



Vertrauen Sie der eXPerience

900XP und 700XP Modulare Küchentechnik

Electrolux Professional Modulare Küchentechnik



Ihre Wünsche...

Wir brauchen ein System, das langfristig herausragende Effizienz garantiert, unser Leben einfacher und die Bedienung für jeden angenehmer macht.

Wir wünschen uns Vielseitigkeit, um mehrere Kochtechniken (Kochen, Schmoren, Braten, Sieden, Grillen) einzusetzen.

Wir brauchen optimale Ergebnisse auf kleinem Raum wie auch in Hochleistungsküchen, ohne die Anforderungen von Küchenchefs und Küchenpersonal außer Acht zu lassen, die sich Einfachheit und Effizienz wünschen.



... sind unser Maßstab!

Mit mehr als 200 Modellen mit Gas- und Elektrofunktionen bieten wir mit den beiden Produktlinien 700XP und 900XP größte Flexibilität für jede Küche.



Unglaublich einfach

Alles ganz leicht gemacht. Jederzeit perfekte Ergebnisse dank einzigartiger Lösungen mit genauer, automatischer Kontrolle. Herausragende Reinigungsfähigkeit und garantierte Bediener-sicherheit.



Exklusive Anpassungsvielfalt

Ein Komplettangebot an leistungsstarken, vielseitigen Lösungen, die sich jeder Küche anpassen und maximale Qualität und Leistung garantieren.



Höchste Leistung

Leistung, Produktivität und Flexibilität in Einem. Bereiten Sie ganz einfach mehrere Speisen in erforderlicher Menge, um alle Wünsche Ihrer Kunden zu erfüllen.



Optimaler Profit

Innovative Lösungen für hohes Effizienz- und Einsparpotenzial. Weniger Verbrauch und niedrigere Betriebskosten. Besser für Ihren Geldbeutel und für die Umwelt.

Vertrauen Sie der eXPerience

XP von Electrolux Professional: die Kochblöcke, die aus dem Einfallsreichtum und der Leidenschaft von fünf Generationen Köchen entstanden sind.



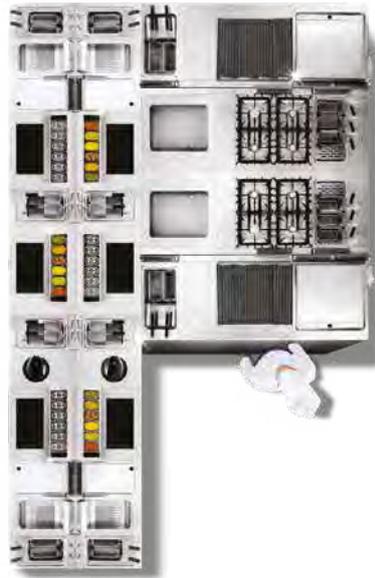
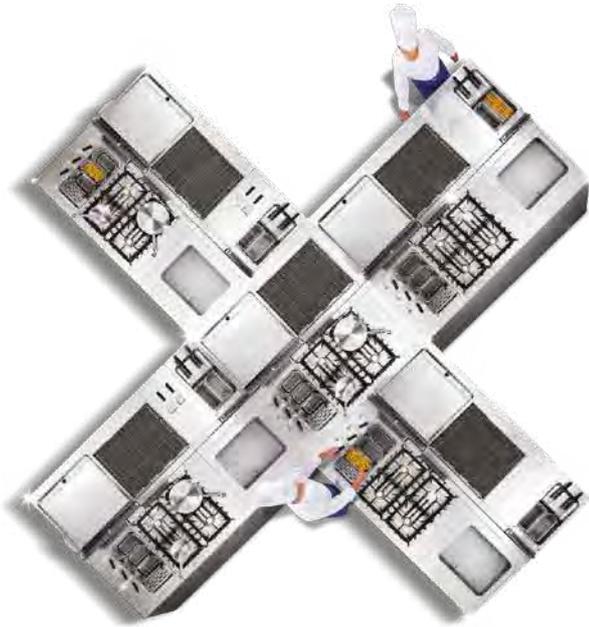
Axel Wenner-Gren,
Gründer von Electrolux

„Innovation ist eine Kombination aus Begeisterung, Loyalität, Aggressivität und Überzeugung. Sie wird inspiriert von dem Vertrauen in unser Unternehmen und unsere Produkte sowie dem Glauben an unseren Erfolg und unsere Zukunft.“

Das hat Axel Wenner-Gren 1908 über Innovation gesagt. Seitdem sind viele Jahre vergangen.

Jetzt, ein Jahrhundert später, präsentieren wir die neueste und einzigartige Innovation: eine Reihe leistungsstarker Küchenlösungen. Die perfekte Lösung, um alle Zutaten sofort und in großen Mengen griffbereit zu haben und Ressourcen optimal einzusetzen.





Vergangenheit, Erfahrung, Inspiration

„Wenn ich in ein Restaurant gehe, sind zwei Dinge für mich wichtig: Erstens möchte ich den Koch treffen und zweitens möchte ich mir seine Küche ansehen. Dort suche ich nach Erfahrung: Ich würde mich niemals an einen Tisch setzen, ohne zu wissen, dass hinter jedem Gericht eine Erfolgstradition, Leidenschaft für das eigene Tun und Zuverlässigkeit stehen – eine Geschichte von Werten.

Ich schaue aber auch nach Innovation, nach Lösungen, die Logik und Prozesse widerspiegeln, die mit der Zeit gehen und sich auf leistungsstarke, flexible und einfache Produkte stützen.

Meine erste Electrolux-Küche habe ich als Kind gesehen, in einem kleinen Restaurant vor meinem Haus: Dort gab es eine große schwarze gusseiserne Herdplatte und weiße Emailletüren mit silberner Schrift.“

Diese Küche war mit einem bedeutenden Schicksal verknüpft, mit der Geschichte eines Mannes, der einen Traum hatte und ihn sich erfüllte. Dieser Mann war Axel Wenner-Gren, der Gründer von Electrolux.

Weiterentwicklung entspringt immer einem besonderen Rezept. Es ist ein langer, leidenschaftlicher Weg mit einem tiefen Bewusstsein für die „Regeln der Kunst“, ohne die es keine Innovation, nur Improvisation, geben würde. Das nennt man Erfahrung: die Bereitschaft, die Zukunft auf der Vergangenheit aufzubauen.

Heute ist es das, was die Forschung von Electrolux bei der Herstellung von professionellen Kücheneinrichtungen antreibt: das Design von soliden Küchen, die unverwüstlich sind und seit mehr als einem Jahrhundert fünf Generationen an Köchen zufriedenstellen: mit leistungsstarken, anwenderfreundlichen und umweltschonenden Lösungen.

Zukunft, Weiter- entwicklung, Innovation

Electrolux XP Serien an modularen Küchentechnologien wurden aus der Erfahrung als Inspirationsquelle und dem Vertrauen in eine lange Tradition als Experten für „Profiküchen“ geboren.

Wenn ich darauf blicke, erkenne ich, dass die Jahre – und ich verrate Ihnen nicht, wie viele – auch bei mir verstrichen sind und dass sich die Zeiten seit meiner Kindheit geändert haben, als ich auf diesen alten Emailleherd blickte, der umgeben von tausenden Töpfen und Pfannen inmitten dieser Küche stand und dessen Flammen die Lieblinge des Kochs, die wahren Königinnen waren...

Die XP-Serien offenbaren mit ihren Merkmalen, Maßen und Funktionen auf den ersten Blick ihren wichtigsten Zweck: die Anforderungen einer modernen Küche mit der Weiterentwicklung der Kochmethoden und Speisenvielfalt zu vereinen (Nachhaltigkeit, Multikulturalismus, Gesundheit, Wohlbefinden...), um so den Bedarf an Modularität und Vielfalt zu decken, der immer differenzierter wird und leistungsstarke, langlebige Geräte fordert.

Vertrauen Sie der Erfahrung, verlassen Sie sich auf das Fachwissen von Electrolux, lassen Sie sich von XP überzeugen, den Kochblöcken, die aus dem Einfallsreichtum und der Leidenschaft von fünf Generationen an Köchen entstanden sind.

Alan Evans, 1958 in Stoke on Trent (Staffordshire, Großbritannien) geboren und seit 2005 Executive Chef bei Electrolux.



Schnell-Service- Restaurants

Haben Sie ein Schnell-Service-Restaurant?

Dann ist XP genau das, was Sie brauchen.

Leistungsstarker 5-kW-Induktionswok: maximale Leistung und Effizienz

Induktionsherdplatte: alles, was Sie benötigen, um Ihre Gerichte mit einem Handgriff aufzupeppen!

Verchromte Bratplatte: Bereiten Sie unterschiedliche Arten von Speisen mit maximaler Effizienz und ohne Geschmacksübertragung zu.

Frittenwanne: eine hervorragende Vorrichtung, um eine ideale Temperatur Ihrer frittierten Speisen vor dem Servieren zu gewährleisten.



Automatischer Pastakocher: Damit bereiten sie mehrere unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zu und erzielen immer die gleiche Qualität.

Glatte Oberflächen und gepresste, abgerundete Arbeitsplatten, die sich schnell und mühelos reinigen lassen.

Leistungsstarke **5-kW-Induktionsherdplatte,** perfekt für das Frontcooking.

Programmierbare Fritteuse: exklusive Kompaktlösungen, die Geschwindigkeit und Qualität garantieren und das jedes Mal.



Umfangreiche Installationsmöglichkeiten, für den individuellen Einbau in Ihrer Küche.



**Full-Service-
Restaurants**

Haben Sie ein Full-Service-Restaurant?

Dann ist XP genau das, was Sie brauchen.

Verchromte Bratplatte:

Bereiten Sie unterschiedliche Arten von Speisen mit maximaler Effizienz und ohne Geschmacksübertragung zu.

PowerGrill^{HP}: Gasstrahlungsheizsystem:

verhindert, dass Lebensmittel anbrennen. Elektromodell mit innovativem Heizsystem, das Energie spart und die Reinigung zum Kinderspiel macht



Gas- oder automatische Elektro-Fritteusen mit **V-förmigen Becken**, um die Nutzungsdauer Ihres Öls zu verlängern.

Wassersäule mit Durchflussmesser, um die Wassermenge zu messen und anzuzeigen.

