



Faites confiance à l'eXPérience

Cuisson modulaire 900XP & 700XP

Cuisson modulaire



Vous en parlez...

Nous avons besoin d'une solution qui garantisse une efficacité exceptionnelle dans la durée, facilite la vie quotidienne et rende le travail plus agréable pour tous les opérateurs.

Nous avons besoin de polyvalence pour utiliser plusieurs techniques de cuisson (cuire, rôtir, frire, bouillir, griller).

Nous avons besoin de performances de cuisson optimales dans des espaces réduits, et dans des cuisines à haute productivité, sans oublier les exigences des chefs et des brigades de cuisine, constamment en quête de simplicité et d'efficacité.



...nous vous écoutons

Combinant plus de 200 références gaz et électriques, des profondeurs de 700 mm et 900 mm, les gammes 700XP et 900XP offrent les plus hauts niveaux de flexibilité et d'adaptabilité pour toutes les cuisines.



eXtraordinaire simplicité

Tout devient plus facile. Des résultats parfaits à tout moment grâce à des solutions uniques avec un contrôle précis et automatique. Nettoyage facilité et sécurité de l'opérateur garantis.



Personnalité eXclusive

Une gamme complète de solutions performantes et polyvalentes capables de s'adapter à tout type d'espace cuisine pour délivrer une qualité et des performances maximales.



Puissance eXtrême

Puissance, productivité et flexibilité simultanées. Gérez facilement plusieurs menus en quantité illimitée pour satisfaire tous les besoins de vos clients.



Rentabilité eXceptionnelle

Des solutions innovantes pour soutenir un rendement et une rentabilité élevés. Réduction des consommations et des frais d'utilisation. De meilleures solutions pour votre entreprise et pour l'environnement

Faites confiance à l'eXPérience

XP, par Electrolux Professional : la gamme Cuisson modulaire
née du génie et de la passion de cinq générations de chefs.



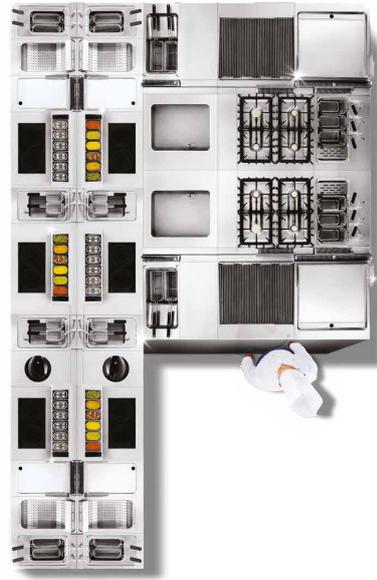
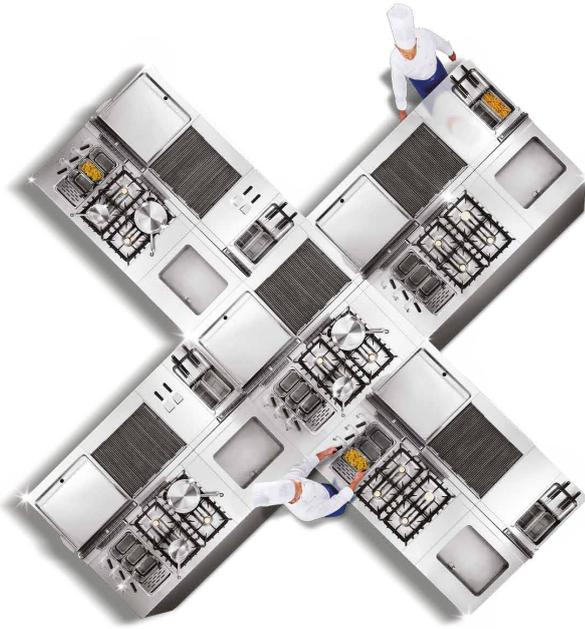
Axel Wenner-Gren,
fondateur d'Electrolux

« L'innovation est une combinaison d'enthousiasme, de loyauté, de passion et de conviction, inspirée par la confiance dans notre organisation et nos produits, et par la foi en notre succès et en notre avenir ».

Ainsi s'exprimait Axel Wenner-Gren lorsqu'il évoquait sa vision de l'innovation en 1908. De nombreuses années se sont écoulées depuis.

Aujourd'hui, un siècle plus tard, nous présentons notre dernière innovation, unique sur le marché : une série d'appareils de cuisson à hautes performances qui peuvent être combinés avec un soubassement réfrigérateur-congélateur flexible de -22°C à $+8^{\circ}\text{C}$. La solution idéale pour réunir tous les ingrédients dont vous avez besoin pour cuisiner immédiatement en grandes quantités et en dépensant moins d'énergie.





Histoire, expérience, inspiration

« Quand je vais au restaurant, deux choses sont essentielles pour moi. La première : rencontrer le chef. La seconde : visiter sa cuisine. Je suis à la recherche d'expérience. Je ne peux pas m'asseoir à une table sans savoir que derrière chaque plat, il y a une tradition de réussite, une passion du travail et de fiabilité, une histoire de valeurs. Mais je recherche aussi de l'innovation, des solutions qui reflètent des logiques et des processus en phase avec le temps, des produits performants, flexibles et simples. J'ai vu ma première cuisine Electrolux quand j'étais enfant, dans un petit restaurant en face de chez moi. Cette cuisine était équipée d'une grande plaque en fonte noire. Les portes en émail blanc étaient ornées d'une inscription argentée ».

Toute cette cuisine était comme une destinée, l'histoire d'un homme qui avait un rêve, devenu réalité. Cet homme était Axel Wenner-Gren, fondateur d'Electrolux.

