mm

900 serisindeki farklı modeller

- set üstü modeller, 400mm genişliğinde
- 700 line versions
- set üstü modeller, 400mm genişliğinde



Fritözler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Yağ drenaj musluğu
- Termostatik ısı kontrolü, aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatu

Isı aralıkları

- 18 lt'ye kadar, gazlı/elektrikli, 105°C- 185°C
- 23 lt gazlı, 120°C - 190°C
- 23 lt elektrikli, 110°C - 185°C

Gazlı modeller

- V-biçimli hazne; optimal yanışlı, alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazlı, koruyuculu pilot alevli, piezo çakmaklı, yüksek verimliliğe sahip paslanmaz çelik brülörler hazne dışındadır.

Elektrikli modeller

- V-biçimli hazne; yüksek verimli enfraruj ısıtıcılar hazne dışındadır.

900XP - 23 lt HP fritöz

- pişirme ısını, süresini ayarlayan, gerçek sıcaklığı gösteren ve pişirme programlarını hafızasında tutan elektronik kontrol paneli
- Otomatik yağ filtreleme ve yeniden doldurma sistemi; Patent başvurusu (EP15178651.4 ve ilgili aile)
- yağ devirdaim pompası
- Gelişmiş Filtreleme Sistemine uygun
- otomatik sepet ansasörü

Gaz Tüplü Fritöz

- Una bulanmış yiyeceklerin kızartılması için ideal
- Haznenin iç kısmındaki gaz tüpleri, kızartılan yiyeceklerden düşen partiküllerin toplandığı bir "soğuk bölge" oluşturur. Soğuk bölge, partiküllerin karbonlaşarak
- Optimal yanışlı, alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazlı, koruyuculu pilot alevli paslanmaz çelik brülörler
- 110°C - 190°C arasında termostatik ısı kontrolü
- Aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatu
- Piezo çakmak

900 serisindeki farklı modeller

- gazlı ve elektrikli, ısıtıcılar hazne içinde veya dışında
- 1 veya 2 hazneli
- 15 lt, 18 lt, 23 lt
- 400, 800mm genişliklerinde
- 23 lt gaz tüplü fritöz, 400mm genişliğinde
- 110 lt raya monte edilmiş sepetli (1 sepetli 1600mm veya 2 sepetli 2400mm)

700 serisindeki farklı modeller

- 2x5 lt, 7 lt, 12 lt, 14 lt, 15 lt
- gazlı veya elektrikli, ısıtıcılar hazne içinde veya dışında
- 1 veya 2 hazneli
- set üsü modeller, 400, 800mm genişliklerde
- 34 lt gaz tüplü fritöz, 800mm genişlikte



Makarna Pişiriciler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Dikişsiz kaynaklı 316L AISI paslanmaz çelik haşlama haznesi
- Emniyet termostatu susuz çalışmasını önler.
- Manuel su musluğu ile sürekli su dolumu ve oluşan köpük ve nişantanın toplandığı süzgeç sistemi
- Haznenin hızlı boşaltılabilmesi için küresel vana ve geniş çaplı drenaj
- Otomatik sepet kaldırma sistemi (opsiyonel)

Gazlı modeller

- Hassas güç ayarı için "Enerji kontrolü"
- Hazne tabanına yerleştirilmiş yüksek güçlü brülörler (her hazne için bir adet), alev sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazına, pilot alevine ve piezo çakmağa sahiptir. Her brülör bağımsız olarak kontrol edilir.
- Elektrik bağlantısı gerektirmez

Elektrikli modeller

- Hazne tabanının altına yerleştirilmiş enfraruj ısıtıcılar

700XP HP Otomatik Makarna Pişirici

- 4 kademeli kaynatma gücü
- programlanabilir otomatik sepet kaldırma (her sepet için 5 farklı pişirme süresi programlama olanağı)

900 serisindeki farklı modeller

- 40 lt, galı/elektrikli, 1 veya 2 hazneli, 400, 800mm genişliklerde
 - 150 lt, gazlı/elektrikli/buharlı, 1 veya 2 hazneli, otomatik, 800, 1600mm genişliklerde
 - 190 lt, gazlı/elektrikli/buharlı, 1 hazneli, otomatik, 1200mm genişlikte
- ### 700 serisindeki farklı modeller
- HP otomatik model, 20 lt, elektrikli
 - 24,5 lt, gazlı/elektrikli, 1 veya 2 hazneli, 400, 800mm genişliklerde

