



Modulär spis

# Trust the eXPerience

900XP & 700XP Modulär spis



# Du talar...

Vi behöver en lösning som garanterar enastående effektivitet över tid, gör livet enklare och arbetet roligare för alla operatörer.

Vi behöver mångsidighet för att använda flera matlagningstekniker (förbereda, bräsa, steka, koka, grilla).

Vi behöver optimal tillagningsprestanda i mindre utrymmen, såväl som i storkök, utan att glömma kraven från kockar och köksbrigader, och letar efter enkelhet och effektivitet.



## ...vi lyssnar

Med över 200 gasdrivna och elektriska modeller erbjuder de två linjerna - 700XP och 900XP, med djup på 700 mm respektive 900 mm - den största flexibiliteten och anpassningsförmågan till alla typer av köksutrymmen.



### **eXtraordinary simPlicity**

Allting går lätt.  
Alltid perfekta resultat tack vare unika lösningar med precis och automatisk kontroll. Överlägsen rengörbarhet och garanterad säkerhet för operatören.



### **eXclusive Personality**

Ett komplett utbud av högpresterande och mångsidiga lösningar som kan anpassas till alla typer av köksutrymmen för maximal kvalitet och prestanda.



### **eXtreme Power**

Styrka, produktivitet och flexibilitet på samma gång. Hantera enkelt flera menyer i obegränsade mängder för att tillgodose alla dina kunders behov.



### **eXtensive Profitability**

Innovativa lösningar för hög effektivitet och besparingar. Mindre förbrukning och lägre driftskostnader. Bättre för ditt företag och för miljön.



# Trust the eXPerience

XP, av Electrolux Professional: den modulära spisserien är resultatet av geni och erfarenhet hos fem generationer av kockar.



Axel Wenner-Gren,  
grundare av Electrolux

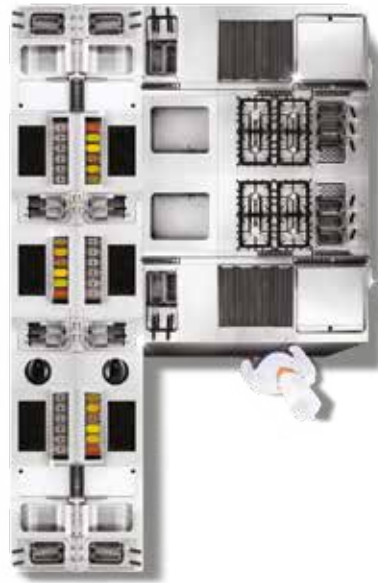
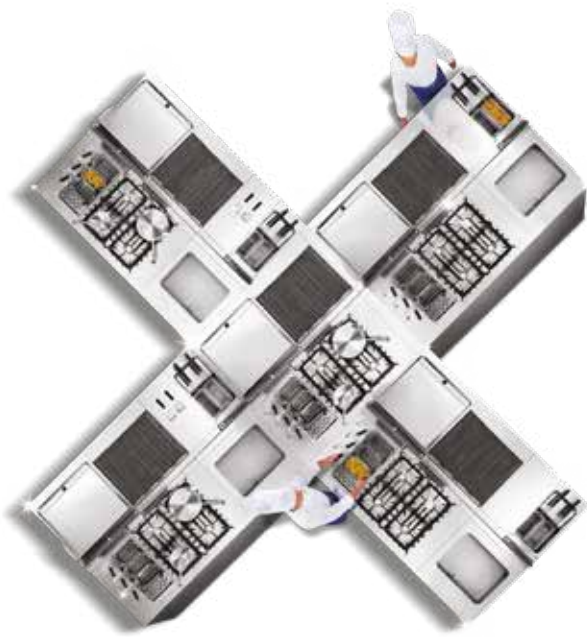
“Innovation är en kombination av entusiasm, lojalitet, aggressivitet och tro, som är inspirerad av förtroende för vår organisation och våra produkter, samt tro på vår framgång och vår framtid.”

Det var vad Axel Wenner-Gren sa 1908 när han pratade om innovation. Det har gått många år sedan dess.

Nu, ett sekel senare, presenterar vi den senaste innovationen som är unik på marknaden: en serie av högpresterande tillagningsapparater som kan kombineras med kyl-/frysbank med två temperaturer.

Den idealiska lösningen för att ha alla ingredienser som du behöver vid tillagningen i närheten och i stora mängder för att förbruka mindre energi.





## Historia, erfarenhet, inspiration

”När jag går till en restaurang begrundar jag två grundviktiga saker: den första är att träffa kocken och den andra att besöka köket. Där söker jag efter erfarenhet: Jag skulle aldrig sitta vid ett bord utan att veta att bakom varje maträtt finns det en tradition av framgång, passion för det egna arbetet och tillförlitlighet, en historia av värden.

Men jag letar också efter innovation, lösningar som reflekterar logik och processer i samklang med tidens gång; högpresterande, flexibla och enkla produkter. Jag såg min första Electrolux-spis när jag var barn i en liten restaurang framför vårt hus: den var utrustad med en stor svart gjutjärnsplatta med emaljerade luckor med silverfärgad text.”

Den var länkad till ett viktigt öde, historien om en man som hade en dröm och som han realiserade. Den mannen var Axel Wenner-Gren, grundare av Electrolux. Evolution härstammar alltid från ett speciellt recept. Det är en lång och passionerad väg, en djup medvetenhet om ”konstens alla regler” utan vilka det inte finns någon innovation, bara improvisation. Det kallas för erfarenhet: viljan att lära sig av det förflutna samtidigt som man bygger framtiden.

Idag är det detta som inspirerar Electrolux Professionals forskning inom den professionella matservicebranschen: utformningen av gedigna kök som kan vara för evigt och därmed uppfylla kraven från fem generationer av kockar i mer än ett sekel med högpresterande, lättanvända och gröna lösningar.

## Framtid, utveckling, innovation

Den modulära spisserien XP från Electrolux Professional är resultatet av erfarenhet som en inspirationskälla och förtroende för en lång tradition som ”professionella köksspecialister”.

När jag tittar på den inser jag att åren - jag säger inte hur många - också har gått för mig, och att tiderna har förändrats sedan jag var barn, när jag kikade på den gamla emaljugnens omgiven av tusentals kokkärl och köksredskap i mitten av det där köket där lågorna var kockens favoriter, de verkliga drottningarna...

XP, med sina egenskaper, mått och funktioner visar omedelbart sitt huvudsakliga syfte: att integrera efterfrågan på moderna kök med utvecklingen av matlagningssätt och matstilarna (hållbarhet, mångkulturism, hälsa och välbefinnande, ...), möta önskemålen om modularitet och mångsidighet, vilket är mer och mer differentierat, och kraven på högpresterande och hållbar utrustning.

Lita på erfarenheten, förlita dig på Electrolux Professionals kunskaper, känn dig säker med XP, den modulära spisserien som är ett resultat av geni och passion hos fem generationer av kockar.

Alan Evans, född 1958 i Stoke on Trent (Staffordshire, Förenade kungariket) och sedan 2005 Electrolux Professionals kökschef.



**Snabbmats-  
restauranger**



# Driver du en snabbmatsrestaurang?

Då är XP exakt vad du behöver.

**Kraftfull 5 kW induktionswok:** mycket snabb tillagning och maximal energieffektivitet

**Induktionshällen "Spicy":** allt du behöver på armlängds avstånd för att "krydda till" dina rätter!

**Stekhäll i borstat krom:** tillaga olika typer av mat med maximal effektivitet på en mycket motståndskraftig yta.

**Värmeri för pommes frites:** en utmärkt apparat för att hålla din friterade mat vid den idealiska temperaturen för servering.



**Automatisk pastakokare** för upprepad kvalitet hos olika typer av rätter samtidigt.

**Jämna ytor** och pressade runda arbetsytor för snabb och enkel rengöring.

Högpresterande **5 kW induktionshäll Frontal cooking**, perfekt för "front cooking".

**Programmerbar fritös:** exklusiva kompakta lösningar som säkerställer snabb tillagning och kvalitet gång efter annan.



Komplett val av installationstyper för att anpassas till ditt kök.



**Fullständig  
restaurangbetjäning**



# Driver du en restaurang med fullständig betjäning?

Då är XP exakt vad du behöver.

**Stekhäll i polerat krom:** tillaga olika typer av mat med maximal effektivitet utan att smakerna blandas.

**PowerGrill<sup>HP</sup>:** uppvärmningssystem med gasstrålning; ingen risk för att bränna vid maten och en elektrisk modell med innovativt uppvärmningssystem som har utformats för energibesparing och enkel rengöring.



Gasdrivna eller elektriska automatiska fritöser med **V-formad brunn** som förlänger oljans hållbarhet.

