

Zaufaj doświadczeniu

Gotowanie Modułowe 900XP oraz 700XP

Gotowanie Modułowe



Mówicie...

Potrzebujemy rozwiązania, gwarantującego nadzwyczajną wydajność w czasie, ułatwiającego życie wszystkim operatorom i sprawiającego, że ich praca będzie przyjemniejsza.

Potrzebujemy wszechstronności, by korzystać z różnych technik przygotowania posiłków (gotowanie, duszenie, smażenie, grillowanie).

Potrzebujemy optymalnych wyników gotowania w ograniczonej przestrzeni, jak również w wysokowydajnych kuchniach, nie zapominając o wymogach szefów kuchni i ich zespołów, poszukując prostoty i wydajności.



... a my słuchamy

Dzięki ponad 200 modelom gazowych i elektrycznych urządzeń grzewczych, dwie linie - 700XP i 900XP, o głębokościach odpowiednio 700 mm i 900 mm, oferują największą elastyczność i zdolność do adaptacji w kuchni każdej wielkości.



Niezwykła prostota

Wszystko zostało ułatwione. Zawsze idealne wyniki dzięki unikalnym rozwiązaniom o precyzyjnym i automatycznym sterowaniu. Gwarantowana nadzwyczajna łatwość czyszczenia i bezpieczeństwo operatora.



Wyjątkowy charakter

Kompletny asortyment wysokosprawnych i wszechstronnych rozwiązań, z możliwością adaptacji do każdego rodzaju przestrzeni kuchennej, dla maksymalnej jakości i osiągnięć.



Ekstremalna moc

Moc, wydajność i elastyczność równocześnie. Łatwe zarządzanie licznymi menu w nieograniczonych ilościach, dla spełnienia wszystkich potrzeb Waszych klientów.



Wielka opłacalność

Innowacyjne rozwiązania dla wysokiej skuteczności i oszczędności. Niższe zużycie i niższe koszty eksploatacji. Lepsze dla Twojej kieszeni i dla środowiska.

Zaufaj doświadczeniu

XP Electrolux Professional: asortyment modułowych urządzeń kuchennych, powstały z geniuszu i pasji pięciu pokoleń szefów kuchni.



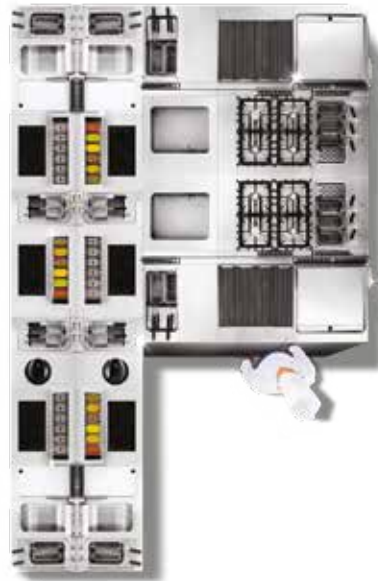
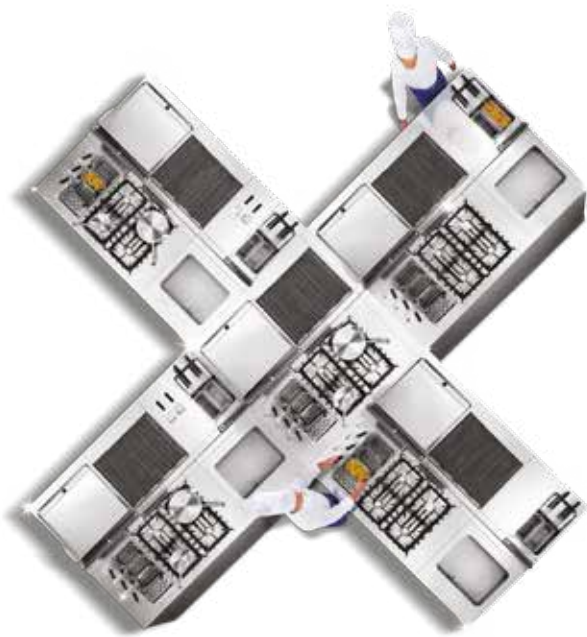
Axel Wenner-Gren,
założyciel firmy Electrolux

„Innowacja to połączenie entuzjazmu, lojalności, agresywności i wiary, inspirowanej pewnością pokładaną w naszej organizacji i produktach, oraz wiary w nasz sukces i naszą przyszłość.”

Te słowa o innowacji wypowiedział w 1908 roku Axel Wenner-Gren.
Od tego czasu minęło wiele lat

Teraz, wiek później, prezentujemy najnowszą, unikalną na rynku innowację: serię wysokosprawnych urządzeń kuchennych, które można połączyć z elastyczną podstawą chłodniczo-mroźniczą o dwóch zakresach temperatur. To idealne rozwiązanie, by mieć wszystkie składniki potrzebne do gotowania pod ręką i w dużej ilości, jednocześnie zużywając mniej energii.





Przeszłość, doświadczenie, inspiracja

„Kiedy udaję się do restauracji myślę o dwóch zasadniczych sprawach: po pierwsze, spotkać się z szefem kuchni, a po drugie, odwiedzić kuchnię. Tam poszukuję doświadczenia: Nie mógłbym usiąść za stołem bez przekonania, że za każdym daniem stoi tradycja sukcesu, pasja i rzetelność w pracy, historia wartości.

Jednak szukam też innowacji, rozwiązań odzwierciedlających logikę i procesów, które harmonizują z upływającym czasem; wysokosprawnych, elastycznych i prostych produktów.

Swoją pierwszą kuchnię Electrolux zobaczyłem, gdy byłem dzieckiem, w małej restauracji przed moim domem. Miała dużą, czarną, żeliwną płytę i białe emaliowane drzwi ze srebrnymi napisami.”

Z tą kuchnią wiązało się ważne przeznaczenie, historia człowieka który miał marzenie i je zrealizował. Tym człowiekiem był Axel Wenner-Gren, założyciel firmy Electrolux.

Ewolucja zawsze wywodzi się z wyjątkowego przepisu.

To długa i pasjonująca droga, głęboka świadomość „reguł sztuki”, bez których nie ma innowacyjności, a tylko improwizacja. Ta gotowość do podkreślania znaczenia przeszłości w budowaniu przyszłości nazywa się doświadczeniem.

W dzisiejszych czasach właśnie to inspiruje badania Electrolux Professional w branży profesjonalnych urządzeń gastronomicznych: projektowanie solidnych kuchni, „na zawsze”, spełniających wymagania pięciu pokoleń szefów kuchni przez ponad stulecie, dzięki swojej wysokiej sprawności, łatwości obsługi i ekologicznym rozwiązaniom.

Przyszłość, ewolucja, innowacja

XP, nowa Modułowa Linia Urządzeń Kuchennych Electrolux Professional, powstała z doświadczenia będącego źródłem inspiracji i wiary w długą tradycję bycia ekspertem w profesjonalnej kuchni.

Gdy na nią patrzę, stwierdzam, że lata - nie zdradzę ile - upłynęły także dla mnie, że czasy się zmieniły od chwili, gdy jako dziecko zobaczyłem ten stary emaliowany piec, stojący w sercu kuchni, otoczony tysiącem rondli i naczyń, gdzie płomień był dla szefa kuchni czymś ulubionym, przedmiotem pożądania...

Linia XP, dzięki swoim cechom, wymiarom i funkcjom, natychmiast zdradza swój główny cel: zintegrowanie wymogów nowoczesnej sztuki kulinarnej z ewolucją w metodach gotowania i modach żywieniowych (zrównoważenie, multikulturalizm, zdrowie i branża wellness,...) dzięki modułowości i wszechstronności konstrukcji, które są coraz bardziej zróżnicowane, oraz wymaganiom co do wysokiej wydajności i trwałości urządzeń.

Zaufaj doświadczeniu, zdaj się na wiedzę Electrolux Professional, poczuć się pewnie z XP - nową modułową linią urządzeń kuchennych, powstałą z geniuszu i pasji pięciu pokoleń szefów kuchni.

Alan Evans, urodzony w Stoke on Trent (Staffordshire, Zjednoczone Królestwo) w 1958, od 2005 roku na stanowisku Executive Chef w Electrolux Professional.



**Restauracje szybkiej
obsługi**

Prowadzisz restaurację szybkiej obsługi?

Jeśli tak, XP jest dokładnie tym, czego potrzebujesz.

Wok indukcyjny dużej mocy 5 kW: maksymalna szybkość i sprawność energetyczna.

Kuchnia indukcyjna „z przyprawami”: wszystkie dodatki do potraw w zasięgu ręki!

Płyta do smażenia Brushed Chrome: smażenie różnych rodzajów żywności z maksymalną wydajnością na niezwykle odpornej powierzchni.

Podgrzewacz potraw (podgrzewacz do frytek): doskonały do utrzymania smażonych potraw w idealnej temperaturze, w gotowości do podania.



Automatyczny wernik do makaronu by uzyskać powtarzalną jakość różnych potraw, w tym samym czasie.

Gładkie powierzchnie i tłoczone zaokrąglone blaty, do szybkiego i łatwego czyszczenia.

Kuchnia indukcyjna o dużej wydajności i mocy **5 kW**, doskonała do gotowania pokazowego.

Programowalna frytownica: ekskluzywne, kompaktowe rozwiązanie, zapewniające szybkość i powtarzalną jakość smażenia za każdym razem.



Pełen wybór układów instalacyjnych, by dostosować kuchnię do indywidualnych potrzeb.



**Restauracje
z pełną obsługą**

Prowadzisz restaurację z pełną obsługą?

Jeśli tak, XP jest dokładnie tym, czego potrzebujesz.

Polished Chrome płyta do smażenia:

smażenie różnych rodzajów żywności z maksymalną wydajnością oraz bez przenikania smaków i zapachów.

Grill dużej mocy^{HP}: gazowy radiacyjny system grillowania eliminujący ryzyko przypalenia węglowego oraz model elektryczny z innowacyjnym systemem grzewczym, zaprojektowany by oszczędzać energię i ułatwiać czyszczenie.



