



Trust the eXPerience

900XP & 700XP Modulaire Kooklijn

Electrolux Professional Modulaire Kooklijn



U spreekt...

We hebben een oplossing nodig die efficiëntie garandeert, keer op keer en die het werk eenvoudiger en leuker maakt voor alle gebruikers. We hebben veelzijdigheid nodig, om verschillende kooktechnieken te gebruiken (koken, bakken, braden, grillen). Uitstekende prestaties in kleinere ruimtes zonder de eisen van chefs en keukenbrigades te vergeten, zoekend naar eenvoud en efficiëntie.



...wij luisteren

Met meer dan 200 modellen, op gas & elektrisch, 2 gamma's - 700XP en 900XP, met een resp. diepte van 700mm en 900mm, bieden we de grootste flexibiliteit en aanpasbaarheid voor eender welke keuken.



eXtraordinary simplicity

Alles wordt heel eenvoudig. Perfecte resultaten, keer op keer, dankzij de unieke oplossingen met precieze en automatische controle. Gegarandeerd veilig in gebruik en zeer goed schoon te maken.



eXclusive Personality

Een compleet gamma van uitstekend presterende en veelzijdige oplossingen die kunnen aangepast worden aan eender welke keukens voor maximale kwaliteit en prestaties.



eXtreme Power

Vermogen, productiviteit en flexibiliteit, allemaal op hetzelfde moment. Beheer heel eenvoudig meerdere menu's, een onbeperkt aantal keer en speel in op de noden van al uw klanten.



eXtensive Profitability

Innovatieve oplossingen voor meer efficiëntie en besparingen. Minder verbruik en lage werkingskosten. Beter voor uw zaak en voor het milieu.

Trust the eXPerience

XP, van Electrolux Professional: de modulaire kooklijn,
voortbouwend op de expertise en passie van vijf generaties chefkoks.



Axel Wenner-Gren,
stichter van Electrolux

“Innovatie is een combinatie van enthousiasme, trouw, aggressiviteit en overtuiging, geïnspireerd door vertrouwen in onze organisatie en producten en geloof in ons success en in onze toekomst”

In 1908 sprak Axel Wenner-Gren deze woorden over innovatie.

Vele jaren gingen sindsdien voorbij.

Nu, een eeuw later, stellen we u onze innovatie voor, uniek op de markt: een reeks uitstekend presterende keukentoeestellen die gecombineerd kunnen worden met flexibele duo-temperatuur koel-/vriesonderstellen. De ideale oplossing waarbij u alle ingrediënten bij de hand hebt om er direct grote hoeveelheden mee te bereiden.





Verleden, expertise, inspiratie

Bij elk restaurant dat ik bezoek, hanteer ik twee basisprincipes: eerst wil ik de chef ontmoeten, en daarna zijn keuken zien. Daar ga ik op zoek naar ervaring. Ik zou nooit aan tafel gaan zonder de overtuiging dat elk gerecht voortvloeit uit een succesvolle carrière, uit passie voor iemands beroep en uit betrouwbaarheid: waarden met een geschiedenis.

Maar ik zoek ook naar innovatie, naar oplossingen die logica uitstralen, en naar processen in lijn met de moderne tijd. Kortom: doeltreffende en flexibele apparatuur, in staat tot grote prestaties.

Ik zag mijn eerste Electrolux keuken toen ik nog een kind was, in een klein restaurant aan de overkant van onze straat: het had een grote, zwarte gietijzeren kookplaat en deuren van wit email met een zilveren opschrift.

Die keuken was verbonden met een grootse toekomst, met het verhaal van een man die zijn droom waarmaakte. Die man was Axel Wenner-Gren, stichter van Electrolux, stichter van Electrolux.

Evolutie komt altijd voort uit een speciaal recept, het is een lange weg, vol passie en een diep bewustzijn van de 'regels der kunst', zonder welke er geen innovatie is, maar slechts improvisatie. Dat is ervaring: de bereidheid het verleden te gebruiken bij het bouwen aan de toekomst. Dat inspireert het moderne Electrolux bij de ontwikkeling van foodservice apparatuur voor professionals: het ontwerpen van solide keukenapparatuur, die een leven lang mee kan en waarmee we al ruim honderd jaar voldoen aan de eisen van vijf generaties chefkoks.