**Blandare med flödesmätare** för att mäta och visa hur många liter vatten som hålls upp i kastrullen.

**Multi-cooker:** erbjuder maximal flexibilitet - använd som stekhäll, bräserveringspanna, kokgryta eller vattenbad.

**Automatiskt korglyfts-system:** erhåll samma kvalitetsresultat gång efter annan.

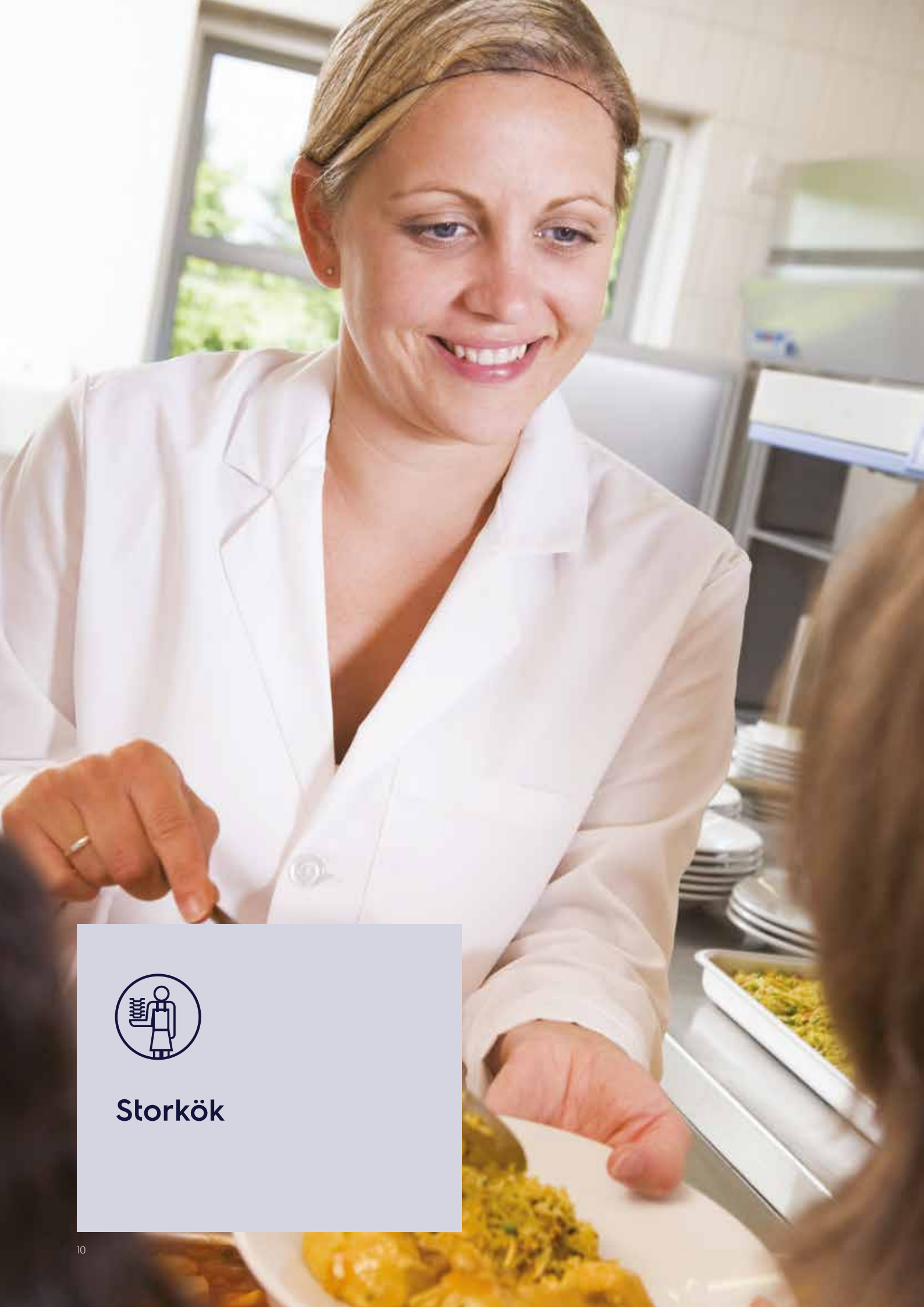
**Pastakokare:** den första pastakokaren som används med gas med kontinuerlig effektreglering, vilket undviker onödigt slöseri med energi.

**"Flower Flame"-brännare:** exklusivt högeffektivt system. Lågan anpassar sig till grytor av olika diameter och värmen koncentreras endast till botten.

**Gasdriven konvektionsugn:** styrkan och flexibiliteten som du alltid har drömt om.



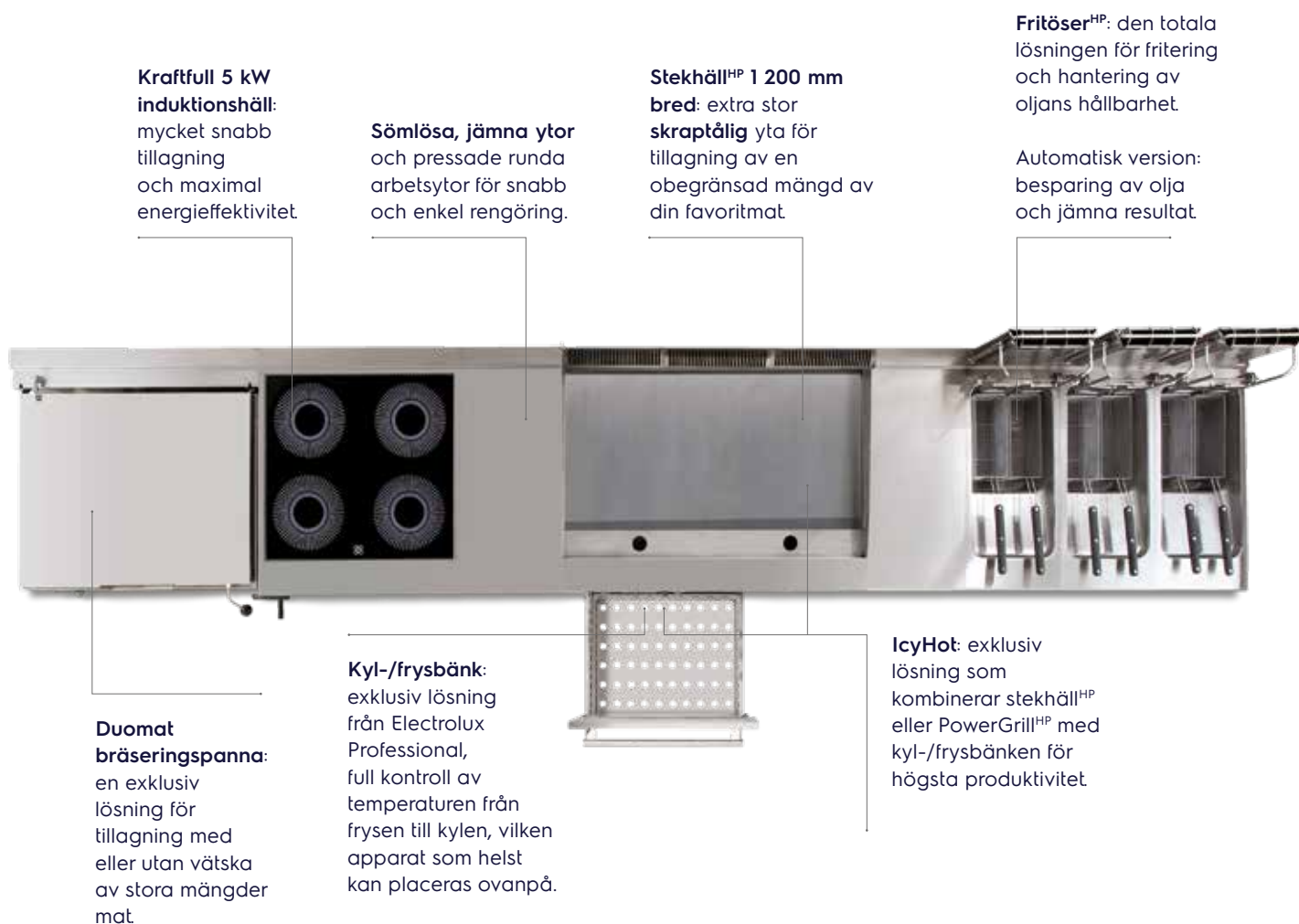
Komplett val av installationstyper för att anpassas till ditt kök.



**Storkök**

# Driver du ett storkök?

Då är XP exakt vad du behöver.



Komplett val av installationstyper för att anpassas till ditt kök.



# Stekhäll<sup>HP</sup>

Idealisk för:

Storkök



**Skrapålig extra stor tillagningsyta i krom för att tillaga din favoritmat i obegränsade mängder.**



## Skrapålig stekhäll

Långvarig och enkel att rengöra, även under arbetstiden, tack vare kromplattans speciella behandling.



Avrinningskanal för fett längs hela stekbordet, 110 mm bred med stort avrinningshål på 60 mm i diameter.



## Tjock yta

20 mm tjock och tålig stålyta gör att ytan bättre bibehåller tillförd energi. Den fungerar med hög termisk tröghet så att ytans temperatur inte sänks kraftigt när maten antingen placeras på eller tas bort från ytan och eliminerar på så sätt återhämtningstiden. Speciellt praktiskt i kök där man behöver tillaga stora mängder mat på kort tid.