Automatyczne frytownice gazowe lub elektryczne z **komorą w kształcie litery V**, wydłużające żywotność oleju.

Kolumna wodna z przepływomierzem do pomiaru i wyświetlenia litrów wody, wlewanych do naczynia do gotowania.

Wielofunkcyjna kuchnia zapewniająca maksymalną elastyczność: pełniąc funkcje płyty grillowej, patelni, kotła warzelnego lub bemara.

System automatycznego podnoszenia koszy: pozwala stale osiągać tą samą jakość gotowania.

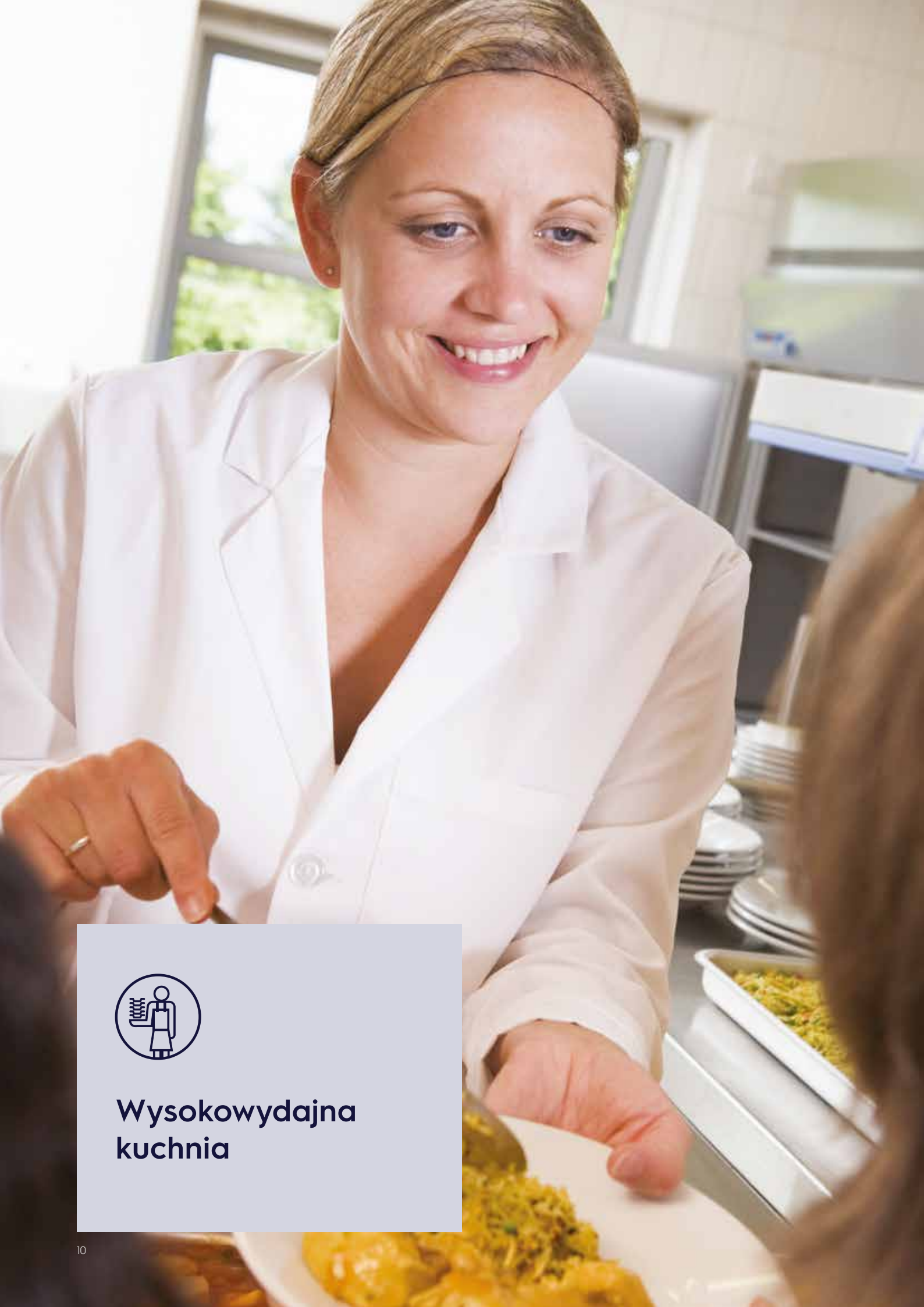
Warnik do makaronu: pierwszy gazowy warnik do makaronu z systemem ciągłej regulacji mocy, zapobiegającym niepotrzebnym stratom energii.

Palniki gazowe „Flower Flame”: wyjątkowo wydajny system grzewczy. Płomień dostosowuje się do średnicy garnka i ogrzewa tylko jego dno.

Gazowy piekarnik konwekcyjny: moc i elastyczność, której zawsze pragnęliście.



Pełen wybór układów instalacyjnych, by dostosować kuchnię do indywidualnych potrzeb.



**Wysokowydajna
kuchnia**

Prowadzisz wysokowydajną kuchnię?

Jeśli tak, XP jest dokładnie tym, czego potrzebujesz.

Płyta indukcyjna o dużej mocy 5 kW: maksymalna szybkość i sprawność energetyczna.

Bezszwowe, gładkie powierzchnie i łoszczone zaokrąglone blaty, do szybkiego i łatwego czyszczenia.

Nowa płyta grillowa^{HP} o szerokości 1200 mm: z bardzo dużą, odporną na zarysowania powierzchnią do przygotowania nieograniczonej ilości twoich ulubionych potraw.

Frytownice^{HP}: pełne rozwiązanie do smażenia potraw i ograniczenia zużycia oleju.

Wersja automatyczna: oszczędność oleju i ujednolicone wyniki.



Patelnia Duomat: wyjątkowe rozwiązanie do smażenia dużych ilości potraw „na mokro” lub „na sucho”.

Podstawa chłodniczo-mroźnicza: wyjątkowe rozwiązanie Electrolux Professional pod dowolne urządzenie grzewcze, aby w pełni kontrolować temperaturę mrożenia i chłodzenia.

IcyHot: wyjątkowe rozwiązanie pozwalające na ustawianie Płyty Grillowej^{HP} lub Grilla Dużej Moc^{HP} na podstawie chłodniczo-mroźniczej dla najwyższej wydajności.



Pełen wybór układów instalacyjnych, by dostosować kuchnię do indywidualnych potrzeb.

Płyta do smażenia^{HP}

Idealna dla:

Wysokowydajnej kuchni



Wyjątkowo duża, odporna na zarysowania chromowana powierzchnia do przygotowania Twoich ulubionych potraw w nieograniczonych ilościach.



Odporna na zarysowania powierzchnia do smażenia

Trwała i łatwa w czyszczeniu, nawet w godzinach pracy, dzięki specjalnej obróbce chromowanej płyty.



Gruba powierzchnia

Powierzchnia z wytrzymałej stali o grubości 20 mm dla lepszej emisji energii. Cechuje ją wysoka inercja termiczna, by temperatura powierzchni nie spadała gwałtownie po załadunku lub rozładunku żywności, tym samym eliminując czas potrzebny na odzysk temperatury. Szczególnie przydatna w kuchniach, gdzie wymagane jest przygotowanie dużych ilości żywności w krótkim czasie.



Równomierne nagrzewanie

Równomierne nagrzewanie całej powierzchni, bez zimnych stref, zawsze gwarantuje maksymalną efektywność smażenia w każdym miejscu. W konsekwencji, wilgoć uwalniana przez produkty jest równomiernie odparowywana, co pozwala zapobiec miejscowemu przypalaniu, gwarantując najlepszą jakość.



Rynna ociekowa do odbioru zużytego tłuszczu na pełną długość urządzenia, o szerokości 110 mm, z dużym otworem spustowym o średnicy 60 mm.



Duża pojemność pojemników ociekowych na zużyty tłuszcz (3 l).



Potrzebujesz przygotować duże ilości żywności? Bez obaw.

Dzięki dużej powierzchni roboczej 600x1200 mm Płyty do smażenia^{HP}, możesz jednorazowo przygotować ponad 50 hamburgerów w ciągu kilku minut

Płyta do smażenia „Polished Chrome”

Idealna dla:
Restauracji
z pełną
obsługą



Najwyższa jakość dla każdego przepisu.
Równoczesne grillowanie mięsa, ryb i warzyw.



Bez przenikania smaków i zapachów

Smażenie na polerowanej, chromowanej powierzchni z lustrzanym wykończeniem pozwala na uniknięcie przenikania się smaków i zapachów przy zmianie jednego rodzaju żywności na drugi.

Umożliwia to szybką zmianę menu i zaspokojenie potrzeb klientów, dzięki szybkiemu i łatwemu czyszczeniu podczas pracy.



Łatwość czyszczenia

Ułatwione czyszczenie dzięki: wykonaniu płyty z jednego wytłaczanego elementu o zaokrąglonych narożach i wyposażeniu jej w duży otwór odpływowy oraz zdejmowaną trzystronną osłonę przeciwrozpryskową.

Płyta do smażenia „Brushed Chrome”

Idealna dla:
Restauracji
szybkiej
obsługi



Duża odporność

Wytrzymała szczotkowana, chromowana powierzchnia wykazuje się dużą odpornością na zarysowania i ułatwia operacje czyszczenia pod koniec dnia.

Sterowanie termostatyczne

Modele z termostatycznym sterowaniem zapewniają precyzyjną regulację temperatury i ograniczenie emisji oparów z żywności w wyniku minimalnego „przesterowania” temperatury na powierzchni płyty, co skutkuje zdrowszym i bardziej komfortowym środowiskiem pracy.

Wybierz swoją powierzchnię

Dobierz do swoich potrzeb powierzchnię gładką, żebrowaną lub mieszaną (gładką/żebrowaną). Dostępna jest płyta pochylona lub pozioma (idealna do smażenia w płytkim oleju).



Oszczędność energii

Chromowana powierzchnia pozwala na zaoszczędzenie ponad 10% na zużyciu energii w fazie wstępnego nagrzewania oraz około jednej trzeciej energii w fazie gotowości (stand-by) w porównaniu z powierzchniami z miękkiej stali. Ponadto, kontaktowe gotowanie pozwala na mniejsze rozpraszanie ciepła, co skutkuje lepszym środowiskiem pracy.