L'évolution débute toujours avec une recette spéciale. C'est un chemin long et passionnant, une conscience profonde des "règles de l'art", sans lesquelles il n'y a pas d'innovation, juste de l'improvisation. Ce que nous appelons expérience : utiliser la valeur acquise au fil des ans pour construire l'avenir.

Aujourd'hui, elle inspire la recherche d'Electrolux Professional dans le secteur de la restauration professionnelle : la conception de cuisines solides, qui peuvent durer éternellement, répondant aux exigences de cinq générations de chefs depuis plus d'un siècle, grâce à des solutions très performantes, faciles à utiliser et écoresponsables.

Avenir, évolution, innovation

XP, la gamme Cuisson modulaire d'Electrolux Professional, est née de l'expérience comme source d'inspiration et de confiance, inscrite dans une longue tradition de « spécialistes de la cuisine professionnelle ».

Quand je la regarde je me rends compte que les années - je ne vous dirai pas combien - ont passé aussi pour moi, et que les temps ont changé depuis mon enfance, quand je regardais cette vieille cuisinière en émail, entourée d'une multitude de casseroles et de poêles au cœur de cette cuisine, où la flamme était la seule favorite du chef, sa véritable reine....

XP, avec ses caractéristiques, ses dimensions et ses fonctions, annonce immédiatement son objectif principal : intégrer les exigences de la cuisine moderne avec l'évolution des méthodes de cuisson et des styles alimentaires (durabilité, multiculturalisme, santé et bien-être...), tout en répondant aux exigences de modularité et de polyvalence, de plus en plus différenciées, avec des équipements performants et durables.

Faites confiance à l'expérience, aux connaissances d'Electrolux Professional, faites confiance à XP, la gamme Cuisson modulaire née du génie et de la passion de cinq générations de chefs cuisiniers. Alan Evans, né à Stoke on Trent (Staffordshire, R.U.) en 1958, Electrolux Professional Executive Chef, depuis 2005.



**Restaurants
à service rapide**

Êtes-vous un restaurant à service rapide ?

Alors XP répond exactement à vos attentes.

Surfaces lisses,
plans de travail
emboutis
et arrondis,
pour faciliter
un nettoyage
rapide et facile.

**Table induction
"Spicy" :**
tout ce dont
vous avez
besoin pour
relever vos plats !

**FryTop en chrome
brossé :**
cuire différents types
d'aliments avec un
maximum d'efficacité sur
une surface très résistante.

Chauffe-frites :
un excellent appareil
pour maintenir
vos aliments frits
à la température
de service idéale.



**Cuiseur à pâtes
automatique**
pour créer avec
une qualité
constante
différents
types de plats
en même temps.

**Wok induction
haute puissance
de 5 kW :**
vitesse maximale
et efficacité
énergétique.

**Table de cuisson
induction frontale
5 kW, haute
performance,**
parfaite pour
le Front Cooking.

Friteuse programmable :
des solutions exclusives
et compactes qui
garantissent rapidité
et qualité, répétées
sans limite.



Choix complet de typologies
d'installation, pour une meilleure
adaptation de votre cuisine.

Êtes-vous un restaurant à service intégral ?

Alors XP répond exactement à vos attentes.

FryTop en chrome poli : cuisiner différents types d'aliments avec une efficacité maximale et sans transfert de saveur.

PowerGrill^{HP} : système de chauffage radiant au gaz pour éviter le risque de brûler des aliments. Le modèle électrique intègre un système de chauffage innovant conçu pour économiser l'énergie et faciliter le nettoyage.



Friteuses automatiques à gaz ou électriques avec **cuve en V** pour prolonger la durée de vie de votre huile.

Colonne d'eau avec débitmètre pour mesurer et afficher les litres d'eau versés dans une casserole.

Sauteuse intégrée multifonctionnelle : offre un maximum de flexibilité : plaque à frire, casserole à rôtir, marmite ou bain-marie.

Système de levage automatique des paniers : obtenez les mêmes résultats de qualité à chaque utilisation.

Cuiseur à pâtes : le premier cuiseur à pâtes à gaz avec régulation continue de la puissance, évitant les gaspillages d'énergie.

Brûleurs "Flower Flame" : système exclusif extrêmement efficace. S'adapte à tous les diamètres, et seul le fond de la casserole est chauffé.

Four à convection à gaz : la puissance et la flexibilité dont vous avez toujours rêvé.



Choix complet de typologies d'installation, pour une meilleure adaptation à votre cuisine.

Êtes-vous une cuisine à haute productivité ?

Alors XP répond exactement à vos attentes.