Spillådor för uppsamling av fett med stor kapacitet (3 L).



## Jämn värmefördelning

Jämn värmefördelning över hela ytan, inga kalla zoner, vilket alltid garanterar optimala resultat oavsett var maten placeras. På så sätt frigörs den fukt som frigörs från maten på ett enhetligt sätt och ni kan undvika att maten bränns vid och garantera bästa möjliga kvalitet.



**Måste du laga stora mängder mat? Inga problem.**

Tack vare den stora tillagningsytan på 600x1 200 mm hos stekhällen<sup>HP</sup> går det att tillaga mer än 50 hamburgare samtidigt på några få minuter.

# Stekhäll i polerat krom

Idealisk för:  
Fullständig restaurang-  
betjäning



Maximal kvalitet oavsett ditt recept.  
Grilla kött, fisk och grönsaker på samma gång.



## Smakerna blandas inte

Stekning på den spegelblanka ytan i polerat krom gör att smakerna inte blandas när man övergår från en typ av mat till en annan. Variera menyerna snabbt och tillgodose kundernas krav tack vare snabb och enkel rengöring under arbetstiden.



## Lätt att rengöra

Enkel rengöring tack vare: en pressad tillagningsyta med rundade hörn, stort avrinningshål och avtagbart tresidigt stänkskydd.

# Stekhäll i borstat krom

Idealisk för:  
Snabbmats-  
restauranger



## Mycket motståndskraftig

Den grovborstade kromytan är mycket motståndskraftig mot repor och underlättar rengöringen vid slutet av dagen.

## Termostatkontroll

Modeller med termostatkontroll för exakt temperaturreglering samt reducering av matoset på grund av värmestrålning från stekhällen, vilket leder till hälsosammare och bekvämare arbetsmiljöer.

## Välj yta

Välj bland slät, räfflad eller kombinerad (slät/räfflad) stekhäll beroende på era behov. Tillgänglig med sluttande eller horisontal platta (idealisk för stekning med matfett).



## Energibesparingar

Kromytan medger en besparing på mer än 10 % av energiförbrukningen under uppvärmningsfasen och ungefär en tredjedel i standby jämfört med lätta stålytor. Dessutom leder stekning vid kontakt till mindre värmespridning och en bättre arbetsmiljö.



## Garanterad livsmedelssäkerhet

Electrolux Professionals stekhällar med kromyta överensstämmer helt med kraven om material som kommer i kontakt med livsmedel enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004.

# Gasdriven PowerGrill<sup>HP</sup>

Idealisk för:

Storkök



Jämn grillning. Ännu bättre produktivitet.



Föredrar du en öppen låga?  
Öka din produktivitet med den  
högpresterande, kraftfulla,  
månsidiga gasdrivna PowerGrill<sup>HP</sup>.



Stor tillagningsyta med  
avtagbara galler.

Exakt **reglering av effektnivån** ger ett brett temperaturområde.

**Separata sektioner** med högeffektiva gasbrännare i 100 % rostfritt stål för flexibel användning av tillagningsgallren.

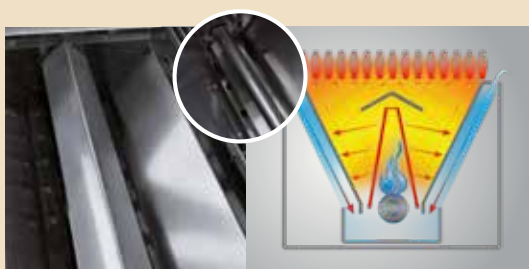
Jämnt uppvärmd tillagningsyta tack vare **det innovativa uppvärmningssystemet med strålningsvärme** som minimerar kalla zoner.

Hög effekt med **stor tillagningsyta** och lätt avtagbara galler (185,5 mm breda). Gallren är i emaljerat gjutjärn för nonstick-effekt och enkel rengöring.



Stor spillåda för fettuppsamling, lika djup som grillen (en per brännare). Kan fyllas med vatten för enklare rengöring och för att tillföra fukt till maten.

## Högeffektiv strålningsvärme



Värmen strålar mot deflektorerna och på tillagningsgallret vilket ger en jämn värmefördelning över hela ytan för perfekt grillad mat

- ▶ **Avtagbara radiatorer** ger smidig åtkomst till brännarna för **enkel rengöring**.
- ▶ Tillagningsytan uppnår extremt **höga temperaturer** för att råvaran ska förbli saftig och fuktig.
- ▶ **Radiatorernas skärmar** i AISI 441 är resistent mot höga temperaturer för att undvika försämring.

Patenterad (US9591947B2 och motsvarande familj)



# Elektrisk PowerGrill<sup>HP</sup>



Detta är den bäst presterande och mest lättanvända professionella elektriska grillen på marknaden.



## Perfekta resultat

Jämn, felfri grillning, portion efter portion och den snabbaste uppvärmningstiden någonsin. Den unika utformningen av den elektriska PowerGrill<sup>HP</sup> med minskat avstånd mellan värmeelementen och tillagningsgallrena ger en jämn värmefördelning.

## Snabb uppvärmning

Den snabba uppvärmningstekniken hos den elektriska PowerGrill<sup>HP</sup> värmer inte bara upp grillen på rekordtid, men den minskar även tillagningstiderna tack vare värmeelementen i kombination med tillagningsgallren och värmeökande avtagbara deflektorer. Patenterad (EP3127458B1 och motsvarande familj)

## Vattennivåalarm

Den talar om när vattennivån är låg. Säkerställer perfekta resultat genom att hålla vattentanken fylld.



## Den perfekta passformen

Stor eller liten. Modulerna för den elektriska PowerGrill<sup>HP</sup> finns i en mängd olika storlekar för att få ut det mesta av det utrymme du har tillgängligt. Med tillagningsytor som är breda upp till 1 200 mm och snabb uppvärmning ger en snabbare tillagning av maten. Gör ditt kök mer ergonomiskt, den elektriska PowerGrill<sup>HP</sup> kan installeras på en kyl-/frysbank\* eller ett skåp.

\* Versionen 700 kan installeras med begränsade layoutalternativ.



## Effektkontroll

Minska grilltiderna, spara energi och använd olika tillagningsmetoder med den exakta energikontrollen hos den elektriska PowerGrill<sup>HP</sup>. Grillen kan hållas på en miniminivå när den inte används och sedan värmas upp rekordsnabbt. Tillvalsdeflektorer medger delikat tillagning (med ångeffekt) eller grillning med extra hög effekt.



Enkel att rengöra. Rengöringen av din elektriska PowerGrill<sup>HP</sup> kan inte vara enklare med avtagbara tillagningsgaller som kan diskas i diskmaskin.



Inbyggd vattenkran, fettuppsamlingskar och avrinning för snabb påfyllning och tömning.

Grilla var du vill. Den elektriska PowerGrill<sup>HP</sup> innebär att du äntligen kan grilla högpresterande var du än är, även i zoner där gas inte finns tillgänglig såsom köpcentra eller historiska stadskärnor.



# Induktionshäll<sup>HP</sup>



Snabb och effektiv! Den idealiska lösningen för snabb service med låg energiförbrukning.



## Flexibel

Perfekt kontroll för dina tillagningskrav tack vare energireglaget som gör det möjligt att arbeta med låg effekt för delikat matlagning eller full effekt för snabb service.

Kraftfulla 5 kW induktionszoner med en kort uppvärmningstid, perfekt för snabb service.

## Snabb och effektiv

Bekvämare arbetsmiljö eftersom energin endast koncentreras till botten av grytan, koktemperaturen nås snabbare och värmespridningen är mindre för nonstick-effekt och enkel rengöring.

Eftersom tillagningstemperaturen nås snabbare ökar tillagningsmomenten och även den mängd mat som kan tillagas. Idealisk för kök där man behöver servera ett stort antal kunder på kort tid.

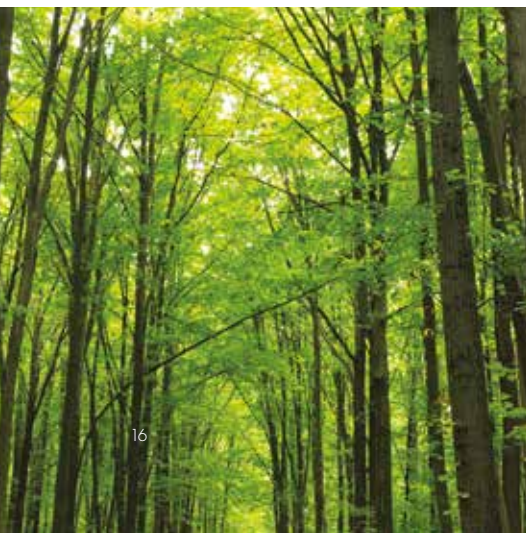


Induktionshäll med yta av keramiskt glas



## Säker för arbets- och rengöringsmomenten

eftersom glaskeramikhällen endast värms upp vid direkt kontakt med induktionsgrytorna.