Gwarantowane bezpieczeństwo żywności

Chromowane płyty grillowe Electrolux Professional są w pełni zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Grill gazowy dużej mocy^{HP}

Idealny dla:
Wysokowydajnej
kuchni



Równomierne grillowanie. Jeszcze większa wydajność.



Wolisz otwarty ogień?
Zwiększ swoją wydajność dzięki
wysokosprawnemu i wszechstronnemu
grillowi gazowemu dużej mocy^{HP}.



Duża powierzchnia grillowania
ze zdejmowanymi rusztami.

Precyzyjna **regulacja poziomu mocy** daje duży zakres temperatur.

Odrębne strefy wysokosprawnych palników gazowych wykonanych w 100% ze stali nierdzewnej umożliwiają elastyczne korzystanie z rusztów.

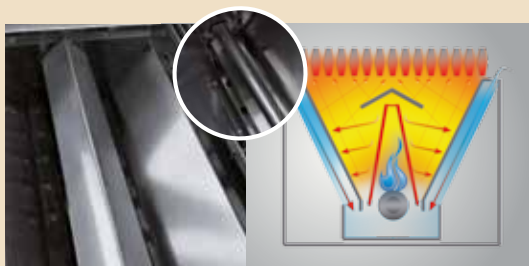
Równomiernie podgrzewana powierzchnia dzięki **innowacyjnemu systemowi nagrzewania radiacyjnego**, co pozwala na ograniczenie do minimum stref zimnych.

Duża sprawność dzięki **dużej powierzchni grillowania** oraz łatwym do zdjęcia żeliwnym rusztom (do szerokości 185,5 mm). Ruszty wykonano z emaliowanego żeliwa, które zapobiega przywieraniu do nich żywności i ułatwia czyszczenie.



Duża wyjmowana szuflada ociekowa na tłuszcz, na pełną głębokość grilla (jedna na palnik); należy ją napętnić wodą dla ułatwienia czyszczenia oraz zwiększenia wilgotności żywności.

Wysokosprawny radiacyjny system grzewczy



Chronione patentem (US9591947B2 i powiązane)

Ciepło promieniuje w kierunku deflektorów i na ruszt, w ten sposób zapewniając równomierny rozkład temperatury na całej powierzchni, dla doskonałych wyników grillowania.

- ▶ **Wyjmowane promienniki** pozwalają na łatwy dostęp do palników dla **ułatwienia czyszczenia**.
- ▶ Powierzchnia płyty osiąga **bardzo wysoką temperaturę**, co pomaga szybko zamknąć pory żywności, która zachowuje wilgoć i jest soczysta.
- ▶ **Tarcze radiacyjne** z AISI 441 są odporne na wysokie temperatury, co zapobiega ich deterioracji.

Grill elektryczny dużej mocy^{HP}



Profesjonalny grill elektryczny, zapewniający najlepsze wyniki i najłatwiejszą obsługę na rynku.



Łatwość czyszczenia. Czyszczenie grilla elektrycznego dużej mocy^{HP} jest niezwykle proste, dzięki wyjmowanym rusztom, które można myć w zmywarce.

Doskonałe wyniki

Równomierne, idealne grillowanie każdej porcji i najszybszy czas nagrzewania. Unikalny projekt grilla elektrycznego dużej mocy^{HP} zapewnia zmniejszenie odległości pomiędzy elementami grzejnymi i rusztami dla równomiernego rozkładu ciepła.

Szybkie nagrzewanie

Technologia szybkiego nagrzewania grilla elektrycznego dużej mocy^{HP} nie tylko zapewnia rozgrzanie grilla w rekordowym czasie, lecz również ogranicza czas grillowania, dzięki sprzężeniu elementów grzejnych z rusztami oraz dzięki wyjmowanym deflektorom, pozwalającym na szybkie nagrzewanie.

Ochronione patentem (EP3127458B1 i powiązane)



Wbudowany kurek z wodą, naczynie ociekowe do zbierania tłuszczu oraz spust do szybkiego napełniania i opróżniania.

Alarm poziomu wody

Poinformuje Cię, gdy poziom wody jest zbyt niski. Zapewnia doskonałe wyniki dzięki utrzymaniu pełnego zbiornika z wodą.



Doskonałe dopasowanie

Duży lub mały. Moduły grilla elektrycznego dużej mocy^{HP} oferują kompletny asortyment rozmiarów, by jak najlepiej wykorzystać dostępną przestrzeń. Dzięki powierzchniom opiekania o szerokości do 1200 mm oraz szybkiemu nagrzewaniu, produkt jest gotowa szybciej. Spraw, że Twoja kuchnia będzie bardziej ergonomiczna dzięki instalacji grilla elektrycznego dużej mocy^{HP} na podstawie chłodniczej/mroźniczej* lub na szafce.

*Wersję 700 można zainstalować przy ograniczonych opcjach ustawienia.



Regulacja mocy

Skróć czas grillowania, oszczędzaj energię i korzystaj z różnych trybów opiekania dzięki precyzyjnej kontroli energii w grillu elektrycznym dużej mocy^{HP}.

Grill może być utrzymywany na minimalnej temperaturze, gdy nie jest używany, a następnie osiągnąć wymaganą temperaturę w rekordowym czasie. Opcjonalne deflektory pozwalają na delikatną obróbkę (z efektem parowania) lub grillowanie z bardzo dużą mocą.

Grilluj wszędzie. Grill elektryczny dużej mocy^{HP} oznacza, że wreszcie możesz osiągnąć doskonałe wyniki grillowania, gdziekolwiek jesteś, nawet w strefach, gdzie nie można używać gazu, jak centra handlowe czy historyczna starówka.



Kuchnia indukcyjna^{HP}

Idealna dla:

Wysokowydajnej kuchni



Restauracji z pełną obsługą



Szybkość i wydajność! Idealne rozwiązanie dla ekspresowej obsługi, przy niskim zużyciu energii.



Elastyczność

Doskonałe sterowanie spełniające Twoje wymagania, dzięki zastosowaniu regulatora energii, pozwala gotować z małą mocą potrawy delikatne i z pełną mocą, gdy konieczna jest szybka obsługa.

Indukcyjne strefy grzewcze dużej mocy 5 kW, szybko nagrzewające się, idealne do ekspresowej obsługi.

Szybkość i wydajność

Bardziej komfortowe środowisko pracy, gdyż energia jest skoncentrowana tylko na dnie garnka, osiągnięcie temperatury roboczej jest szybsze, a rozpraszanie ciepła niższe, co zapewnia brak przywierania i łatwe czyszczenie.

Dzięki szybszemu osiągnięciu temperatury gotowania następuje przyspieszenie gotowania i zwiększenie ilości przygotowywanej żywności. To idealne rozwiązanie dla kuchni obsługujących wielu klientów w krótkim czasie.



Szklano-ceramiczna powierzchnia kuchni indukcyjnej



Bezpieczeństwo podczas obsługi i czyszczenia,

ponieważ powierzchnia szklano-ceramiczna nagrzewa się tylko podczas bezpośredniego kontaktu z garnkiem indukcyjnym.



Bądź eco z Electrolux Professional

ponad
50%
mniej energii
niż asortyment
gazowy

Bardzo duża oszczędność energii dzięki urządzeniu, które wykrywa obecność garnka i aktywuje strefę indukcyjną tylko wtedy, gdy zostanie on umieszczony na płycie.

Kuchnia indukcyjna^{HP} „z dodatkami”

Idealna dla:
Restauracji
szybkiej
obsługi



Kuchnia indukcyjna do gotowania pokazowego

Wszystkie przyprawy potrzebne podczas gotowania na wyciągnięcie ręki.

Nadstawkowa pozioma kuchnia indukcyjna z dwiema przednimi strefami indukcyjnymi (5 kW każda), oraz stelażem na 6 pojemników Gastronorm (1/9 GN). Idealna do gotowania pokazowego i produkcji sosów. Stelaż na pojemniki GN wyposażono w przelewowy kanał spustowy, który można wypełnić lodem i schłodzić przechowywane składniki.

Wok indukcyjny^{HP}

Idealny dla:
Restauracji
szybkiej
obsługi



Uruchom Swoją kreatywność! To doskonały wybór do przygotowania potraw z warzyw, saute i w stylu azjatyckim.



Wok indukcyjny 5 kW

Indukcyjna strefa grzewcza dużej mocy (5 kW) zapewnia bardzo szybkie smażenie i optymalny efekt końcowy.



Wytrzymała misa woka ze szkła ceramicznego

Wytrzymała ceramiczna misa zaprojektowana oraz ukształtowana do stosowania patelni indukcyjnej typu wok.



Moc i skuteczność w jednym! Gotowanie, duszenie, grillowanie i smażenie dzięki najbardziej skutecznym palnikom, aktualnie dostępnym na rynku.

Kuchnie gazowe^{HP}

Idealne dla:
Restauracji
z pełną
obsługą



Inteligentne oszczędności

oraz zrównoważona konstrukcja.



Najwyższa wydajność dzięki modelowi HP, wyposażonemu w palniki o mocy 10 kW każdy.



Łatwość czyszczenia

Błat kuchni jest głęboko tłoczony z jednego kawałka blachy dla łatwiejszego czyszczenia.



Bezpieczeństwo przede wszystkim

Palniki umieszczono w podniesionej sekcji komory, dla ochrony przed rozlaniem.

Wytrzymałe żeliwne emaliowane ruszty z bardzo długimi zębami pozwalają na stosowanie nawet najmniejszych garnków bez ryzyka ich przewrócenia.



Komora wyłaczana z jednego elementu z emaliowanymi żeliwnymi rusztami. Przedstawiony model jest wyposażony w palniki 3x6kW i 1x10kW.



Wyjątkowa cecha

Wyjątkowe palniki „Flower Flame”

Wyjątkowe palniki „Flower Flame” gwarantują elastyczność i wysoką efektywność. Jeden palnik spełni wszystkie Twoje potrzeby, dzięki wyjątkowemu kształtowi, który rozszerza płomień w płaszczyznach poziomej i pionowej, dostosowując go do każdego kształtu i rozmiaru garnka. Płomień dostosowuje się do średnicy dna garnka, maksymalnie go pokrywa, pozwala znacznie szybciej osiągnąć temperaturę gotowania i ogranicza rozpraszanie ciepła.



