



# Vjerujte iskustvu (eXPerience)

Modularne kuhinjske linije 900XP i 700XP

Modularna linija



# Rekli ste nam...

Potrebno nam je rješenje koje jamči nenadmašnu učinkovitost tijekom duljega vremena, rješenje koje će naš život učiniti lakšim, olakšavajući pritom posao svima koji rukuju uređajima. Potrebna nam je prilagodljivost kako bismo mogli koristiti raznolike kulinarske tehnike (kuhanje, pirjanje, prženje, roštiljanje). Potrebna nam je najučinkovitija priprema hrane u skućenim prostorima i iznimno produktivnim kuhinjama bez da se pritom zapostave potrebe kuhara i ostaloga kuhinjskog osoblja, koje traži jednostavnost i učinkovitost.



## ...poslušali smo vas.

Uz više od 200 modela te plinske i električne funkcije naše dvije linije 700XP i 900XP, dubina 700 mm i 900 mm, nude najveću fleksibilnost i prilagodljivost svakome kuhinjskom prostoru.





**eXtraordinary simPlicity**  
**Vanserijska jednostavnost**  
Rukovanje je jednostavno. Uvijek savršeni rezultati uslijed jedinstvene precizne i automatske kontrole. Jamstvo jedinstvenog održavanja higijene uz sigurnost djelatnika.



**eXclusive Personality**  
**Jedinstvena personalizacija**  
Široka paleta visokokvalitetnih i višenamjenskih rješenja za primjenu bez obzira na prostor za maksimalnu kvalitetu i učinak.



**eXtreme Power**  
**Ekstremna snaga**  
Snaga, proizvodnost i fleksibilnost, sve u isto vrijeme. Jednostavno rukovanje višestrukim meniima u neograničenim količinama kako bi se zadovoljili sve potrebe klijenata.



**eXtensive Profitability**  
**Opsežna profitabilnost**  
Inovativna rješenja uz visoku efikasnost i uštede. Manja potrošnja i niži troškovi poslovanja. Bolje za vaše poslovanje i za okoliš.

# Vjerujte iskustvu (eXPerience)

Linija XP tvrtke Electrolux Professional: modularna kuhinjska linija nastala iz genija i strasti pet naraštaja kuhara.



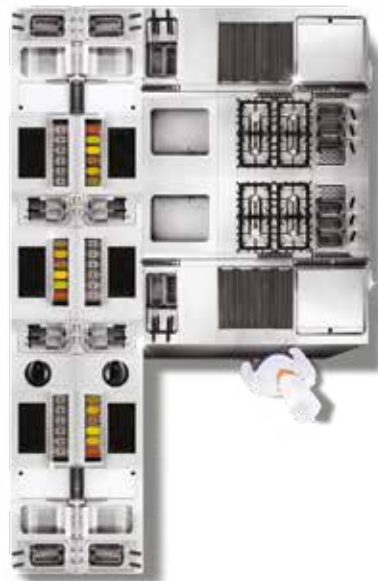
Axel Wenner-Gren,  
osnivač tvrtke  
Electrolux

„Inovacija je spoj entuzijazma, odanosti, agresivnosti i vjere, koji su nadahnuti povjerenjem u našu tvrtku i proizvode, kao i vjerom u naš uspjeh i našu budućnost.“

Axel Wenner-Gren izrekao je ove riječi o inovaciji 1908. godine. Otada je prošlo mnogo godina.

Sada, čitavo stoljeće kasnije, predstavljamo novu inovaciju, jedinstvenu na tržištu: riječ je o liniji iznimno učinkovitih uređaja za pripremu hrane koji se mogu povezati s fleksibilnim postoljem Ref-freezer koje može raditi kao hladnjak ili zamrzivač. Idealno rješenje ako želite da Vam sve namirnice za pripremu jela budu nadohvat ruke u iznimno velikim količinama uz smanjenu potrošnju energije.





## Prošlost, iskustvo, nadahnuće

„Kada idem u restoran na umu imam dvije osnovne stvari: prva je upoznati kuhara, a druga je posjetiti njegovu kuhinju. A u kuhinji tražim iskustvo: nikada ne bih sjeo za stol bez znanja da iza svakoga jela stoji tradicija uspjeha, strast za vlastitim poslom i pouzdanost; drugim riječima povijest vrijednosti. No isto tražim i inovacije, rješenja koja odražavaju logiku i procese u skladu s odmakom vremena; iznimno kvalitetne, fleksibilne i jednostavne proizvode. Prvu sam kuhinju tvrtke Electrolux vidio kao dijete, u malome restoranu ispred svoje kuće: imala je veliku crnu ploču od lijevanoga željeza i bijela emajlirana vrata ukrašena srebrnim natpisom.“

Ta je kuhinja bila povezana s jednom važnom sudbinom, s pričom čovjeka koji je imao san koji je na kraju ostvario. Taj je čovjek bio Axel Wenner-Gren, osnivač tvrtke Electrolux.

Evolucija uvijek proizlazi iz posebna doživljaja. Dug je to i strastven put na kojemu se razvija izražena svijest o „pravilima umjetnosti“ bez kojih nema inovacije, samo improvizacije. Tu svijest nazivamo iskustvom: riječ je o spremnosti da naglasimo prošlost i istovremeno gradimo budućnost.

To je ono čime su danas nadahnuta istraživanja tvrtke Electrolux Professional u profesionalnoj industriji pripreme i posluživanja hrane: dizajn pouzdane kuhinje koja može trajati vječno, zadovoljavajući tako potrebe pet naraštaja kuhara tijekom više od stoljeća uz iznimno kvalitetna rješenja koja su jednostavna za upotrebu i ekološki prihvatljiva.

## Budućnost, evolucija, inovacija

XP, modularna kuhinjska linija tvrtke Electrolux Professional, proizišla je iz iskustva koje predstavlja izvor nadahnuća i iz povjerenja u dugu tradiciju tvrtke kao suradnika „profesionalnih kulinarskih stručnjaka“.

Kada se osvrnem, shvaćam da je prošlo mnogo godina – neću Vam otkriti koliko točno – i da su se vremena promijenila od razdoblja mog djetinjstva, kada sam zavirio u onaj stari emajlirani štednjak okružen tisućama posuda i pribora za kuhanje u središtu kuhinje, u kojoj je radio kuhar koji je obožavao plamen, koji je nazivao svojom kraljicom...

Zahvaljujući svojim značajkama, dimenzijama i funkcijama linija XP odmah pokazuje svoju glavnu svrhu: spojiti zahtjeve moderne kuhinje s evolucijom metoda i stilova priprema hrane (održivost, multikulturalnost, zdravlje i dobrobit...), ispuniti zahtjeve modularnosti i prilagodljivosti, koji se sve više umnažaju, kao i zahtjeve za opremom koja je iznimno učinkovita i dugotrajna.

Vjerujte iskustvu, oslonite se na znanje tvrtke Electrolux Professional i postanite sigurni u sebe uz liniju XP, modularnu kuhinjsku liniju koja je nastala iz genija i strasti pet naraštaja kuhara.

Alan Evans rođen je 1958. godine u gradu Stoke on Trent (Staffordshire, Ujedinjeno Kraljevstvo), a od 2005. radi kao Executive chef tvrtke Electrolux Professional.





**Restorani brze usluge**

# Pružā li Vaš restoran brzu uslugu?

Ako je tako, onda je linija XP upravo ono što Vam treba.

**Indukcijski wok velike snage 5 kW:** najveća moguća brzina i energetska učinkovitost

**Indukcijska ploča „Spicy“:** sve što trebate da biste začinili svoja jela nalazi se nadohvat ruke!

**Brušena krom žarna ploča:** Priprema raznolikih vrsta hrane za maksimalnu efikasnost na izuzetno otpornoj radnoj površini.

**Grijač pržene hrane:** izvrstan uređaj za održavanje temperature pržene hrane idealne za posluživanje.



**Automatsko kuhalo tjestenine** za ujednačenu kvalitetu različitih jela u isto vrijeme.

**Glatke površine** i prešane zaobljene radne površine za brzo i jednostavno čišćenje.

Iznimno učinkovita **indukcijska ploča, vodoravna, snage 5 kW**, savršena za pripremu jela pred gostima.

**Friteza koja se može programirati:** ekskluzivna kompaktna rješenja koja uvijek iznova osiguravaju brzinu i kvalitetu.



Raznolik izbor vrsta instalacija kako bi sve bilo prilagođeno Vašoj kuhinji.



**Restorani koji  
pružaju kompletnu  
uslugu**



# Pružā li Vaš restoran kompletnu uslugu?

Ako je tako, onda je linija XP upravo ono što Vam treba.

**Polirana Krom žarna ploča:** pripremajte različite vrste hrane uz najveću moguću učinkovitost i bez miješanja okusa.

**Roštilj PowerGrill<sup>HP</sup>:** novi plinski sustav zračećeg grijanja koji Vam pomaže izbjeći zagorijevanje hrane te električni model koji uključuje inovativni sustav grijanja osmišljen radi uštede energije i lakšega čišćenja.



Plinske ili električne automatske friteze koje imaju **korito u obliku slova V** kako bi vijek trajanja Vašega ulja bio dulji.

**Indikatorom protoka vode koji dolazi uz pipu za vodu** mjeri se i prikazuje količina vode koja se dodaje u posudu za kuhanje.

**Višenamjensko kuhalo:** nudi Vam najveću moguću fleksibilnost – možete ga koristiti kao žarnu ploču, nagibnu tavu, kotao ili toplu kupku.

**Automatski sustav podizanja košara:** uvijek iznova postignite ujednačenu kvalitetu.

**Kuhalo tjestenine:** prvo plinsko kuhalo za tjesteninu na kojemu je moguće stalno regulirati snagu kako bi se izbjegla nepotrebna potrošnja energije.