Mer än  
**50 %**  
mindre energi  
jämfört med  
gasdrivna  
versioner

## Bli grön med Electrolux Professional

Stora energibesparingar tack vare anordningen som detekterar kokkärlet och endast aktiverar induktionszonen när kokkärlet placeras på ytan.

# Induktionshäll "Spicy"<sup>HP</sup>

Idealisk för:  
Snabbmats-  
restauranger



Induktionshäll Frontal

Hitta allt du behöver på armlängds avstånd för att "krydda till" dina recept.

En horisontal induktionshäll med två induktionszoner (var och en på 5 kW) fram och ett kryddställ för 6 gastronorm-behållare (1/9 GN). Idealisk för "front cooking" och tillagning av såser. Stället för gastronorm-behållare är utrustat med en spillkanal som kan fyllas med is för att hålla ingredienserna kalla.

# Induktionswok<sup>HP</sup>

Idealisk för:  
Snabbmats-  
restauranger



Ta fram din kreativitet! Det perfekta valet för grönsaker, sauteringar och asiatiska rätter.



## 5 kW induktionswok

En kraftfull induktionszon på 5 kW som möjliggör mycket snabb tillagning och optimala resultat.



## Wok-skål av hållbart keramiskt glas

En hållbar skål av keramiskt glas som har utformats till att hålla induktionsgrytor för wokning.





**Effekt och  
effektivitet,  
allt-i-ett!**

Koka, bräsera,  
grilla och stek  
med de allra  
effektivaste  
brännarna som  
finns att få idag.

# Gasspisar<sup>HP</sup>

Idealisk för:

Fullständig  
restaurang-  
betjäning



**Smarta besparingar** och hållbar konstruktion.



Nå högsta möjliga produktivitet med HP-modellen, varje brännare ger en effekt på **10 kW**.



## Enkel rengöring

En pressad djupdragen arbetsyta för enklare rengöring.



## Säkerheten kommer först

Brännarna sitter på ett upphöjt plan i den djupdragna arbetsytan för skydd mot överkok.

Tåliga galler av emaljerat gjutjärn med extra långa ställ så att även de minsta grytorna kan placeras säkert ovanpå gallret utan att tippa över.



En pressad arbetsyta med emaljerade galler av gjutjärn. Modellen visas med 3x6 kW och 1x10 kW brännare.



Exclusive

## Exklusiva "Flower Flame"-brännare

Den exklusiva "Flower Flame"-brännaren garanterar flexibilitet såväl som hög effektivitet. En brännare för alla dina behov, tack vare dess unika form som expanderar både horisontalt och vertikalt för perfekt tillagning med grytor och kastruller av olika form och storlek. Lågan anpassar sig till diametern på kastrullbotten, ger maximal täckning och når tillagningstemperaturen mycket snabbare och reducerar på så sätt värmespridningen.





Minska dina  
driftskostnader  
och  
oljeförbrukning.  
Bättre för ditt  
företag.  
Bättre för miljön.



# Hög produktivitet

# Automatisk fritös<sup>HP</sup>

Idealisk för:  
Snabbmats-  
restauranger



Storkök



## Utmärkta friteringsresultat

Optimerat indirekt uppvärmningssystem ser till att all olja i brunnen värms upp jämnt vilket ger utmärkta friteringsresultat; krispig och gyllenbrun mat på utsidan och saftig (inte kokt) på insidan.

## Snabb återhämtningstid

Tack vare den snabba återhämtningstiden, garanteras högre produktivitet och du kan känna dig lugnare under stressiga arbetsperioder.



23 L fritös<sup>HP</sup> med automatisk tillagningsfunktion. Förberedd för avancerat filtreringssystem.

## 900XP

23 L V-formad brunn med externa gasdrivna eller elektriska värmeelement som erbjuder effekt, effektivitet och har förmågan att snabbt värma upp oljan till rätt temperatur vilket garanterar:

- ▶ högre produktivitet, för de mest krävande kockarna
- ▶ förbättrad hygien, inga smutsfällor längre i brunnen tack vare exakt lasersvetsning
- ▶ rundade hörn för enklare och säkrare rengöring, ingen direkt kontakt med värmeelementen
- ▶ innovativa deflektorer för enklare rengöringsmoment

### Automatisk tillagningsfunktion

Gör det möjligt att fritera satser av olika storlekar och anpassa tillagningscykeln automatiskt efter mängden mat som ska tillagas. Upp till 5 automatiska tillagningsprogram kan lagras.

Patentsökt (EP15178651.4 och motsvarande familj).

### Avancerat filtreringssystem

Avlägsnar de minsta matresterna och förlänger oljans hållbarhet

## 700XP

15 L V-formad brunn med externa elektriska värmeelement

### Automatiskt korglyftsystem

Automatiskt korglyftsystem med 2 oberoende styrda lyftanordningar.

### Programmerbar kontroll

Programmerbar kontroll med 5 olika program (5 temperaturer och 2 lyfttider per program).



Automatiskt korglyftsystem

# Automatisk pastakokare<sup>HP</sup>

Idealisk för:  
Snabbmats-  
restauranger



Oerhört allsidig, inte enbart för pasta, utan kokar även kött, grönsaker, potatis, ris, spannmål och mycket mera.

**Hög prestanda** garanteras tack vare ett kraftfullt infrarött uppvärmningssystem som sitter under brunnen på 20 L.

**Termostatkontroll** för exakt reglering av kokintensitet och den är perfekt för återuppvärmning av färdiglagad mat.

**Urustad med skumzon** som hjälper till med att avlägsna stärkelse och rester, vilket minimerar stopp i arbetet eftersom det inte är nödvändigt att byta vatten när det finns mycket att göra.

Tack vare **Rapid System** fylls brunnen på med varmt vatten så att kokningen fortsätter konstant, vilket ger bästa kokresultat, ökar produktiviteten och sparar energi.

**Säkerhetsanordningen** förhindrar pastakokaren från att koka torrt.



Programmerbar kontrollpanel



## Energisparande anordning\*

Tack vare den energisparande anordningen (tillval för alla modeller) fylls brunnen på med varmt vatten så att kokningen fortsätter konstant, vilket ger bästa kokresultat, ökar produktiviteten och sparar energi. Ingen extra energi krävs.

\* Tillgänglig på 700/900XP

# Gasdrivna och elektriska pastakokare<sup>HP</sup>

Idealisk för:  
Fullständig restaurang-  
betjäning



De gasdrivna och elektriska pastakokarna från Electrolux Professional är de enda på marknaden som erbjuder en unik och exakt energikontroll.



## Gasdriven pastakokare

Med de nya gasdrivna pastakokarna går det nu äntligen att styra effektnivå och kokintensitet, snarare än att bara använda en på/av-brytare.

- ▶ Idealisk för kokning av spröda livsmedel som kräver låga temperaturer. Särskilt viktigt för djupfrys mat (tex. förkokt pasta).
- ▶ Har inget behov av elanslutning.

## Elektrisk pastakokare

De nya elektriska pastakokarna erbjuder ett nytt stegvist kontrollerat infrarött uppvärmningssystem under brunnen som garanterar högre prestanda och effektivitet.

## Automatiskt korglyftsystem

Maximera arbetsmomenten, ta bort all stress och tillaga perfekt pasta varje gång.

- ▶ Omvandlar enkelt en vanlig pastakokare till en med automatiskt lyftsystem.
- ▶ Programmerbart och automatiskt lyftsystem garanterar upprepbarhet av kokningen och säkerställer samma höga kvalitet på maten gång efter annan till följd av automatiseringen av hela tillagningsprocessen.
- ▶ Möjlighet att lagra 9 tillagnings-tider via digital kontroll.
- ▶ Lätt att använda, korglyftet aktiveras genom en enkel tryckknappsfunktion. Kan aktiveras manuellt vid behov.
- ▶ 200 mm bred, med 3 korgstativ av rostfritt stål (2 stativ för 700XP-linjen), varje stativ kan bära upp 1-3 korgar (1-2 korgar för 700XP).
- ▶ Placeras på ena sidan av pastakokaren för maximal flexibilitet eller på båda sidorna för att kunna lyfta upp till 6 små portionskorgar (4 små portionskorgar för 700XP).



900XP korglyftsystem med 3 stativ



# Tippbara stekbord

Idealisk för:

Storkök



Den exklusiva lösningen för tillagning med eller utan vätska av stora mängder mat.



## Jämn temperatur

Tippbara stekbord med den innovativa **tillagningsytan i Duomat** (en legering av blandat rostfritt stål) är den bästa lösningen för att garantera enhetliga temperaturer i hela tillagningsutrymmet. De ger bättre termisk stabilitet under tillagning utan vätska och är det bästa alternativet mot korrosion vid tillagning med vätska.



Hälläppen underlättar momenten

## Säkerhet och hygien

Gasdrivet (900XP) eller elektriskt infrarött (900XP/700XP) uppvärmningssystem är anslutet i botten av brunnen och rör sig tillsammans med brunnen när den tippas för maximal säkerhet och hygien för användaren.

- ▶ Termostatstyrt temperaturintervall från 120 °C till 300 °C, kombinerat med energireglaget för snabb uppvärmning av vätskor.
- ▶ Det förstärkta locket är utrustat med ett handtag av rostfritt stål som fungerar som motvikt för enkel och ergonomisk förflyttning. När det är stängt kan det även användas som arbetsyta.