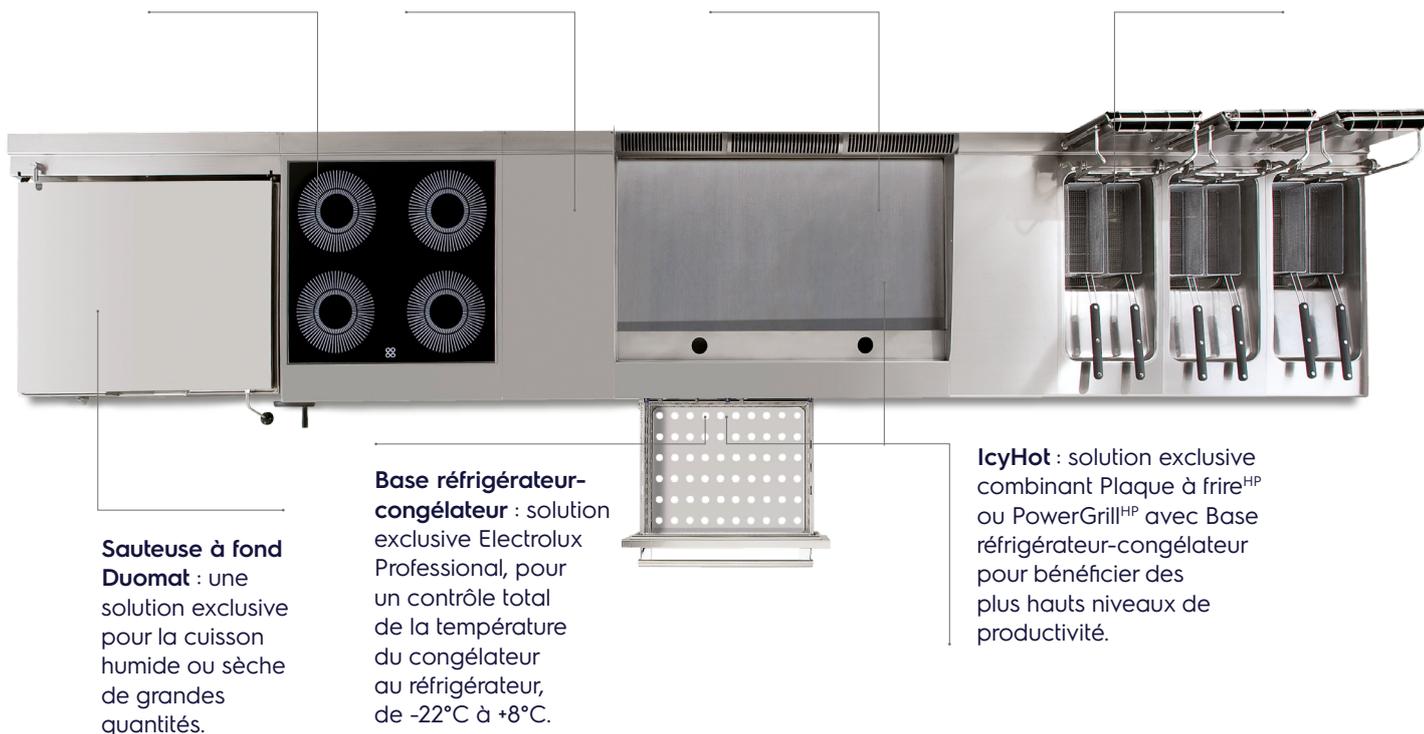
Table de cuisson induction 5 kW, haute puissance : vitesse maximale et efficacité énergétique.

Surfaces lisses et sans raccord, plans de travail emboutis et arrondis pour un nettoyage rapide et facile.

Plaque à frire^{HP} 1200 mm de large : vaste surface résistante aux rayures pour préparer en quantité illimitée toutes vos recettes préférées.

Friteuses^{HP} : la solution complète pour vos fritures et mieux gérer la durée de vie de votre huile.

Version automatique : économie d'huile et résultats constants.



Sauteuse à fond Duomat : une solution exclusive pour la cuisson humide ou sèche de grandes quantités.

Base réfrigérateur-congérateur : solution exclusive Electrolux Professional, pour un contrôle total de la température du congélateur au réfrigérateur, de -22°C à +8°C.

IcyHot : solution exclusive combinant Plaque à frire^{HP} ou PowerGrill^{HP} avec Base réfrigérateur-congérateur pour bénéficier des plus hauts niveaux de productivité.



Choix complet de typologies d'installation, pour une meilleure adaptation à votre cuisine.

FryTop^{HP}

Idéal pour :

Cuisine
à haute
productivité



Surface de cuisson chromée extra-large, résistante aux rayures pour préparer vos recettes préférées en quantités illimitées.



Table de cuisson anti-rayures

Extrêmement durable et facile à nettoyer, même pendant les heures de service, grâce au traitement spécial de la plaque de chrome.



Surface épaisse

La surface en acier robuste de 20 mm d'épaisseur assure un meilleur confinement de l'énergie. Grâce à sa remarquable inertie thermique, la température de surface ne chute pas de façon drastique lorsque des aliments sont placés ou retirés sur la surface, éliminant donc les délais de chauffage. Cet avantage est particulièrement pratique dans les cuisines qui ont besoin de préparer de grandes quantités d'aliments en peu de temps.



Canal d'évacuation des graisses sur toute la longueur, largeur 110 mm avec large orifice d'évacuation de 60 mm de diamètre.



Conteneurs de collecte de graisse de grande capacité (3 L).



Chauffage uniforme

Chauffage uniforme sur toute la surface, sans aucune zone froide, assurant toujours des résultats optimaux quel que soit l'endroit où les aliments sont placés. Par conséquent, l'humidité libérée par les aliments s'évapore de manière uniforme, élimine les tâches brûlées sur les aliments, garantissant une qualité optimale.



Besoin de cuisiner de grandes quantités de nourriture ?
Pas de panique !

Grâce à la **grande surface de cuisson** de 600x1200 mm de la Plaque à frire^{HP}, vous pouvez préparer plus de 50 hamburgers en même temps en quelques minutes seulement

Plaque à frire chrome poli

Idéal pour :
Restaurant
à service
complet



Qualité maximale quelle que soit votre recette.

Griller de la viande, du poisson et des légumes en même temps.



Aucun transfert de saveur

La cuisson sur la surface chromée polie, finition miroir, évite le mélange des saveurs lors du passage d'un type d'aliment à un autre. Variez rapidement les menus et répondez aux demandes des clients grâce à un nettoyage rapide et facile.



Facile à nettoyer

Nettoyage facile grâce à une surface de cuisson emboutie en une seule pièce, avec coins arrondis, large orifice de vidange et dosseret amovible sur 3 côtés.

FryTop chrome brossé

Idéal pour :
Restaurant
à service
rapide



Extrêmement résistante

La surface chromée brossée rugueuse est extrêmement résistante aux rayures et facilite les opérations de nettoyage en fin de journée.

Contrôle thermostatique

Ces modèles intègrent un contrôle thermostatique qui offre une régulation précise de la température. Il évite que la surface de cuisson dépasse la température sélectionnée et augmente les émissions dans l'environnement de travail, qui devient plus sain et plus confortable.