Multifunktionskocher: bietet maximale Flexibilität – kann als Bratplatte, Schmorpfanne, Siedepfanne oder Bain-Marie verwendet werden.

Automatische

Korbhubvorrichtung: Erzielen Sie jedes Mal die gleichen hochwertigen Ergebnisse.

Pastakocher:

der erste Gas-Pastakocher mit stufenloser Energieregulierung, sodass unnötige Energieverschwendung vermieden wird.

„Flower Flame“-Brenner:

exklusives, hocheffizientes System. Die Flamme passt sich Töpfen jeden Durchmessers an und erhitzt vorrangig den Boden.

Gaskonvektionsofen:

die Leistung und Flexibilität, die Sie sich immer gewünscht haben.



Umfangreiche Installationsmöglichkeiten, für den individuellen Einbau in Ihrer Küche.



Hochleistungsküche

Betreiben Sie eine Hochleistungsküche?

Dann ist XP genau das, was Sie brauchen.

Leistungsstark 4 x 5kW-Induktionsherdplatte: maximale Geschwindigkeit und Energieeffizienz.

Nahtlose, glatte Oberflächen und gepresste, abgerundete Arbeitsplatten für die schnelle und unkomplizierte Reinigung.

Bratplatte^{HP} 1200 mm breit: besonders große Fläche, um große Mengen Ihrer Lieblingspeisen zuzubereiten.

Fritteusen^{HP}: die Komplettlösung für das Frittieren und die längere Nutzungsdauer Ihres Öls.

Automatikversion: spart Öl und sorgt für exakt gleiche Garergebnisse.



Duomat-Kippbratpfanne: eine exklusive Lösung für die Zubereitung großer Mengen.

Kühl-/Gefrierunterbau: exklusive Electrolux-Lösung, absolute Temperaturkontrolle vom Gefriergerät bis zum Kühlschrank, mit nahezu beliebiger Funktion auf der Oberseite.

IcyHot: exklusive Lösung, die die Bratplatte^{HP} oder den PowerGrill^{HP} in Verbindung auf dem Kühl-/Gefrierunterbau kombiniert und damit für höchste Produktivität sorgt.



Umfangreiche Installationsmöglichkeiten, für den individuellen Einbau in Ihrer Küche.

Bratplatte^{HP}

Ideal für:
Hochleistungs-
küchen

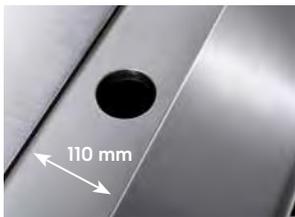


Besonders große Bratfläche für die Zubereitung Ihrer Lieblings Speisen in umfangreicher Menge.



Dicke Oberfläche

Eine 20 mm dicke Stahlfläche sorgt für höchste Leistung und weniger Energieverlust. Sie funktioniert mit hoher Wärmeträgheit, sodass die Oberflächentemperatur nicht abrupt absinkt, wenn Speisen auf die Fläche aufgelegt oder entfernt werden. Vor allem praktisch in Küchen, die große Mengen in kurzer Zeit zubereiten müssen.



Fettablaufrinne auf ganzer Breite, 110 mm breit mit großer Ablauflochung mit einem Durchmesser von 60 mm.



Einheitliche Hitze

Die gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche ohne Kaltzonen gewährleistet optimale Ergebnisse unabhängig davon, wo Sie die Speise platzieren.



Hohe Kapazität (3 l) Fettauffangbehälter.



Sie müssen große Mengen zubereiten? Kein Problem.

Die 600 x 1200 mm große Bratfläche ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von mehr als 50 Burgern in wenigen Minuten.

Verchromte Bratplatte

Ideal für:
Full-
Service-
Restaurants



Höchste Qualität bei vielen Gerichten.
Bereiten Sie Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig zu.



Verchromte Oberfläche

Die verchromte Oberfläche ermöglicht das Kontaktbraten, was zu einer geringeren Wärmeabstrahlung und zu einer besseren Arbeitsumgebung führt.

Keine Geschmacksübertragung

Das Garen auf Chrom verhindert, dass sich Aromen vermischen, wenn sie von einem Gericht zum nächsten wechseln. Sorgen Sie für die gleichbleibende Qualität, die Ihre Kunden von Ihnen erwarten.



Einfache Reinigung

Mühevolle Reinigung durch einteilige gepresste Kochfläche mit abgerundeten Ecken und abnehmbarem 3-seitigem Spritzschutz.



Große Ablauföffnung

Geneigte und horizontale Platte verfügbar. Die horizontale Platte eignet sich perfekt für das Braten in wenig Öl.

Thermostatsteuerung

Modelle mit Thermostatsteuerung gewährleisten eine genaue Temperaturregelung. Das bewirkt eine gesündere und angenehmere Arbeitsumgebung.

Wählen Sie Ihre Oberfläche

Wählen Sie aus einer glatten oder kombinierten (glatten/gerillten) Oberfläche entsprechend Ihren Anforderungen.

Gas-PowerGrill^{HP}

Ideal für:
Hochleistungs-
küchen



Gleichmäßiges Grillen. Noch höhere Produktivität.



Steigern Sie Ihre Produktivität mit dem leistungsstarken, hocheffizienten, vielseitigen Electrolux Gas-PowerGrill^{HP}



Große Grillfläche mit abnehmbaren Rosten.

Die genaue **Leistungsstufenregulierung** bietet einen breiten Temperaturbereich.

Separate Zonen mit hocheffizienten Gasbrennern aus 100 % Edelstahl ermöglichen die flexible Verwendung der Grillroste.

Einheitlich erwärmte Grillzonen dank **innovativem Strahlungssystem**, ohne Kaltbereiche.

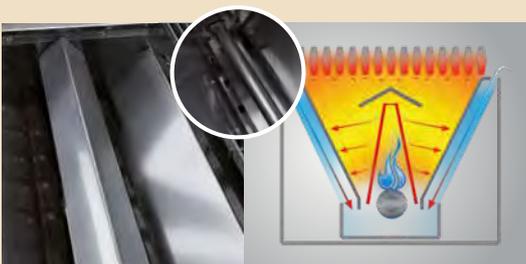
Hohe Leistung mit **großer Grillfläche** und einfach abnehmbaren Gusseisenrosten (bis 185,5 mm breit).

Die Roste bestehen aus emailliertem Gusseisen, an denen nichts haften bleibt und die einfach zu reinigen sind.



Große herausnehmbare Fettauffangrinne, die sich über die gesamte Tiefe des Grills erstreckt (eine pro Zone) und mit Wasser gefüllt werden kann, um die Reinigung zu vereinfachen.

Hocheffiziente Strahlungswärme



Patentiert (US9591947B2 und zugehörige Produktfamilie)

Die Wärme wird zu den Leitblechen und auf den Grillrost abgestrahlt, sodass eine einheitliche Temperaturverteilung auf der gesamten Fläche und damit perfekt gegrillte Speisen garantiert werden.

- ▶ **Die Wärmeleitbleche sind abnehmbar und** ermöglichen damit einen einfachen Zugang zu den Brennern, **die sich so einfach reinigen lassen.**
- ▶ Die Grillzonen erreichen extrem **hohe Temperaturen** und optimieren dadurch die Maillard Reaktion.
- ▶ **Die Abschirmungen** aus 1.4509 Edelstahl sind beständig gegenüber hohen Temperaturen, um eine Abnutzung zu verhindern.

Elektro-PowerGrill^{HP}



Der bisher leistungsstärkste, anwenderfreundlichste, professionelle Elektrogrill.



Einfach zu reinigen. Die Reinigung Ihres Elektro-PowerGrill^{HP} ist mit den spülmaschinenfesten, herausnehmbaren Grillrosten ganz einfach.



Integrierter Wasserzulauf, Feltauffangwanne und Ablauf für das schnelle Befüllen und Leeren.

Perfekte Ergebnisse

Gleichmäßiges, perfektes Grillen jeder einzelnen Portion mit der schnellstmöglichen Erhitzung. Durch das besondere Design des Elektro-PowerGrill^{HP} wird der Abstand zwischen den Heizelementen und den Grillrosten verringert, sodass eine einheitliche Wärmeverteilung gewährleistet wird.

Schnelles Erhitzen

Durch die rasche Wärmeübertragung des Elektro-PowerGrill^{HP} wird nicht nur der Grill in Rekordzeit erhitzt. Die Grillzeiten verkürzen sich durch die Heizelemente in Kombination mit den speziell geformten Grillrosten und den abnehmbaren Wärmeleitblechen.

Patentiert (EP3127458B1 und zugehörige Produktfamilie)

Wasserstandsanzeige

Teilt Ihnen mit, wenn der Wasserstand niedrig ist.



Vielseitiges Sortiment

Ob klein oder groß: Die Module des Elektro-PowerGrill^{HP} sind in zahlreichen Größen erhältlich, um den Raum, den Sie zur Verfügung haben, optimal zu nutzen. Mit bis zu 1200 mm breiten Kochflächen und Schnellerwärmung können Sie Ihre Speisen schneller servieren. Gestalten Sie Ihre Küche noch ergonomischer: Der Elektro-PowerGrill^{HP} kann auf einem Kühl-/Gefrierunterbau* oder einem Schrank montiert werden.

* Die 700-Version kann mit eingeschränkten Layoutoptionen installiert werden.



Energiekontrolle

Verkürzen Sie Grillzeiten, sparen Sie Energie und nutzen Sie unterschiedliche Kochtechniken mit der genauen Energiekontrolle des Elektro-PowerGrill^{HP}. Der Grill kann bei Nichtgebrauch auf minimaler Temperatur gehalten werden und erreicht dann die gewünschte Temperatur in Rekordzeit. Die optionalen Leitbleche ermöglichen langsames Kochen (mit Dampf-wirkung) oder das Grillen mit besonders hoher Leistung.

Mit dem Elektro-PowerGrill^{HP} können Sie selbst an Orten ohne Gasanschluss wie zum Beispiel Einkaufszentren mit Höchstleistung grillen.



Induktionsherd^{HP}

Ideal für:

Hochleistungs-küchen



Full-Service-Restaurants



Schnell und effizient! Die ideale Lösung für schnellsten Service mit optimalem Energieeinsatz.



Flexibel

Perfekte Kontrolle für Ihren Kochbedarf dank Energie-regulierung, die das Arbeiten mit geringer Energie für anspruchsvolle Rezepte oder die volle Leistung für schnelles Servieren ermöglicht.