Manuell tippning med precis styrning

## Manuell tippning

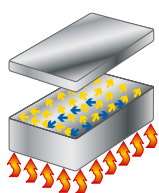
Den manuella tippningen ger exakt kontroll och bekvämlighet vid tippning. Den särskilt utformade hälläppen eliminerar risken för spill (modeller med automatisk tippning finns även tillgängliga).

# Multi- kokare

Idealisk för:  
Fullständig  
restaurang-  
betjäning



4 produkter i en! Kan användas som en stekhäll, bräseringspanna, kokgryta eller vattenbad, ett måste för ett kök med behov av maximal flexibilitet.



## Enhetlig tillagning

11- eller 22-liters brunn av rostfritt stål 304 AISI med en 15 mm tjock botten (12 mm bottenskikt av kolstål förenat med ett 3 mm övre skikt av korrosionståligt rostfritt stål 316 AISI) garanterar enhetlig tillagning över hela ytan.

## Enkel rengöring

Rundade hörn och kanter för enkel rengöring.

## Allt under kontroll

- Termostatstyrt temperaturintervall från 100 °C till 250 °C för exakt tillagning av spröda livsmedel.
- Det stora avrinningshålet tillåter snabbt överförande av vätskebaserad mat direkt i en gastronorm-behållare.

### \* Tillbehör som medföljer:

plugg för hål, skrapa för slät plåt och avrinningsrör för matuppsamling.



Tillagning utan vätska (stekhäll)



Tillagning med vätska eller stekning med matfett

## Extremt mångsidig

Kan användas för stekning utan vätska (som stekhäll), stekning med vätska (såser, soppor, kokning o.s.v.) eller stekning med matfett (som stekpanna).





Styrka och  
flexibilitet på  
samma gång.



# Gasdriven konvektionsugn

Idealisk för:  
Fullständig  
restaurang-  
betjäning



Den gasdrivna konvektionsugnen (800 mm bred) är ett unikt och flexibelt komplement till den modulära spisserien 900XP.



## Minskade tillagningstider

Tillagningstiderna minskas anmärkningsvärt (upp till 50 %) jämfört med tillagning med en traditionell statisk ugn.



## Ökad produktivitet

Ökad produktivitet genom tillagning på 2 nivåer, GN 2/1 plåtar, maximerar köksarbetet.

## Ökad flexibilitet

Ökad flexibilitet tack vare möjligheten att den kan fungera som en statisk ugn genom att helt enkelt stänga av fläkten, vilket skapar de idealiska förhållandena för att erhålla de bästa resultaten vid alla typer av förberedningar.

## Teknisk insikt

- ▶ Invändigt tillagningsutrymme i svart emaljerat stål för att maximera tillagningseffektiviteten.
- ▶ Temperaturintervall från 120 °C till 280 °C.
- ▶ Piezoelektrisk tändning för enkel användning.



Tillagning på 2 nivåer, GN 2/1 plåtar

Fristående enhet ovan:

- 4 brännare
- stekhäll med slät/räfflad yta
- gasdriven hel häll
- gasdriven hel häll med 2 brännare.

# Full kontroll vid dina fingertoppar

Idealisk för:

Snabbmatsrestauranger



Fullständig restaurangbetjäning



Storkök



Full tillagningseffekt ovanpå kyl-/frysbanken.  
Unik på marknaden.



## Kyl-/frysbank. Effekt, produktivitet och flexibilitet, allt-i-ett!

### Effekt

Maximal effekt med PowerGrill<sup>HP</sup> eller stekhällen<sup>HP</sup> ovanpå den innovativa kyl-/frysbanken.

Välj din meny och ställ in bänken som en kyl eller frys beroende på dina behov.

Ställ enkelt in arbetstemperaturen till mellan -22 °C och +8 °C.

### Produktivitet

Öka produktiviteten och optimera arbetsflödet genom att eliminera den tid som krävs för att hämta ingredienser från kyl eller frys.

### Flexibilitet

Många hållar i serien 900XP kan monteras på denna 1 200 mm bänk.

Den kan även monteras på hjul för ökad flexibilitet.

PowerGrill<sup>HP</sup> 800 mm på kyl-/frysbank  
1 200 mm



Har 2 inbyggda lådor  
GN 2/1, 150 mm djupa



Stekhäll<sup>HP</sup> på kyl-/frysbank  
1 200 mm



PowerGrill<sup>HP</sup> på kyl-/  
frysbank 1 200 mm

# XP: största flexibilitet och anpassningsförmåga till alla typer av köksutrymmen





# Även de svåraste fläckarna är enkla att ta bort

## Du behöver inte vänta

Du behöver inte vänta på att enheten ska svalna innan **rengöring**: använd "Rapid Grease", ett specifikt rengöringsmedel för stekhällar och -bord, framtaget för att användas vid höga temperaturer. Kontakta din lokala servicepartner för beställning (tillbehörskod 0S1195).

# Perfekt rengöring

Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.

Stekhäll i polerat krom. En pressad yta med rundade hörn.

Enkelt avtagbara galler som går att diska i diskmaskin.

V-formad brunn med lasersvetsade kanter för att eliminera smutsfällor och förbättra hygien.

Blandare med flödesmätare för att mäta och visa hur många liter vatten som hålls upp i kastrullen.

Pressad brunn med rundade hörn och stort avrinningshål för snabb avrinning av vätskor.

Sömlösa, jämna ytor och pressade runda arbetsytor för snabb och enkel rengöring.

Vattentöta vred för maximalt skydd under rengöring.

En pressad djupdragen arbetsyta för enklare rengöring.

Utrustad med skumzon som hjälper till med att samla upp och avlägsna stärkelse och rester vilket leder till färre vattenbyten.

Enkel åtkomst framifrån till huvudkomponenterna för rutinunderhåll.

Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.





# Hållbar samtidigt som du sparar

XP gör att du kan  
spara pengar på  
samma gång som du  
respekterar miljön.



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

Minska grilltiderna, spara energi och använd olika tillagningsmetoder med den exakta energikontrollen hos den elektriska PowerGrill<sup>HP</sup>. Grillen kan hållas på en miniminivå när den inte används och sedan värmas upp rekordsnabbt. Tillvalsdeflektorer medger delikat tillagning (med ångeffekt) eller grillning med extra hög effekt.

Patenterad (EP3127458B1 och motsvarande familj)



## Induktionsvärme

Detta högpresterande uppvärmningssystem tillsammans med funktionen som automatiskt känner av grytorna (värmer endast upp när grytan kommer i direkt kontakt med ytan) reducerar avsevärt den mängd energi som förbrukas såväl som den minskar värmespridning i köket.





### Pastakokare med energikontroll och energibesparande anordning

XP's pastakokare är de enda i sitt slag som erbjuder total energikontroll som tillåter en exakt inställning av effektnivån och kokintensiteten för att kunna använda lägre temperaturer och på så sätt spara energi eftersom effekten kan skruvas ned när kokaren inte används.

Den energibesparande anordningen (tillval) bidrar till att spara energi och ökar produktiviteten eftersom brunnen fylls på med föruppvärmt vatten (värmenergi som finns i det dränerade vattnet används), därför kan kokningen hållas konstant vilket ger bästa möjliga resultat. Man behöver således inte tillsätta någon extra energi för att förvärma vattnet.



### Stekhäll med kromyta

Kromytan möjliggör stekning vid kontakt, vilket leder till mindre värmeutstrålning och en bättre arbetsmiljö. All energi koncentreras till tillagningssytan och reducerar den tid som krävs för att nå önskad temperatur.



### Flower Flame

En unik högeffektiv brännare som gör att lågan kan regleras exakt för att passa grytor av olika diameter. Värmen koncentreras endast till botten och sprids sålunda inte i arbetsområdet.



### Fritöser

Tack vare den V-formade brunnen som förlänger oljans hållbarhet går det att göra avsevärda besparingar eftersom ni inte behöver byta ut oljan så ofta. Dessutom betyder färre oljebytten att ni behöver kasta bort den använda oljan färre gånger, och slipper extra kostnader för avfallshantering. Även mer besparingar tack vare det avancerade filtreringssystemet med pappersfilter.

# Teknisk information



## Gasbrännare

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Kokkärilställ i emaljerat gjutjärn (standard).
- Kokkärilställ i rostfritt stål (tillval).
- Högeffektiva "Flower Flame"-brännare.
- Brännare med tändsäkring.
- Skyddad pilotlåga.