Économies d'énergie

La surface chromée permet d'économiser plus de 10 % d'énergie pendant la phase de préchauffage et un tiers en mode veille, par rapport aux surfaces en acier doux. De plus, la cuisson au contact permet de réduire la dispersion de la chaleur pour un meilleur environnement de travail.

Choisissez votre surface

Choisissez entre une surface de cuisson lisse, nervurée ou mixte (lisse/ nervurée) selon vos besoins. Disponible avec une plaque inclinée ou horizontale (idéale pour griller, sauter, frire avec une faible quantité de matière grasse).



Sécurité alimentaire garantie

Les Plaques à frire Electrolux Professional chromées sont entièrement conformes à la réglementation européenne sur les matériaux en contact avec les aliments. (EC) No. 1935/2004

PowerGrill^{HP} à gaz

Idéal pour :

Cuisine
à haute
productivité



Cuisson au gril uniforme. Productivité encore améliorée.



Préférez-vous la flamme ?
Améliorez votre productivité
grâce au PowerGrill^{HP} polyvalent
à gaz, à haute performance
et haute puissance.



Grande surface de cuisson
avec grilles amovibles.

La régulation **précise du niveau de puissance** permet
d'exploiter une plage thermique étendue.

Rangées séparées de brûleurs à gaz à haut rendement 100 %
en acier inoxydable, offrant une utilisation flexible des grilles
de cuisson.

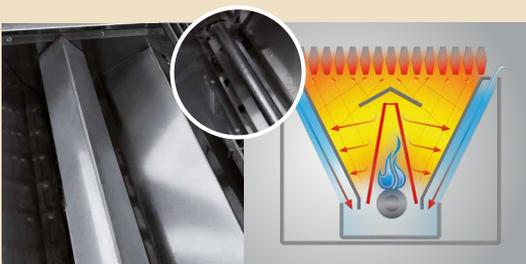
Surface de cuisson chauffée uniformément grâce à un **système
de chauffage radiant innovant** qui minimise les zones froides.

Rendement élevé avec **une grande surface de cuisson** et des
grilles en fonte faciles à enlever (jusqu'à 185,5 mm de large).
Les grilles en fonte émaillée combinent un effet anti-adhésif
et un nettoyage facile.



Grand tiroir de récupération
de graisse amovible,
profondeur totale
du gril (un par brûleur) ;
à remplir d'eau pour
faciliter le nettoyage
et hydrater les aliments.

Chaleur radiante à haute efficacité



Breveté (US9591947B2 et gamme associée)

La chaleur est diffusée vers les déflecteurs et sur la grille
de cuisson, répartissant uniformément la température
sur toute la surface pour griller les aliments à la perfection.

- **Les radiants amovibles** autorisent un accès facile
aux brûleurs **pour faciliter le nettoyage**.
- La surface de cuisson atteint une **température extrêmement
élevée**, ce qui permet de sceller rapidement les aliments
qui restent toujours juteux et humides.
- **Les déflecteurs radiants** du modèle AISI 441 résistent aux
températures élevées pour éviter toute détérioration.

PowerGrill^{HP} électrique



Le gril électrique professionnel le plus performant et le plus facile à utiliser du marché.



Facile à nettoyer.
Le nettoyage de votre PowerGrill^{HP} électrique ne pourrait pas être plus simple grâce à ses grilles de cuisson amovibles et lavables au lave-vaisselle.

Des résultats parfaits

Une cuisson uniforme et impeccable, parfaitement constante avec une montée en température sans égale. La conception unique du PowerGrill^{HP} électrique réduit la distance entre les éléments chauffants et les grilles de cuisson pour assurer une répartition uniforme de la chaleur.

Chauffage rapide

La technologie de chauffage du PowerGrill^{HP} électrique permet non seulement de chauffer le gril en un temps record, mais aussi de réduire le temps de cuisson grâce aux éléments chauffants couplés aux grilles de cuisson et aux déflecteurs amovibles Heat Boost

Breveté (EP3127458B1 et gamme associée)

Alarme de niveau d'eau

Vous êtes averti dès que le niveau d'eau est bas. Résultats parfaits et certitude que le réservoir d'eau n'est jamais vide.



Robinet d'eau, bac collecteur de graisse et vidange intégrés, assurant un remplissage et une vidange rapides.



Adaptation parfaite

Grand ou petit. Une gamme complète réunit toutes les tailles de modules PowerGrill^{HP}, vous permettant de tirer le meilleur parti de l'espace disponible. Avec des surfaces de cuisson allant jusqu'à 1200 mm de largeur et une montée en température rapide, vos plats sont prêts encore plus vite. Pour que votre cuisine soit plus ergonomique, PowerGrill^{HP} électrique peut être installé sur une Base réfrigérateur/congélateur* ou une armoire.

* la version 700 peut être installée avec des options d'agencement limitées.



Contrôle de la puissance

Réduisez les temps de cuisson, économisez de l'énergie et utilisez différents modes de cuisson avec la fonction Energy Control à haute précision du PowerGrill^{HP} électrique. Le gril peut rester à la température minimale lorsqu'il n'est pas utilisé et atteindra la température de cuisson en un temps record. Des déflecteurs optionnels permettent une cuisson délicate (avec effet de vapeur) ou une cuisson à très haute puissance.

Grillez n'importe où. Avec le PowerGrill^{HP} électrique, vous pouvez enfin bénéficier de tous les avantages d'un gril à haute performance où que vous soyez, même dans des zones sans gaz, telles que les centres commerciaux ou les centres-villes historiques.



Table induction^{HP}



Rapide et efficace ! La solution idéale pour le service express faible consommation d'énergie



Flexible

Un contrôle parfait de la cuisson grâce au régulateur d'énergie. Il permet de travailler à faible puissance pour réaliser des recettes délicates ou à pleine puissance pour un service rapide.