Ogranicz koszty
eksploatacji i
zużycie oleju.
Lepsze dla Twojej
firmy.
Lepsze dla
środowiska.

Wysokowydajna frytownica automatyczna^{HP}



Doskonałe wyniki smażenia

Zoptymalizowany pośredni system grzewczy pozwala na rozgrzanie oleju w całej komorze, gwarantując stałe, doskonałe wyniki smażenia: potrawy są chrupkie i złote na zewnątrz, a wewnątrz delikatne i soczyste (nie ugotowane).

System szybkiego odzyskiwania temperatury

Dzięki systemowi szybkiego odzyskiwania temperatury, zagwarantowano wyższą wydajność produkcji i spokojną głowę w okresach szczytowego obciążenia pracą.



23-litrowa frytownica^{HP} z funkcją automatycznego smażenia. Wstępnie przygotowana pod zaawansowany system filtracji.

900XP

komora w kształcie litery V o pojemności 23 l z zewnętrznymi gazowymi lub elektrycznymi elementami grzewczymi, o dużej mocy i wydajności, co pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury smażenia przez olej i gwarantuje:

- ▶ wyższą wydajność, dla najbardziej wymagających szefów kuchni
- ▶ wyższe walory higieniczne - żadnych miejsc, gdzie może gromadzić się brud dzięki precyzyjnemu spawaniu laserowemu
- ▶ łatwiejsze i bezpieczniejsze czyszczenie dzięki zaokrąglonym narożom, bez bezpośredniego kontaktu z elementami grzewczymi
- ▶ innowacyjne deflektory dla łatwego czyszczenia..

Funkcja Gotowania Automatycznego

Umożliwia smażenie wsadów różnej wielkości, dostosowując automatycznie cykl smażenia do ilości produktu do przygotowania. Możliwość zapisania w pamięci do 5 automatycznych programów gotowania.

Zgłoszenie patentowe (EP15178651.4 i powiązane).

Zaawansowany System Filtracji

Usuwa najmniejsze pozostałości żywności oraz wydłuża czas stosowania oleju.

700XP

Komora w kształcie litery V o pojemności 15 l z elektrycznymi grzałkami zewnętrznymi.

System automatycznego podnoszenia koszy

System automatycznego podnoszenia koszy z 2 niezależnie sterowanymi podnośnikami.

Programowalne sterowanie

Programowalne sterowanie z 5 różnymi programami (5 temperatur i 2 czasy podnoszenia na program)



System automatycznego podnoszenia koszy

Automatyczny warnik do makaronu^{HP}

Idealny dla:
Restauracji
szybkiej
obsługi



Niezwykłe wszechstronny, nie tylko do makaronu, ale także do gotowania mięsa, warzyw, ziemniaków, ryżu, płatków śniadaniowych, itd.

Wysoka wydajność dzięki mocnemu systemowi grzewczemu na podczerwień, umieszczonemu pod komorą o pojemności 20 l.

Intensywność gotowania precyzyjnie **regulowana termostatem**. Jest idealny do regeneracji wstępnie ugotowanej żywności.

System samo-oczyszczania (rozprężania piany) wspomaga usuwanie skrobi i resztek, minimalizując przestoje związane z częstą wymianą wody w szczytowym obciążeniu pracą.

Dzięki **Systemowi Rapid**, komora jest uzupełniana gorącą wodą, dlatego gotowanie jest ciągłe i daje doskonałe rezultaty, zwiększając wydajność i oszczędzając energię.

W przypadku braku wody w komorze **urządzenie zabezpieczające** zapobiega uruchomieniu urządzenia.



Programowalny panel sterowania



Urządzenie do oszczędzania energii (ESD)*

Dzięki Urządzeniu do Oszczędzania Energii (opcja dla wszystkich modeli), komora jest uzupełniana gorącą wodą, zatem gotowanie jest ciągłe i daje doskonałe rezultaty, zwiększając wydajność i oszczędzając energię. Nie ma potrzeby dalszego zasilania energią.

* Dostępność dla 700/900XP

Gazowy i elektryczny warnik do makaronu^{HP}

Idealny dla:
Restauracji
z pełną
obsługą



Nowe, gazowe wurniki do makaronu Electrolux Professional są jedynymi urządzeniami na rynku z „Kontrolą Energii”.



Gazowy wurnik do makaronu

W gazowych wurnikach do makaronu można teraz precyzyjnie kontrolować poziom mocy i intensywność gotowania, zamiast prostego korzystania z przycisku włącznika/wyłącznika.

- ▶ Jest idealny do gotowania delikatnych dań, gdy konieczne są niższe temperatury. Szczególnie odpowiedni do mrożonej żywności (np. wstępnie ugotowanego makaronu).
- ▶ Przyłącze elektryczne nie jest potrzebne.

Elektryczny wurnik do makaronu

Elektryczne wurniki do makaronu posiadają nowy, skokowy system grzewczy na podczerwień umieszczony pod komorą, zapewniający lepsze wyniki i skuteczność.

System automatycznego podnoszenia koszy

Maksymalizacja działania, usunięcie stresu i doskonały wynik gotowania za każdym razem.

- ▶ Łatwa przeróbka zwykłego wurnika do makaronu w urządzenie z automatycznym podnoszeniem.
- ▶ Programowalny, automatyczny system podnoszenia koszy, dzięki automatyzacji całego procesu gotowania, gwarantuje powtarzalność cykli gotowania oraz utrzymanie tej samej, wysokiej jakości żywności.
- ▶ Dzięki sterowaniu cyfrowemu można zaprogramować 9 czasów gotowania.
- ▶ Łatwa obsługa, gdyż aktywacja podnoszenia kosza następuje poprzez proste naciśnięcie przycisku. W razie potrzeby, istnieje możliwość uruchomienia ręcznej.
- ▶ 3 wsporniki koszy o 200 mm szerokości, ze stali nierdzewnej (2 wsporniki dla linii 700XP), z których każdy podnosi 1/3 koszy (1/2 koszy dla 700XP).
- ▶ Możliwość umiejscowienia z boku wurnika z dowolnej strony dla maksymalnej elastyczności, lub z obu stron, co pozwala podnosić do 6 koszy na małe porcje (4 kosze na małe porcje dla 700XP)



System podnoszenia koszy dla 900XP z 3 wspornikami

Patelnia przechylna

Idealna dla:

Wysoko-
wydajnej
kuchni



Wyjątkowe rozwiązanie do smażenia dużych porcji żywności na mokro lub na sucho.



Równomierna temperatura

Patelnie z innowacyjną powierzchnią smażenia Duomat (połączenie różnych rodzajów stali nierdzewnych) to najlepsze rozwiązanie, gwarantujące równomierność temperatury na całej powierzchni smażenia. Zapewniają lepszą stabilność termiczną podczas smażenia na sucho i są najlepszym wyborem, by zapobiec korozji przy smażeniu na mokro.



Wylewka rozładunkowa ułatwia obsługę.

Bezpieczeństwo i higiena

Systemy grzewcze: gazowy (900XP) lub elektryczny na podczerwień (900XP/700XP), są zamocowane do dna miski i wraz z nią się przechylają, co maksymalnie sprzyja bezpieczeństwu operatora i higienie.

- ▶ Temperatura robocza regulowana jest termostatem w zakresie od 120°C do 300°C, w połączeniu z regulatorem energii do szybkiego podgrzewania cieczy.
- ▶ Wzmocniona pokrywa patelni posiada przeciwwagę i uchwyt ze stali nierdzewnej dla łatwej i ergonomicznej obsługi. Po zamknięciu pokrywa może służyć jako blat roboczy.



Ręczne podnoszenie o precyzyjnej regulacji

System ręcznego podnoszenia

System ręcznego podnoszenia zapewnia precyzyjną kontrolę i wygodę podczas przechylania, a specjalnie zaprojektowana wylewka zapobiega ryzyku rozlania (dostępne są też modele z automatycznym przechyłem).

Kuchnia wielofunkcyjna

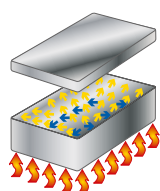
Idealna dla:
Restauracji
z pełną
obsługą



4 urządzenia w jednym! Może służyć jako płyta grillowa, patelnia, kocioł warzelny lub bema. Niezbędna tam, gdzie potrzeba maksymalnej elastyczności działania.



Gotowanie na sucho (płyta grillowa)



Równomierne gotowanie

11- lub 22-litrowa miska ze stali nierdzewnej AISI 304, z dnem wielowarstwowym o grubości 15 mm (12 mm dolna warstwa z miękkiej stali połączona z 3 mm górną warstwą ze stali nierdzewnej AISI 316, odpornej na korozję), co zapewnia równomierne gotowanie na całej powierzchni.

Łatwość czyszczenia

Zaokrąglone naroża i krawędzie ułatwiają czyszczenie.

Wszystko pod kontrolą

- Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 250°C, pozwalająca na precyzyjne gotowanie delikatnych potraw.
- Duży otwór spustowy pozwala szybko wyładować płynne potrawy bezpośrednio do pojemnika GN.

* Załączone akcesoria:

zaticzka, skrobak do gładkiej płyty i rurka spustowa do odbioru żywności



Gotowanie na mokro lub smażenie w płótkim tłuszczu

Niezwykła wszechstronność

Może być używana do gotowania na sucho (jak płyta grillowa), na mokro (sosy, zupy, gotowanie we wrzółku, itp.) lub do smażenia w płótkim tłuszczu (jak patelnia).



Moc i
elastyczność
równocześnie.

Konwencyjny piekarnik gazowy

Idealny dla:
Restauracji
z pełną
obsługą



Konwekcyjny piekarnik gazowy (o szerokości 800 mm) jest wyjątkowym i elastycznym uzupełnieniem asortymentu do gotowania modułowego 900XP.



Krótszy czas gotowania

W porównaniu do tradycyjnych piekarników statycznych, czasy pieczenia zostały znacząco skrócone (do 50%).