Teknik bilgiler



Benmariler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça paslanmaz çelikten preslenmiş üst tabla (900XP için 2 mm - 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitenin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Dikişsiz, yuvarlatılmış köşeli paslanmaz çelik hazne
- GNI/1 kuvvetlere uygun, maksimum kuvvet yüksekliği 150mm
- Çalışma sıcaklığı 30°C - 90°C
- Maksimum su doldurma seviyesi, haznenin kenarına işaretlenmiştir.
- Manuel su doldurma (su doldurma musluğu bir seçenек olarak sipariş edilebilir)
- Ön tarafta su drenajı için musluk



Kaynatma Kazanları

- Paslanmaz çelik kazan ve çift cidarlı kapak
- Dış paneller Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Preslenmiş 316 AISI paslanmaz çelikten kazan ve kapak
- Yuvarlatılmış köşeli ve dikişsiz derin çekme kazan
- İndirek ısıtım modellerde ceketteki basıncı düzenleyen emniyet valfi
- Kaynatma kazanının doğru çalışması için manometre ile kontrol
- Kazanı sıcak veya soğuk suyla doldurmak için solenoid valf
- İndirek ısıtım modellerde ısıtma aşamasında ceketten oluşan havanın manuel boşaltımını sağlayan valf
- İndirek ısıtım modellerde enerji tasarrufu sağlayan kapalı devre ısıtım sistemi
- Pişen yiyeceği boşaltmak için büyük drenaj musluğu

Gazlı modeller

- Optimal yanışlı, alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazlı, koruyuculu pilot alevli, ısı sınırlayıcı paslanmaz çelik brülörler

Elektrikli modeller

- Enerji kontrolü, ısı sınırlayıcısı ve basınç sviçine sahip ısıtıcılar

Direkt ısıtım modeller

- brülörler kazanı doğrudan ısıtır
- pişen yiyecek, indirek ısıtım modellerde olduğundan daha yüksek bir sıcaklığa ulaşabilir

İndirek ısıtım modeller

- ısıtım ceketinde oluşan 110°C'de doymuş buharla kullanılır
- basınç sviçi kontrol
- ceketin otomatik su dolduran çift cidarlı modellerde mevcuttur

900 serisindeki farklı modeller

- gazlı veya elektrikli ısıtım
- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde

700 serisindeki farklı modeller

- elektrik ısıtım
- set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerinde

900 serisindeki farklı modeller

- yuvarlak kazan, 60 lt, 100 lt, 150 lt, 800mm genişliğinde

- dikdörtgen kazan, 250 lt, 1200mm genişliğinde

- yuvarlak kazan, 150 lt, 800mm genişliğinde otoklav kapaklı

- gazlı veya elektrikli
- direk veya indirek ısıtım

700 serisindeki farklı modeller

- yuvarlak kazan, 60 lt, 800mm genişliğinde
- gazlı veya elektrikli

- direk veya indirek ısıtım



Devrilir Tavalar

- Yuvarlatılmış köşeli ve dikişsiz tava. Çift cidarlı paslanmaz çelik kapak
- Dış paneller Scotch-Brite kaplı paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Termal stabiliteyi artıran, pişirme pleytinin deforme olmasını engelleyen ve korozyona karşı dirençli olan "Duomat" pişirme yüzeyi
- Çok hassas manuel veya otomatik devirme sistemi

Gazlı modeller

- Optimal yanışlı, alev sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazlı, elektronik alev kontrollü piezo çakmaklı paslanmaz çelik brülörler
- Tavanın tabanına yerleştirilmiş brülörler devirme sırasında tavayla birlikte hareket eder (900XP)
- Termostatik sıcaklık kontrolü
 - 900 XP: 120°C - 300°C
 - 700 XP: 90°C - 290°C

Elektrikli modeller

- Pişirme pleytinin altına yerleştirilmiş enfranj ısıtıcılar
- Tavanın tabanına gömülü ısıtıcılar devirme sırasında tavayla birlikte hareket ederler.
- Termostatik sıcaklık kontrolü
 - 900 XP: 120°C - 300°C
 - 700 XP: 120°C - 280°C