**Plamenici koji koriste tehnologiju „cvjetajućega plamena“ Flower Flame:** ekskluzivni sustav iznimne učinkovitosti. Plamen se prilagođava posudama bilo kojega promjera te zagrijava samo njihovo dno.

**Plinska konvekcijaska pećnica:** snaga i fleksibilnost koje ste oduvijek željeli.



Raznolik izbor vrsta instalacija kako bi sve bilo prilagođeno Vašoj kuhinji.



## **Kuhinje visoke produktivnosti**

# Je li Vaša kuhinja visoko produktivna?

Ako je tako, onda je linija XP upravo ono što Vam treba.

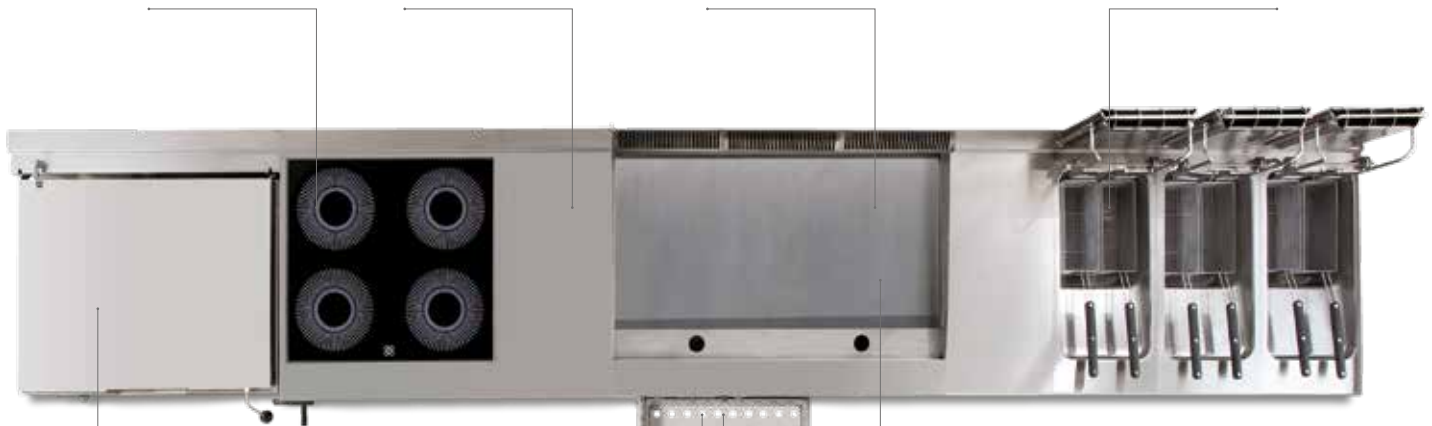
**Indukcija ploča za kuhanje visoke snage od 5 kW:** najveća moguća brzina i energetska učinkovitost

**Glatke površine bez grubih prijelaza i prešane zaobljene radnepovršine** za brzo i jednostavno čišćenje.

**NitroChrome<sup>3</sup> Žarna ploča<sup>HP</sup> 1200mm:** Izuzetno široka površina bez grebanja za pripremu neograničenih količina vaše omiljene hrane.

**Friteze<sup>HP</sup>:** potpuno rješenje za prženje i upravljanje vijekom trajanja ulja.

Automatska inačica: ušteda ulja i ujednačeni rezultati.



**Duomat nagibna tava:** ekskluzivno rješenje za mokru ili suhu pripremu jela u velikim količinama.

**Postolje Ref-freezer:** ekskluzivno rješenje tvrtke Electrolux Professional, potpuna kontrola temperature od zamrzivača do hladnjaka uz bilo koji uređaj kao gornji element

**IcyHot:** ekskluzivno rješenje koje spaja žarnu ploču<sup>HP</sup> i roštilj PowerGrill<sup>HP</sup> s postoljem Ref-freezer za najveću moguću produktivnost

## R290

Plin R290 smanjuje utjecaj na okoliš i ima manje agresivan učinak na komponente hladnjaka od starijeg tradicionalnog plina.



Raznolik izbor vrsta instalacija kako bi sve bilo prilagođeno Vašoj kuhinji.



# NitroChrome<sup>3</sup> Žarna ploča<sup>HP</sup>

idealna je za:

kuhinje koje  
su visoko  
produktivne



Jedinstveno, PATENTIRANO rješenje otporno na ogrebotine, idealno za velika radna opterećenja, lakšu pripremu, jednostavnije čišćenje i niske emisije topline.

PATENTED\*

(EP3177468) and related family)



## PATENTIRANA površina otporna na ogrebotine

NitroChrome<sup>3</sup> jamči iznimnu otpornost na ogrebotine i koroziju uz poboljšanje svojstava neprianjanja ploče za pripremu hrane, osiguravajući brzo čišćenje na kraju dana.



Kanal za odvod masti širok 110 mm nalazi se uzduž cijele ploče, a na njemu se nalazi velika rupa za odvod promjera 60 mm.



## Ravnomjerna priprema jela na roštilju

Ujednačeno grijanje po cijeloj površini, bez hladnih zona, osigurava **maksimalne rezultate** bez obzira na to gdje je hrana postavljena. Ploča debljine 20 mm za velika opterećenja pruža visoku termalnu inerciju za **brzo postizanje temperature**.



Spremnici za prikupljanje masti velike zapremnine (3 l).



## Ušteda troškova

Površina NitroChrome<sup>3</sup> omogućava **uštedu energije za više od 10 %** potrošnje tijekom faze zagrijavanja i oko jedne trećine na načinu rada održavanja, u usporedbi s površinama od mekanog čelika. Čak je **30 % manje vremena i truda** potrebno za čišćenje žarne ploče na kraju dana.



## Trebate pripremiti velike količine hrane? Bez brige.

Zahvaljujući velikoj površini za pripremu od 600 x 1200mm NitroChrome<sup>3</sup> žarne ploče<sup>HP</sup>, možete pripremiti do 350 svježih hamburgera u 1 sat / 50 kom. po jednoj turi.\*

\*Na temelju internih ispitivanja

# Polirana krom žarna ploča

Najveća moguća kvaliteta koji god recept koristili.  
Pecite meso, ribu i povrće u isto vrijeme.

Idealna za:

Restoran koji  
pruža kompletnu  
uslugu



## Nema miješanja okusa.

Pripremom jela na kromu izbjegava se miješanje okusa prilikom prelaska s jedne vrste hrane na drugu: pecite meso i ribu istovremeno, održavajući pritom visoku razinu kvalitete koju Vaši gosti očekuju.



## Jednostavno čišćenje

Čišćenje je jednostavno zbog: površine za kuhanje prešane od jednoga dijela koja ima zaobljene kutove i trostranu zaštitu protiv prskanja koja se može ukloniti.

# Brušena krom žarna ploča



Idealna za:

Restoran  
brze  
usluge



## Izuzetno otporna

Brušena krom radna površina je izuzetno otporna na grebanja i pojednostavnjuje čišćenje na kraju radnog dana.

## Kontrola temperature

Modeli uz kontrolu temperature za preciznu regulaciju temperature i smanjenje prijenosa topline iz hrane zahvaljujući minimalnoj oscilaciji temperature površine za kuhanje radno okruženje čine zdravijim i ugodnijim.

## Odaberite površinu za sebe

Odaberite glatku, rebrastu ili mješovitu (glatko-rebrastu) površinu za kuhanje prema svojim potrebama. Raspoloživa sa nagnutom ili vodoravnom površinom (savršena za plitko prženje).



## Ušteda energije

Kromirana radna ploča omogućava više od 10% uštede energije tijekom faze predgrijavanja i otprilike oko jedne trećine uštede u fazi mirovanja, u usporedbi sa pločama od mekog željeza. Dodatno, budući da je priprema u kontaktu, stvara se manja emisija topline u radni okoliš stvarajući povoljnije uvjete rada.



## Zajamčena sigurnost hrane

Electrolux Professional krom žarna ploča u potpunosti je u skladu sa Europskim normama materijala u dodiru sa hranom (EC) No. 1935/2004

# Plinski roštilj PowerGrill<sup>HP</sup>

Idealan za:  
Kuhinju  
visoke  
produktivnosti



Ravnomjerna priprema jela na roštilju. Još veća produktivnost.



Draži Vam je otvoreni plamen?  
Potaknite svoju produktivnost uz  
iznimno učinkovit, iznimno snažan i  
prilagodljiv plinski roštilj PowerGrill<sup>HP</sup>  
tvrtke Electrolux Professional.



Velika površina za pripremu  
hrane koja ima rešetke koje se  
mogu ukloniti.

Preciznim **upravljanjem razinom snage** postignite širok  
raspon temperature.

**Odvojene rešetke** iznad visoko učinkovitih plinskih plame-  
nika izrađenih od 100 % nehrđajućega čelika za fleksibilnu  
upotrebu rešetki za pečenje.

Ravnomjerno zagrijana površina za pripremu zahvaljujući  
**inovativnomu sustavu zračećeg grijanja** koji hladne zone  
svodi na najmanju moguću mjeru.

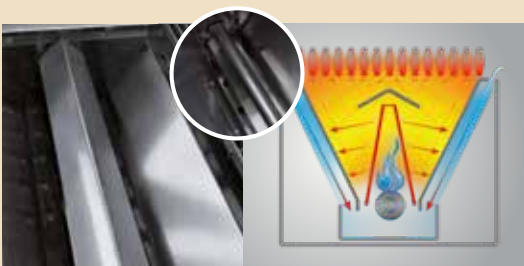
Priprema velikih količina hrane uz **veliku površinu za pripre-  
mu** i rešetke od lijevanoga željeza (širine do 185,5 mm) koje  
se jednostavno uklanjaju. Rešetke su izrađene od lijeva-  
noga željeza koje je presvučeno emajlom kako hrana ne bi  
prijanjala za njih pa je čišćenje jednostavnije.