Większa wydajność

Zwiększona wydajność pieczenia na 2 poziomach, GN 2/1, przyspiesza pracę w kuchni.

Większa elastyczność

Zwiększona elastyczność poprzez możliwość pracy jako piekarnik statyczny, po prostym wyłączeniu wentylatora, co zapewnia idealne warunki do uzyskania najlepszego wyniku dla wszystkich rodzajów potraw.

Walory techniczne

- ▶ Wnętrzną komorę piekarnika wykonano z czarnej emaliowanej stali dla maksymalnej wydajności pieczenia.
- ▶ Zakres temperatur roboczych od 120°C do 280°C
- ▶ Łatwy w obsłudze zapłon piezoelektryczny.



Gotowanie na 2 poziomach, GN 2/1

Wersja wolnostojąca z:

- 4 palnikami
- płytą grillową o powierzchni gładkiej/żebrowanej
- gazową płytą „solid top”
- gazową płytą „solid top” i 2 palnikami

Pełna kontrola pod koniuszkami Twoich palców

Idealne dla:

Restauracji szybkiej obsługi



Restauracji z pełną obsługą



Wysokowydajnej kuchni



ICY  HOT

Pełna moc gotowania na podstawie chłodniczo-mroźniczej. Unikalne rozwiązanie na rynku.



Podstawa chłodniczo-mroźnicza. Moc, wydajność i elastyczność działania w jednym.

Moc

Grillowanie z pełną mocą dzięki grillowi dużej mocy^{HP} lub płycie do smażenia^{HP}, umieszczonych na innowacyjnej podstawie chłodniczo-mroźniczej.

Wystarczy wybrać menu i ustawić podstawę na chłodzenie lub mrożenie, w zależności od potrzeb.

Można łatwo ustawić temperaturę roboczą z przedziału pomiędzy -22°C i +8°C.

Wydajność

Pozwala na zwiększenie wydajności i maksymalizację zdolności produkcyjnych przez eliminację czasu potrzebnego na uzupełnienie składników z chłodziarki lub zamrażarki.

Elastyczność

Na 1200 mm podstawie można zamontować wiele nadstawek z asortymentu 900XP.

Możliwość montażu na kółkach, dla większej elastyczności działania.

Grill dużej mocy^{HP} 800 mm na podstawie chłodniczo-mroźniczej 1200 mm



Zawiera 2 szuflady GN2/1, 150mm głębokości



Płyta do smażenia^{HP} na podstawie chłodniczo-mroźniczej 1200mm



Grill dużej mocy^{HP} na podstawie chłodniczo-mroźniczej 1200mm

XP: największa elastyczność oraz możliwość adaptacji do każdej przestrzeni kuchennej



Nawet najtrudniej dostępne miejsca są łatwe do czyszczenia



Nie trzeba czekać

Nie trzeba czekać na schłodzenie urządzenia przed czyszczeniem: można użyć „Rapid Grease” - specjalnego detergentu do czyszczenia płyt grillowych i patelni, opracowanego do działania w wysokich temperaturach. W celu zamówienia, należy skontaktować się ze Swoim lokalnym partnerem serwisowym (kod do zamówienia 0S1195).

Doskonałe czyszczenie

Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej.

Polerowana chromowana powierzchnia płyty do smażenia, tłoczona z jednego kawałka, z gładko zaokrąglonymi narożnikami.

Łatwo wyjmowane ruszty można myć w zmywarce.

Komora w kształcie litery V z laserowo spawanymi krawędziami nie pozwala na gromadzenie się brudu i jest bardziej higieniczna.

Kolumna wodna z przepływomierzem do pomiaru i wyświetlenia litrów wody wlewanych do naczynia do gotowania.

Tłoczona komora z zaokrąglonymi narożnikami i dużym otworem spustowym do szybkiego usuwania płynów.

Bezszerwowe, gładkie powierzchnie i tłoczone zaokrąglone blaty, do szybkiego i łatwego czyszczenia.

Szczelne pokręta dla maksymalnej ochrony podczas czyszczenia.

Blat jest głęboko tłoczony z jednego kawałka blachy dla łatwiejszego czyszczenia.

System samo-oczyszczania (rozprężania piany) wspomaga usuwanie skrobi i resztek, co skutkuje rzadszą potrzebą wymiany wody.

Łatwy dostęp od przodu do podstawowych komponentów podczas rutynowej konserwacji.

Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.





Zrównoważony charakter przy jednoczesnej oszczędności

XP pozwala oszczędzać pieniądze i jednocześnie zadbać o środowisko.



Grill dużej mocy^{HP}

Skróć czas grillowania, oszczędzaj energię i korzystaj z różnych trybów opiekania dzięki precyzyjnej kontroli energii w grillu elektrycznym dużej mocy^{HP}.

Grill może być utrzymywany na minimalnej nastawie, gdy nie jest używany, a następnie osiągnąć wymaganą temperaturę w rekordowym czasie. Opcjonalne deflektory pozwalają na delikatną obróbkę (z efektem parowania) lub grillowanie z bardzo dużą mocą.

Chronione patentem (EP3127458B1 i powiązane)



Indukcja

Wysoka skuteczność tego systemu grzewczego w połączeniu z funkcją automatycznego wykrywania obecności garnka (grzanie odbywa się wyłącznie w kontakcie z garnkiem), drastycznie obniżają zużycie energii i rozpraszanie ciepła w miejscu pracy.



Wanniki do makaronu z kontrolą energii i urządzeniem do oszczędzania energii (ESD)

Gazowe wanniki do makaronu XP są jedynymi wyposażonymi w kompletną kontrolę energii, co pozwala na precyzyjną nastawę poziomu mocy oraz intensywności gotowania, dając możliwość gotowania w niższej temperaturze, a zatem oszczędzając energię, gdyż podczas przestoju można ograniczyć zużycie gazu. Urządzenie o oszczędzania energii (ESD) (opcja) oszczędza energię i zwiększa wydajność, ponieważ woda w komorze jest uzupełniana wstępnie podgrzaną wodą (z wykorzystaniem ciepła z wody spustowej), stąd gotowanie jest ciągłe i zapewnia doskonałe wyniki. Dodatkowa energia nie jest potrzebna.



„Flower Flame”

To wyjątkowy system pozwalający na precyzyjne dostosowanie płomienia palnika do dowolnej średnicy garnka. Ciepło jest skoncentrowane tylko na dnie garnka, pozwalając na uniknięcie rozpraszania ciepła do środowiska pracy.



Chromowane płyty grillowe

Chromowana powierzchnia pozwala na gotowanie kontaktowe, ograniczając rozproszenie ciepła, co zapewnia lepsze środowisko pracy. Cała energia koncentruje się na powierzchni płyty, skracając czas wymagany na uzyskanie żądanej temperatury.



Frytownice

Dzięki zastosowaniu komory w kształcie litery V wydłuża się czas użytkowania oleju, co daje znaczące oszczędności, gdyż olej musi być rzadziej wymieniany. Ponadto, zmniejszenie częstotliwości wymian oznacza rzadszą potrzebę usuwania zużytego oleju, co ogranicza koszty usuwania. Jeszcze więcej oszczędności daje zaawansowany system filtracji z papierowym filtrem.

Informacje techniczne



Palniki gazowe

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Emaliowane żeliwne ruszty (w standardzie)
- Ruszty ze stali nierdzewnej (opcjonalnie)
- Wysoko wydajne palniki „Flower Flame”
- Palniki z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia
- Osłonięty płomień pilotowy

Cechy piekarnika

- Drzwi zlicowane, dwuwarstwowe, izolowane z wytłaczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- Komora piekarnika ze stali nierdzewnej z żebrowaną płytą podstawy (grzewczą) (żeliwo o gr. 5 mm dla 900XP, czarna stal emaliowana o gr. 2 mm dla 700XP)
- Komora piekarnika z 3 poziomami mieszczącymi tace GN 2/1
- Piekarnik gazowy z wysokowydajnym centralnym, atmosferycznym palnikiem rurowym ze stali nierdzewnej, z optymalizacją spalania, zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia, zapłonem piezoelektrycznym pod płytą grzewczą. Regulowany termostat:
 - 900XP od 120°C do 280°C
 - 700XP od 110°C do 270°C
- Piekarnik elektryczny z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych. Regulowany termostat:
 - 900XP od 110°C do 285°C
 - 700XP od 140°C do 300°C

Charakterystyka konwekcyjnego piekarnika gazowego

- Dwuwarstwowe izolowane drzwi z uszczelką zapewniającą szczelne zamknięcie
- Emaliowana komora piekarnika z podporami na blachy ze stali nierdzewnej
- Dwupoziomowa komora piekarnika do pomieszczenia 2 naczyń GN 2/1 jednocześnie
- Palnik rurowy ze stali nierdzewnej ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia oraz zapłonem piezoelektrycznym, zlokalizowany pod podstawą
- Regulowany termostat w zakresie od 120°C do 180°C

Modele z linii 900

- 2, 4, 6 lub 8 palników
- palniki 6 lub 10 kW
- modele nadstawkowe
- na statycznym lub konwekcyjnym piekarniku gazowym
- na dużym piekarniku gazowym, 1200 mm
- na statycznym piekarniku elektrycznym
- szerokość 400, 800, 1200, 1600 mm

Modele z linii 700

- 2, 4 lub 6 palników
- palniki 5,5 kW
- modele nadstawkowe
- na statycznym piekarniku gazowym
- na statycznym piekarniku elektrycznym
- szerokości 400, 800, 1200 mm

Kuchnie z gazową płytą „solid top”

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi.
- Trwała, żeliwna płyta grzewcza
- Powierzchnia grzewcza ze strefami o zróżnicowanej temperaturze, maksymalnie 500°C w centrum i stopniowo coraz mniej, do 200°C na obwodzie płyty
- Jeden centralny palnik z optymalizacją spalania i zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia
- Zapłon piezoelektryczny
- Osłonięty płomień pilotowy