### Ugnsfunktioner

- Infälld, isolerad tätslutande ugnslucka med dubbla skikt och pressad invändig panel för bättre hygien.
- Innerugn i rostfritt stål med räfflad basplatta (5 mm gjutjärn för 900XP och 2 mm svart emaljerat stål för 700XP).
- Ugnsutrymme med 3 nivåer för GN 2/1 plåtar.
- **Gasdriven ugn** med rörformad, högeffektiv, atmosfärisk central brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring och piezoelektrisk tändning under basplattan. Justerbar termostat:
  - 900XP från 120 °C till 280 °C
  - 700XP från 110 °C till 270 °C
- **Elektrisk ugn** med separata termostater för övre och undre värmeelement. Justerbar termostat:
  - 900XP från 110 °C till 285 °C
  - 700XP från 140 °C till 300 °C

### Gas konvektionsugns funktioner

- Isolerad tätslutande lucka med dubbla skikt
- Emaljerat ugnsutrymme med gejderstöd i rostfritt stål.
- Ugnsutrymme med 2 nivåer för 2 GN 2/1 plåtar.
- Rörformad brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring och piezoelektrisk tändning under basplattan.
- Justerbar termostat från 120 °C till 180 °C.

### 900-linjens modeller

- 2, 4, 6, eller 8 brännare
- 6 och 10 kW brännare
- bänkmodeller
- på gasdriven statisk ugn eller konvektionsugn
- på stor gasdriven ugn, 1 200 mm bred
- på elektrisk statisk ugn
- 400, 800, 1 200, 1 600 mm breda

### 700-linjens modeller

- 2, 4, eller 6 brännare
- 5,5 kW brännare
- bänkmodeller
- på gasdriven statisk ugn
- på elektrisk statisk ugn
- 400, 800, 1 200 mm breda



## Gasspis hel håll

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Robust tillagningsyta i gjutjärn.
- Tillagningsyta med differentierade temperaturzoner, maximal temperatur på 500 °C i mitten som gradvis minskar till 200 °C vid de yttre kanterna.
- En central brännare med optimerad förbränning och tändsäkring.
- Piezoelektrisk tändning.
- Skyddad pilotlåga.

### Ugnsfunktioner

- Infälld, isolerad tätslutande ugnslucka med dubbla skikt och pressad invändig panel för bättre hygien.
- Innerugn i rostfritt stål med räfflad basplatta (5 mm gjutjärn för 900XP och 2 mm svart emaljerat stål för 700XP).
- Ugnsutrymme med 3 nivåer för GN 2/1 plåtar.
- **Gasdriven ugn** med rörformad, högeffektiv, atmosfärisk central brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring och piezoelektrisk tändning under basplattan. Justerbar termostat:
  - 900XP från 120 °C till 280 °C.
  - 700XP från 110 °C till 270 °C.

### Gas konvektionsugns funktioner

- Isolerad tätslutande lucka med dubbla skikt
- Emaljerat ugnsutrymme med gejderstöd i rostfritt stål.
- Ugnsutrymme med 2 nivåer för 2 GN 2/1 plåtar.
- Rörformad brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring och piezoelektrisk tändning under basplattan.
- Justerbar termostat från 120 °C till 180 °C.

### 900-linjens modeller

- bänkmodell, 800 mm bred
- hel håll med 2 brännare, 800, 1 200 mm breda
- på gasdriven statisk ugn eller konvektionsugn

### 700-linjens modeller

- bänkmodell, 800 mm bred
- på gasdriven statisk ugn
- hel håll med 2 brännare, 800 mm bred
- hel håll med 2 brännare, 1 200 mm bred
- 2 brännare, hel håll, 2 brännare, 1 200 mm bred



## Varmhållningshållar gas

- En pressad 2 mm arbetsyta i rostfritt stål med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Jämn stålpatta.
- Brännare i rostfritt stål med självreglerande låga. Varje brännare har 2 förgreningar med 4 flamrör.
- Piezoelektrisk tändning.
- Skyddad pilotlåga.

### 900-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800 mm breda



### Elektriska spisar, gjutjärnsplattor

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Värmeplattor i gjutjärn med säkerhetstermostat, hermetiskt infällda i arbetshällen.
- Enskilt styrda värmeplattor (4 kW var för 900XP - 2,6 kW var för 700XP) med stegvis reglering.

#### Ugnsfunktioner

- Infälld, isolerad tätslutande ugnslucka med dubbla skikt och pressad invändig panel för bättre hygien.
- Innerugn i rostfritt stål med räfflad basplatta (5 mm gjutjärn för 900XP och 2 mm svart emaljerat stål för 700XP).
- Ugnsutrymme med 3 nivåer för GN 2/1 plåtar.
- Elektrisk ugn med separata termostater för övre och undre värmeelement.  
Justerbar termostat:
  - 900XP från 110 °C till 285 °C.
  - 700XP från 140 °C till 300 °C.

#### 900-linjens modeller

- 2 eller 4 fyrkantiga plattor
- bänkmodeller, 400, 800 mm breda
- på elektrisk statisk ugn

#### 700-linjens modeller

- 2, 4 eller 6 runda plattor
- 4 fyrkantiga plattor
- bänkmodeller, 400, 800, 1 200 mm breda
- på elektrisk statisk ugn



### Elektriska spisar, hel häll

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Jämn stålplatta (16Mo3).
- Enskilt styrda zoner med stegvis reglering.

#### 900-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800 mm breda

#### 700-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800 mm breda



### Induktionshällar

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Stryktålig häll i 6 mm tjockt Ceran®-glas.
- Oberoende kontrollerade induktionszoner:
  - 5 kW (diam. 230 mm för 700XP - 280 mm för 900XP).
  - 3,5 kW (diam. 230 mm för 700XP) med överhettningsspärr.
- Kontrollpanel med 9 effektnivåer och indikatorlampa per zon.
- Induktionshäll för wok**
- Stryktålig wok-skål i 6 mm tjockt Ceran®-glas.
- En induktionszon med överhettningsspärr.
- Kontrollpanel med 9 effektnivåer och indikatorlampa per zon.
- 700XP Induktionshäll Frontal "Spicy"**
- 2 oberoende styrda induktionszoner, 5 kW (230 mm i diam.) var med överhettningsspärr.
- 6 x GN 1/9 kryddbehållare med lock.

#### 900-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800 mm breda

#### 700-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800 mm breda



# Teknisk information



## Infraröda hällar

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Stryktålig häll i 6 mm tjockt Ceran®-glas.
- Oberoende kontrollerade infraröda zoner
  - 900XP diam. 300 mm 3,4 kW
  - 700XP diam. 230 mm 2,2 kW
- Koncentriska värmeelement som gör det möjligt att välja värmezonen i enlighet med grytans storlek.
- Varningslampa som indikerar restvärme på kokhällen för operatörens säkerhet.

### Ugnsfunktioner

- Infälld, isolerad tätslutande ugnslucka med dubbla skikt och pressad invändig panel för bättre hygien.
- Innerugn i rostfritt stål med räfflad basplatta (5 mm gjutjärn för 900XP och 2 mm svart emaljerat stål för 700XP).
- Ugnsutrymme med 3 nivåer för GN 2/1 plåtar.
- **Elektrisk ugn** med separata termostater för övre och undre värmeelement
  - Justerbar termostat:
    - 900XP från 110 °C till 285 °C.
    - 700XP från 140 °C till 300 °C.

### 900-linjens modeller

- bänkm modeller, 400, 800 mm breda

### 700-linjens modeller

- bänkm modeller, 400, 800 mm breda
- på elektrisk statisk ugn

## Stekbord

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Tillagningsyta (20 mm tjock på HP 900XP, 15 mm tjock på 900XP och 12 mm tjock på 700XP) för jämn temperaturfördelning.
- Stort avrinningshål med spillåda för fettuppsamling.
- Stor spillåda för fettuppsamling (tillval)
- Termostatkontroll; säkerhetstermostat

### Stekhällar i polerat krom

- Polerat krom, spegelblank yta för rengörbarhet under arbetstiden i världsklass.
- Smakerna blandas inte.

### Stekhällar i borstat krom

- Grovborstad kromyta, mycket motståndskraftigt mot repor.
- Enkel rengöring vid slutet av dagen.

### Gasdrivna modeller (polerat/borstat krom)

- Brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring, skyddad pilotlåga och piezoelektrisk tändning
  - temperaturintervall från 90 °C till 270 °C (900XP)
  - temperaturintervall från 100 °C till 280 °C (700XP)

### Elektriska modeller (polerat/borstat krom)

- Incoloy-arterade värmeelement (900XP); infraröda värmeelement (700XP) under kokplattan.
  - temperaturintervall från 120 °C till 280 °C

### HP-stekhällar

- Extra stor tillagningsyta 600x1 200 mm.
- Skrapålig kromplatta.
- 20 mm tjock yta för hög termisk tröghet
- Brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring, skyddad pilotlåga och piezoelektrisk tändning (gasdrivna modeller)
  - temperaturintervall från 90 °C till 270 °C (33 kW)
- Infraröda värmeelement (elektriska modeller)
  - temperaturintervall från 120 °C till 280 °C (20 kW)

### 900-linjens modeller

- gasdriven eller elektrisk uppvärmning
- slät, räfflad, blandad yta
- sluttande eller horisontal yta
- bänkm modeller, 400, 800 mm breda
- HP bänkm modell, gasdriven/elektrisk, skrapålig kromyta (slät eller blandad), 1 200 mm

### 700-linjens modeller

- gasdriven eller elektrisk uppvärmning
- slät, räfflad, blandad yta
- sluttande eller horisontal yta
- bänkm modeller, 400, 800 mm breda

## Grillar

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Avtagbart tresidigt stänkskydd i rostfritt stål.
- Fristående modeller - dubbelsidiga gjutjärnsgaller - räfflade för kött och släta för fisk och grönsaker.
- Gasdrivna bänkm modeller - gjutjärnsgaller.
- Elektriska bänkm modeller - galler i rostfritt stål.
- Gallerskrapa ingår som standard.