Velika ladica za prikupljanje  
masti koja se može ukloniti  
pokriva punu dubinu roštilja  
(jedna po plameniku); puni se  
vodom kako bi čišćenje bilo  
jednostavnije i kako bi hrana  
primila dodatnu vlagu.

## Visoko učinkovit sustav zračećeg grijanja\*

**PATENTED\***  
(US9591947B2 and related family)



Toplina se odašilje prema odbojnicima topline i na rešetku  
za pripremu jela, uslijed čega se temperatura ravnomjerno  
raspoređuje po cijeloj površini za savršenu pripremu jela na  
roštilju.

- **Odbojnici topline koji se mogu ukloniti** olakšavaju pristup  
plamenicima kako bi **čišćenje bilo jednostavnije**.
- Površina za kuhanje doseže iznimno **visoku temperaturu** pa  
hrana ne ispušta sokove i ostaje sočna.
- **Odbojnici topline** izrađeni od čelika AISI 441 otporni su na  
visoke temperature kako bi se izbjeglo njihovo propadanje.



# Električni roštilj PowerGrill<sup>HP</sup>



Najučinkovitiji i najjednostavniji profesionalni električni roštilj na tržištu.



Jednostavan za čišćenje. Budući da se rešetke za pečenje mogu ukloniti i prati u perilici posuđa, čišćenje Vašega električnoga roštilja PowerGrill<sup>HP</sup> ne može biti jednostavnije.

## Savršeni rezultati

Ravnomjerna priprema jela na roštilju bez mane, porciju za porcijom, i najbrže zagrijavanje ikada. Zahvaljujući jedinstvenu udaljenost između grijaćih elemenata i rešetki za pečenje na električnome roštilju PowerGrill<sup>HP</sup> smanjena je pa se toplina ravnomjerno raspoređuje.

## Brzo zagrijavanje

Električni roštilj PowerGrill<sup>HP</sup>, zahvaljujući tehnologiji brzog zagrijavanja, ne samo da zagrijava električni roštilj u rekordnom vremenu, također smanjuje vrijeme pripreme zahvaljujući grijaćim elementima povezanim s rešetkama za pečenje i PATENTIRANIM Heat Boost pokretnim deflektorima\*.

**PATENTED\***  
(US9591947B2 and related family)



Integrirana slavina za vodu, bazen za prikupljanje masti i odvod za brzo punjenje i pražnjenje.

## Alarm za razinu vode

Upozorava Vas kada je razina vode niska. Pomaže Vam da ostvarite savršene rezultate vodeći računa o tome da spremnik za vodu bude pun.



## Savršeno prilagođen Vašim potrebama

Velik ili malen. Moduli električnoga roštilja PowerGrill<sup>HP</sup> dolaze u punome rasponu veličina kako biste prostor koji Vam je na raspolaganju iskoristili na najbolji mogući način. Uz površine za kuhanje širine do 1200 mm i brzo zagrijavanje Vaša će hrana biti pripremljena brže. Učinite svoju kuhinju ergonomičnijom: električni roštilj PowerGrill<sup>HP</sup> može se postaviti na postolje koje sadrži hladnjak/zamrzivač\* ili na ormarić.

\* Inačica iz linije 700 može biti postavljena na ograničen broj načina.



## Kontrola snage

Smanjite vrijeme pripreme, uštedite energiju i koristite različite načine pripreme uz značajku „Kontrola energije“ na električnome roštilju PowerGrill<sup>HP</sup>. Kada se roštilj ne koristi, energija može biti svedena na najmanju moguću razinu, nakon čega se potrebna temperatura može postići u rekordnome vremenu. Zahvaljujući optimalnim odbojnicima topline moguće je postići nježnu pripremu hrane (uz učinak pare) ili iznimno intenzivan učinak pripreme na jakome roštilju.

**Pripremajte jela na roštilju bilo gdje. Uz električni roštilj PowerGrill<sup>HP</sup> konačno možete koristiti visoko učinkoviti roštilj ma gdje se nalazili, čak i u zonama u kojima nije dozvoljeno koristiti plin, poput trgovačkih centara ili starih gradskih jezgri.**



# Indukcijska ploča<sup>HP</sup>

Idealna za:

Kuhinju visoke produktivnosti



Restoran koji pruža kompletnu uslugu



Brzo i učinkovito! Idealno rješenje za brzu pripremu uz nisku potrošnju energije.



## Fleksibilno

Stavite sve svoje kulinarske potrebe pod kontrolu zahvaljujući regulatoru energije koji Vam dopušta da koristite nisku razinu snage za nježnu pripremu i punu snagu za brzu pripremu.

Indukcijske zone snage 5 kW koje se brzo zagrijavaju idealne su za brzu pripremu.

## Brzo i učinkovito

Budući da se energija koncentrira na dno posude, radno je okruženje ugodnije, temperatura koja je potrebna za kuhanje doseže se brže, a toplina se manje raspršuje pa prljavština ne prijanja za površinu ploče i čišćenje je jednostavnije.

Budući da se temperatura za kuhanje postiže brže, povećava se produktivnost pa je i količina pripremljene hrane veća. Idealno rješenje za kuhinje koje trebaju poslužiti velik broj gostiju u kratkome vremenu.



Staklokeramička indukcijska ploča



## Sigurno za rad i čišćenje

jer se staklokeramička površina zagrijava samo kada dođe u izravan dodir s indukcijskim posudama.



Uštedite više od **50%** energije u usporedbi s plinskim asortimanom.

## Okrenite se ekološkim rješenjima uz Electrolux Professional.

Vanredna ušteda energije zahvaljujući uređaju za otkrivanje tavi koji aktivira indukcijsku zonu samo kada se na njoj nalazi posuda.

# „Spicy“

Idealna za:

Restoran  
brze  
usluge



## Indukcijska ploča<sup>HP</sup>



Vodoravna indukcijska ploča

**Pronađite sve što trebate da biste začinili svoja jela nadohvat ruke!**

Vodoravna indukcijska ploča za kuhanje na kojoj se s prednje strane nalaze dvije indukcijske zone (svaka od 5 kW), dok se sa stražnje strane nalazi držač za začine za 6 gastroposuda (1/9 GN). Idealna za pripremu jela pred gostima i pripremu umaka.

Držač za gastroposude opremljen je odvodnom za prelijevanje koji se može napuniti ledom kako bi namirnice ostale hladne.

## Indukcijski wok<sup>HP</sup>

Idealan za:

Restoran  
brze  
usluge



**Iskažite svoju kreativnost! Savršen izbor za pripremu povrća, pirjanih jela i jela iz azijskih kuhinja.**



### Indukcijski wok snage 5 kW


Uz indukcijske zone velike snage od 5 kW možete uživati u brzjoj pripremi i optimalnim rezultatima.



### Staklokeramički utor za wok velike izdržljivosti

Staklokeramički utor za wok velike izdržljivosti osmišljen je i oblikovan kako biste u njega mogli staviti indukcijske wok-posude.





**Snaga i  
učinkovitost  
u jednom!**

Kuhajte, pirjajte,  
roštiljajte i pržite  
uz najučinkovitije  
plamenike koji  
su Vam danas  
na raspolaganju.

# Plinski štednjaci<sup>HP</sup>

Idealan za:

Restoran koji  
pruža kompletnu  
uslugu



**Pametne uštede**  
i održiv dizajn.



Postignite najveću učinkovitost uz model  
HP na kojemu Vam svaki plamenik pruža  
**snagu 10 kW.**



## Jednostavno čišćenje

radna površina prešana iz jednog dijela za  
lakše čišćenje.



## Sigurnost je na prvome mjestu.

Plamenici se nalaze na uzdignutu dijelu  
korita kako bi bili zaštićeni od prolijevanja.

Izdržljive emajlirane rešetke od lijevanog  
željeza imaju iznimno duge podmetače  
kako biste na njih mogli sigurno postaviti  
čak i najmanje posude bez straha da će se  
prevrnuti.



Korito prešanog iz jednog dijela s rešetkama  
od emajliranog lijevanog željeza.  
Prikazan je model koji ima plamenike  
3 x 6 kW i 1 x 10 kW.



**Exclusive**

## Ekskluzivni plamenici koji koriste tehnologiju „cvjetajućega plamena“ Flower Flame

Ekskluzivni plamenici koji koriste tehnologiju „cvjetajućega  
plamena“ Flower Flame jamče fleksibilnost i iznimnu  
učinkovitost. Zadovoljite sve svoje potrebe jednim  
plamenikom zahvaljujući jedinstvenu obliku njegova  
plamena koji se širi vodoravno i okomito za savršenu  
pripremu jela u posudama bilo kojega oblika ili veličine.  
Plamen se prilagođava promjeru dna posude kako bi  
se postigla najveća moguća pokrivenost i kako bi se  
temperatura kuhanja dosegla mnogo brže zbog čega se  
smanjuje raspršivanje temperature.





Srežite troškove  
rada i potrošnju  
ulja.  
Bolje za vaše  
poslovanje.  
Bolje za okoliš.



# Iznimno produktivna automatska friteza<sup>HP</sup>

Idealna za:

Restoran  
brze  
usluge



Kuhinju  
visoke  
produktivnosti



## Izvrсни rezultati prženja

Zahvaljujući optimiziranu neizravnome sustavu grijanja ulje u koritu ravnomjerno se zagrijava pa su rezultati prženja uvijek izvrsni: hrana je zlačana i hrskava izvana, a iznutra ostaje meka i sočna (ne previše kuhana).

## Brz sustav obnove temperature

Zahvaljujući brzom sustavu obnove temperature, veća je produktivnost zajamčena pa gužve ne trebaju predstavljati razlog za brigu.



23lt friteza sa automatskim sustavom pripreme. Priprema za napredne filtracijske sustave.