Leistungsstarke 5-kW-Induktionszonen mit geringer Aufheizzeit der Töpfe und Pfannen, eignet sich ideal für den Schnell-Service.

Schnell und effizient

Angenehmere Arbeitsumgebung, weil sich die Energie nur auf das Kochgeschirr konzentriert, die Kochtemperatur schneller erreicht wird und sich die Wärmeabstrahlung verringert. Speisereste bleiben auf der Kochplatte nicht haften und die Reinigung ist ganz einfach.

Dadurch, dass die Kochtemperatur schneller erreicht wird, können die Abläufe optimiert und die Menge der Speisen erhöht werden. Ideal für Küchen, die eine große Anzahl von Kunden in kurzer Zeit bedienen müssen.

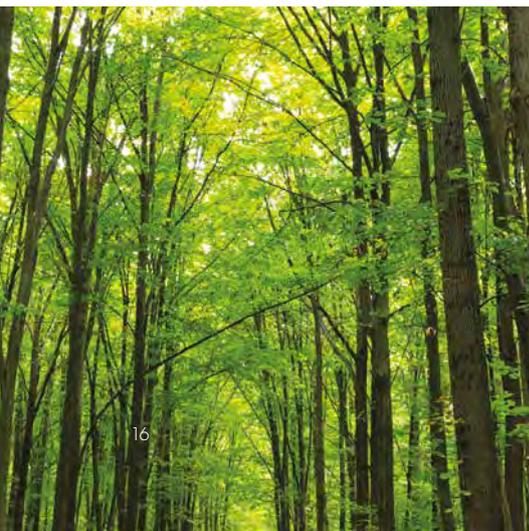


Induktionsplatte aus Glaskeramik



Sicheres Arbeiten und Reinigen

Die Glaskeramikfläche wird nur bei Kontakt mit dem Kochgeschirr erwärmt



50%

weniger Energie als ein Gasgerät

Umweltfreundlich kochen mit Electrolux

Hohe Energieeinsparungen dank der Topf-erkennung, die die Induktionszone nur dann aktiviert, wenn das Kochgeschirr auf der jeweiligen Fläche platziert wird.

Induktionsplatte^{HP}

Ideal für:
Schnell-
Service-
Restaurants



Frontale Induktionsplatte

Sie bekommen alles, was Sie brauchen, um Ihre Prozesse mit einem Handgriff zu verbessern.

Eine horizontale Kochplatte mit zwei quer angeordneten Induktionszonen (jeweils 5 kW) und einem Gewürzhalter für 6 Gastronormbehälter (1/9 GN).

Ideal für das Frontcooking und die Zubereitung von Saucen. Der Aufsatz für die Gastronormbehälter ist mit einem Überlauf ausgestattet, der mit Eis gefüllt werden kann, um die Zutaten kühl zu halten.

Induktionswok^{HP}

Ideal für:
Schnell-
Service-
Restaurants



Leben Sie Ihre Kreativität aus!

Die perfekte Wahl für Gemüse, Sautés und asiatische Gerichte.



5-kW-Induktionswok

Eine leistungsstarke 5-kW-Induktionszone ermöglicht extrem rasche Zubereitungen.



Hochleistungswok aus Glaskeramik

Eine hocheffiziente Glaskeramikschaale, entwickelt und geformt für Induktionswoks.



**Leistung und
Effizienz in einem
Gerät!**

Kochen, sieden,
grillen und braten
Sie mit den bisher
effizientesten
Gasbrennern.

Gasherd^{HP}

Ideal für:
Full-
Service-
Restaurants



Intelligente Einsparungen

und nachhaltige Konstruktion.



Erzielen Sie die höchste
Produktivität mit dem HP-Modell.
Jeder Brenner bietet

**eine Leistung
von bis zu 10 kW.**



Einfache Reinigung

Einteilige, gepresste, tiefgezogene Arbeitsplatte, die sich mühelos reinigen lässt.



Sicherheit an erster Stelle

Die Brenner befinden sich in einem erhabenen Bereich der Mulde, um gegen auslaufende Speisen geschützt zu sein.

Gusseisenroste in Sternform mit langen nach innen reichenden Streben sorgen für die Aufnahme selbst kleinster Töpfe und Pfannen.



Einteilige, gepresste Mulde mit Guss-Sternrosten. Dargestelltes Modell mit 3x6-kW- und 1x10-kW-Brenner.



Exklusive

Exklusive „Flower Flame“-Brenner

Der exklusive „Flower Flame“-Brenner garantiert Flexibilität und hohe Effizienz. Ein Brenner für alle Ihre Bedürfnisse dank seiner besonderen Form, die sich sowohl horizontal als auch vertikal erstreckt, um das perfekte Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form oder Größe zu ermöglichen. Die Flamme passt sich dem Durchmesser der Pfanne an und deckt sie optimal ab. Die Kochtemperatur wird schneller erreicht und die Wärmeabstrahlung reduziert.



Reduzieren Sie
Ihre Betriebs-
kosten und Ihren
Ölverbrauch.
Besser für Ihr
Unternehmen.
Besser für die
Umwelt.

Automatische Fritteuse^{HP}

Ideal für:

Schnell-Service-Restaurants



Hochleistungsküchen



Herausragende Frittierergebnisse

Das optimierte indirekte Heizsystem garantiert kurze Aufheizzeiten. So werden herausragende Frittierergebnisse sichergestellt mit Speisen, die außen knusprig golden und innen weich und saftig (aber nicht übergart) sind.

Schnelles Wiedererwärmen

Dank der kurzen Reaktionszeit erzielen Sie eine höhere Produktivität und erfahren auch in hektischen Zeiten eine stressfreie Arbeitszeit



Einteiliges, gepresstes Becken.
Dargestelltes Modell mit jeweils 23 Liter Füllvolumen.

900XP

V-förmiges 23-l-Becken mit externen Gas- oder elektrischen Heizelementen bietet Leistung, Effizienz und die Möglichkeit, das Öl schnell auf Temperatur zu bringen. Gleichzeitig wird Folgendes garantiert:

- ▶ höhere Produktivität für die anspruchsvollsten Köche
- ▶ bessere Hygiene, keine Schmutzansammlung im Becken dank glatter Oberflächen
- ▶ abgerundete Ecken für eine schnellere und sichere Reinigung ohne direkten Kontakt mit den Heizelementen
- ▶ innovative Leitbleche für anfallende Schwebstoffe

Automatische Frittierfunktion

Ermöglicht es, unterschiedliche Chargen zu frittieren indem die Programmautomatik die Garzyklen an die Mengen anpasst. Bis zu 5 automatische Kochprogramme können gespeichert werden.

Zum Patent angemeldet (EP15178651.4 und zugehörige Produktfamilie)

Fortschrittliches Filtersystem

Entfernt selbst kleinste Speisereste und verlängert die Nutzungsdauer des Öls.

700XP

V-förmiges 15-l-Becken mit externen Heizelementen.

Automatische Korbhubvorrichtung

Automatische Korbhubvorrichtung mit 2 unabhängig gesteuerten Hebern.

Programmierbare Steuerung

Programmierbare Steuerung mit 5 unterschiedlichen Programmen.



Automatische Korbhubvorrichtung

Automatischer Pastakocher^{HP}

Ideal für:
Schnell-
Service-
Restaurants



Extrem vielseitig: Bereiten Sie nicht nur Pasta, sondern auch Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Getreide und vieles mehr zu.

Hohe Leistung gewährleistet dank leistungsstarkem Infrarot-Heizsystem, das sich unter dem 20-l-Becken befindet.

Thermostatsteuerung für die genaue Regulierung der Kochintensität, ideal für gradgenaue Anwendungen.

Integrierter Überlauf unterstützt das Entfernen von Stärke und Speiseresten und verkürzt Ausfallzeiten, da das Wasser nicht mehr im laufenden Betrieb ausgewechselt werden muss.

Dank **Rapid System** erfolgt das Auffüllen des Beckens mit warmem Wasser, sodass ein konstantes Sieden und permanente Kochergebnisse garantiert werden. Damit steigern Sie Ihre Produktivität und sparen Energie.

Eine Sicherheitsvorrichtung verhindert, dass das Gerät betrieben werden kann, wenn kein Wasser im Becken ist.



Programmierbare Bedienung



Wärmerück- gewinnung

Dank dem Wärmerückgewinnungsgerät (optional bei allen Modellen) erfolgt das Auffüllen der Mulde mit warmem Wasser, sodass ein konstantes Sieden und optimale Kochergebnisse garantiert werden. Damit steigern Sie Ihre Produktivität und sparen Energie.

* Verfügbar bei 700/900XP

Gas- oder Elektro- Pastakocher^{HP}

Ideal für:
Full-
Service-
Restaurants



Die Electrolux Gas-Pastakocher: mit integrierter Energiekontrolle.



Gas-Pastakocher

Mit dem Gas-Pastakocher ist es möglich, die Energie und Kochintensität präzise zu regulieren, ohne einen Ein-/Aus-Schalter benutzen zu müssen.

- ▶ Ideal für das Kochen empfindlicher Speisen, die niedrigere Temperaturen benötigen.
- ▶ Erfordert keinen Stromanschluss.

Elektro-Pastakocher

Die Elektro-Pastakocher bieten ein stufenweise gesteuertes Infrarot-Heizsystem, das sich unter dem Becken befindet, um eine höhere Leistung und Effizienz zu ermöglichen.

Automatische Korbhubvorrichtung

Optimieren Sie Ihre Abläufe, eliminieren Sie Stress und erzielen Sie mit jedem Mal gleichbleibende Ergebnisse.

- ▶ Die programmierbare, automatische Hubvorrichtung garantiert durch die Automatisierung des Kochvorgangs konstante Kochergebnisse und stets die gleiche hohe Qualität der Speisen.
- ▶ Möglichkeit, 9 Kochzeiten per digitaler Steuerung zu speichern.
- ▶ Einfache Bedienung, die Korbhubvorrichtung wird über eine einfache Drucktasterfunktion aktiviert.
- ▶ 200 mm breit mit 3 Edelstahl-Korbhalterungen (2 Halterungen bei der 700XP-Reihe), von denen jede 1/3 Körbe tragen kann (1/2 Körbe bei der 700XP-Reihe).
- ▶ Kann sich entweder auf einer Seite des Pastakochers für maximale Flexibilität oder auf beiden Seiten befinden, um einen Hub für bis zu 6 kleine Portionskörbe zu bieten (4 kleine Portionskörbe beim 700XP).