Cechy piekarnika

- Drzwi zlicowane, dwuwarstwowe, izolowane z wytłaczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- Komora piekarnika ze stali nierdzewnej z żebrowaną płytą grzewczą (żeliwo o gr. 5 mm dla 900XP i czarna stal emaliowana o gr. 2 mm dla 700XP)
- Komora piekarnika z 3 poziomami roboczymi mieszczącymi tace GN 2/1
- **Piekarnik gazowy** z wysokowydajnym centralnym, atmosferycznym palnikiem rurowym ze stali nierdzewnej, z optymalizacją spalania, zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia, zapłonem piezoelektrycznym pod płytą grzewczą. Regulowany termostat:
 - 900XP od 120°C do 280°C
 - 700XP od 110°C do 270°C

Charakterystyka konwekcyjnego piekarnika gazowego

- Dwuwarstwowe izolowane drzwi z uszczelką zapewniającą szczelne zamknięcie
- Emaliowana komora piekarnika z podporami na blachy ze stali nierdzewnej
- Dwupoziomowa komora piekarnika do pomieszczenia 2 naczyń GN 2/1 jednocześnie
- Palnik rurowy ze stali nierdzewnej ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia oraz zapłonem piezoelektrycznym, zlokalizowany pod podstawą
- Regulowany termostat w zakresie od 120°C do 180°C

Modele z linii 900

- nadstawka o szerokości 800 mm
- płyta „solid top” z 2 palnikami, o szerokości 800, 1200 mm
- na statycznych lub konwekcyjnych piekarnikach gazowych

Modele z linii 700

- nadstawka o szerokości 800 mm
- na statycznym piekarniku gazowym
- płyta „solid top” z 2 palnikami o szerokości 800 mm
- płyta „solid top” z 2 palnikami o szerokości 1200 mm
- 2 palniki, płyta „solid top”, 2 palniki, o szerokości 1200 mm

Kuchnie z gazowym blatem

- Góra tłoczona z jednego kawałka blachy 2 mm nierdzewnej z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi.
- Gładka płyta ze stali
- Palniki ze stali nierdzewnej ze stabilizacją płomienia. Każdy palnik z 2 odgałęzieniami z 4 liniami płomienia
- Zapłon piezoelektryczny
- Osłonięty płomień pilotowy

Modele z linii 900

- modele nadstawkowe o szerokości 400, 800 mm



Kuchnie z płytkami elektrycznymi

- Góra tłoczona z jednego kawałka blachy nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi.
- Płytki grzewcze z żeliwa, z termostatem bezpieczeństwa, hermetycznie łączone z obudową (blatem roboczym)
- Płytki z indywidualną regulacją progową (4 kW każda dla 900XP i 2,6 kW każda dla 700XP)

Charakterystyka piekarników

- Drzwi zlicowane, dwuwarstwowe, izolowane z wyłazczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- Komora piekarnika ze stali nierdzewnej z żebrowaną płytą podstawy (grzewczą) (żeliwo o gr. 5 mm dla 900XP i czarna stal emaliowana o gr. 2 mm dla 700XP)
- Komora piekarnika z 3 poziomami roboczymi mieszczącymi tace GN 2/1
- Piekarnik elektryczny z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych.
Regulowany termostat:
 - 900 XP od 110°C do 285°C
 - 700 XP od 140°C do 300°C

Modele z linii 900

- 2 lub 4 kwadratowe płytki
- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm
- na statycznym piekarniku elektrycznym

Modele z linii 700

- 2, 4 lub 6 okrągłych płytek
- 4 kwadratowe płytki
- modele nadstawkowe o szerokości 400, 800, 1200 mm
- na statycznym piekarniku elektrycznym



Kuchnie z elektrycznym blatem

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi.
- Gładka płyta ze stali (16Mo3)
- Indywidualna regulacja progowa stref grzewczych

Modele z linii 900

- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm

Modele z linii 700

- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm



Kuchnie indukcyjne

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Wytrzymała, odporna na uderzenia powierzchnia grzewcza ze szkła Ceran® o grubości 6 mm
- Niezależnie sterowane strefy indukcyjne:
 - 5 kW (o średnicy 230 mm dla 700XP - 280 mm dla 900XP)
 - 3,5 kW (o średnicy 230 mm dla 700XP) - z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Panel sterujący z 9 poziomami mocy grzewczej i lampką sygnalizacyjną pracy danej strefy

Wok indukcyjny

- Wytrzymała, odporna na uderzenia misa typu wok ze szkła Ceran® o grubości 6 mm
- Pojedyncza indukcyjna strefa grzewcza z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Panel sterowniczy z 9 poziomami mocy grzewczej i lampką sygnalizacyjną pracy

Kuchnia indukcyjna „z dodatkami” 700XP

- 2 indukcyjne strefy grzewcze niezależnie sterowane, 5 kW (o średnicy 230 mm), każda z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- 6 pojemników GN 1/9 na dodatki do potraw z pokrywkami

Modele z linii 900

- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm

Modele z linii 700

- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm

Informacje techniczne



Kuchnie na podczerwień

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Wytrzymała, odporna na uderzenia powierzchnia grzewcza ze szkła Ceran® o grubości 6 mm
- Niezależnie sterowane strefy grzewcze na podczerwień
 - 900XP o średnicy 300 mm, 3,4 kW
 - 700XP o średnicy 230 mm, 2,2 kW
- Koncentryczne promienniki grzewcze pozwalają na dobór właściwej wymiarowo strefy grzewczej do wielkości garnka
- Dla bezpieczeństwa operatora lampka sygnalizacyjna informuje, że powierzchnia jest nadal rozgrzana

Charakterystyka piekarników

- Drzwi zlicowane, dwuwarstwowe, izolowane z wylaczanym panelem wewnętrznym dla lepszej szczelności i higieny
- Komora piekarnika ze stali nierdzewnej z żebrowaną płytą podstawy (grzewczą) (żeliwo o gr. 5 mm dla 900XP i czarna stal emaliowana o gr. 2 mm dla 700XP)
- Komora piekarnika z 3 poziomami, mieszczącymi tace GN 2/1
- Piekarnik elektryczny z odrębnymi termostatami dla górnych i dolnych elementów grzewczych. Regulowany termostat:
 - 900XP od 110°C do 285°C
 - 700XP od 140°C do 300°C

Modele z linii 900

- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm

Modele z linii 700

- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm
- na statycznym piekarniku elektrycznym

Płyty grillowe

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Płyta grzewcza (o grubości 20 mm dla HP 900XP, 15 mm dla 900XP i 12 mm dla 700XP) zapewniająca równomierny rozkład temperatury
- Duży otwór spustowy i szuflada ociekowa na zużyty tłuszcz
- Duża szuflada ociekowa na zużyty tłuszcz (opcja)
- Sterowanie termostatische, termostat bezpieczeństwa

Polerowane, chromowane płyty grillowe

- Polerowane, chromowane płyty grillowe z lustrzanym wykończeniem dla zapewnienia najlepszego w klasie czyszczenia podczas pracy
- Bez przenikania smaków i zapachów

Szczotkowane, chromowane płyty grillowe

- Chropowate powierzchnie; szczotkowane, chromowane, o dużej odporności na zarysowania
- Łatwe czyszczenie na koniec dnia

Modele gazowe (polerowane/szczotkowane chromowane)

- Palniki ze stali nierdzewnej z optymalizacją spalania, z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, z ostnionym płomieniem pilotowym i zapłonem piezoelektrycznym
 - zakres temperatur 90°C do 270°C (900XP)
 - zakres temperatur 100°C do 280°C (700XP)

Modele elektryczne (polerowane/szczotkowane chromowane)

- Zbrojone elementy grzewcze z Incoloy (900XP) lub na podczerwień (700XP) pod płytą grillową
 - zakres temperatur 120°C do 280°C

Płyty grillowe HP

- bardzo duża powierzchnia grillowania 600x1200 mm
- chromowana płyta, odporna na zarysowania
- powierzchnia o grubości 20 mm o dużej inercji termicznej
- Palniki ze stali nierdzewnej z optymalizacją spalania, z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, z ostnionym płomieniem pilotowym i zapłonem piezoelektrycznym (modele gazowe)
 - zakres temperatur 90°C do 270°C (33 kW)
- Elementy grzejne na podczerwień (modele elektryczne)
 - zakres temperatur 120°C do 280°C (20kW)

Modele z linii 900

- grzanie gazowe lub elektryczne
- powierzchnie gładkie, żebrowane lub mieszane
- powierzchnie pochylone lub poziome
- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm
- wersja nadstawkowa HP, gazowa/elektryczna, powierzchnia chromowana, odporna na zarysowania (gładka lub mieszana), 1200 mm

Modele z linii 700

- grzanie gazowe lub elektryczne
- powierzchnie gładkie, żebrowane lub mieszane
- powierzchnie pochylone lub poziome
- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm

Grille

- Góra tłoczona z jednego kawałka blachy nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Wyjmowana trzystronna osłona przeciwrozpryskująca ze stali nierdzewnej
- Modele wolnostojące - dwustronne ruszty z żeliwa
 - żebrowane do mięsa i gładkie do ryb i warzyw
- Gazowe modele nadstawkowe - ruszty żeliwne
- Elektryczne modele nadstawkowe - ruszty ze stali nierdzewnej
- W standardowym wyposażeniu skrobak do czyszczenia rusztów

Modele gazowe

- Palniki ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia oraz anty-blokada

Modele elektryczne

- Zbrojone elementy grzewcze z Incoloy można wychylić od przodu
- Lampka wskaźnikowa Wł. zasilania
- Elektroniczna regulacja mocy dla precyzji regulacji

Grille z lawą wulkaniczną 700XP

- Lawa wulkaniczna dla aromatu rozgrzanej lawy
- Palniki ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, oraz anty-blokada

Grille gazowe dużej mocy HP

- Wysokowydajny radiacyjny system grzewczy, chroniony patentem (US9591947B2 i powiązane)
- Palniki ze stali nierdzewnej z optymalizacją spalania, z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, z ostnionym płomieniem pilotowym i zapłonem piezoelektrycznym
- Maksymalna temperatura na powierzchni grillowania 320/350°C
- Trwałe, wyjmowane, żeliwne ruszty
- Szuflady ociekowe na tłuszcz pełnej głębokości, 1 sztuka na palnik