## 900XP

Korito zapremnine 23 l u obliku slova V koje se zagrijava vanjskim plinskim ili električnim grijačim elementima pruža Vam snagu i učinkovitost te može brzo zagrijati ulje na temperaturu za prženje, čime jamči:

- ▶ veću produktivnost za najzahtjevnije kuhare
- ▶ višu razinu higijene, bez mjesta nečistoća u koritu zahvaljujući preciznu laserskom zavarivanju
- ▶ jednostavnije i sigurnije čišćenje bez izravna dodira s grijačim elementima zahvaljujući zaobljenim kutovima
- ▶ jednostavnije čišćenje zahvaljujući inovativnim odbojnicima topline.

## Funkcija automatskog prženja\*

**PATENTED\***  
(EP312564481 and related family)

Dopušta Vam da pržite porcije različitih veličina automatski prilagođavajući ciklus pripreme količini hrane koju želite pripremiti. Može zapamtiti do 5 programa za automatsko prženje.

## Napredan sustav filtracije

Uklanja najmanje ostatke hrane i produljuje vijek trajanja ulja.

## 700XP

Korito zapremnine 15 l u obliku slova V koje se zagrijava vanjskim električnim grijačim elementima.

## Automatski sustav podizanja košara

Automatski sustav podizanja košara sastoji se od 2 neovisna sustava kontrole podizanja.

## Podizanje se može programirati.

Podizanje se može programirati pomoću 5 različitih programa



Automatski sustav podizanja košara

# Automatsko kuhalo tjestenine<sup>HP</sup>

Idealan za:

Restoran  
brze  
usluge



Uređaj je iznimno prilagodljiv pa, osim tjestenine, u njemu možete kuhati meso, povrće, krumpir, rižu, žitarice i druge namirnice.

**Iznimna učinkovitost** zajamčena je snažnim infracrvenim sustavom grijanja koji se nalazi ispod korita zapremnine 20 l.

**Kontrola temperature** za preciznu regulaciju jačine kuhanja idealna je za savršenu regeneraciju prethodno kuhane hrane.

**Samo-obirni sustav** pomaže ukloniti škrob i ostatke hrane pa gubite manje vremena između dva ciklusa kuhanja jer ne trebate mijenjati vodu tijekom užurbanih razdoblja.

Zahvaljujući **sustavu Rapid** korito se dopunjava vrućom vodom pa se kuhanje ne prekida, a Vi dobivate najbolje rezultate kuhanja, povećavate svoju produktivnost i štedite energiju.

**Sigurnosni uređaj** sprječava rad uređaja kada u koritu nema vode.



Kontrolni panel koji se može programirati



## Uređaj za uštedu energije\*

Zahvaljujući Uređaju za uštedu energije (opcionalni dodatak na svim modelima) korito se dopunjava vrućom vodom pa se kuhanje ne prekida, a Vi dobivate najbolje rezultate kuhanja, povećavate svoju produktivnost i štedite energiju. Dodatna energija nije potrebna.

\* Dostupno na modelima 700/900XP

# Plinsko i električno kuhalo tjestenine<sup>HP</sup>

Idealan za:

Restoran koji pruža kompletnu uslugu



Plinska kuhala tjestenine tvrtke Electrolux Professional jedini su uređaji te vrste na tržištu koji nude značajku „Kontrola energije“.



## Plinsko kuhalo tjestenine

Uz plinska kuhala tjestenine sada možete precizno kontrolirati razinu snage i jačinu kuhanja, umjesto da jednostavno koristite prekidač za uključivanje, odnosno isključivanje uređaja.

- ▶ Idealno je i za kuhanje osjetljivih namirnica koje zahtijevaju niže temperature. To je posebno važno za smrznutu hranu (npr. prethodno kuhanu tjesteninu).
- ▶ Ne zahtijeva električni priključak.

## Električno kuhalo tjestenine

Električna kuhala tjestenine dolaze uz infracrveni sustav grijanja kojim se upravlja jednim korakom, a koji se nalazi ispod korita kako bi osigurao visoku učinkovitost.

## Automatski sustav podizanja košara

Povećajte količinu obavljenog posla, riješite se stresa i pripremite savršena jela svaki put.

- ▶ Obično kuhalo tjestenine lako se pretvara u kuhalo s automatskim podizanjem.
- ▶ Automatski sustav podizanja koji se može programirati jamči ponovljivost ciklusa kuhanja, što znači da uvijek iznova možete postići istu visoku kvalitetu jela zahvaljujući automatizaciji cijelog procesa kuhanja.
- ▶ Mogućnost pamćenja 9 vremena kuhanja preko digitalne kontrole.
- ▶ Jednostavno rukovanje: podizanje košare aktivira se jednostavnim pritiskom gumba. Ako je potrebno, može se aktivirati i ručno.
- ▶ Širine 200 mm, dolazi uz 3 nosača za košare od nehrđajućeg čelika (2 nosača za liniju 700XP), a svaki može nositi košare 1/3 (košare 1/2 za liniju 700XP).
- ▶ Sustav postavite s bilo koje strane kuhala tjestenine kako biste postigli najveću moguću fleksibilnost ili s obje strane kako biste osigurali podizanje do 6 malih košara (4 male košare za liniju 700XP).



Sustav podizanja košara s 3 nosača za liniju 900XP



# Nagibna tava

Idealna za:  
Kuhinju  
visoke  
produktivnosti



**Ekskluzivno rješenje za mokru ili suhu pripremu jela u velikim količinama.**



## Ujednačena temperatura

Nagibne tave koje imaju inovativnu **Duomat površinu za kuhanje** (kombinacija različitih spojeva nehrđajućega čelika) najbolje su rješenje kojim je ujednačena temperatura na cijeloj površini za kuhanje zajamčena. Ti kiperi pružaju stabilniju temperaturu tijekom suhe pripreme jela i predstavljaju najbolji izbor za borbu protiv korozije prilikom mokrog kuhanja.



Kljun za izlivanje olakšava rukovanje uređajem.

## Sigurnost i higijena

Plinski (900XP) ili električni infracrveni (900XP/700XP) sustav grijanja pričvršćen je za dno korita i pomiče se skupa s koritom kada se ono naginje za najveću moguću sigurnost rukovatelja i higijenu.

- ▶ Termostatski kontrolirana temperatura u rasponu između 120 °C do 300 °C kombinira se s regulatorom energije za brzo zagrijavanje tekućina.
- ▶ Pojačani poklopac uravnotežen je i opremljen ručkom od nehrđajućega čelika kako bi pomicanje bilo jednostavno i ergonomsko. Kada je zatvoren, kiper se može koristiti i kao radna površina.



Ručno podizanje uz preciznu kontrolu

## Ručni sustav podizanja

Ručni sustav podizanja pruža Vam preciznu kontrolu i jednostavnost prilikom podizanja, a zahvaljujući posebno osmišljenu kljunu za izlivanje izbjegava se prolivanje (dostupni su i modeli s automatskim podizanjem).

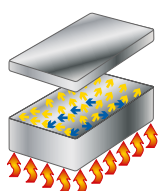
# Višenamjensko kuhalo

Idealan za:

Restoran koji pruža kompletnu uslugu



4 uređaja u jednom! Možete ga koristiti kao žarnu ploču, nagibnu tavu, kotao ili toplu kupku, što ga čini neizbježnim uređajem za kuhinje u kojima je maksimalna fleksibilnost neophodna.



## Ujednačeno kuhanje

Korito zapremnine 11 ili 22 l od nehrđajućega čelika 304 AISI koje ima dno debljine 15 mm (donji sloj debljine 12 mm od mekoga čelika povezan je s gornjim slojem debljine 3 mm od nehrđajućega čelika 316 AISI koji je otporan na koroziju) jamči ujednačeno kuhanje u cijelome koritu.

## Jednostavno čišćenje

Zaobljeni kutovi i rubovi za jednostavno čišćenje.

## Sve je pod kontrolom

- ▶ Termostatski kontrolirana temperatura u rasponu između 100 °C i 250 °C za precizno kuhanje osjetljivih namirnica.
- ▶ Zahvaljujući velikoj rupi za odvod tekuća se hrana može brzo isprazniti izravno u gastroposudu.

### \* Uključeni dodaci:

čep, strugač za glatku ploču i odvodna cijev za prikupljanje hrane.



Suha priprema (žarna ploča)



Wet cooking or shallow frying

## Iznimna prilagodljivost

Može se koristiti za suhu pripremu (kao žarna ploča), mokro kuhanje (za umake, juhe, kuhanje itd.) ili sporo pečenje (kao tava).





Snaga i  
fleksibilnost u  
isto vrijeme.



# Plinska konvekcijska pećnica

Idealan za:

Restoran koji pruža kompletnu uslugu



Plinska konvekcijska pećnica (širine 800 mm) jedinstven je i fleksibilan dodatak modularnoj kuhinjskoj liniji 900XP.



## Kraće vrijeme pripreme

U usporedbi s tradicionalnom statičkom pećnicom vrijeme pripreme znatno je kraće (do 50 %).



## Veća produktivnost

Povećajte svoju produktivnost pripremom jela na dvije razine, GN 2/1, te povećajte količinu obavljenog kulinarškog posla.

## Veća fleksibilnost

Veća fleksibilnost zahvaljujući mogućnosti upotrebe pećnice kao statičke pećnice kada se isključi ventilator, uslijed čega se proizvode idealni uvjeti za najbolje rezultate za sve načine pripreme.

## Tehnički uvid

- ▶ Unutrašnja komora za kuhanje izrađena od crnoga emajliranog čelika za povećanje učinkovitosti kuhanja.
- ▶ Radna temperatura u rasponu od 120 °C do 280 °C.
- ▶ Piezo paljenje za jednostavno rukovanje.



Kuhanje na 2 razine, GN 2/1.

Samostojeća jedinica koja se nalazi ispod:

- 4 plamenika
- žarne ploče koja ima glatku ili rebrastu površinu
- pune plinske ploče
- pune plinske ploče koja ima 2 plamenika.