900XP Korbhubvorrichtung mit 3 Trägern und 1/3 Körben

Kippbratpfanne

Ideal für:
Hochleistungs-
küchen



Die exklusive Lösung für Kochprozesse in großen Mengen.



Einheitliche Temperatur

Kippbratpfannen mit der innovativen **Duomat-Kochfläche** (eine Kombination aus mehreren Edelstahlsorten) sind die beste Lösung, um eine einheitliche Temperatur im gesamten Kochbereich zu garantieren. Sie bieten beim Braten eine bessere Wärmestabilität und sind die beste Wahl gegen Korrosion beim Dünsten, Kochen oder Schmoren.



Der Ausguss vereinfacht die Handhabung

Sicherheit und Hygiene

Die Gasbeheizung oder die mit Strom betriebene Infrarotheizung ist an der Unterseite des Tiegels befestigt und bewegt sich beim Kippen gemeinsam mit So werden maximale Bediener-sicherheit und Hygiene gewährleistet

- ▶ Thermostatisch gesteuerte Temperatur im Bereich zwischen 120 °C und 300 °C, kombiniert mit einem Energieregler für das schnelle Erhitzen von Flüssigkeiten.
- ▶ Der verstärkte Deckel ist ausbalanciert und mit einem Edelstahlgriff einfach und ergonomisch konstruiert. Im geschlossenen Zustand kann der Deckel auch als Arbeitsfläche genutzt werden.



Manuelles Kippen

Manuelle Kippvorrichtung

Die manuelle Kippvorrichtung sorgt für eine präzise gesteuerte, mühelose Kippung. Die Auslaufschnaupe verhindert, dass die Gerätefront durch Lebensmittel verschmutzt wird. **Auch Modelle mit automatischer Kippung erhältlich.**

Multifunktions- kocher

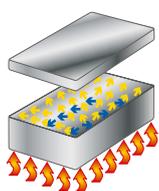
Ideal für:
Full-
Service-
Restaurants



4 Geräte in einem! Kann als Bratpfanne, Schmorpfanne, Siedepfanne oder Bain-Marie verwendet werden: Ein Muss für Küchen, die maximale Flexibilität benötigen.



Trockenkochen (Bratplatte)



Gleichmäßiges Kochen

11- oder 22-l-Mulde aus Chromnickelstahl 1.4301 mit 15 mm Verbundboden (12 mm dicke untere Schicht aus Stahl in Verbindung mit einer 3 mm dicken oberen Schicht aus korrosionsbeständiger Edelstahllegierung 1.4401) sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung.

Einfache Reinigung

Abgerundete Kanten und Ecken für die einfache Reinigung.

Alles unter Kontrolle

- ▶ Thermostatische Temperaturregelung im Bereich zwischen 100 °C und 250 °C für präzise Zubereitung empfindlicher Speisen.
- ▶ Die große Ablaufbohrung ermöglicht das schnelle Entleeren von flüssigen Lebensmitteln direkt in Gastronombehälter.

Mitgeliefertes Zubehör:

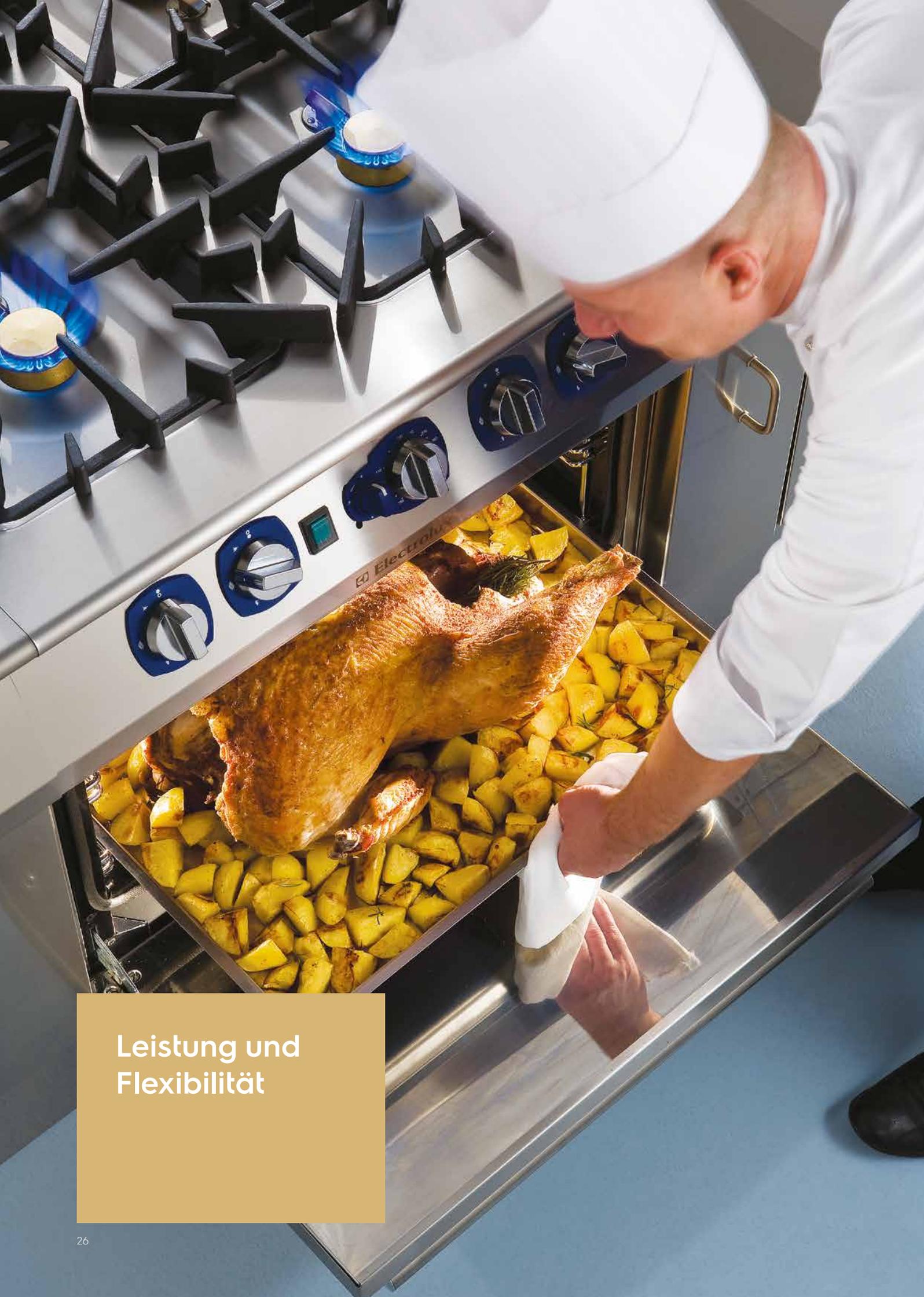
Standrohr, Schaber und Abflussrohr für das Entleeren.



Schmoren, dünsten oder braten

Extrem vielseitig

Kann sowohl zum Braten, wie zum Kochen von Saucen, Suppen, Schmorgerichten etc. verwendet werden.



Leistung und
Flexibilität

Gas-Umluftofen

Ideal für:
Full-
Service-
Restaurants



Der Gas-Umluftofen (800 mm breit) ist die einzigartige, flexible Ergänzung für 900XP Kochblöcke.



Kürzere Garzeiten

Die Garzeiten werden stark verkürzt (bis zu 50 %) im Vergleich zum Braten mit herkömmlichen statischen Öfen.



Mehr Produktivität

Höhere Produktivität durch das Braten oder Backen auf 2 Stufen mit GN 2/1, sodass die Küchenabläufe optimiert werden können.

Mehr Flexibilität

Höhere Flexibilität dank der Funktion als statischer Ofen, indem einfach der Lüfter ausgeschaltet wird, um so ideale Bedingungen für das Erzielen optimaler Ergebnisse für alle Arten der Zubereitung zu schaffen.

Technische Informationen

- ▶ Garraum aus schwarzem, emailliertem Stahl, um die Effizienz und Temperaturverteilung zu steigern.
- ▶ Betriebstemperaturbereich von 120 °C bis 280 °C.
- ▶ Piezozündung für einfache Bedienung.



Garen auf 2 Ebenen, Gastronormbehälter 2/1

Freistehendes Gerät oben:

- 4 Brenner
- Bratplatte mit glatter/geriffelter Oberfläche
- Gasherplatte
- Gasherplatte mit 2 Brennern

Volle Kontrolle auf Knopfdruck

Ideal für:

Schnell-
Service-
Restaurants



Full-
Service-
Restaurants



Hoch-
leistungs-
Küchen



Volle Leistung auf dem Kühl-/Gefrierunterbau.
Einzigartig auf dem Markt.



Kühl-/Gefrierunterbau Leistung, Produktivität und Flexibilität in Einem

Leistung

Maximale Leistung mit dem PowerGrill^{HP} oder der Bratplatte^{HP}, montiert auf dem innovativen Kühl-/Gefrierunterbau.

Wählen Sie einfach Ihre Speise aus und nutzen Sie den Unterbau je nach Ihren Anforderungen als Kühl- bzw. Gefriergerät.

Stellen Sie die Arbeitstemperatur einfach zwischen -22 °C und +8 °C ein.

Produktivität

Steigern Sie Ihre Produktivität und optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe, indem Sie kürzest mögliche Wege abbilden. Sie haben alle erforderlichen Zutaten direkt am Arbeitsplatz perfekt gelagert.

Flexibilität

Viele Herdvorrichtungen aus der 900XP-Produktreihe können auf diesem 1200-mm-Unterbau montiert werden.

Die Montage auf Rädern für zusätzliche Flexibilität ist ebenfalls möglich.