Puissantes zones d'induction de 5 kW avec un temps de chauffe court, idéales pour le service express.

Rapide et efficace !

Environnement de travail plus confortable. L'énergie est uniquement concentrée sur le fond de la casserole, la température de cuisson est atteinte plus rapidement. La dispersion réduite de la chaleur renforce l'effet anti-adhésif et facilite le nettoyage.

Grâce au chauffage très rapide, le nombre des cuissons augmente et permet de préparer plus de plats. Idéal pour les cuisines qui ont besoin de servir un grand nombre de clients en peu de temps.



Table de cuisson induction avec surface vitrocéramique



Sécurité totale pendant l'utilisation et le nettoyage

car la surface vitrocéramique ne chauffe qu'au contact direct avec une casserole à induction.



Écoresponsable avec Electrolux Professional

Consomme
50%
d'énergie en moins qu'une cuisinière à gaz

Grande économie d'énergie grâce à la détection de casserole qui active la zone d'induction uniquement lorsqu'une casserole est placée sur la surface.

Table induction^{HP} "Spicy"

Idéal pour :
Restaurant
à service
rapide



Table induction frontale

**Tout ce dont vous avez besoin
pour "pimenter" vos recettes
à portée de main.**

Table de cuisson induction horizontale avec deux zones d'induction frontales (5 kW chacune) et un support à condiments pour 6 récipients GastroNorm (1/9 GN). Idéal pour le Front Cooking et la préparation des sauces. Le support de récipients GastroNorm est équipé d'un trop-plein qui peut être rempli de glace pour garder les ingrédients au frais.

Wok induction^{HP}

Idéal pour :
Restaurant
à service
rapide



**Laissez libre cours à votre créativité ! Le choix parfait pour les légumes,
les sautés et les plats asiatiques.**



Wok induction 5 kW

Une zone d'induction à haute puissance de 5 kW offrant une cuisson très rapide et des résultats optimaux.



Bol de wok en vitrocéramique ultra-robuste

Un bol en vitrocéramique robuste conçu et façonné pour les woks induction.



**Puissance
et efficacité
Tout-en-un !**

Faites bouillir,
rôtir, griller et frire
avec les brûleurs
les plus efficaces
du marché.

Cuisinière^{HP} à gaz

Idéal pour :
Restaurant
à service
complet



Des économies intelligentes

et une architecture durable



Le modèle HP vous offre une productivité maximale, puisque chaque brûleur fournit

une puissance de 10 kW.



Nettoyage facile

Plan de travail monobloc embouti et étiré pour faciliter le nettoyage.



La sécurité avant tout

Les brûleurs sont montés sur une section surélevée pour mieux les protéger contre les débordements.

Grilles en fonte émaillée très résistante, avec trépieds extra-longues pour que même les plus petites casseroles puissent être positionnées en toute sécurité sans risque de se renverser.



Exclusive

Brûleurs "Flower Flame" exclusifs

Le brûleur exclusif "Flower Flame" combine la flexibilité optimale et un rendement énergétique élevé.

Un seul brûleur pour tous vos besoins, grâce à sa forme unique qui s'étend horizontalement et verticalement pour assurer une cuisson parfaite quelle que soit la forme ou la dimension des casseroles et des poêles. La flamme s'adapte au diamètre du fond de la casserole, assurant une couverture maximale et une montée en température beaucoup plus rapide, réduisant donc la dispersion de la chaleur.



Cuve monobloc emboutie avec grilles en fonte émaillée. Modèle illustré avec brûleurs de 3x6 kW et 1x10 kW.



Réduisez
vos coûts
d'exploitation
et votre
consommation
d'huile.
Meilleur pour
votre entreprise.
Meilleur pour
l'environnement

Friteuse^{HP} automatique à haute productivité

Idéal pour :

Restaurant à service rapide



Cuisine à haute productivité



Résultats de friture exceptionnels

Un système de chauffage indirect optimisé garantit un chauffage intégral de la totalité de l'huile présente dans la cuve. Les résultats de friture sont infailliblement excellents, les aliments sont croustillants et dorés à l'extérieur et doux et juteux (non bouillis) à l'intérieur.

Système de réactivation rapide

Le système de réactivation rapide garantit une plus grande productivité et une grande tranquillité d'esprit pendant les périodes de pointe.



Friteuse^{HP} 23 L avec fonction de cuisson automatique. Conçue pour intégrer un système de filtration avancé.

900XP

Cuve en forme de V de 23 L avec éléments chauffants externes au gaz ou électriques. Sa conception, sa puissance, son efficacité et sa montée en température très rapide combinent :

- une productivité accrue, pour les chefs les plus exigeants,
- une hygiène améliorée, la disparition des résidus dans la cuve, grâce à une soudure laser à haute précision
- des coins arrondis permettant un nettoyage plus facile et plus sûr, sans contact direct avec les éléments chauffants
- des déflecteurs innovants pour faciliter les opérations de nettoyage.

Fonction de cuisson automatique

Permet de frire des lots de différentes tailles en adaptant automatiquement le cycle de cuisson selon la quantité à cuire. Jusqu'à 5 programmes de cuisson automatiques peuvent être mémorisés.

Brevet en instance (EP15178651.4 et gamme associée).

Système de filtration avancé

Élimine les plus petits résidus alimentaires et prolonge la durée de vie de l'huile.

700XP

Cuve en V de 15 L avec éléments chauffants électriques extérieurs.

Système de levage automatique du panier

Système de levage automatique des paniers avec 2 élévateurs à commande indépendante.

Commande programmable

Commande programmable avec 5 programmes différents (5 températures et 2 programmations de relevage).