# Potpuna kontrola nadohvat ruke

Idealan za:

Restoran brze usluge



Restoran koji pruža kompletnu uslugu



Kuhinju visoke produktivnosti



ICY  HOT

Puna snaga kuhanja na postolju Ref-freezer.  
Jedinstveni proizvod na tržištu.



## Postolje Ref-freezer. Snaga, produktivnost i fleksibilnost: sve u jednome uređaju.

### Snaga

Postignite najveću moguću snagu uz roštilj PowerGrill<sup>HP</sup> ili žarnu ploču<sup>HP</sup> postavljenu na inovativno postolje Ref-freezer.

Jednostavno odlučite koja jela želite pripremiti i namjestite postolje da radi kao hladnjak ili zamrzivač ovisno o Vašim potrebama.

Jednostavno namjestite radnu temperaturu u rasponu od -22 °C do +8 °C.

### Produktivnost

Povećava produktivnost i ubrzava tijek radnih procesa eliminirajući vrijeme koje je potrebno da bi namirnice iz hladnjaka ili zamrzivača postale spremne za korištenje.

### Fleksibilnost

Mnogi se uređaji iz linije 900XP mogu postaviti na ovo postolje širine 1200 mm. Postolje se isto može postaviti na kotačiće radi dodatne fleksibilnosti.

Povezivost/connectivity za pristup spojenim uređajima u stvarnome vremenu

Roštilj PowerGrill<sup>HP</sup> 800 mm na postolju Ref-freezer 1200 mm

## R290

Plin R290 smanjuje utjecaj na okoliš i ima manje agresivan učinak na komponente hladnjaka od starijeg tradicionalnog plina.



Sadrži 2 ladice GN 2/1, dubine 150 mm



NitroChrome<sup>3</sup> Žarna ploča<sup>HP</sup> na postolju Ref-freezer 1200 mm



Roštilj PowerGrill<sup>HP</sup> na postolju Ref-freezer 1200 mm

# XP: najveća fleksibilnost i prilagodljivost svakome kuhinjskom prostoru





# Čak se i najzahtjevnija mjesta jednostavno čiste

## Ne trebate čekati

Ne trebate čekati da se uređaji ohlade prije čišćenja: upotrijebite „Rapid Grease“, poseban deterdžent za žarne ploče i nagibne tave koji je osmišljen za upotrebu na visokim temperaturama. Za narudžbe se obratite svom lokalnom servisnom partneru (kod rezervnoga dijela OS1195).

# Savršeno čišćenje

Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica.

Polirana krom žarna ploča sa koritom u jednom komadu uz glatke zaobljene rubove.

Rešetke koje se mogu jednostavno ukloniti mogu se prati u perilici posuđa.

Korito u obliku slova V koje ima laserski rezane rubove kako bi se iskorijenila mjesta nečistoća i postigla bolja higijena.

Indikatorom protoka vode koji dolazi uz pipu za vodu mjeri se i prikazuje količina vode koja se dodaje u posudu za kuhanje.

Prešano korito koje ima zaobljene kutove i veliku rupu za odvod za brzo uklanjanje tekućina.

Glatke površine bez grubih prijelaza i prešane zaobljene radne površine za brzo i jednostavno čišćenje.

Vodonepropusni regulatori za najveću moguću zaštitu tijekom čišćenja.

radna površina prešana iz jednog dijela za lakše čišćenje.

Samo-obimni sustav pomaže ukloniti škrob i ostatke hrane pa je zamjena vode rjeđe potrebna.

Jednostavan pristup glavnim komponentama s prednje strane za potrebe rutinskoga održavanja.

Vanjske ploče izrađene su od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite.





# Održivost UZ uštjede

Linija XP dopušta  
Vam da uštedite  
novac i brinete o  
okolišu.



## Power Grill<sup>HP</sup>

Smanjite vrijeme pripreme, uštedite energiju i koristite različite načine pripreme uz značajku „Kontrola energije“ na električnome roštilju PowerGrill<sup>HP</sup>.

Kada se roštilj ne koristi, energija može biti svedena na najmanju moguću razinu, nakon čega se potrebna temperatura može postići u rekordnome vremenu. Zahvaljujući optimalnim odbojnicima topline moguće je postići nježnu pripremu hrane (uz učinak pare) ili iznimno intenzivan učinak pripreme na jakome roštilju. Patentirano (EP3127458B1 i slično)



## Indukcija

Visoka učinkovitost ovoga sustava grijanja uz funkciju automatskoga prepoznavanja posude (zahvaljujući kojoj se ploča zagrijava samo u dodiru s posudom) drastično smanjuje potrošnju energije, kao i raspršivanje topline po radnome prostoru.





### Kuhala tjestenine koja dolaze uz značajku Kontrola energije i uređaj za uštedu energije

Plinska kuhala tjestenine iz linije XP jedini su uređaji te vrste koji uključuju značajku za potpunu Kontrolu energije, koja Vam dopušta da precizno namjestite razinu snage i jačinu kuhanja kako biste mogli koristiti i niže temperature te uštediti energiju smanjivanjem potrošnje plina kada se uređaj ne koristi.

Uređaj za uštedu energije (opcionalni dodatak) štedi energiju i povećava produktivnost jer se korito dopunjava prethodno zagrijanom vodom (koja se zagrijava pomoću topline sadržane u vodi koja se odvodi iz uređaja) pa se kuhanje ne prekida, a Vi dobivate najbolje rezultate kuhanja. Dodatna energija nije potrebna.



### Tehnologija „cvjetajućega plamena“ Flower Flame

Ekskluzivni sustav zahvaljujući kojemu se plamen može precizno prilagođavati kako bi odgovarao posudama bilo kojega promjera. Toplina se koncentrira samo na dno posude, čime se izbjegava raspršivanje topline po radnome okružju.



### Kromirana žarna ploča

Zahvaljujući kromiranoj površini koja omogućuje pečenje na dodir toplina se manje raspršuje pa je radno okružje ugodnije. Sva se energija koncentrira na površini pa je potrebno manje vremena da biste postigli željenu temperaturu.



### Friteze

Zahvaljujući koritu u obliku slova V koje produljuje vijek trajanja Vašega ulja ostvaruju se značajne uštede jer se ulje treba rjeđe mijenjati. Usto rjeđe zamjene ulja znače da se iskorišteno ulje rjeđe odlaže, stoga ćete uštedjeti novac koji biste inače potrošili na troškove odlaganja. Dodatne uštede ostvaruju se i zahvaljujući naprednu sustavu filtriranja u kojem se koristi papirnati filter.

# Tehničke informacije



## Plinski plamenici

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Nosači za posude od emajliranom lijevanog željeza (standard)
- Nosači za posude od nehrđajućega čelika (opcionarno)
- Visoko učinkoviti plamenici s tehnologijom „cvjetajućega plamena“ Flower Flame
- Plamenici s uređajem protiv zatajenja plamena
- Zaštićeni pilot plamen

### Značajke pećnice

- Uvučena dvostruko obložna izolirana vrata s prešanom unutarnjom pločom za čvrsto zatvaranje i bolju higijenu
- Unutrašnjost pećnice od nehrđajućega čelika s rebrastom osnovnom pločom (lijevano željezo debljine 5 mm za liniju 900XP i crni emajlirani čelik debljine 2 mm za liniju 700XP)
- Unutrašnjost pećnice s 3 razine za posude GN 2/1
- **Plinska pećnica** s visoko učinkovitim cjevastim plamenikom od nehrđajućeg čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena i piezo paljenje smješteni su ispod osnovne ploče.

Podesivi termostat:

- 900XP od 120 °C do 280 °C
- 700XP od 110 °C do 270 °C

- **Električna pećnica** s posebnim termostata za gornje i donje grijače elemente

Podesivi termostat:

- 900XP od 110 °C do 285 °C
- 700XP od 140 °C do 300 °C

### Značajke plinske konveksijske pećnice

- Dvostruko obložna izolirana vrata s brtvom za čvrsto zatvaranje
- Emajlirana unutrašnjost pećnice s nosačima za posude od nehrđajućeg čelika
- Unutrašnjost pećnice s 2 razine za upotrebu 2 posude GN 2/1 istovremeno
- Cjevasti plamenik od nehrđajućeg čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena i piezo paljenje nalaze se ispod osnovne ploče
- Podesivi termostat od 120 °C do 180 °C

### Ponuda linije 900XP

- 2, 4, 6, ili 8 plamenika
- plamenici snage 6 i 10 kW
- gornji modeli
- na plinskoj statičkoj ili konveksijskoj pećnici
- na velikoj plinskoj pećnici, 1200 mm
- na električnoj statičkoj pećnici
- širine 400, 800, 1200, 1600 mm

### Ponuda linije 700XP

- 2, 4, ili 6 plamenika
- plamenici snage 5,5 kW
- gornji modeli
- na plinskoj statičkoj pećnici
- na električnoj statičkoj pećnici
- širine 400, 800, 1200 mm

## Pune plinske ploče

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Otporna površina za kuhanje od lijevanoga željeza
- Površina za kuhanje s diferenciranim temperaturnim zonama, maksimalna temperatura od 500 °C u središtu postupno se smanjuje do 200 °C na rubovima
- Jedan središnji plamenik s optimiziranim izgaranjem i uređajem protiv zatajenja plamena

Piezo paljenje

- Zaštićeni pilot plamen

### Značajke pećnice

- Uvučena dvostruko obložna izolirana vrata s prešanom unutarnjom pločom za čvrsto zatvaranje i bolju higijenu
- Unutrašnjost pećnice od nehrđajućega čelika s rebrastom osnovnom pločom (lijevano željezo debljine 5 mm za liniju 900XP i crni emajlirani čelik debljine 2 mm za liniju 700XP)
- Unutrašnjost pećnice s 3 razine za posude GN 2/1
- **Plinska pećnica** s visoko učinkovitim cjevastim plamenikom od nehrđajućeg čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena i piezo paljenje smješteni su ispod osnovne ploče.