PowerGrill^{HP} 800 mm auf Kühl-/Gefrierunterbau, 1200 mm



Mit 2 Schubladen
GN 2/1, 150 mm tief



Bratplatte^{HP} auf Kühl-/
Tiefkühlunterbau, 1200 mm



PowerGrill^{HP} auf Kühl-/
Tiefkühlunterbau, 1200 mm

XP – größte Flexibilität und Anpassungs- fähigkeit für jede Küche



Perfekte Reinigung



Keine Wartezeit

Keine Wartezeit, bis sich die Vorrichtung abgekühlt hat **und Sie sie reinigen können**: Verwenden Sie „**Rapid Grease**“, ein spezielles Reinigungsmittel für Bratplatten und Bratpfannen, das eigens für die Verwendung bei hohen Temperaturen entwickelt wurde. Bestellen Sie bei Ihrem Servicepartner vor Ort (Ersatzteilnummer 0S1195).

Rechtwinklige,
lasergeschnittene
Abkantungen
für den bündigen
Einbau der Einheiten.

Verchromte Brat-
platte mit einteiliger,
tiefgezogener
Oberfläche und
glatten, abge-
rundeten Ecken.

Leicht heraus-
nehmbare und
spülmaschinen-
feste Roste.

V-förmige Becken
mit lasergeschweißten
Kanten, um Schmutz-
ansammlungen zu
vermeiden und die
Hygiene zu optimieren.

Wassersäule mit
Durchflussmesser,
um die Wasser-
menge zu messen
und anzuzeigen.

Gepresster Tiegel
mit abgerundeten
Ecken und großer
Abflussöffnung
für das schnelle
Entfernen von
Flüssigkeiten.

Durchgängige,
glatte Oberflächen
und gepresste, ab-
gerundete Arbeits-
platte für die schnelle,
unkomplizierte
Reinigung.

Spritzwasserge-
schützte Blenden für
maximalen Schutz
bei der Reinigung.

Der integrierte Überlauf
bewirkt das Abscheiden der
Speisstärke, Beseitigung
von Stärke und Speiseresten,
sodass weniger Wasser-
wechsel erforderlich sind.

Einfacher
Frontzugang
zu den Haupt-
komponenten
für die Wartung.

Außenverkleidung
aus Edelstahl mit
Scotch-Brite-Schliff.

Einteilige,
gepresste,
tiefgezogene
Arbeitsplatte für die einfache
Reinigung.



Nach- haltig und energie- sparend

Mit XP sparen Sie
Geld und schonen
die Umwelt.



Power Grill^{HP}

Verkürzen Sie Grillzeiten, sparen Sie Energie und nutzen Sie unterschiedliche Kochtechniken mit der genauen Energiekontrolle des Elektro-PowerGrill^{HP}.

Der Grill kann bei Nichtgebrauch auf minimaler Temperatur gehalten werden und erreicht dann die gewünschte Temperatur in Rekordzeit. Die optionalen Leitbleche ermöglichen langsames Garen (mit Dampfwirkung) oder das Grillen mit besonders hoher Leistung.

Patentiert (EP3127458B1 und zugehörige Produktfamilie)



Induktion

Die hohe Leistung dieser Technologie zusammen mit der automatischen Topferkennung (Energieaufnahme nur bei Kontakt mit Kochgeschirr) reduziert den Energieverbrauch sowie die Wärmeabgabe im Arbeitsbereich.



Pastakocher mit Energiekontrolle und Wärmerückgewinnung

Die XP Gas-Pastakocher sind die einzigen ihrer Art, die eine volle Energiekontrolle bieten, sodass eine genaue Einstellung der Energie und Kochintensität möglich ist. Das heißt, dass Sie niedrigere Temperaturen verwenden und Energie sparen können, weil das Gas bei Nichtgebrauch reduziert werden kann. Die Wärmerückgewinnung (optional) spart Energie und steigert die Produktivität.



Hartverchromte Bratplatte

Die verchromte Oberfläche ermöglicht das Braten über Kontaktwärme, was zu einer geringeren Wärmebelastung in der Arbeitsumgebung führt. Sämtliche Energie konzentriert sich auf die Oberfläche, sodass die Zeit verkürzt wird, die für das Erreichen der gewünschten Temperatur benötigt wird.



Flower Flame

Das exklusive System, das die genaue Einstellung der Flamme auf Pfannen jeden Durchmessers ermöglicht. Die Hitze konzentriert sich nur auf den Pfannenboden und verringert so die Wärmeausbreitung im Arbeitsbereich.



Fritteusen

Dank der V-förmigen Becken, die die Nutzungsdauer Ihres Öls verlängern, sind hohe Einsparungen möglich, da das Öl seltener gewechselt werden muss. Und dank dem fortschrittlichen Filtersystem mit Papierfilter sind noch mehr Einsparungen möglich.

Electrolux schafft innere Zufriedenheit

Electrolux ist globaler Marktführer für Haushaltsgeräte sowie für professionelle Vorrichtungen. Das Unternehmen verkauft jedes Jahr mehr als 40 Millionen Produkte an Verbraucher in mehr als 150 Märkten.

Das Unternehmen konzentriert sich auf Innovationen, die durchdacht sind und auf umfangreichen Kundenrückmeldungen beruhen, um die wahren Anforderungen von Verbrauchern und Fachleuten zu erfüllen.

100 Jahre führend bei Innovationen und Design

Axel Wenner-Gren, der Gründer von Electrolux, hat die Grundsätze festgelegt, denen sich das Unternehmen bis heute verpflichtet fühlt. Sein Traum, die Lebensqualität zu verbessern, hat Haushalte auf der ganzen Welt maßgeblich verändert. Heute, 100 Jahre später, ist Electrolux Weltmarktführer für Haushaltsgeräte und professionelle Systeme.

Nachhaltigkeit

Wir möchten sowohl über unsere Prozesse als auch unsere Produkte positiv zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, den Energieverbrauch unserer Produkte sowie die Emissionen unserer Fabriken zu reduzieren. Wir sind bestrebt, unsere Mitarbeiter und Geschäftspartner fair zu behandeln und in guter Nachbarschaft mit den Gemeinden, in denen wir tätig sind, zu agieren. Deshalb wenden wir die Konzepte der Nachhaltigkeit an und legen dar, wie wir die Hauptfaktoren, die unsere Geschäftstätigkeiten beeinflussen, steuern.

Konzernkodizes, Richtlinien und Initiativen helfen uns dabei, eine umweltfreundliche, ethische, menschenorientierte und sichere Arbeitsumgebung für unsere Tätigkeiten zu schaffen. Wir wenden robuste Managementsysteme basierend auf ISO14001 und ISO9001 an. Darüber hinaus stellt unser maßgeschneidertes ALFA-Programm (Aufmerksamkeit - Lernen - Feedback - Assessment) die Einhaltung unseres Verhaltenskodex sicher. Über unsere EPA (Umweltleistungsbewertung) behandeln wir Umweltaspekte.

Unabhängig davon, wo wir auf der Welt tätig sind, streben wir nach verantwortungsbewusstem Handeln. Dazu gehört auch, dass wir bei unseren Lieferanten sicherstellen und kontrollieren, dass sie hohe Standards für das Verhalten am Arbeitsplatz und Umweltschutz befolgen. Wir glauben, dass eine derartige Unternehmensführung Risiken reduziert und unsere Lebensfähigkeit auf dem Markt verlängert.

Die folgenden „Anerkennungen“ haben wir bisher erhalten.

Electrolux Zertifizierungen



DOW JONES NACHHALTIGKEITS-WELTINDEX
2009 ist Electrolux zum zehnten Mal im prestigeträchtigen Dow Jones Nachhaltigkeits-Weltindex gelistet worden, dem ersten Börsenindex, der die weltweit führenden Unternehmen enthält, die von einem verantwortlichen und nachhaltigen Ansatz gesteuert werden mit besonderem Augenmerk auf Umwelt und soziale Angelegenheiten.



PREIS FÜR NACHHALTIGE ENERGIE
2007 hat die Europäische Kommission Electrolux diese Auszeichnung verliehen: in der Kategorie „Corporate Commitment“ für die andauernden Bemühungen, den Energieverbrauch in Werken, Produkten und Dienstleistungen zu verringern.



UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT
Electrolux nimmt am United Nations Global Compact teil, einer internationalen Initiative, die Unternehmen, UN-Agenturen, Arbeits- und Zivilgesellschaften zusammenführt, um zehn Grundsätze in den Bereichen Menschenrechte, Arbeit, Umwelt und Korruptionsbekämpfung zu fördern.



FTSE 4 GOOD
Seit 2000 ist Electrolux im FTSE4 Good Aktienindex, der die Leistung von Unternehmen misst und Unternehmen auszeichnet, die weltweit anerkannte Standards für die Unternehmensverantwortung erfüllen. FTSE ist ein unabhängiges Unternehmen, das von der Londoner Börse und der Financial Times gehalten wird.



KLD GLOBAL CLIMATE 100
Electrolux wurde im KLD Global Climate 100 Index aufgenommen, der die 100 Unternehmen der Welt benennt, die das größte Potenzial für die Minderung sofortiger und langfristiger Ursachen des Klimawandels haben. KLD hat zusammen mit dem Global Energy Network Institute (GENI) den KLD Global Climate 100 Index geschaffen, um nachhaltige Investitionen zu unterstützen.



UMWELT-ZERTIFIZIERUNG ISO 14001
Seit 1995 haben die Fabriken von Electrolux Professional diese wichtige Zertifizierung erhalten, die Unternehmen dabei unterstützt, ihre Umweltqualität zu verbessern. Ab 1996 wurde der Wasser- und Energieverbrauch jeder hergestellten Komponente um 50 % bzw. 20 % reduziert.



WWF
Seit 1993 arbeiten Electrolux und WWF zusammen, um das Bewusstsein für den Umweltschutz zu stärken. Diese Zusammenarbeit begann, als es noch keine anderen Zertifizierungen gab und WWF die umweltfreundlichsten Produkte ausgewählt und Verbrauchern empfohlen hat, die besonders energieeffizient handeln wollten.



ROHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)
Eine strenge Richtlinie, strikter als das Gesetz, die die Wahl von Materialien begrenzt, und die die Electrolux-Liste über Materialbegrenzung in die europäischen RoHS Richtlinie (2003 von der EU übernommen) aufgenommen hat, die Unternehmen davon abhält, gefährliche Materialien und Komponenten zu verwenden. Die globale Präsenz verstärkt die Wirkung und macht Electrolux Professional zu einem Exporteur von „Umweltbewusstsein“, indem einige der strengsten europäischen Gesetze über die gesamte Lieferkette in jedem Land verbreitet werden.