900 serisindeki farklı modeller

- 80 lt, 800mm genişliğinde
- 100 lt, 1000mm genişliğinde

- gazlı veya elektrikli
- "Duomat" pişirme yüzeyi

- otomatik veya manuel devirme

700 serisindeki farklı modeller

- 60 lt, 800mm genişliğinde
- gazlı veya elektrikli

- "Duomat" pişirme yüzeyi
- manuel devirme



Çok Amaçlı Pişiriciler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2mm - 700XP için 1,5mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmaması için dik açılı, lazer kesimli yan kenarlar
- Dikişsiz, yuvarlatılmış köşeli paslanmaz çelik hazne
- Çelik alaşımlı pişirme pleyti (12 mm'lik bir çelik katmana bağlı olan 3 mm'lik 316 AISI paslanmaz çelik tabaka yerleştirilmiştir)

Gazlı modeller

- Eşit ısı dağılımı için çift alev hatlı brülörler
- Termostatik gaz valfi. Piezo çakmaklı
- Sıcaklık aralığı: 100°C - 250°C

Elektrikli modeller

- Pişirme pleytinin altında incoloy alaşımlı ısıtıcılar
- Hassas pişirme için termostatik kontrol ve enerji regülatörü ve ayarlanan ısı civarındaki enerji dalgalanmasında azalma
- Sıcaklık aralığı:
 - 900 XP: 100°C - 300°C
 - 700 XP: 100°C - 250°C

900 serisindeki farklı modeller

- 22 lt, 800mm genişliğinde
- gazlı veya elektrikli

700 serisindeki farklı modeller

- 11 lt, 22 lt
- 400, 800mm genişliklerinde
- gazlı veya elektrikli



Setaltı Soğutucu/Derin Dondurucu

- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir.

Setaltı Soğutucu-Dondurucu

- Soğutucu veya dondurucu olarak her iki şekilde de çalıştırılabilir. Sıcaklık 22°C ile +8°C arasında ayarlanabilir
- Dijital termostat ve gösterge
- Entegre kompresör
- Her biri 40 kg yiyecek yüklenebilen 2 çekmeceli; çekmeceler emiyet stopuna ve perfore tabana sahiptir
- Tekerlekler üzerine monte edilebilir
- 43°C'ye kadar ortam sıcaklığında bile en iyi performansı sağlar

- IcyHot montajına uygundur

Setaltı Soğutucu ve Derin Dondurucu

- Sıcaklık aralığı:
 - soğutucu olarak -2°C / +10°C arasında
 - derin dondurucu olarak -15°C/-20°C arasında
- Entegre kompresör
- Termostat, defrost gösterge lambası ve AÇMA/KAPAMA düğmesi
- GN 1/1 küvetler alabilen, teleskopik raylar üzerinde hareket eden geniş paslanmaz çelik çekmeceler
- 43°C'ye kadar ortam sıcaklığında bile en iyi performansı sağlar

900 serisindeki farklı modeller

- Set altı soğutucu-derin dondurucu dolap, 2 çekmeceli, 1200mm genişlikte
- Set altı soğutucu dolap, 2 çekmeceli, 1200mm genişlikte

700 serisindeki farklı modeller

- 2 kapılı veya 2/4 çekmeceli set altı soğutucu dolap, 1200mm genişlikte
- 3 kapılı veya 3/6 çekmeceli set altı soğutucu dolap, 1600mm genişlikte
- set altı derin dondurucu dolap, 2 çekmeceli, 1200mm genişlikte



Set üstü Ara Tezgahlar ve Alt Dolaplar

Üst Tablalar

- Dış paneller Scotch-Brite paslanmaz çelik üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Ön kısmı kapalı veya çekmeceli

Sink units

- Exterior panels in stainless steel with Scotch-Brite finishing
- 1-piece side and rear panels for durability and maximum stability
- GN compatible wells

Water column with liter counter

- Exterior panels in stainless steel with Scotch-Brite finishing
- 1-piece side and rear panels for durability and maximum stability
- Digital liter counter to monitor water filling

Alt Dolaplar

- Dış paneller Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- İsteğe bağlı aksesuarlar:
 - kulplu kaplar
 - çekmeceler
 - ısıtma kitleri
 - GN küvetler için kılavuz rayları

900 serisindeki farklı modeller

- set üstü modeller, 200, 400, 800mm genişliklerde
- çekmeceli set üstü modeller, 200, 400, 800mm genişliklerde
- evyeli ünite, 400mm genişliğinde
- water column with liter counter, 200mm width
- alt dolaplar, 400, 800, 1200mm genişliklerde
- closed base or base with drawer for bottles, 200mm genişliğinde
- 700 serisindeki farklı modeller**
- set üstü modeller, 200, 400, 800mm genişliklerde
- çekmeceli set üstü modeller, 400, 800mm genişliklerde
- evyeli ünite, 400mm genişlikte
- water column with liter counter, 200mm width
- alt dolaplar, 400, 800, 1200mm genişliklerde
- şişeler için çekmeceli set altı dolap, 200mm çekmeceli