Podesivi termostat:

- 900XP od 120 °C do 280 °C
- 700XP od 110 °C do 270 °C

### Značajke plinske konveksijske pećnice

- Dvostruko obložna izolirana vrata s brtvom za čvrsto zatvaranje
- Emajlirana unutrašnjost pećnice s nosačima za posude od nehrđajućeg čelika
- Unutrašnjost pećnice s 2 razine za upotrebu 2 posude GN 2/1 istovremeno
- Cjevasti plamenik od nehrđajućeg čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena i piezo paljenje nalaze se ispod osnovne ploče
- Podesivi termostat od 120 °C do 180 °C

### Ponuda linije 900XP

- gornji model, širine, 800 mm
- puna ploča s 2 plamenika, širine 800 i 1200 mm
- na plinskoj statičkoj ili konveksijskoj pećnici

### Ponuda linije 700XP

- gornji model, širine, 800 mm
- na plinskoj statičkoj pećnici
- puna ploča s 2 plamenika, širine 800 mm
- puna ploča s 2 plamenika, širine 1200 mm
- 2 plamenika, puna ploča, 2 plamenika, širine 1200 mm

## Plinske ploče za kuhanje

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika debljine 2 mm sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Glatka ploča od čelika
- Plamenici od nehrđajućega čelika sa samostabilizirajućim plamenom. Svaki plamenik ima 2 grane s 4 linije plamena.
- Piezo paljenje
- Zaštićeni pilot plamen

### Ponuda linije 900XP

- gornji modeli, širine 400 i 800 mm



## Električni štednjaci

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
  - Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
  - Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Ploče zagrijavanja od lijevanoga željeza sa sigurnosnim termostatom, hermetički pričvršćena za radnu površinu
- Zasebno upravljanje pločama zagrijavanja (svaka snage 4 kW za liniju 900XP – svaka snage 2,6 kW za liniju 700XP) s regulacijom koraka

### Značajke pećnice

- Uvučena dvostruko obložna izolirana vrata s prešanom unutarnjom pločom za čvrsto zatvaranje i bolju higijenu
  - Unutrašnjost pećnice od nehrđajućega čelika s rebrastom osnovnom pločom (lijevano željezo debljine 5 mm za liniju 900XP i crni emajlirani čelik debljine 2 mm za liniju 700XP)
  - Unutrašnjost pećnice s 3 razine za posude GN 2/1
  - Električna pećnica s posebnim termostatom za gornje i donje grijače elemente
- Podesivi termostat:
- 900XP od 110 °C do 285 °C
  - 700XP od 140 °C do 300 °C

### Ponuda linije 900XP

- 2 ili 4 kvadratne ploče
- gornji modeli, širine 400 i 800 mm
- na električnoj statičkoj pećnici

### Ponuda linije 700XP

- 2, 4 ili 6 okruglih ploča
- 4 kvadratne ploče
- gornji modeli, širine 400, 800 i 1200 mm
- na električnoj statičkoj pećnici



## Električne ploče za kuhanje

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Glatka ploča od čelika (16Mo3)
- Zone kojima se zasebno upravlja s regulacijom koraka

### Ponuda linije 900XP

- gornji model, širine 400 i 800 mm

### Ponuda linije 700XP

- gornji modeli, širine 400 i 800 mm



## Indukcijske ploče

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Visok učinak, velika izdržljivost, površina za kuhanje od staklokeramike Ceran® debljine 6 mm

Neovisno upravljanje indukcijskim zonama:

- 5 kW (promjera 230 mm za 700XP – 280 mm za 900XP)
- 3,5 kW (promjera 230 mm za 700XP) sa sigurnosnim uređajem protiv pregrijavanja

- Kontrolni panel s 9 razina snage i signalnom lampicom za rad zone

### Indukcijska wok-površina

- Visok učinak, velika izdržljivost, utor za wok od staklokeramike Ceran® debljine 6 mm

- Jedna indukcijska zona sa sigurnosnim uređajem protiv pregrijavanja

- Kontrolni panel s 9 razina snage i signalnom lampicom za rad

### Vodoravna indukcijska ploča „Spicy“ iz linije 700XP

- Dvije indukcijske zone kojima se upravlja zasebno, 5 kW (promjera 230 mm), svaka sa sigurnosnim uređajem protiv pregrijavanja
- 6 x GN 1/9 gastroposuda za začine s poklopcima

### Ponuda linije 900XP

- gornji modeli, širine 400 i 800 mm

### Ponuda linije 700XP

- gornji modeli, širine 400 i 800 mm



# Tehničke informacije



## Infra-crvene ploče

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Visok učinak, velika izdržljivost, površina za kuhanje od staklokeramike Ceran® debljine 6 mm
- Infra-crvene zone kojima se upravlja zasebno
  - 900XP promjera 300 mm snage 3,4 kW
  - 700XP promjera 230 mm snage 2,2 kW
- Koncentrični zračeći elementi omogućuju izbor grijane površine u skladu s veličinom posude
- Svjetlo za upozorenje za toplinu koja je zaostala na površini za sigurnost rukovatelja

### Značajke pećnice

- Uvučena dvostruko obložna izolirana vrata s prešanom unutarnjom pločom za čvrsto zatvaranje i bolju higijenu
- Unutrašnjost pećnice od nehrđajućega čelika s rebrastom osnovnom pločom (lijevano željezo debljine 5 mm za liniju 900XP i crni emajlirani čelik debljine 2 mm za liniju 700XP)
- Unutrašnjost pećnice s 3 razine za posude GN 2/1
- **Električna pećnica** s posebnim termostatima za gornje i donje grijaće elemente.  
Podesivi termostat:
  - 900XP od 110 °C do 285 °C
  - 700XP od 140 °C do 300 °C

### Ponuda linije 900XP

- gornji modeli, širine 400 i 800 mm

### Ponuda linije 700XP

- gornji modeli, širine 400 i 800 mm
- na električnoj statičkoj pećnici



## Žarne ploče

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim rubovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Ploča za kuhanje (debljine 20 mm za HP 900XP, debljine 15 mm za 900XP i debljine 12 mm za 700XP) za ravnomjernu distribuciju temperature
- Velika rupa za odvod s ladicom za prikupljanje masti
- Velika ladica za prikupljanje masti (dodatna oprema)
- Termostatska kontrola, sigurnosni termostat

### Kromirane žarne ploče (polirane)

- Polirani krom, zrcalna površina za nenadmašno lako čišćenje tijekom upotrebe
- Bez prijenosa okusa

### Kromirane žarne ploče (brušene)

- Gruba površina, brušeni krom, visoka otpornost na ogrebotine
- Lako čišćenje na kraju dana

### Plinski modeli (polirani/brušeni krom)

- Plamenici od nehrđajućega čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena te zaštićeni pilot plamen i piezo paljenje
  - raspon temperature od 90 °C do 270 °C (900XP)
  - raspon temperature od 100 °C do 280 °C (700XP)

### Električni modeli (polirani/brušeni krom)

- Incoloy obloženi grijaći elementi (900XP), infra-crveni grijaći elementi (700XP) koji se nalaze ispod ploče za kuhanje
  - raspon temperature od 120 °C do 280 °C

### Žarne ploče HP

- Posebno velika površina za pripremu 600 x 1200 mm
- NitroChrome3 površina visokootporna na ogrebotine Patentirano (EP3117746B1 i povezane proizvodne linije)
- Površina debljine 20 mm za visoku toplinsku inerciju
- Plamenici od nehrđajućega čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena te zaštićeni pilot plamen i piezo paljenje (plinski modeli)
  - raspon temperature od 90 °C do 270 °C (33 kW)
- Infra-crveni grijaći elementi (električni modeli)
  - raspon temperature od 120 °C do 280 °C (20 kW)

### Ponuda linije 900XP

- plinsko ili električno grijanje
- glatka, rebrasta ili mješovita površina
- nagnuta ili vodoravna površina
- gornji modeli, širine 400 i 800 mm
- gornja inačica HP, plinska/električna, kromirana površina sa zaštitom protiv grebanja (glatka ili mješovita), 1200 mm

### Ponuda linije 700XP

- plinsko ili električno grijanje
- glatka, rebrasta ili mješovita površina
- nagnuta ili vodoravna površina
- gornji modeli, širine 400 i 800 mm



## Roštilji

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Uklonjiva zaštita od prskanja s tri strane od nehrđajućega čelika
- Samostojeći modeli – dvostrane rešetke od lijevanog željeza – lagano nagnute za pripremu mesa i horizontalne za ribu i povrće
- Gornji plinski modeli – rešetke od lijevanoga željeza
- Gornji električni modeli – rešetke od nehrđajućega čelika
- Strugač za rešetku uključen je kao standardni dodatak

### Plinski modeli

- Plamenici od nehrđajućega čelika s uređajem protiv zatajenja plamena i s podloščima za otklanjanje pomoću kojih se sprječava začepljenje

### Električni modeli

- Incoloy obloženi grijaći elementi mogu se nagnuti s prednje strane
- Svjetlosni indikator koji pokazuje kada je uređaj uključen
- Elektronska kontrola snage za preciznu regulaciju

### Plinski roštilj vulkanskim kamenom iz linije 700XP

- Vulkanski kamen koji hrani pridaje okus kao da je pečena na ugljenu
  - Plamenici od nehrđajućega čelika s uređajem protiv zatajenja plamena i s podloščima za otklanjanje pomoću kojih se sprječava začepljenje
- ### Plinski roštilji PowerGrill HP
- Visoko učinkovit sustav zračećeg grijanja Patentirano (US9591947B2 i slično)
  - Plamenici od nehrđajućega čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena, zaštićeni pilot plamen i piezo paljenje
  - Maksimalna temperatura na površini za pečenje 330 °C
  - Vrlo izdržljive rešetke od lijevanoga željeza koje se mogu ukloniti
  - Duboke ladice za prikupljanje masti, jedna po plameniku