Système de levage automatique des paniers

Cuiseur à pâtes^{HP} automatique

Idéal pour :
Restaurant
à service
rapide



Extrêmement polyvalent, non seulement pour les pâtes, mais aussi la viande bouillie, les légumes, les pommes de terre, le riz, les céréales et plus encore.

Haute performance grâce à un puissant système de chauffage infrarouge placé sous la cuve de 20 L.

Régulation thermostatique assurant un contrôle précis de l'intensité d'ébullition, idéal pour la régénération parfaite des aliments précuits.

Le **système d'auto-écrémage** facilite l'élimination des amidons et des résidus, minimisant ainsi les temps d'arrêt, vous évitant ainsi de changer l'eau pendant les périodes de pointe.

Le **système rapide** permet de remplir la cuve avec de l'eau chaude, garantissant la continuité de l'ébullition. Il assure les meilleurs résultats de cuisson, augmente la productivité et réduit votre consommation d'énergie.

Un **dispositif de sécurité** arrête la machine lorsqu'il n'y a plus d'eau dans la cuve.



Bandeau de commande programmable



Dispositif d'économie d'énergie*

Grâce au dispositif d'économie d'énergie (optionnel sur tous les modèles), le remplissage de la cuve se fait avec de l'eau chaude, garantissant la constance de l'ébullition, des résultats de cuisson optimaux, une productivité augmentée et une consommation d'énergie réduite. Aucune autre source d'énergie n'est nécessaire.

* Disponible sur 700/900XP

Cuiseur à pâtes^{HP} gaz et électrique

Idéal pour :
Restaurant
à service
intégral



Les cuiseurs de pâtes au gaz Electrolux Professional sont les seuls sur le marché à offrir la fonction "Energy Control".



Cuiseur à pâtes au gaz

Avec les cuiseurs à pâtes au gaz, vous pouvez contrôler finement la puissance et l'intensité d'ébullition, plutôt que d'utiliser simplement un interrupteur marche/arrêt.

- ▶ Idéal pour cuire des aliments délicats qui nécessitent des températures plus basses. Particulièrement important pour les aliments congelés (par ex. les pâtes précuites).
- ▶ Ne nécessite pas de raccordement électrique.

Cuiseur à pâtes électrique

Les cuiseurs à pâtes électriques utilisent un système de chauffage infrarouge à commande progressive. Il est placé sous la cuve pour offrir une efficacité et des performances supérieures.

Système de levage automatique des paniers

Maximisez vos opérations, éliminez le stress et cuisinez à la perfection à chaque fois.

- ▶ Pour transformer facilement un cuiseur à pâtes ordinaire en cuiseur à levage automatique.
- ▶ Le système de levage programmable et automatique garantit la reproductibilité du cycle de cuisson. L'automatisation de l'ensemble du processus de cuisson garantit la plus haute qualité avec une régularité totale.
- ▶ Possibilité de mémoriser 9 durées de cuisson avec une simple commande numérique.
- ▶ Facile à utiliser, le levage du panier est activé par un simple bouton-poussoir. Peut être activé manuellement si nécessaire.
- ▶ Largeur 200 mm, avec 3 supports de panier en acier inoxydable (2 supports pour 700XP), chacun pouvant contenir 1 à 3 paniers (1 ou 2 paniers pour 700XP).
- ▶ Placez-les de chaque côté du cuiseur à pâtes pour bénéficier d'une flexibilité maximale ou sur les deux côtés pour soulever jusqu'à 6 petits paniers (4 petits paniers pour 700XP).



Système de levage de paniers 900XP avec 3 supports

Sauteuse basculante

Idéal pour :
Cuisine
à haute
productivité



Une solution exclusive pour la cuisson humide ou sèche de grandes quantités.



Température uniforme

Les sauteuses basculantes avec **surface de cuisson innovante Duomat** (une combinaison d'aciers inoxydables) sont la meilleure solution pour garantir une température uniforme sur toute la zone de cuisson. Elles offrent une meilleure stabilité thermique pendant la cuisson sèche et sont le meilleur choix contre la corrosion pour la cuisson humide.



La lèvre de versement facilite l'utilisation

Sécurité et hygiène

Le système de chauffage au gaz (900XP) ou à infrarouge électrique (900XP/700XP) est monté sous le fond de la cuve et se déplace en même temps que la cuve pendant le basculement. Il offre à l'utilisateur une sécurité et une hygiène maximales.

- Température contrôlée par thermostat de 120°C à 300°C, combinée à un régulateur d'énergie pour assurer un réchauffement rapide des liquides.
- Le couvercle renforcé est contrebalancé et équipé d'une poignée en acier inoxydable pour un mouvement facile et ergonomique. Il peut être utilisé comme plan de travail lorsqu'il est fermé.

Système de levage manuel

Le système de levage manuel autorise un contrôle précis et facile pendant l'inclinaison. La lèvre de versement spécialement conçue évite le risque de renversement (des modèles incluent une fonction d'inclinaison automatique).



Levage manuel avec contrôle précis

Sauteuse intégrée multifonctionnelle

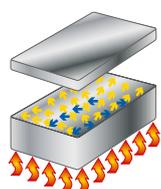
Idéal pour :
Restaurant
à service
intégral



4 appareils en 1 ! Elle fonctionne comme une plaque à frire, une casserole à rôtir, une marmite ou un bain-marie. Indispensable si vous avez besoin d'une flexibilité maximale !



Cuisson sèche (plaque à frire)



Cuisson uniforme

Cuve de 11 ou 22 L en acier inoxydable AISI 304 avec un fond composite de 15 mm pour garantir une cuisson uniforme.

Nettoyage facile

Coins et bords arrondis pour un nettoyage facile.