Sağlam bir temel üzerinde yükselen mutfak



Ayaklar üzerinde

Standart çözüm, yüksekliği ayarlanabilen ayaklar, cihazların sabit biçimde montajı istendiğinde idealdir. Kendinden standlı tüm cihazlar ve cihaz altı dolaplar standart olarak ayaklıdır.



Tekmelikli

Cihaz ile zemin arasındaki boşluğu kapatmak için ayakları kapar. Kendinden standlı cihaz ve standlı dolaplarda uygulanabilir.



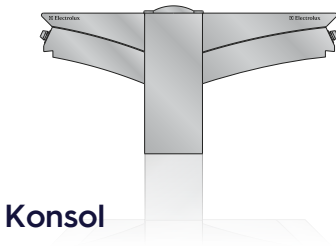
Tekerlekler üzerinde

Replace feet, provides a flexible solution that allows for the easy movement of the appliances. Can be installed on all free-standing appliances and bases.* Use support bars to reduce number of wheels.



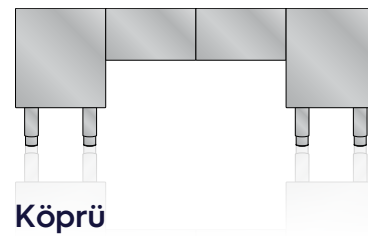
Beton kaide üzerinde

Kendinden standlı tüm cihazlar ve alt dolaplar beton kaide üzerine monte edilebilir.* Kendinden dolaplı veya altı fırınlı tüm üniteler için uygundur.*



Konsol

Ortadan yükselen bir suport kullanılarak estetik ve hijyenik çözüm sağlar. Tek taraflı veya sırt sırta montajlarda kullanılabilir. Çoğu ünite için uygundur (700XP için sadece set üstü ünitelerle yapılabilir).*



Köprü

İki alt dolaplı ünite arasında set üstü cihazların monte edilmesine olanak tanıyan hijyenik bir çözüm sunar. Üst üniteler - 1600 mm uzunluğa kadar iki bağımsız ünite arasına kurulmalıdır.* Bağımsız üniteler - 2000 mm uzunluğa kadar monte edilebilir.*

* Ayrıntılı bilgi için, lütfen bölgenizdeki Electrolux Professional temsilcisi ile temas kurun veya 700XP veya 900XP Aksesuarlar broşürünü kontrol edin.







Essentia Ekibi size hizmet etmek için oluşturuldu. Her zaman, her yerde

Essentia, rekabet avantajına sahip olmanızı sağlayan özel bir hizmet olan üstün **Müşteri Hizmetleri'nin kalbidir**. Essentia, **güvenilir bir servis ağı**, bir dizi özel hizmet ve yenilikçi teknoloji ile size ihtiyacınız olan desteği sağlar ve işlemlerinize özen gösterir.

149'dan fazla ülkede **2.200'den fazla yetkili servis partnerine**, **10.000 servis mühendisine** ve **170.000'den fazla yedek parçaya** güvenebilirsiniz.

Her zaman yararlanabileceğiniz servis ağı

Çalışma hayatınızı kolaylaştıran, benzersiz bir servis ağı ile sizi desteklemeye hazırız ve kararlıyız.

Güvenebileceğiniz servis anlaşmaları

İşletmenizin ihtiyacına göre çeşitli bakım ve destek hizmetleri sunan **esnek, kişiye özel hizmet paketleri** arasından seçim yapabilirsiniz.

Ekipmanınızın performansını koruyun

Beklenmedik sorunları önlemek için **Electrolux Professional Kılavuzlarına** ve tavsiyelerine uygun olarak doğru bakım yapılması önemlidir. Electrolux Professional Müşteri Hizmetleri, çeşitli özel hizmet paketleri sunar. Daha fazla bilgi için tercih ettiğiniz Electrolux Professional **Yetkili Servis Partnerimiz** ile iletişime geçebilirsiniz.



Videoyu izleyin
ve daha
fazlasını keşfedin





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 OnE olmak için...

Bizi takip edin



professional.electrolux.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.