Grille elektryczne dużej mocy HP

- Wychylenie elementów grzejnych o 90° dla łatwego czyszczenia
- Wyjmowane stalowe ruszty w kształcie litery U o grubości 2 mm do szybkiego nagrzewania powierzchni grillowania Chronione patentem (EP3127458B1 i powiązane)
- Mocowana komora z odpływem w celu zbierania soków i tłuszczu, pozostałych po grillowaniu
- Duży odpływ chroniony przelewowym i filtrem Wniosek patentowy (EP18178137.8)
- Lampka ostrzegawcza LED, alarmująca gdy komora jest pusta
- Kurek do napełniania wodą z regulacją pokrętkiem
- Maksymalna temperatura na powierzchni grillowania 300/330°C
- Wyjmowane deflektory ze stali nierdzewnej dla odzysku ciepła i ograniczenia czasu grillowania

- modele nadstawkowe, gazowe, o szerokości 400, 800 mm
- modele nadstawkowe, elektryczne, o szerokości 400, 800, 1200 mm



Elektryczny podgrzewacz do frytek

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Perforowane „falszywe” dno do odprowadzenia nadmiaru oleju do komory
- Lampa grzewcza na podczerwień umiejscowiona z tyłu urządzenia
- Przycisk Włącznika/Wyłącznika
- Odpowiedni dla pojemników GN 1/1, maksymalna wysokość 150 mm

Modele z linii 900

- nadstawka o szerokości 400 mm

Modele z linii 700

- nadstawka o szerokości 400 mm



Frytownice

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Kurek spustowy oleju
- Termostatyczne sterowanie temperaturą z termostatem bezpieczeństwa dla ochrony przed przegrzaniem

Zakresy temperatur

- pojemność do 18 l, gazowe/elektryczne – od 105°C do 185°C
- pojemność 23 l, gazowe – od 120°C do 190°C
- pojemność 23 l, elektryczne – od 110°C do 185°C

Modele gazowe

- Komora w kształcie litery V z zewnętrznymi, wysokowydajnymi palnikami ze stali nierdzewnej, z optymalizacją spalania, zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, z osłoniętym płomieniem pilotowym i zapłonem piezoelektrycznym

Modele elektryczne

- Komora w kształcie litery V z zewnętrznymi, wysokowydajnymi elementami grzewczymi na podczerwień

900XP – frytownice HP o pojemności 23 l

- z elektronicznym sterowaniem do nastawy temperatury smażenia, nastawy czasu smażenia, z wyłącznikiem głównym, nastawą rzeczywistej temperatury, zapisem programu smażenia
- Funkcja Gotowania Automatycznego Zgłoszenie patentowe (EP15178651.4 i powiązane).
- pompa recyrkulacji oleju
- wstępnie przygotowana pod Zaawansowany System Filtracji
- automatyczne podnoszenie koszy

Gazowa frytownica rurowa

- Idealna do potraw mącznych
- Rury gazowe wewnątrz komory tworzą „zimną strefę” do wytapywania cząstek żywności
- Palniki ze stali nierdzewnej ze zoptymalizowanym spalaniem, zabezpieczenie przed zanikiem płomienia, osłonięty płomień pilotowy
- Termostatyczne sterowanie temperaturą od 110°C do 190°C
- Termostat bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem
- Zapłon piezoelektryczny

Modele z linii 900

- gazowe lub elektryczne elementy wewnętrzne lub zewnętrzne
- 1 lub 2 komory
- pojemność 15 l, 18 l, 23 l
- szerokość 400, 800 mm
- 23 l gazowa frytownica rurowa o szerokości 400 mm
- 110 l z koszem montowanym na szynie (1 kosz 1600 mm lub 2 kosze 2400 mm)

Modele z linii 700

- 2x5 l, 7 l, 12 l, 14 l, 15 l
- gazowe lub elektryczne elementy wewnętrzne lub zewnętrzne
- 1 lub 2 komory
- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm
- gazowa frytownica rurowa o pojemności 34 l i szerokości 800 mm



Warniki do makaronu

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Komora do gotowania spawana bezszwowa, ze stali nierdzewnej AISI 316L
- Zabezpieczenie przed pracą bez wody
- System samo-oczyszczania (rozprężania piany) z ciągłym uzupełnianiem wody, regulowanym przez ręczny kurek z wodą
- Duży otwór spustowy z ręcznym zaworem kulowym do szybkiego opróżniania komory
- System automatycznego podnoszenia koszy (opcja)

Modele gazowe

- „Kontrola energii” do precyzyjnej regulacji mocy
- Palniki dużej mocy z indywidualną regulacją (jeden na każdą komorę), umieszczone pod podstawą komory, z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, płomieniem pilotowym i zapłonem piezoelektrycznym
- Przyłącze elektryczne nie jest potrzebne

Modele elektryczne

- System grzewczy na podczerwień umiejscowiony pod podstawą komory

Automatyczny warnik do makaronu HP z linii 700XP

- 4 różne cykle gotowania, od delikatnego do gotowania z pełną mocą
- programowalne, automatyczne podnoszenie koszy (można zapisać 5 różnych czasów gotowania dla każdego kosza)

Modele z linii 900

- 40 l, gazowy/elektryczny, 1 lub 2 komory, szerokość 400, 800 mm
- 150 l, gazowy/elektryczny/parowy, 1 lub 2 komory, automatyczny, szerokość 800, 1600 mm
- 190 l, gazowy/elektryczny/parowy, 1 komora, automatyczny, szerokość 1200 mm

Modele z linii 700

- model automatyczny HP, 20 l, elektryczny
- 24,5 l, gazowy/elektryczny, 1 lub 2 komory, szerokość 400, 800 mm

Informacje techniczne



Bemary

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi
- Komora ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożami, spawana bezszwowo
- Odpowiedni dla pojemników GN 1/1, maksymalna wysokość 150 mm
- Zakres temperatur roboczych od 30°C do 90°C
- Maksymalny poziom napełnienia wodą oznaczony z boku komory
- Ręczne napełnianie wodą (kurek do napełniania może zostać zamówiony jako opcja)
- Kurek spustu wody umieszczony z przodu

Modele z linii 900

- grzanie gazowe lub elektryczne
- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm

Modele z linii 700

- grzanie elektryczne
- modele nadstawkowe, o szerokości 400, 800 mm



Kotły warzelne

- Komora i dwuwarstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Wyłuszczana komora i pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 316
- Głęboko tłoczona komora z zaokrąglonymi narożami i spawaniem bezszwowym
- Zawór bezpieczeństwa w modelach z pośrednim grzaniem zapewnia prawidłowe ciśnienie robocze
- Manometr kontroluje poprawność działania kotła warzelnego
- Elektrozwór do napełniania kotła ciepłą lub zimną wodą
- Zewnętrzny zawór do ręcznego odprowadzenia nadmiaru powietrza nagromadzonego w płaszczu podczas fazy nagrzewania, w modelach z grzaniem pośrednim
- Zamknięty system grzewczy w modelach z grzaniem pośrednim, zapobiega stratom energii
- Duży zawór spustowy do wyładunku żywności

Modele gazowe

- Palniki ze stali nierdzewnej z optymalizacją spalania, z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia, ogranicznikiem temperatury i chronionym płomieniem pilotowym

Modele elektryczne

- Elementy grzejne z kontrolą energii, ogranicznikiem temperatury i presostatem

Grzanie bezpośrednie

- palniki bezpośrednio nagrzewają komorę
- żywność może osiągnąć wyższą temperaturę niż przy grzaniu pośrednim

Grzanie pośrednie

- wykorzystanie wygenerowanej wewnętrznie pary nasyconej o temperaturze 110°C w podwójnym płaszczu
- kontrola presostatu
- modele są też dostępne z automatycznym uzupełnianiem wody w podwójnym płaszczu

Modele z linii 900

- okrągła komora, 60 l, 100 l, 150 l, o szerokości 800 mm
- komora prostokątna, 250 l, o szerokości 1200 mm
- okrągła komora, 150 l, o szerokości 800 mm z pokrywą ciśnieniową
- grzanie gazowe lub elektryczne
- grzanie bezpośrednie lub pośrednie

Modele z linii 700

- okrągła komora, 60 l, o szerokości 800 mm
- grzanie gazowe lub elektryczne
- grzanie bezpośrednie lub pośrednie



Patelnie przechylne

- Komora z zaokrąglonymi narożami, spawana bezszwowo i dwuwarstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Powierzchnia smażenia w patelniach „Duomat” zapewnia większą stabilność termiczną, eliminuje deformacje powierzchni i zwiększa odporność na korozję
- Ręczny lub automatyczny, wysoce precyzyjny system przechyłu

Modele gazowe

- Palniki z optymalizacją spalania, zabezpieczenie na wypadek zaniku płomienia i zapłon piezoelektryczny z elektronicznym nadzorem płomienia
- Palniki wbudowane w podstawę komory, przechylane razem z nią (900XP)
- Termostatyczna regulacja temperatury
 - 900 XP od 120°C do 300°C
 - 700 XP od 90°C do 290°C

Modele elektryczne

- Elementy grzewcze na podczerwień umieszczone pod powierzchnią grzania
- Elementy grzewcze wbudowane w podstawę komory i przechylane razem z nią
- Termostatyczna regulacja temperatury
 - 900 XP od 120°C do 300°C
 - 700 XP od 120°C do 280°C

Modele z linii 900

- 80 l, szerokość 800 mm
- 100 l, szerokość 1000 mm
- grzanie gazowe lub elektryczne
- powierzchnia gotowania „Duomat”
- przechył automatyczny lub ręczny

Modele z linii 700

- 60 l, szerokość 800 mm
- grzanie gazowe lub elektryczne
- powierzchnia gotowania „Duomat”
- przechył ręczny



Kuchnie wielofunkcyjne

- Góra tłoczona z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości: 2 mm dla 900XP i 1,5 mm dla 700XP) z gładko zaokrąglonymi narożnikami
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń dzięki obróbce laserowej bocznych krawędzi.
- Komora ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami, spawana bezszwowa do blatu roboczego
- Powierzchnia grzewcza z wielowarstwowej stali (3 mm warstwa ze stali nierdzewnej AISI 316 połączona z 12 mm warstwą stali)