### Gasdrivna modeller

- Brännare i rostfritt stål med tändsäkring och skyddsbrickor.

### Elektriska modeller

- Incoloy-arterade värmeelement kan tippas framifrån.
- Indikatorlampa för ström PÅ.
- Elektronisk kontroll av effekt för exakt reglering.

### 700XP Gasdrivna lavastensgrillar

- Lavastenar för kolgrillad smak.
- Brännare i rostfritt stål med tändsäkring och skyddsbrickor.

### Gasdrivna HP-PowerGrills

- Högeffektivt uppvärmningssystem med strålning, patenterat (US9591947B2 och motsvarande familj).
- Brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring, skyddad pilotlåga och piezoelektrisk tändning.
- Max. temperatur på grilllyta 320-350 °C.
- Robusta, avtagbara galler av gjutjärn.
- Spillådor för fettuppsamling längs hela grillen, 1 per brännare.

### Elektriska HP-PowerGrills

- Värmeelement som kan tippas 90° för enkel rengöring.
- Avtagbara 2 mm tjocka U-formade galler för snabb uppvärmning av tillagningsyta, patenterad (EP3127458B1 och tillhörande familj).
- Fast brunn för att samla upp resterande tillagningssaft och fett.
- Stor dräneringskanal med överflynnadskydd och filter, patentsökt (EP18178137.8).
- LED-varningsindikator som avger ett larm när brunnen är tom.
- Vattenkran med vredkontroll.
- Max. temperatur på grilllyta 300-330 °C.
- Avtagbara deflektorer i rostfritt stål för att återvinna värme och minska tillagningstiden.

- bänkm modeller, gasdrivna 400, 800 mm breda
- bänkm modeller, elektriska 400, 800, 1 200 mm breda



## Elektriskt värmeri för pommes frites

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Perforerad dold undersida för avrinning av olja ner i brunnen.
- Infraröd värmelampa placerad på baksidan av enheten.
- På/Av-brytare.
- Lämplig för GN 1/1-behållare, max. höjd 150 mm.

### 900-linjens modeller

- bänkmodell, 400 mm bred

### 700-linjens modeller

- bänkmodell, 400 mm bred



## Fritöser

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Oljeavrinningsstapp.
- Termostatisk temperaturkontroll med säkerhetsstermostat för skydd mot överhettning.

### Temperaturintervall

- upp till 18 L, gasdriven/elektrisk - från 105 °C till 185 °C
- 23 L gasdriven - från 120 °C till 190 °C
- 23 L elektrisk - från 110 °C till 185 °C

### Gasdrivna modeller

- V-formad brunn med externa högeffektiva brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring, skyddad pilotlåga och piezoelektrisk tändning.

### Elektriska modeller

- V-formad brunn med externa högeffektiva infraröda värmeelement

### 900XP - 23 L HP-fritös med

- elektronisk kontroll för att ställa in friteringstemperatur, friteringstid, huvudbrytare, ställa in aktuell temperatur, lagra friteringsprogram
- automatisk friteringsfunktion, patentsökt (EP15178651.4 och motsvarande familj)
- oljecirkulationspump
- förberedd för avancerat filtreringssystem
- automatisk korglyft

### Fritös med gasrör

- Idealisk för mat tillagade av mjöl.
- Gasrören inuti brunnen skapar en "kall zon" för att fånga matpartiklar.
- Brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring och skyddad pilotlåga.
- Termostatisk temperaturkontroll från 110 °C till 190 °C.
- Säkerhetsstermostat för skydd mot överhettning.
- Piezoelektrisk tändning.

### 900-linjens modeller

- Gasdriven eller elektrisk uppvärmning, inre eller externa element
- 1 eller 2 brunnar.
- 15 L, 18 L, 23 L.
- 400, 800 mm breda
- 23 L fritös med gasrör, 400 mm bred.
- 110 L med skenmonterad korg (1 korg 1 600 mm eller 2 korgar 2 400 mm).

### 700-linjens modeller

- 2x5 L, 7 L, 12 L, 14 L, 15 L.
- Gasdriven eller elektrisk uppvärmning, inre eller externa element
- 1 eller 2 brunnar.
- Bänkmodeller, 400, 800 mm breda
- 34 L fritös med gasrör, 800 mm bred.



## Pastakokare

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Brunn i rostfritt stål 316L AISI med sömlös svetsning.
- Säkerhetsmekanism skyddar mot drift utan vatten.
- Utrustad med skumzon med kontinuerlig vattenpåfyllning som regleras via en manuell vattenkran.
- Stor dräneringskanal med manuell kulventil för snabbtömning av brunnen.
- Automatiskt korglyftsystem (tillval).

### Gasdrivna modeller

- "Energikontroll" för exakt effektregering.
- Enskilt styrda högeffektiva brännare (en för varje brunn) under brunnen med tändsäkring, skyddad pilotlåga och piezoelektrisk tändning.
- Har inget behov av elanslutning.

### Elektriska modeller

- Infrarött uppvärmningssystem placerat i botten av brunnen.

### 700XP HP-automatisk pastakokare

- 4 olika kokcykler från svag till full effekt
- programmerbar automatisk korglyftning (möjlighet att lagra 5 olika koktider per korg)

### 900-linjens modeller

- 40 L, gasdriven/elektrisk, 1 eller 2 brunnar, 400, 800 mm breda
- 150 L, gasdriven/elektrisk/med ånga, 1 eller 2 brunnar, automatisk, 800, 1 600 mm breda
- 190 L, gasdriven/elektrisk/med ånga, 1 brunn, automatisk, 1 200 mm bred

### 700-linjens modeller

- HP-automatisk modell, 20 L, elektrisk
- 24,5 L, gasdriven/elektrisk, 1 eller 2 brunnar, 400, 800 mm breda

# Teknisk information



## Vattenbad

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Brunn i rostfritt stål med rundade hörn och sömlös svetsning.
- Lämplig för GN 1/1-behållare, max. höjd 150 mm.
- Drifttemperatur från 30 °C till 90 °C.
- Märke för maximal vattenpåfyllningsnivå finns på brunnväggen.
- Manuell vattenpåfyllning (vattenkran kan beställas som tillval).
- Kran fram för vattentömning.

### 900-linjens modeller

- gasdriven eller elektrisk uppvärmning
- bänkmodeller, 400, 800 mm breda

### 700-linjens modeller

- elektrisk uppvärmning
- bänkmodeller, 400, 800 mm breda



## Kokgrytor

- Käril och dubbelisolerat lock i rostfritt stål.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- Pressat käril och lock i rostfritt stål 316 AISI.
- Djupdraget käril med rundade hörn och sömlös svetsning.
- Säkerhetsventil som garanterar arbetstryck på modeller med indirekt uppvärmning.
- Manometer som styr korrekt drift av kokgrytan.
- Magnetventil för påfyllning av varmt eller kallt vatten.
- Utvärdig ventil för manuell tömning av luftsansamlingar i manteln under uppvärmningsfasen på modeller med indirekt uppvärmning.
- Slutet uppvärmningssystem undviker energispill på modeller med indirekt uppvärmning.
- Dräneringskran med stor kapacitet för uttömning av mat.

### Gasdrivna modeller

- Brännare i rostfritt stål med optimerad förbränning, tändsäkring, temperaturbegränsare och skyddad pilotlåga.

### Elektriska modeller

- Värmeelement med energikontroll, temperaturbegränsare och tryckbrytare.