- Gornji modeli, širine 400 i 800 mm

### Električni roštilji PowerGrill HP

- Grijaći elementi mogu se nagnuti 90 ° za jednostavno čišćenje
- Uklonjive rešetke u obliku slova U od čelika debljine 2 mm za brzo zagrijavanje površine za pečenje Patentirano (EP3127458B1 i slično)
- Fiksirano korito s odvodom za prikupljanje preostalih sokova od pečenja i masti
- LED-svjetlo koje Vas upozorava kada je korito prazno
- Slavina za vodu kojom se upravlja pomoću ručice
- Maksimalna temperatura na površini za pečenje 400 °C
- Uklonjivi odbojnici topline od nehrđajućega čelika zahvaljujući kojima se oporavlja toplina i skraćuje vrijeme pečenja

- gornji modeli, plinski širine 400 i 800 mm
- gornji modeli, električni širine 400, 800 i 1200 mm



## Grijač pržene hrane

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Perforirano lažno dno za odvod viška ulja u korito
- Infracrvena svjetiljka za grijanje koja se nalazi sa stražnje strane jedinice
- Prekidač za uključivanje/isključivanje
- Prikladno za posude GN 1/1, maksimalne visine 150 mm

### Ponuda linije 900XP

- gornji model, širine 400 mm

### Ponuda linije 700XP

- gornji model, širine 400 mm



## Friteze

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Cijev za odvod ulja
- Termostatska kontrola temperature za sigurnosnim termostatom za zaštitu od pregrijavanja

### Rasponi temperature

- do 18 l, plinska/električna – od 105 °C do 185 °C
- 23 l, plinska – od 120 °C do 190 °C
- 23 l, električna – od 110 °C do 185 °C

### Plinski modeli

- Korito u obliku slova V s vanjskim visoko učinkovitim plamenicima od nehrđajućeg čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena, zaštićeni pilot plamen i piezo paljenje

### Električni modeli

- Korito u obliku slova V s vanjskim visoko učinkovitim infracrvenim grijaćim elementima

### 900XP – Friteza HP zapremnine 23 l

- elektronska kontrola temperature prženja, zadano vrijeme prženja, glavni prekidač, postavljanje stvarne temperature, spremanje programa prženja
- Funkcija automatskog prženja Patentirano (EP3125644B1 i povezano proizvodne linije)
- crpka za ponovnu cirkulaciju ulja
- predviđena za napredni sustav filtriranja
- automatski sustav podizanja košara

### 900XP – Friteza s plinskom cijevi

- Idealna za hranu koja sadrži brašno
- Plinske cijevi u koritu stvaraju „hladnu zonu“ u kojoj se skupljaju čestice hrane
- Plamenici od nehrđajućeg čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena i zaštićeni pilot plamen
- Termostatska kontrola temperature u rasponu od 110 °C do 190 °C
- Sigurnosni termostad za zaštitu od pregrijavanja
- Piezo paljenje

### Ponuda linije 900XP

- plinsko ili električno grijanje, unutarnji ili vanjski grijači
- jedno ili dva korita
- 15 l, 18 l, 23 l
- širine 400 i 800 mm
- friteza s plinskom cijevi zapremnine 23 l, širine 400 mm
- friteza zapremnine 110 l s košarom na stalku (1 košara širine 1600 mm ili 2 košare širine 2400 mm)

### Ponuda linije 700XP

- 2 x 5 l, 7 l, 12 l, 14 l, 15 l
- plinsko ili električno grijanje, unutarnji ili vanjski grijači
- jedno ili dva korita
- gornji modeli, širine 400 i 800 mm



## Kuhala tjestenine

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućega čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Korito za kuhanje od nehrđajućega čelika 316L AISI bez spojeva od zavarivanja
- Sigurnosni uređaj sprječava rad bez vode

- Samo-obirni sustav koji se stalno puni vodom koja se regulira preko ručne slavine

- Veliki odvod s ručnim kugličnim ventilom za brzo pražnjenje korita
- Automatski sustav podizanja košara (opcionarno)

### Plinski modeli

- Značajka „Kontrola energije“ za preciznu regulaciju snage
- Zasebno upravljanje plamenicima velike snage (jedan za svako korito) koji se nalaze ispod korita uz uređaj protiv zatajenja plamena, pilot plamen i piezo paljenje

- Električni priključak nije potreban

### Električni modeli

- Infracrveni sustav grijanja koji se nalazi ispod korita

### Automatsko kuhalo tjestenine HP iz linije 700XP

- 4 različita ciklusa kuhanja od blagog do najjačega
- automatsko podizanje košara koje se može programirati (uređaj može zapamtiti 5 različitih vremena kuhanja za svaku košaru)

### Ponuda linije 900XP

- 40 l, plinsko/električno, 1 ili 2 korita, širine 400 i 800 mm
- 150 l, plinsko/električno/parno, 1 ili 2 korita, automatsko, širine 800 i 1600 mm
- 190 l, plinsko/električno/parno, 1 korito, automatsko, širine 1200 mm

### Ponuda linije 700XP

- Automatski model HP, 20 l, električno
- 24,5 l, plinsko/električno, 1 ili 2 korita, širine 400 i 800 mm

# Tehničke informacije



## Tople kupke

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Korito od nehrđajućeg čelika sa zaobljenim kutovima i bez spojeva od zavarivanja
- Prikladno za posude GN 1/1, maksimalne visine 150 mm
- Radna temperatura od 30 °C do 90 °C
- Maksimalna razina vode označena na bočnoj strani korita
- Ručno punjenje vodom (slavina za vodu može se naručiti kao opcionalni dodatak)
- Slavina s prednje strane za odvod

### Ponuda linije 900XP

- plinsko ili električno grijanje
- gornji modeli, širine 400 i 800 mm

### Ponuda linije 700XP

- električno grijanje
- gornji modeli, širine 400 i 800 mm



## Kotlovi

- Korito i dvostruko obložni poklopac od nehrđajućeg čelika
- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite
- Prešano korito i poklopac od nehrđajućeg čelika 316 AISI
- Duboko korito sa zaobljenim kutovima i bez spojeva od zavarivanja
- Sigurnosni ventil kojim se jamči radni pritisak na modelima s neizravnim grijanjem
- Manometrom se kontrolira ispravan rad kotla
- Solenoidni ventil za dopunu toplom ili hladnom vodom
- Vanjski ventil za ručno ispuštanje suvišnog zraka koji se nakupi u vanjskome omotaču tijekom faze grijanja na modelima s neizravnim grijanjem
- Zahvaljujući zatvorenome sustavu grijanja izbjegava se rasipanje energije na modelima s neizravnim grijanjem
- Odvodna cijev velike zapremnine za odvod hrane

### Plinski modeli

- Plamenici od nehrđajućeg čelika za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena, uređaj za ograničavanje temperature i zaštićeni pilot plamen

### Električni modeli

- Grijači elementi sa značajkom za kontrolu energije, uređajem za ograničavanje temperature i prekidačem pritiska

### Izravno grijanje

- plamenici izravno zagrijavaju korito
- hrana može doseći višu temperaturu nego kada je riječ o neizravnome grijanju

### Neizravno grijanje

- koristi se zasićena para stvorena u dvostrukome vanjskom omotaču na temperaturi 110 °C
- prekidač pritiska
- dostupni su i modeli s automatskom nadopunom vode u dvostrukome vanjskom omotaču

### Ponuda linije 900XP

- okruglo korito, 60 l, 100 l, 150 l, širine 800 mm
- pravokutno korito, 250 l, širine 1200 mm
- okruglo korito, 150 l, širine 800 mm s poklopcem auto lave
- plinsko ili električno grijanje
- izravno ili neizravno grijanje

### Ponuda linije 700XP

- okruglo korito, 60 l, širine 800 mm
- plinsko ili električno grijanje
- izravno ili neizravno grijanje



## Nagibne tave

- Korito sa zaobljenim kutovima bez spojeva od zavarivanja i dvostruko obložni poklopac od nehrđajućeg čelika
- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Površina za kuhanje od materijala „Duomat“ koji poboljšava toplinsku stabilnost, sprječava deformaciju površine za kuhanje i otporniji je na koroziju
- Iznimno precizan ručni ili automatski sustav podizanja

### Plinski modeli

- Plamenici za optimizirano paljenje, uređaj protiv zatajenja plamena i piezo paljenje s elektronskom kontrolom plamena
- Plamenici ugrađeni na bazu korita pomiču se prilikom podizanja (900XP)
- Termostatska kontrola temperature
  - 900XP od 120 °C do 300 °C
  - 700XP od 90 °C do 290 °C

### Električni modeli

- Infracrveni grijači elementi koji se nalaze ispod površine za kuhanje
- Grijači elementi ugrađeni na bazu korita pomiču se prilikom podizanja
- Termostatska kontrola temperature
  - 900XP od 120 °C do 300 °C
  - 700XP od 120 °C do 280 °C

### Ponuda linije 900XP

- 80 l, širine 800 mm
- 100 l, širine 1000 mm
- plinsko ili električno grijanje
- „Duomat“ površina za kuhanje
- automatsko ili ručno podizanje

### Ponuda linije 700XP

- 60 l, širine 800 mm
- plinsko ili električno grijanje
- „Duomat“ površina za kuhanje
- ručno podizanje





## Višenamjenska kuhala

- Radna površina prešana iz jednog dijela od nehrđajućeg čelika (debljina 2 mm za liniju 900XP – debljina 1,5 mm za liniju 700XP) sa zaobljenim kutovima
- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Pravokutni laserski rezani bočni rubovi za savršeno prijanjanje jedinica
- Korito od nehrđajućeg čelika sa zaobljenim kutovima, pričvršćeno za radnu površinu bez spojeva od zavarivanja
- Površina za kuhanje od mješavine čelika (sloj nehrđajućeg čelika 316 AISI debljine 3 mm spojen sa slojem čelika debljine 12 mm)