Tout est sous contrôle

- ▶ Température contrôlée par thermostat de 100°C à 250°C pour garantir une cuisson précise des aliments délicats.
- ▶ Le large orifice de vidange permet de retirer rapidement les aliments liquides directement dans un récipient GastroNorm.



Cuisson humide ou frire/ sauter

Extrêmement polyvalent

Peut être utilisée pour la cuisson à sec (comme une plaque à frire), cuisson humide (sauces, soupes, bouillir, etc.) ou griller/sauter.

Un contrôle total du bout des doigts

FROID  **CHAUD**

Puissance de cuisson intégrale sur soubassement réfrigérateur-congérateur. Une solution unique sur le marché.

Idéal pour :

Restaurant à service rapide



Restaurant à service complet



Cuisine à haute productivité



Base réfrigérateur-congérateur. Puissance, productivité et flexibilité tout en un.

Puissance

Puissance maximale avec le PowerGrill^{HP} ou la FryTop^{HP} sur soubassement réfrigérateur-congérateur.

Choisissez simplement votre menu et sélectionnez ce soubassement comme un réfrigérateur ou un congélateur, selon vos besoins.

Réglage facile de la température intérieure entre -22°C et +8°C.

Productivité

Augmentez la productivité et maximisez le flux de travail en éliminant les déplacements entre votre espace de cuisson et les stocks froids.

Flexibilité

De nombreux appareils de la gamme 900XP peuvent être montés sur cette base de 1200 mm de large.

Peut également être montés sur roulettes pour plus de flexibilité.

PowerGrill^{HP} 800 mm sur base réfrigérateur-congérateur 1200 mm



Incluant 2 tiroirs GN 2/1, 150 mm de profondeur



FryTop^{HP} sur base réfrigérateur-congérateur 1200 mm



PowerGrill^{HP} 800 mm sur Base réfrigérateur-congérateur 1200 mm

XP : la plus grande
flexibilité et adaptabilité
pour toutes les cuisines



Même les endroits les plus difficiles sont faciles à nettoyer



Plus besoin d'attendre

Plus besoin d'attendre que les appareils refroidissent **avant de les nettoyer** : utilisez "Rapid Grease", un détergent pour surfaces chaudes de cuisson spécialement développé pour être utilisé à haute température. Contactez votre partenaire de service agréé pour le commander (référence OS1195).

Un nettoyage parfait

Bords latéraux coupés à angle droit au laser, pour garantir un montage avec joints parfaits.

Plaque à frire avec surface emboutie d'une seule pièce, chrome poli, avec coins arrondis et lisses.

Grilles facilement amovibles et lavables en lave-vaisselle.

Cuve en forme de V avec bords soudés au laser, pour éliminer les pièges à saletés et améliorer l'hygiène.

Colonne d'eau avec débitmètre pour mesurer et afficher les litres d'eau versés dans une casserole.

Cuve monobloc emboutie, avec coins arrondis et large orifice de vidange pour l'évacuation rapide des liquides.

Surfaces lisses et sans raccord, plans de travail emboutis et arrondis pour un nettoyage rapide et facile.

Éléments étanches garantissant une protection maximale pendant le nettoyage.

Plan de travail monobloc embouti et étiré pour faciliter le nettoyage.

Le système d'auto-écrémage facilite l'élimination des amidons et des résidus, ce qui réduit la fréquence des changements d'eau.

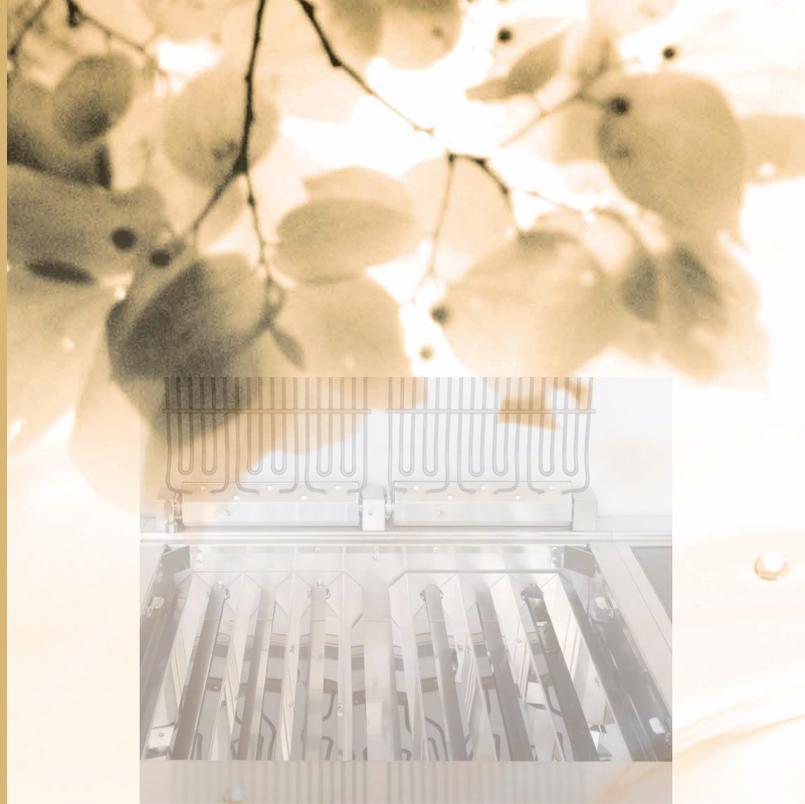
Accès frontal aux composants simplifié, pour l'entretien courant.

Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.



Durabilité et rentabilité

XP réduit vos coûts
tout en respectant
l'environnement.



PowerGrill^{HP}

Réduisez les temps de cuisson, économisez de l'énergie et utilisez différents modes de cuisson avec la fonction Energy Control à haute précision du PowerGrill^{HP} électrique.