Modele gazowe

- Palniki wyposażone w dwie linie płomieni dla równomiernego rozkładu ciepła
- Termostatyczny zawór gazowy. Zapłon piezoelektryczny
- Temperatura w zakresie od 100°C do 250°C

Modele elektryczne

- Zbrojone elementy grzewcze z Incoloy pod powierzchnią gotowania
- Regulacja termostatyczna i regulator energii do precyzyjnej kontroli gotowania i do redukcji wahań energii wokół nastawionej temperatury
- Zakres temperatur
 - 900 XP od 100°C do 300°C
 - 700XP od 100°C do 250°C

Modele z linii 900

- 22 l, szerokość 800 mm
- grzanie gazowe lub elektryczne

Modele z linii 700

- 11 l, 22 l
- szerokość 400, 800 mm
- grzanie gazowe lub elektryczne



Podstawy chłodnicze/mroźnicze

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite

Podstawa chłodniczo-mroźnicza

- Może funkcjonować zarówno jako urządzenie chłodnicze, jak i mroźnicze. Zakres temperatur można ustawić od -22°C do +8°C
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- Wbudowany zespół sprężarki
- 2 szuflady z ogranicznikiem bezpieczeństwa i perforowanym dnem, o udźwigu do 40 kg każda
- Możliwość instalacji na kółkach
- Dopuszczalna temperatura otoczenia do 43°C
- Możliwość konfiguracji pod urządzeniami grzewczymi (Icy/Hot)

Podstawy chłodnicze i mroźnicze

- Zakres temperatur:
 - podstawa chłodnicza od -2°C do +10°C
 - podstawa mroźnicza od -15°C do -20°C
- Wbudowany zespół sprężarki
- Termostat, lampka wskaźnikowa rozmrażania i przycisk Włącznika/Wyłącznika
- Duże szuflady ze stali nierdzewnej w standardzie GN 1/1 z teleskopowymi, anty-skrętnymi prowadnicami
- Dopuszczalna temperatura otoczenia do 43°C

Modele z linii 900

- Podstawa chłodniczo-mroźnicza, 2 szuflady, szerokość 1200 mm
- Podstawa chłodnicza, 2 szuflady, szerokość 1200 mm

Modele z linii 700

- podstawa chłodnicza z 2 drzwiami lub 2/4 szufladami, o szerokości 1200 mm
- podstawa chłodnicza z 3 drzwiami lub 3/6 szufladami, o szerokości 1600 mm
- podstawa mroźnicza, z 2 szufladami, szerokość 1200 mm



Neutralne blaty robocze i podstawy

Neutralne blaty robocze

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Z frontem zamkniętym lub z szufladą

Neutralne blaty ze zlewem

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Komory kompatybilne z pojemnikami GN

Kolumna wodna z licznikiem litrów

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Panele boczne i tylny z jednego kawałka blachy dla zwiększenia trwałości i maksymalnej stabilności
- Cyfrowy licznik litrów do monitorowania napełnienia wodą

Podstawy otwarte

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite
- Wyposażenie dodatkowe:
 - drzwi z uchwyłami
 - szuflady
 - zestawy podgrzewające
 - prowadnice do pojemników GN

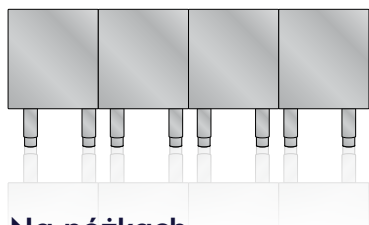
Modele z linii 900

- blaty robocze o szerokości 200, 400, 800 mm
- blaty robocze z szufladą o szerokości 200, 400, 800 mm
- neutralny blat ze zlewem, o szerokości 400 mm
- kolumna wodna z licznikiem litrów, o szerokości 200 mm
- podstawy otwarte o szerokości 400, 800, 1200 mm
- podstawy zamknięte lub podstawa z szufladą na butelki o szerokości 200 mm

Modele z linii 700

- blaty robocze o szerokości 200, 400, 800 mm
- blaty robocze z szufladą o szerokości 400, 800 mm
- neutralny blat ze zlewem, o szerokości 400 mm
- kolumna wodna z licznikiem litrów, o szerokości 200 mm
- podstawy otwarte o szerokości 400, 800, 1200 mm
- podstawa zamknięta lub podstawa z szufladą na butelki, o szerokości 200 mm

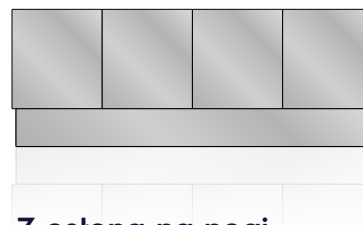
Kuchnia na solidnych podstawach



Na nóżkach

Rozwiązanie standardowe, idealne gdy konieczna jest regulacja wysokości urządzeń zainstalowanych na stałe.

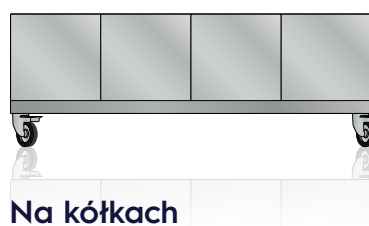
Wersja dostarczana standardowo we wszystkich urządzeniach i podstawach wolnostojących.



Z osłoną na nogi

Ostania nogi, zamykając przestrzeń między urządzeniami i podłogą.

Ostona może być stosowana do urządzeń wolnostojących i podstaw instalowanych na stopkach.

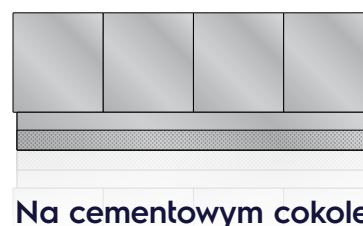


Na kółkach

Kółka zastępują stopki, zapewniając elastyczne rozwiązanie pozwalające na swobodne przemieszczanie urządzeń.

Można je instalować do wszystkich wolnostojących urządzeń i podstaw.*

Użyć podpór, by ograniczyć ilość kółek.



Na cementowym cokole

Dostępne są różnorodne, zamknięte rozwiązania do montażu na cokole cementowym.*

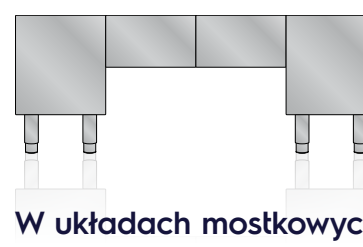
Odpowiedni do wszystkich urządzeń wolnostojących*



Wspornik

Zapewnia estetyczne i higieniczne rozwiązanie z wykorzystaniem ramy nośnej. Możliwość użycia z jednej strony lub w instalacjach tył do tyłu.

Odpowiedni dla większości urządzeń (tylko nadstawki dla 700XP).*



W układach mostkowych

Higieniczne rozwiązanie, pozwalające na zawieszenie kilku urządzeń nadstawkowych pomiędzy urządzeniami wolnostojącymi.

Nadstawki - wymagają instalacji pomiędzy dwoma urządzeniami wolnostojącymi o długości do 1600 mm.*

Urządzenia wolnostojące - z możliwością instalacji do długości 2000 mm.*

* W celu uzyskania dalszych szczegółowych informacji, należy skontaktować się z miejscowym przedstawicielem Electrolux Professional lub sprawdzić w broszurze z akcesoriami dla 700XP i 900XP.







Essentia

Zespół, który ci służy.

Zawsze i wszędzie

Essentia to **serce doskonałej Obsługi Klienta**, dedykowany serwis zapewniający Twoją przewagę konkurencyjną. Zapewni Ci wsparcie, którego potrzebujesz oraz zajmie się Twoimi procesami dzięki **niezawodnej sieci serwisowej**, oferującej skrojone na miarę ekskluzywne usługi i innowacyjne technologie.

Możesz liczyć na ponad **2 200 autoryzowanych partnerów serwisowych**, **10 000 inżynierów serwisu** w ponad **149 krajach**, oraz ponad **170 000 oferowanych części zamiennych**.

Sieć serwisowa, zawsze dostępna

Jesteśmy zaangażowani i gotowi, by Cię wspierać w naszej unikalnej sieci serwisowej, która ułatwi Ci życie i pracę.

Umowy serwisowe, którym możesz zaufać

Możesz wybrać spośród **pakietów serwisowych**, **elastycznie skrojonych na miarę**, stosownie do Twoich potrzeb biznesowych, oferujących różnorodne usługi w zakresie konserwacji i wsparcia.

Zapewnienie sprawności sprzętu

Realizacja właściwej konserwacji **zgodnie z Instrukcjami Electrolux Professional** oraz zaleceniami ma zasadnicze znaczenie, by uniknąć niespodziewanych problemów.

Obsługa Klienta Electrolux Professional oferuje kilka **pakietów serwisowych**, skrojonych na miarę **indywidualnych potrzeb**.

W celu uzyskania dalszych informacji, skontaktuj się z wybranym **Autoryzowanym Partnerem Serwisowym Electrolux Professional**.



Zobacz
film
i dowiedz się
więcej.





Doskonałość ma centralne znaczenie dla wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości w aspekcie naszych ludzi, innowacji, rozwiązań i usług. Chcemy sprawić, że praca i życie naszych klientów będą łatwiejsze i bardziej opłacalne - oraz naprawdę zrównoważone - każdego dnia.

Śledź nas na



www.electroluxprofessional.com/pl

Doskonałość Z myślą o środowisku

- ▶ Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikację ISO 14001.
- ▶ Wszystkie nasze rozwiązania zaprojektowano pod kątem niskiego zużycia wody, energii, detergentów oraz ograniczenia szkodliwych emisji.
- ▶ W ciągu ostatnich lat ponad 70% cech naszych produktów zostało zaktualizowanych, mając na względzie potrzeby środowiskowe naszych klientów.
- ▶ Nasze technologie są zgodne z dyrektywą RoHS i rozporządzeniem REACH oraz nadają się do recyklingu w ponad 95%.
- ▶ Nasze produkty zostały w 100% zbadane przez ekspertów pod kątem jakości.