RECYCLFÄHIGKEIT
Gemäß der Unternehmensrichtlinie und ihrer eigenen Beschaffenheit garantieren die Lösungen von Electrolux Professional eine hohe Recyclfähigkeit der Komponenten (bis 95 %).



DIE NIEDERLANDE - GASTEC
Kiwa Gastec ist ein europäischer Marktführer auf dem Gebiet der Prüfung und Zertifizierung gasbezogener Produkte. Die Kiwa Gastec-Zertifizierung prüft und zertifiziert sowohl Produkte als auch Qualitätsmanagementsysteme. Sie bewertet die Sicherheit, Effizienz und Qualität von Sicherheits- und Kontrollgeräten, die Verteilung, Installation von Rohrsystemen und Vorrichtungen. Die Öfen von Electrolux Professional haben eine doppelte Gastec-Zertifizierung sowohl für hohe Effizienz als auch für reduzierte Schadstoffemissionen (CO und NOx) erhalten.



UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)
Die Zertifizierung wird für die effizientesten Produkte in Bezug auf Energieeinsparungen vergeben. Diese Produkte werden geprüft und in der ETL (Energie-technologieliste) aufgenommen, die ihre hohe Energieeffizienz zertifiziert. Die in der ETL aufgeführten Produkte bieten beträchtliche, langfristige finanzielle Vorteile und reduzierte CO2-Emissionen.



DIE NIEDERLANDE - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)
Dieses Steuervergünstigungsprogramm bietet direkte finanzielle Anreize für niederländische Unternehmen, die in energieeffiziente und nachhaltige Geräte investieren.



DÄNEMARK - GO' ENERGIMÆRK (DIE DÄNISCHE ENERGIEVERBRAUCHS-KENNEICHNUNG)
Go' Energi, eine unabhängige, öffentliche Organisation unter dem dänischen Ministerium für Klima und Energie, die Energieeffizienz in Dänemark schafft. Eine vollständige Liste der empfohlenen Produkte finden Sie auf www.savingtrust.dk.

Sortiment



Gasherde

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Pfannenuntersetzer aus Gusseisen (Standard)
- Pfannenuntersetzer aus Edelstahl (optional)
- Hocheffiziente „Flower Flame“-Brenner
- Brenner mit Zündsicherung
- Geschützte Zündflamme

Ofenfunktionen

- Vertiefte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresstem Innenblech für luftdichten Verschluss und bessere Hygiene
- Ofenkammer aus Edelstahl mit geriffelter Grundplatte (5 mm Gusseisen beim 900XP und 2 mm schwarzer emaillierter Stahl beim 700XP)
- Garraum mit 3 Stufen für GN 2/1 Backbleche
- **Gasofen** mit rohrförmigem, atmosphärischem, zentralem Hocheffizienzbrenner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte. Einstellbarer Thermostat:
 - 900XP von 120 °C bis 280 °C
 - 700XP von 110 °C bis 270 °C
- **Elektroöfen** mit separaten Thermostaten für die oberen und unteren Heizelemente. Einstellbarer Thermostat:
 - 900 XP von 110 °C bis 285 °C
 - 700 XP von 140 °C bis 300 °C

Merkmale des Gaskonvektionsofens

- Doppelwandige, isolierte Tür mit Dichtung für luftdichten Verschluss
- Emaillierte Ofenkammer mit Backblechträgern aus Edelstahl
- Garraum mit 2 Stufen für 2 GN 2/1 Pfannen
- Rohrförmiger Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte
- Einstellbarer Thermostat von 120 °C bis 180 °C

Versionen der 900-Reihe

- 2, 4, 6, oder 8 Brenner
- 6- und 10-kW-Brenner
- Plattenmodelle
- bei statischen Gas- oder Konvektionsofen
- bei großen Gasöfen, 1200 mm
- bei statischen Elektroöfen
- Breiten: 400, 800, 1200, 1600 mm

Versionen der 700-Reihe

- 2, 4, oder 6 Brenner
- 5,5-kW-Brenner
- Plattenmodelle
- bei statischen Gasöfen
- bei statischen Elektroöfen
- Breiten: 400, 800, 1200 mm



Gasglühplatten

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm beim 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Widerstandsfähige Kochfläche aus Gusseisen
- Kochfläche mit unterschiedlichen Temperaturzonen, maximale Temperatur von 500 °C in der Mitte, die zum Rand hin stufenweise auf 200 °C absinkt
- Einfacher zentraler Brenner mit optimierter Verbrennung und Zündsicherung
- Piezozündung
- Geschützte Zündflamme

Ofenfunktionen

- Vertiefte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresstem Innenblech für luftdichten Verschluss und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit geriffelter Grundplatte (5 mm Gusseisen beim 900XP und 2 mm schwarzer emaillierter Stahl beim 700XP)
- Ofenkammer mit 3 Stufen für GN 2/1 Backbleche
- **Gasofen** mit rohrförmigem, atmosphärischem, zentralem Hocheffizienzbrenner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte. Einstellbarer Thermostat:
 - 900 XP von 120 °C bis 280 °C
 - 700 XP von 110 °C bis 270 °C

Merkmale des Gaskonvektionsofens

- Doppelwandige, isolierte Tür mit Dichtung für luftdichten Verschluss
- Emaillierter Garraum mit Backblechträgern aus Edelstahl
- Garraum mit 2 Stufen für 2 GN 2/1 Pfannen
- Rohrförmiger Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte
- Einstellbarer Thermostat von 120 °C bis 180 °C

Versionen der 900-Reihe

- Plattenmodell, 800 mm breit
- Glühplatte mit 2 Brennern, Breiten: 800 und 1200 mm
- bei statischen Gas- oder Konvektionsofen

Versionen der 700-Reihe

- Plattenmodell, 800 mm breit
- bei statischen Gasöfen
- Glühplatte mit 2 Brennern, 800 mm breit
- Glühplatte mit 2 Brennern, 1200 mm breit
- 2 Brenner, Glühplatte, 2 Brenner, 1200 mm breit



Kochplatten für Gasherde

- Einteilige, 2 mm dicke, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Glatte Stahlplatte
- Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme. Jeder Brenner hat 2 Arme mit 4 Flammenreihen
- Piezozündung
- Geschützte Zündflamme

Versionen der 900-Reihe

- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm



Elektrische Heizplatten

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Heizplatten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat, hermetisch versiegelt zur Arbeitsplatte
- Einzeln gesteuerte Heizplatten, (4 kW jeweils beim 900XP - 2,6 kW jeweils beim 700XP), mit Stufenregulierung

Backofenfunktionen

- Vertiefte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresstem Innenblech für luftdichten Verschluss und bessere Hygiene
- Ofenkammer aus Edelstahl mit geriffelter Grundplatte (5 mm Gusseisen beim 900XP und 2 mm schwarzer emaillierter Stahl beim 700XP)
- Ofenkammer mit 3 Stufen für GN 2/1 Backbleche
- Elektroöfen mit separaten Thermostaten für die oberen und unteren Heizelemente. Einstellbarer Thermostat:
 - 900 XP von 110 °C bis 285 °C
 - 700 XP von 140 °C bis 300 °C

Versionen der 900-Reihe

- 2 oder 4 quadratische Platten
- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm
- bei statischen Elektroöfen

Versionen der 700-Reihe

- 2, 4, oder 6 runde Platten
- 4 quadratische Platten
- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800, 1200 mm
- bei statischen Elektroöfen



Kochplatten für Elektroherde

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Glatte Stahlplatte (16Mo3)
- Einzeln gesteuerte Zonen mit Stufenregulierung

Versionen der 900-Reihe

- Plattenmodell, 400 mm breit

Versionen der 700-Reihe

- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm



Induktionsplatten

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Effektive, hocheffiziente und 6 mm dicke Ceran® Glas-Kochfläche
- Unabhängig gesteuerte Induktionszonen:
 - 5 kW (Durchm. 230 mm für 700XP - 280 mm für 900XP)
 - 3,5kW (Durchm. 230 mm beim 700XP) mit Überhitzungsschutz
- Bediendisplay mit 9 Leistungsstufen und Anzeige für den Zonenbetrieb

Induktionswokplatte

- Effektive, hocheffiziente und 6 mm dicke Ceran® Glas-Wokschale
- Eine Induktionszone mit Überhitzungsschutz
- Bediendisplay mit 9 Leistungsstufen und Anzeige für den Betrieb

700XP frontale „pikante“ Induktionsplatte

- 2 unabhängig gesteuerte Induktionszonen, 5 kW (230 mm Durchmesser), jeweils mit Überhitzungsschutz
- 6 x GN 1/9 Gewürzgläser mit Deckel

Versionen der 900-Reihe

- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm

Versionen der 700-Reihe

- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm

Sortiment



Infrarotplatten

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Effektive, hocheffiziente und 6 mm dicke Ceran® Glas-Kochfläche
- Unabhängig gesteuerte Infrarotzonen
 - 900XP Durchm. 300 mm 3,4 kW
 - 700XP Durchm. 230 mm 2,2 kW
- Konzentrische Strahlerelemente, die die Auswahl des Heizbereichs je nach Pfannengröße ermöglichen
- Warnleuchte zeigt Restwärme auf der Oberfläche zur Sicherheit des Bedieners an

Backofenfunktionen

- Vertiefte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresstem Innenblech für luftdichten Verschluss und bessere Hygiene
- Ofenkammer aus Edelstahl mit geriffelter Grundplatte (5 mm Gusseisen beim 900XP und 2 mm schwarzer emaillierter Stahl beim 700XP)
- Ofenkammer mit 3 Stufen für GN 2/1 Backbleche
- **Elektroöfen** mit separaten Thermostaten für die oberen und unteren Heizelemente. Einstellbarer Thermostat:
 - 900XP von 110 °C bis 285 °C
 - 700XP von 140 °C bis 300 °C

Versionen der 900-Reihe

- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm

Versionen der 700-Reihe

- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm bei statischen Elektroöfen

Verchromte Bratplatten

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Kochplatte (20 mm dick beim HP 900XP, 15 mm dick beim 900XP und 12 mm dick beim 700XP) für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Kochfläche aus Stahl oder hartverchromt
- Große Abflusslochung mit Fettauffangrinne
- Große Fettauffangrinne (optional)

900XP Gasmodelle

- Stahloberfläche - thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 90 °C bis 280 °C
- Stahloberfläche - Temperaturbereich 210 °C bis 420 °C
- Hartverchromte Oberfläche, thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 130 °C bis 300 °C

700XP Gasmodelle

- Stahloberfläche - Temperaturbereich 200 °C bis 400 °C
- Hartverchromte Oberfläche, thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 130 °C bis 300 °C

- Piezozündung

Elektromodelle

- Incoloy-(900XP) oder Infrarot-(700XP)-Heizelemente unter der Kochplatte
- Thermostatische Steuerung, Sicherheitsthermostat
 - Temperaturbereich 120 °C bis 280 °C (900XP)
 - Temperaturbereich 110 °C bis 300 °C (700XP)

- **Gasöfen** mit rohrförmigem, atmosphärischem, zentralen Hocheffizienzburner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte. Einstellbarer Thermostat:
 - 900 XP von 120 °C bis 280 °C
 - 700 XP von 110 °C bis 270 °C

- **Elektroöfen** mit separaten Thermostaten für die oberen und unteren Heizelemente. Einstellbarer Thermostat:
 - 900 XP von 110 °C bis 285 °C
 - 700 XP von 140 °C bis 300 °C

- **Gaskonvektionsofen** mit rohrförmigem, atmosphärischem, zentralen Hocheffizienzburner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung unter der Grundplatte.