### Direkt uppvärmning

- brännarna värmer upp kärlet direkt
- maten kan nå en högre temperatur än med direkt uppvärmning

### Indirekt uppvärmning

- använder genererat ångtryck vid 110 °C i dubbel mantel
- tryckbrytare
- modellerna finns även tillgängliga med automatisk påfyllning av vatten i den dubbla manteln

### 900-linjens modeller

- runt käril med 60 L, 100 L, 150 L kapacitet, 800 mm brett
- rektangulärt käril med 250 L kapacitet, 1 200 mm brett
- runt käril med 150 L kapacitet, 800 mm bred med trycklock med autoklav
- gasdriven eller elektrisk uppvärmning
- direkt eller indirekt uppvärmning

### 700-linjens modeller

- runt käril med 60 L kapacitet, 800 mm bred
- gasdriven eller elektrisk uppvärmning
- direkt eller indirekt uppvärmning



## Tippbara stekbord

- Brunn med rundade hörn, sömlös svetsning och dubbelisolerat lock i rostfritt stål
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet
- Tillagningsyta i "Duomat" som förbättrar termisk stabilitet, eliminerar missformning av tillagningsytan och är mer resistent mot korrosion.
- Manuellt eller automatiskt tippningssystem med hög precision.
- Gasdrivna modeller**
- Brännare med optimerad förbränning, tändsäkring och piezoelektrisk tändning med elektronisk kontroll av låga.
- Inbyggda brännare i botten av brunnen rör sig tillsammans brunnen under tippningen (900XP).
- Termostatisk temperaturkontroll
  - 900XP från 120 °C till 300 °C
  - 700XP från 90 °C till 290 °C

### Elektriska modeller

- Infraröda värmeelement under stekutrymmet
- Inbyggda värmeelement i botten av brunnen rör sig tillsammans brunnen under tippningen.
- Termostatisk temperaturkontroll
  - 900XP från 120 °C till 300 °C
  - 700XP från 120 °C till 280 °C

### 900-linjens modeller

- 80 L, 800 mm brett
- 100 L, 1 000 mm brett
- gasdriven eller elektrisk uppvärmning
- tillagningsyta i "Duomat"
- automatisk eller manuell tippning

### 700-linjens modeller

- 60 L, 800 mm brett
- gasdriven eller elektrisk uppvärmning
- tillagningsyta i "Duomat"
- manuell tippning





### Multi-cooker

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Brunn i rostfritt stål med rundade hörn, sömlöst fastsvetsad till arbetsytan.
- Tillagningsyta i blandat stål (3 mm skikt av rostfritt stål 316 AISI förenat med 12 mm skikt av kolstål).

#### Gasdrivna modeller

- Brännare utrustade med dubbla rader med lågor för jämn värmefördelning.
- Termostatisk gasventil. Piezoelektrisk tändning.
- Temperaturintervall från 100 °C till 250 °C.

#### Elektriska modeller

- Incoloy-arterade värmeelement under tillagningsytan.
- Termostatisk kontroll och energireglage för exakt kokkontroll och en reduktion av energifluktueringen kring den inställda temperaturen.
- Temperaturintervall
  - 900XP från 100 °C till 300 °C.
  - 700XP från 100 °C till 250 °C.

#### 900-linjens modeller

- 22 L, 800 mm bred
- gasdriven eller elektrisk uppvärmning

#### 700-linjens modeller

- 11 L, 22 L
- 400, 800 mm breda
- gasdriven eller elektrisk uppvärmning



### Kyl- och frysbänkar

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- **Kyl-/frysbänk**
  - Kan fungera både som kyl eller fry.
  - Temperaturen kan ställas in från -22 °C till +8 °C.

- Digital termostat och display.
- Inbyggd kompressorenhet
- 2 draglådor med spärr och perforerad bottenplatta, kan bära upp till 40 kg vardera.
- Kan installeras på hjul.
- För omgivningstemperaturer på upp till 43 °C.
- Medger konfiguration för IcyHot

#### Kyl- och frysbänkar

- Temperaturintervall:
  - kyl från -2 °C till +10 °C
  - frys från -15 °C till -20 °C
- Inbyggd kompressorenhet
- Termostat, avfrostningslampa och PÅ/AV-brytare.
- Stora draglådor i rostfritt stål på tippningssäkra teleskopskenor konstruerade för GN 1/1 behållare.
- För omgivningstemperaturer på upp till 43 °C.

#### 900-linjens modeller

- Kyl-/frysbänk, 2 lådor, 1 200 mm bred
- Kylbänk, 2 lådor, 1 200 mm bred

#### 700-linjens modeller

- Kylbänk med 2 dörrar eller 2/4 lådor, 1 200 mm bred
- Kylbänk med 3 dörrar eller 3/6 lådor, 1 600 mm bred
- Frysbänk, 2 lådor, 1 200 mm bred



### Avställningsytor och underskåp

#### Avställningsytor

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet
- Med sluten front eller med draglåda.

#### Vask

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet
- GN kompatibla brunnar.

#### Blandare med flödesmätare

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet
- Digital flödesmätare för övervakning av vattenpåfyllning.

#### Öppna underskåp

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling.
- Alternativa tillbehör:
  - dörrar med handtag
  - lådor
  - uppvärmningsstatser
  - gejder för GN-behållare

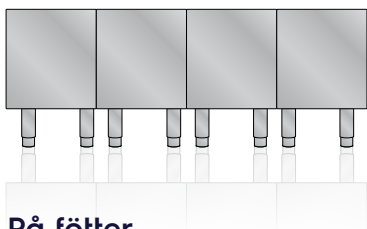
#### 900-linjens modeller

- avställningsytor, 200, 400, 800 mm breda
- avställningsytor med låda, 200, 400, 800 mm breda
- vask, 400 mm bred
- blandare med flödesmätare, 200 mm bred
- öppna underskåp, 400, 800, 1 200 mm breda
- stängt underskåp eller underskåp med låda för flaskor, 200 mm bred

#### 700-linjens modeller

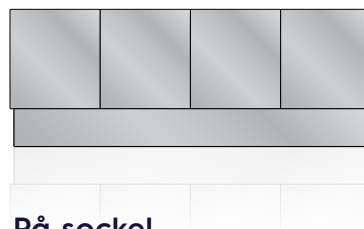
- avställningsytor, 200, 400, 800 mm breda
- avställningsytor med låda, 400, 800 mm breda
- vask, 400 mm bred
- blandare med flödesmätare, 200 mm bred
- öppna underskåp, 400, 800, 1 200 mm breda
- stängt underskåp eller underskåp med låda för flaskor, 200 mm bred

# Ett kök stående på en solid bas



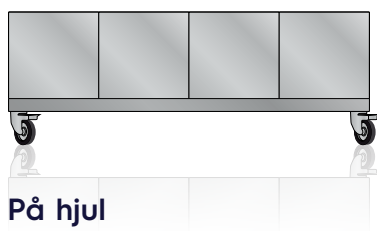
## På fötter

Standardlösning, idealisk vid behov av en fast installation av enheter som kan höjjusteras. Tillhandahålls som standard på alla fristående enheter och underskåp.



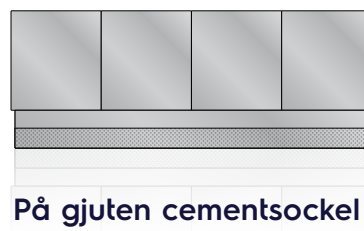
## På sockel

Täcker över fötterna för att sluta till området mellan enheterna och golvet. Kan fästas på fristående enheter och underskåp som har installerats på fötter.



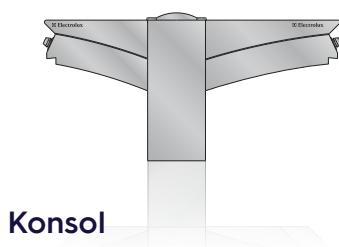
## På hjul

Ersätter fötter, utgör en flexibel lösning som gör det lätt att förflytta enheterna. Kan monteras på alla fristående enheter och underskåp.\* Använd stödstag för att minska antalet hjul.



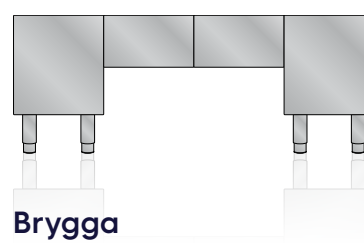
## På gjuten cementsockel

Är en sluten konstruktion som kan monteras på en cementsockel - många olika lösningar att välja mellan.\* Lämplig för alla fristående enheter.\*



## Konsol

Tillhandahåller en estetisk och hygienisk lösning med dess stödram. Kan användas för monteringar på en sida eller rygg mot rygg. Passar de flesta enheter (endast bänkmöbler för 700XP).\*



## Brygga

En hygienisk lösning som gör det möjligt att hänga upp bänkenheter mellan två fristående enheter. Bänkenheter - måste installeras mellan två fristående enheter, med en längd på upp till 1 600 mm.\* Fristående enhet - kan installeras med en längd på upp till 2 000 mm.\*

\* För mer detaljerad information, vänligen kontakta din lokala Electrolux Professional-representant eller se broschyren över tillbehör för 700XP och 900XP.









# Essentia

## Ett lag för att serva dig.

### När som helst, var som helst

Essentia tar **begreppet service till en helt ny nivå**. En dedikerad tjänst som blir en av dina främsta fördelar. Ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger dig det stöd du behöver och tar hand om dina produkter och processer.

Du stöds av **fler än 2 200 auktoriserade servicepartners, 10 000 kvalificerade tekniker** i över **149 länder** och över **170 000 lagerförda reservdelar**.

### Vårt servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi är redo och fast beslutna att hjälpa dig med ett **uniktt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

### Serviceavtal kan du lita på

Du kan välja mellan olika **flexibla, skräddarsydda servicepaket** som är anpassade till dina affärsbehov och erbjuder en mängd alternativ för underhåll och support.

### Håll din utrustning i gott skick

Korrekt underhåll **enligt Electrolux Professionals handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem.

**Electrolux Professional Customer Care** erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**.

För mer information, kontakta din **Electrolux Professional Authorized Service Partner**.



Se videon och **ta reda på mer!**





Excellence är centralt i allt vi gör.  
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter  
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och  
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,  
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



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

## Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