### Plinski modeli

- Plamenici opremljeni dvostrukom linijom plamena za ravnomjernu distribuciju topline
- Termostatski plinski ventil. Piezo paljenje
- Temperatura u rasponu od 100 °C do 250 °C

### Električni modeli

- Incoloy obloženi grijaći elementi ispod površine za kuhanje
- Termostatska kontrola i regulator energije za precizno upravljanje kuhanjem i manje fluktuacije energije oko postavljene temperature
- Raspon temperature
  - 900XP od 100 °C do 300 °C
  - 700XP od 100 °C do 250 °C

### Ponuda linije 900XP

- 22 l, širine 800 mm
- plinsko ili električno grijanje

### Ponuda linije 700XP

- 11 l, 22 l
- širine 400 i 800 mm
- plinsko ili električno grijanje



## Hlađena postolja / postolja zamrzivači

- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite

### Postolje Ref-freezer

- Može se koristiti kao hladnjak i kao zamrzivač. Temperatura se može namjestiti u rasponu od -22 °C od +8 °C
- Digitalni termostat i zaslon
- Ugrađena kompresorska jedinica
- 2 ladice za sigurnosnim usporivačima i perforiranom donjom pločom, svaka može držati do 40 kg
- Može se postaviti na kotače
- Za temperaturu okruženja do 43 °C
- Dopušta konfiguraciju IcyHot
- Rashladni medij R290
- Osmišljeno za povezivost/connectivity uz dodatnu opremu

### Hlađena postolja i postolja zamrzivači

- Raspon temperature:
  - hladnjak od -2 °C do +10 °C
  - zamrzivač od -15 °C do -20 °C
- Ugrađena kompresorska jedinica
- Termostat, svjetlosni indikator za odmrzavanje i prekidač za uključivanje/isključivanje
- Velike ladice od nehrđajućeg čelika na teleskopskim kanilicama protiv nagibanja za spremnike GN 1/1
- Za temperaturu okruženja do 43 °C
- Rashladni medij R290

### Ponuda linije 900XP

- postolje Ref-freezer, 2 ladice, širine 1200 mm
- postolje s hladnjakom, 2 ladice, širine 1200 mm

### Ponuda linije 700XP

- postolje s hladnjakom s dvama vratima ili 2/4 ladice, širine 1200 mm
- postolje s hladnjakom s trima vratima ili 3/6 ladice, širine 1600 mm
- postolje sa zamrzivačem, 2 ladice, širine 1200 mm



## Radne površine i postolja

### Radne površine

- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Sa zatvorenim prednjom stranom ili ladicom

### Sudoperi

- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Korita kompatibilna s posudama GN

### Pipa za vodu s brojačem litara

- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite
- Bočne ploče i stražnja ploča od jednog dijela za trajnost i maksimalnu stabilnost
- Digitalni brojač litara za praćenje punjenja vodom

### Otvorena postolja

- Vanjske ploče od nehrđajućeg čelika uz obradu Scotch-Brite
- Opcionalni dodaci:
  - vrata s ručkama
  - ladice
  - setovi za grijanje
  - kanilice za posude GN

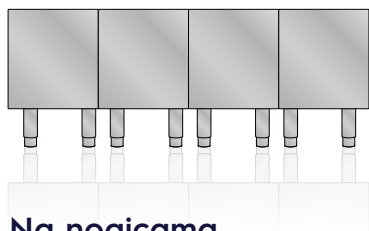
### Ponuda linije 900XP

- radne površine, širine 200, 400, 800 mm
- radne površine s ladicom, širine 200, 400, 800 mm
- sudoper, širine 400 mm
- pipa za vodu s brojačem litara, širine 200 mm
- otvorena postolja, širine 400, 800, 1200 mm
- zatvorena postolja ili postolje s ladicom za boce, širine 200 mm

### Ponuda linije 700XP

- radne površine, širine 200, 400, 800 mm
- radne površine s ladicom, širine 400, 800 mm
- sudoper, širine 400 mm
- pipa za vodu s brojačem litara, širine 200 mm
- otvorena postolja, širine 400, 800, 1200 mm
- zatvorena postolja ili postolje s ladicom za boce, širine 200 mm

# Kuhinja postavljena na čvrstoj bazi



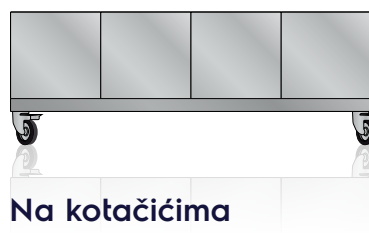
## Na nogicama

Standardno rješenje, idealno kada je potrebna fiksna instalacija uređaja čija se visina može podesiti. U ponudi kao standardna mogućnost za sve samostojeće uređaje i postolja.



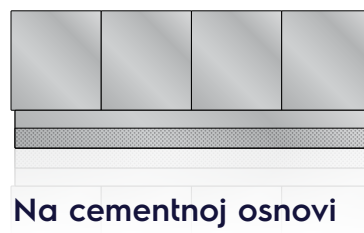
## Sa soklom protiv udaranja

Pokriva nogice kako bi se prekrilo prostor između uređaja i poda. Može se primijeniti na samostojeće uređaje i postolja postavljena na nogice.



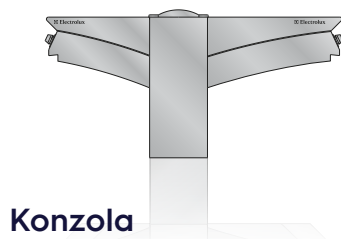
## Na kotačićima

Kotačići zamjenjuju nogice te predstavljaju fleksibilno rješenje koje omogućava lakše pomicanje uređaja. Mogu se postaviti na sve samostojeće uređaje i postolja.\* Broj kotačića možete smanjiti upotrebom potpornih šipki.



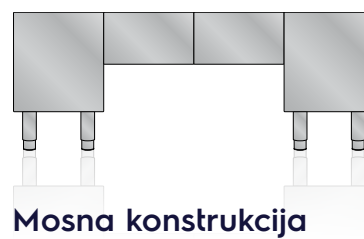
## Na cementnoj osnovi

Riječ je o zatvorenome rješenju koje se može postaviti na cementnu osnovu – dostupna su različita rješenja.\* Prikladno za sve vrste samostojećih jedinica.\*



## Konzola

Riječ je o estetskom i higijenskom rješenju za koje se koristi potporni okvir. Može se koristiti za postavljanje s jedne strane ili leđa na leđa. Prikladno za većinu jedinica (samo gornje jedinice za liniju 700XP).\*



## Mosna konstrukcija

Riječ je o higijenskom rješenju pomoću kojega možete postaviti nekoliko gornjih uređaja između dvije samostojeće jedinice. Gornje jedinice – moraju se postaviti između dvije samostojeće jedinice u nizu dužine do 1600 mm.\* Samostojeće jedinice – mogu se postaviti u nizu dužine do 2000 mm.\*

\* Molimo Vas da se za detaljnije informacije obratite svom lokalnom zastupniku tvrtke Electrolux Professional ili da pogledate brošuru Dodataka za linije 700XP i 900XP.

# Priznanja i certifikati

Rigorozna ispitivanja i dobiveni certifikati u skladu s najstrožim standardima.



\* Za namjenske modele. Molimo vas da se za detaljnije informacije obratite svojem lokalnom prodajnom predstavniku Electrolux Professional.







# Essentia

## Naš tim stoji Vam na raspolaganju. Bilo kada, bilo gdje

Essentia je **srce naše vrhunske Korisničke podrške** te predano pruža usluge koje su Vam potrebne da biste osigurali komparativnu prednost. Pruža vam potrebnu potporu i brine za Vaše poslovne procese uz **pouzdanu servisnu mrežu** koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih Vašim potrebama.

Možete računati na više od **2 200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10 000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170 000 osiguranih rezervnih dijelova**.

### Servisna mreža, uvijek na raspolaganju

Spremni smo Vam se posvetiti **jedinstvenom servisnom mrežom** koja Vaš posao čini jednostavnijim.

### Servisni ugovori, kojima možete vjerovati

Ovisno o svojim poslovnim potrebama možete izabrati jedan od **fleksibilnih servisnih paketa** prilagođenih različitim potrebama koji nude razne usluge održavanja i potpore.

### Očuvajte učinkovitost svoje opreme

Pravilno održavanje **u skladu s Electrolux Professional priručnicima** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema. **Electrolux Professional odjel za Korisničku podršku** nudi više **servisnih paketa prilagođenih različitim potrebama**.

Za više informacija kontaktirajte svojega **Electrolux Professional ovlaštenoga servisnog partnera**.



Pogledajte  
video  
i saznajte  
više!





Excellence/ Izvrsnost nam je najvažnija u svemu šta činimo. Predviđevši potrebe naših klijenata, nastoji postići Izvrsnost u odnosu sa našim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama. Želimo postići OnE, Onaj koji čini život naših klijenata jednostavnijim, profitabilnijim i uistinu održivim. svaki dan.

Pratite nas na



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

## Izvrsnost uz brigu o okolišu

- ▶ Sve naše tvornice imaju certifikat ISO 14001.
- ▶ Sva su naša rješenja osmišljena za upotrebu uz nisku potrošnju vode i deterdženata te niske štetne emisije.
- ▶ Posljednjih smo godina posuvremenili više od 70 % značajki svojih proizvoda uzimajući u obzir ekološke potrebe svojih klijenata
- ▶ Naša je tehnologija usklađena sa zakonodavstvom RoHS i REACH, a više od 95 % može se reciklirati
- ▶ Stopostotnu kvalitetu svih naših proizvoda ispitali su stručnjaci.