Versionen der 900-Reihe

- Gas- oder Elektroheizung
- Stahloberfläche (glatt, geriffelt, kombiniert)
- hart-verchromte Oberfläche (glatt oder kombiniert)
- geneigte oder horizontale Oberfläche
- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm
- beim statischen Gas- oder Elektroöfen
- HP-Plattenversion, Gas/Elektro, Stahloberfläche (glatt oder kombiniert), 1200 mm

Versionen der 700-Reihe

- Gas- oder Elektroheizung
- Stahloberfläche (glatt, geriffelt, kombiniert)
- hart-verchromte Oberfläche (glatt oder kombiniert)
- geneigte oder horizontale Oberfläche
- Plattenmodelle, Plattenbreiten: 400, 800 mm
- Einstellbarer Thermostat-120 °C bis 280 °C

Grillgeräte

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Abnehmbarer 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl
- Freistehende Modelle - doppelseitige Gusseisenroste - geriffelt für Fleisch und glatt für Fisch und Gemüse
- Platten-Gasmodelle - Gusseisenroste
- Platten-Elektromodelle - Edelstahlroste
- Rostschaber standardmäßig enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenausfallsicherung und Leitbleche, um Verstopfungen zu vermeiden

Elektromodelle

- Incoloy-Heizelemente können von vorne hochgestellt werden
- EIN-LED-Anzeige
- Elektronische Energiesteuerung für präzise Regulierung

700XP Gas-Lavastein-Grillgeräte

- Lavasteine für das besondere Grillaroma
- Edelstahlbrenner mit Flammenausfallsicherung und Leitbleche, um Verstopfungen zu vermeiden

HP Gas-PowerGrills

- Hocheffizientes Strahlungsheizsystem, patentiert (US9591947B2 und zugehörige Produktfamilie)
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung, geschützter Zündflamme und Piezozündung
- Max. Temperatur auf Kochfläche 320/350 °C
- Belastbare, abnehmbare Gusseisenroste
- Fettauffangrinne auf ganzer Länge, 1 pro Brenner

HP Elektro-PowerGrills

- Heizelemente um 90° hochstellbar, für einfache Reinigung
- Abnehmbare, 2 mm dicke, U-förmige Stahlroste für schnelles Erhitzen der Kochfläche
- Patentiert (EP3127458B1 und zugehörige Produktfamilie)
- Fest eingebaute Mulde mit Ablauf, um restliche Bratsäfte und Fett aufzufangen
- Großer Ablauf mit Überlaufschutz und Filter, zum Patent angemeldet (EP18178137.8)
- LED-Warnanzeige, um darauf hinzuweisen, dass die Mulde leer ist
- Wasserhahn mit Bedienknopf
- Max. Temperatur auf Kochfläche 300/330°C
- Abnehmbare Edelstahlleitbleche, um Hitze aufzunehmen und die Kochzeit zu verkürzen

- Plattenmodelle, Gas Breiten: 400, 800 mm
- Plattenmodelle, Elektro Breiten: 400, 800, 1200 mm



Elektro-Frittenwanne

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Perforierter Blindboden, um überschüssiges Öl in den Muldenbehälter abzulassen
- Infrarot-Heizlampe auf der Rückseite des Geräts
- Ein-/Aus-Schalter
- Geeignet für GN 1/1 Behälter, max. Höhe 150 mm

Versionen der 900-Reihe

- Plattenmodell, 400 mm breit

Versionen der 700-Reihe

- Plattenmodell, 400 mm breit



Fritteusen

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Ölablasshahn
- Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzung

Temperaturbereiche

- bis zu 18 l, Gas/Elektro - von 105 °C bis 185 °C
- 23 l, Gas - von 120 °C bis 190 °C
- 23 l, Elektro - von 110 °C bis 185 °C

Gasmodelle

- V-förmige Mulde mit externen hocheffizienten Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung, geschützter Zündflamme und Piezozündung

Elektromodelle

- V-förmige Mulde mit externen hocheffizienten Infrarot-Heizelementen

900XP - 23 l HP-Fritteuse mit

- elektronischer Steuerung zur Einstellung der Kochtemperatur und der Kochzeit, Hauptschalter, Einstellung der Ist-Temperatur, Speicherung des Kochprogramms
- Automatische Kochfunktion
Zum Patent angemeldet (EP15178651.4 und zugehörige Produktfamilie)
- Öl-Rezirkulationspumpe
- vorgesehen für das fortschrittliche Filterungssystem
- automatische Korbbhubvorrichtung

Gasrohr-Fritteuse

- Ideal für panierte Speisen
- Gasrohr in der Mulde schaffen eine „Kaltzone“, um Lebensmittelpartikel aufzunehmen
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und geschützter Zündflamme
- Thermostatische Temperaturregelung von 110 °C bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat zum Schutz vor Überhitzung
- Piezozündung

Versionen der 900-Reihe

- Gas oder Elektro, interne oder externe Elemente
- 1 oder 2 Mulden
- 15 l, 18 l, 23 l
- Breiten: 400, 800 mm
- Gasrohr-Fritteuse, 23 l, 400 mm breit

Versionen der 700-Reihe

- 2x5 l, 7 l, 12 l, 14 l, 15 l
- Gas oder Elektro, interne oder externe Elemente
- 1 oder 2 Mulden
- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm
- Gasrohr-Fritteuse, 34 l, 800 mm breit



Pastakoher

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Kochmulde aus Chromnickel-Edelstahl 1.4404 mit nahtloser Schweißung
- Schutzvorrichtung verhindert Betrieb ohne Wasser
- Selbstabstreifendes System mit konstanter Wasserbefüllung, reguliert über einen manuellen Wasserhahn
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für das schnelle Entleeren der Mulde
- Automatische Korbbhubvorrichtung (optional)

Gasmodelle

- „Energiekontrolle“ für präzise Energieregulierung
- Einzel gesteuerte Hochleistungsbrenner (einer pro Mulde), unter der Mulde mit Flammenausfallsicherung, Zündflamme und Piezozündung
- Kein Stromanschluss erforderlich

Elektromodelle

- Infrarot-Heizsystem unter der Mulde

700XP HP Automatischer Pastakoher

- 4 unterschiedliche Kochzyklen von geringer bis voller Leistung
- programmierbarer automatischer Korbbhub (Möglichkeit, 5 unterschiedliche Kochzeiten pro Korb zu speichern)

Versionen der 900-Reihe

- 40 l, Gas/Elektro, 1 oder 2 Mulden, Breiten: 400, 800 mm
- 150 l, Gas/Elektro/Dampf, 1 oder 2 Mulden, automatisch, Breiten: 800, 1600 mm
- 190 l, Gas/Elektro/Dampf, 1 Mulde, automatisch, Breite: 1200 mm

Versionen der 700-Reihe

- HP Automatikmodell, 20 l, Elektro
- 24,5 l, Gas/Elektro, 1 oder 2 Mulden, Breiten: 400, 800 mm

Sortiment



Bain-Maries

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm beim 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Edelstahlmulde mit abgerundeten Ecken und nahtloser Schweißung
- Geeignet für GN 1/1 Behälter, max. Höhe 150 mm
- Betriebstemperatur von 30 °C bis 90 °C
- Maximaler Wasserfüllstand an der Seite der Mulde markiert
- Manuelle Wasserbefüllung (Wasserfüllhahn kann optional bestellt werden)
- Fronthahn oder Wasserablauf

Versionen der 900-Reihe

- Gas- oder elektrische Erwärmung
- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm

Versionen der 700-Reihe

- Elektrische Erwärmung
- Plattenmodelle, Breiten: 400, 800 mm



Kochkessel

- Mulde und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Gepresste Mulde und Deckel aus 1.4401 Edelstahl
- Tiefgezogene Mulde mit abgerundeten Ecken und nahtloser Schweißung
- Sicherheitsventil, um den Arbeitsdruck bei Modellen mit indirekter Erwärmung zu gewährleisten
- Druckmesserkontrollen für den korrekten Betrieb der Siedepfanne
- Magnetventil für das Auffüllen mit warmem oder kaltem Wasser
- Externes Ventil für das manuelle Entleeren von überschüssiger Luft, die sich im Gehäuse während der Heizphase bei Modellen mit indirekter Erwärmung angesammelt hat
- Das geschlossene Heizsystem verhindert Energieverschwendung bei Modellen mit indirekter Erwärmung
- Ablasshahn mit großer Kapazität zum entleeren von Lebensmitteln

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung, Temperaturbegrenzer und geschützter Zündflamme

Elektromodelle

- Heizelemente mit Energiekontrolle, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

Direkte Beheizung

- Brenner erhitzen die Mulde direkt
- Die Speisen können eine höhere Temperatur als bei indirekter Erwärmung erreichen

Indirekte Beheizung

- verwendet intern erzeugten Satteldampf bei 110 °C in Doppelmantel
- Druckschalterkontrolle
- Modelle auch erhältlich mit automatischer Befüllung des Wassers im Doppelmantel