Le gril peut rester à la température minimale lorsqu'il n'est pas utilisé et atteindra la température de cuisson en un temps record. Des déflecteurs optionnels permettent une cuisson délicate (avec effet de vapeur) ou une cuisson à très haute puissance.

Breveté (EP3127458B1 et gamme associée)



Induction

Les hautes performances de ce système de chauffage, associées à la détection automatique des casseroles (ne chauffe qu'au contact direct avec une casserole), réduisent considérablement la consommation d'énergie et la dispersion de la chaleur dans l'espace de cuisine.



Cuiseur à pâtes avec contrôle de l'énergie et dispositif d'économie d'énergie

Les cuiseurs à pâtes XP à gaz sont les seuls à offrir un contrôle total de l'énergie, avec un réglage précis du niveau de puissance et de l'intensité d'ébullition. Ils permettent de sélectionner avec précision des températures plus basses, et d'économiser de l'énergie. Le dispositif d'économie d'énergie (en option) permet d'économiser de l'énergie et d'augmenter la productivité, puisque le remplissage de la cuve se fait avec de l'eau préchauffée (utilisant la chaleur résiduelle de l'eau de vidange). La température d'ébullition reste donc stable et donne les meilleurs résultats de cuisson. Aucune énergie supplémentaire n'est nécessaire.



Flower Flame

Ce système exclusif permet à la flamme d'être ajustée avec précision pour s'adapter à tous les diamètres. La chaleur est concentrée uniquement sur le fond, évitant ainsi la dispersion dans l'espace de cuisine.



FryTop chromé

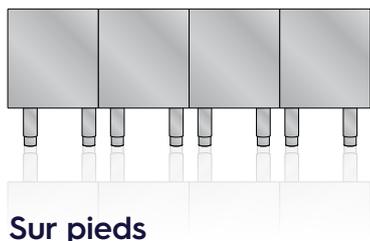
La surface chromée autorise une cuisson au contact, ce qui réduit la dissipation de la chaleur et offre un environnement de travail plus confortable. Toute l'énergie est concentrée sur la surface, accélérant ainsi la montée en température.



Friteuse

Grâce à la cuve en forme de V, la durée de vie de votre huile est prolongée. Cet avantage représente une économie importante puisque l'huile devra être changée moins souvent. Ainsi, vous réduisez les coûts d'élimination de l'huile usagée. Les coûts sont aussi réduits par le système de filtration avancé avec filtre en papier.

Une cuisine sur une base solide



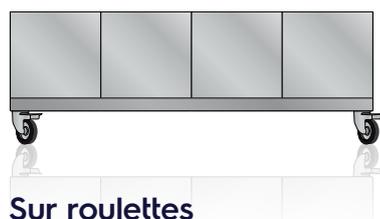
Sur pieds

Solution standard, idéale pour une installation fixe d'appareils réglables en hauteur.
Fournie en standard avec tous les appareils autonomes et les bases.



Avec bande de protection

Elle cache les pieds et ferme l'espace entre l'appareil et le sol.
Peut être installée sur les appareils autonomes et les bases sur pieds.



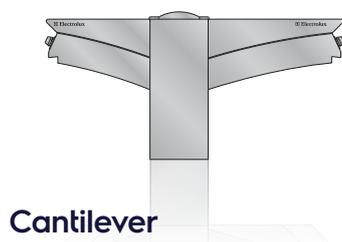
Sur roulettes

Pour remplacer les pieds, et bénéficier d'une solution flexible de déplacement facile des appareils.
Peut être installée sur tous les appareils autonomes et les bases.*
Utilisez des barres d'appui pour réduire le nombre de roulettes.



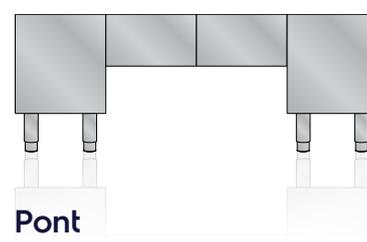
Sur plinthe en ciment

Fournit une solution de fermeture à monter sur une plinthe en ciment (différentes solutions sont disponibles)*.
Convient à tous les appareils autonomes*.



Cantilever

Fournit une solution esthétique et hygiénique grâce à l'utilisation d'un cadre porteur.
Compatibles avec des installations sur le côté ou dos à dos.
Convient à la plupart des unités (seulement les unités avec table 700XP)*.



Pont

Apporte une solution hygiénique permettant de suspendre un certain nombre d'unités entre deux appareils autonomes.
Tables - doivent être installées entre deux unités autonomes sur une longueur maximale de 1600 mm*.
Unités autonomes - peuvent être installées sur une longueur maximale de 2000 mm*.

* Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre représentant Electrolux Professional local ou consulter la brochure Accessoires 700XP et 900XP.







Essentia

Une équipe à votre service, à tout moment, à vos côtés.

Essentia est **au coeur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur-mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de services accrédités**, **10 000 ingénieurs de service** présents dans plus de **149 pays**, et la gestion de plus de **170 000 pièces détachées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et nous nous engageons à vous apporter un support indéfectible grâce à un **réseau de service unique** qui **facilitera votre vie professionnelle**.

Des équipements toujours performants

Une maintenance correcte, **conformément aux manuels et aux recommandations Electrolux Professional**, joue un rôle essentiel pour éviter tout dysfonctionnement inattendu. **Le service client Electrolux Professional** propose plusieurs **offres de services sur mesure**. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez contacter votre **partenaire de service homologué Electrolux Professional**.

Des contrats de service qui méritent votre confiance

Vous pouvez choisir des **formules de services flexibles et sur-mesure**, selon les besoins de votre structure, couvrant une variété de services d'assistance et de maintenance.





L'Excellence est au coeur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



professional.electrolux.com/fr

Electrolux Professional
10 avenue du Stade de France
93210 SAINT DENIS
Tél. : 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001.
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