Versionen der 900-Reihe

- runder Kessel, 60 l, 100 l, 150 l, 800 mm breit
- rechteckiger Kessel, 250 l, 1200 mm breit
- runder Kessel, 150 l, 800 mm breit mit Autoklav-Deckel
- Gas- oder elektrische Beheizung
- direkte oder indirekte Beheizung

Versionen der 700-Reihe

- runde Mulde, 250 l, 800 mm breit
- Gas- oder elektrische Beheizung
- direkte oder indirekte Beheizung



Kippbratpfannen

- Mulde mit abgerundeten Ecken, nahtloser Schweißung und doppelwandigem Deckel aus Edelstahl
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Bratboden mit „Duomat“-Prinzip, sodass die Wärmestabilität erhöht wird. Die Verformung der Kochfläche wird vermieden und sie ist beständiger gegen Korrosion.
- Hochpräzises manuelles oder automatisches Neigungssystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallsicherung und Piezozündung, mit elektronischer Flammensteuerung
- Brenner sind in der Unterseite der Mulde integriert, beim Neigen bewegen sie sich zusammen (900XP)
- Thermostatische Temperaturkontrolle
 - 900 XP von 120 °C bis 300 °C
 - 700 XP von 90 °C bis 290 °C

Elektromodelle

- Infrarot-Heizelemente unter der Kochfläche
- Heizelemente sind in der Unterseite der Mulde integriert, beim Neigen bewegen sie sich zusammen
- Thermostatische Temperaturkontrolle
 - 900 XP von 120 °C bis 300 °C
 - 700 XP von 120 °C bis 280 °C

Versionen der 900-Reihe

- 80 l, 800 mm breit
- 100 l, 1000 mm breit
- Gas- oder elektrische Beheizung
- „Duomat“-Bratboden
- automatische oder manuelle Kippung

Versionen der 700-Reihe

- 60 l, 800 mm breit
- Gas- oder elektrische Beheizung
- „Duomat“-Bratboden
- manuelle Kippung



Multifunktionskocher

- Einteilige, gepresste Arbeitsplatte aus Edelstahl (2 mm beim 900XP, 1,5 mm beim 700XP) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Rechtwinklige, lasergeschnittene Abkantungen für den bündigen Einbau der Einheiten
- Edelstahlmulde mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Oberfläche verschweißt
- Kochfläche aus Verbundstahl (3 mm Schicht 1.4401 Chromnickel-Edelstahl im Verbund mit einer 12 mm dicken Stahlschicht)

Gasmodelle

- Brenner mit doppelter Flammenreihe für einheitliche Wärmeverteilung
- Thermostatisches Gasventil, Piezozündung
- Temperaturbereich von 100 °C bis 250 °C

Elektromodelle

- Incoloy-Heizelemente unter der Kochfläche
- Thermostatische Steuerung und Energieregler für präzise Kochkontrolle und Verringerung von Energieabweichungen von der eingestellten Temperatur
- Temperaturbereich
 - 900 XP von 100 °C bis 300 °C
 - 700 XP von 100 °C bis 250 °C

Versionen der 900-Reihe

- 22 l, 800 mm breit
- Gas- oder elektrische Beheizung

Versionen der 700-Reihe

- 11 l, 22 l
- Breiten: 400, 800 mm
- Gas- oder elektrische Beheizung



Kühl-/Gefrierunterbau

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff

Kühl-/Gefrierunterbau

- Möglichkeit der Nutzung sowohl als Kühl- als auch als Gefriergerät
Die Temperatur kann zwischen -22 °C und +8 °C eingestellt werden.
- Digitaler Thermostat und Anzeige
- Integrierter Kompressor
- 2 Schubladen mit Sicherheitsanschlag und perforierter Bodenplatte, kann jeweils mit bis zu 40 kg belastet werden
- Installation auf Rädern möglich
- Für Umgebungstemperaturen von bis zu 43 °C
- Ermöglicht eine IcyHot-Konfiguration

Kühl- und Gefrierunterbau

- Temperaturbereich:
 - Kühlgerät von -2 °C bis +10 °C
 - Gefriergerät von -15 °C bis -20 °C
- Integrierter Kompressor
- Thermostat, Abtauanzeige und EIN-/AUS-Schalter
- Große Edelstahlschubladen auf kipp sicheren Teleskopschienen, passend für GN 1/1-Behälter
- Für Umgebungstemperaturen von bis zu 43 °C

Versionen der 900-Reihe

- Kühl-/Gefrierunterbau, 2 Schubladen, 1200 mm breit
- Kühlunterbau, 2 Schubladen, 1200 mm breit

Versionen der 700-Reihe

- Kühlunterbau mit 2 Türen oder 2/4 Schubladen, 1200 mm breit
- Kühlunterbau mit 3 Türen oder 3/6 Schubladen, 1600 mm breit
- Gefrierunterbau, 2 Schubladen, 1200 mm breit



Arbeitsische und Unterbauten

Arbeitsische

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Mit geschlossener Front oder mit Schublade

Spülschränke

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- GN-kompatible Mulden

Wassersäule mit Literzähler

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückbleche für Langlebigkeit und maximale Stabilität
- Digitaler Literzähler zur Überwachung des Wasserfüllstands

Offener Unterbau

- Außenbleche aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff
- Optionales Zubehör:
 - Türen mit Griffen
 - Schubladen
 - Heizelemente
 - Schienen für GN-Behälter

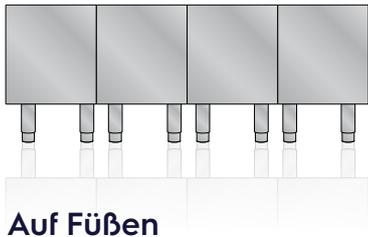
Versionen der 900-Reihe

- Arbeitsplatten, Breiten: 200, 400, 800 mm
- Arbeitsplatte mit Schublade, Breiten: 200, 400, 800 mm
- Spülschrank, Breite: 400 mm
- Wassersäule mit Literzähler, 200 mm breit
- offener Unterbau, Breiten: 400, 800, 1200 mm
- geschlossener Unterbau oder Unterbau mit Schublade für Flaschen, 200 mm breit

Versionen der 700-Reihe

- Arbeitsplatten, Breiten: 200, 400, 800 mm
- Arbeitsplatten mit Schublade, Breiten: 400, 800 mm
- Spülschrank, Breite: 400 mm
- Wassersäule mit Literzähler, 200 mm breit
- offener Unterbau, Breiten: 400, 800, 1200 mm
- geschlossener Unterbau oder Unterbau mit Schublade für Flaschen, 200 mm breit

Ihre Küche individuell montiert



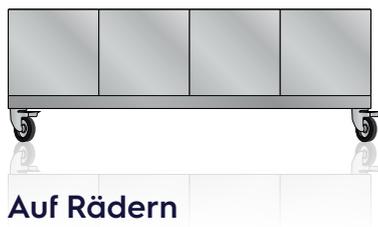
Auf Füßen

Höhenverstellbare Edelstahlfüße.
Seriensausstattung bei allen Geräten und Unterbauten.



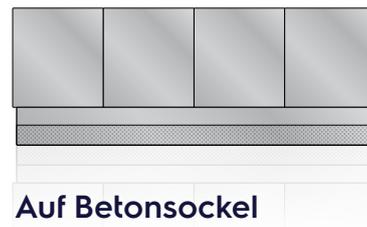
Mit Sockelblenden

Verdeckt die Füße zwischen Geräten und Boden. Kann bei freistehenden Geräten und Unterbauten auf Füßen montiert werden.



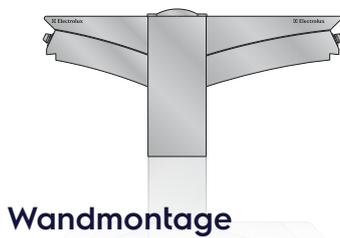
Auf Rädern

Ersetzen Füße, bieten eine flexible Lösung, die ein einfaches Verschieben der Geräte ermöglicht.
Kann auf allen freistehenden Geräten und Unterbauten montiert werden.*
Verwendet Tragstangen, um die Zahl der Räder zu reduzieren.



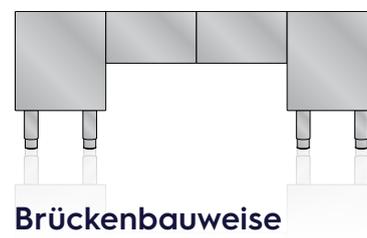
Auf Betonsockel

Bietet eine geschlossene Lösung, die auf einem Betonsockel montiert wird – verschiedene Lösungen erhältlich.*
Geeignet für alle freistehenden Geräte.*



Wandmontage

Bietet eine ästhetische und hygienische Lösung, indem ein Stützrahmen verwendet wird.
Kann für einseitige und Rücken-an-Rücken-Installationen verwendet werden.
Geeignet für die meisten Geräte (nur Platten für 700XP)*.



Brückenbauweise

Bietet eine hygienische Lösung, indem mehrere Funktionselemente zwischen zwei freistehenden Einheiten aufgehängt werden.
Komponenten – müssen zwischen zwei freistehenden Einheiten bis zu einer Länge von 1600 mm installiert werden.*
Freistehende Geräte – können bis zu einer Länge von 2000 mm installiert werden.*

* Ausführlichere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Electrolux-Kundenvertreter oder lesen Sie die Broschüre mit Zubehör für den 700XP und 900XP.



Essentia. Ein Team zu Ihren Diensten. Jederzeit und überall.

Essentia ist **das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner**, **10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile** zählen.

Service-Netzwerk: immer verfügbar

Wir sind bereit und freuen uns, Sie mit einem **einzigartigen Service-Netzwerk** zu unterstützen, das Ihnen das **Arbeitsleben erleichtert**.

Servicevereinbarungen, auf die Sie bauen können

Wählen Sie je nach Ihren gewerblichen Anforderungen aus **flexiblen, maßgeschneiderten Servicepaketen**, die Ihnen eine Vielzahl an Wartungs- und Supportleistungen bieten.

Sorgen Sie für eine langfristig gute Leistung Ihrer Geräte

Eine ordnungsgemäße Wartung unter **Einhaltung der von Electrolux bereitgestellten Anleitungen** und Empfehlungen ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar. **Electrolux Customer Care** bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete**. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Service-Vertragspartner**.



Schauen
Sie sich das
Video an,
um mehr
zu erfahren





Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