We doen dat met gebruiksvriendelijke, energieefficiënte en groene producten.

Toekomst, evolutie, innovatie.

XP, de modulaire kooklijn van Electrolux, komt voort uit deze ervaring, als bron van inspiratie en vertrouwen in een lange traditie van 'professional kitchen specialist'.

Als ik ernaar kijk, realiseer ik me dat ook voor mij de jaren tellen - ik zeg maar niet hoeveel - en dat de tijden zijn veranderd sinds ik een kind was en stiekem een blik wierp op dat oude geëmailleerde fornuis in het midden van de keuken, omgeven door honderden pannen en kookgerei, waar de oplaaierende vlammen favoriet waren bij de chefs.

Uit de kenmerken, afmetingen en functies van de XP spreekt direct zijn hoofddoel: het integreren van de eisen van de moderne keuken met de trends en gerechten van vandaag en morgen. En die daarbij inspelen op de steeds grotere variaties in indeling en veelzijdigheid van apparatuur, die duurzaam moet zijn, en topprestaties moet leveren.

Of het nu gaat om eetcafé's en brasseries, op zoek naar optimale prestaties binnen een beperkte ruimte, of grote productiekeukens, we verliezen nooit de wensen van de chefs en hun brigade uit het oog, op zoek naar gemak en efficiëntie.

XP, van Electrolux Professional: de modulaire kooklijn, voortbouwend op de expertise en passie van vijf generatie chefkoks.

Mijn naam is Alan Evans, geboren in Stoke-on-Trent (Staffordshire, Engeland) in 1958, en sinds 2005 Electrolux Executive Chef.



**Quick Service
Restaurants**

Heeft u een Quick Service Restaurant?

Dan is XP precies wat u nodig heeft.

High-power 5kW inductiewok:
maximale snelheid en energie-efficiëntie

"Spicy" Inductieplaat:
alles bij de hand om uw gerechten op smaak te brengen!

Chroom Fry Top: bak verschillende producten, razendsnel en zonder smaakoverdracht

Frieten Bewaarbak:
de perfecte plek om uw gefrituurde gerechten op de juiste temperatuur te bewaren



Automatische pastakoker voor keer op keer kwaliteit van verschillende soorten gerechten op hetzelfde moment

Gladde oppervlakken en afgeronde werkbladen voor snel en eenvoudig schoonmaken

High performing **5kW Front inductie kookplaat** perfect voor showcooking.

Programmeerbare friteuse: exclusieve, compacte oplossing die garant staat voor snelheid en kwaliteit, keer op keer



Keuze uit diverse installaties, op maat van uw keuken



**Full Service
Restaurants**

Heeft u een Full Service Restaurant?

Dan is XP precies wat u nodig heeft.

Chroom Bakplaat: bak verschillende producten, razendsnel en zonder smaakoverdracht

PowerGrill^{HP}: gas verwarmingssysteem: vermijd het risico van verbrand voedsel en elektrisch model met innovatief verwarmingssysteem ontworpen om energie te besparen en het schoonmaken te vereenvoudigen.



Gas of elektrisch
Friteuses met kuip in **V-vorm**: uw olie gaat langer mee

Waterkolom met teller
die meet en weergeeft hoeveel liter water er in een kookpot gelopen is

Multicooker: voor maximale flexibiliteit - te gebruiken als fry top, braadpan, kookketel of bain-marie.

Automatische mandenlift: bereik dezelfde kwaliteitsresultaten, keer op keer

Pastakoker: de eerste pastakoker op gas met volledig traploze regeling - voorkomt onnodige energieverstopping

"Flower Flame" branders: uniek hoogrendement systeem - de vlam past zich aan elke pan afmeting aan ze verwarmt alleen de bodem

Gas Convector Oven: het vermogen en de flexibiliteit die u altijd al wilde



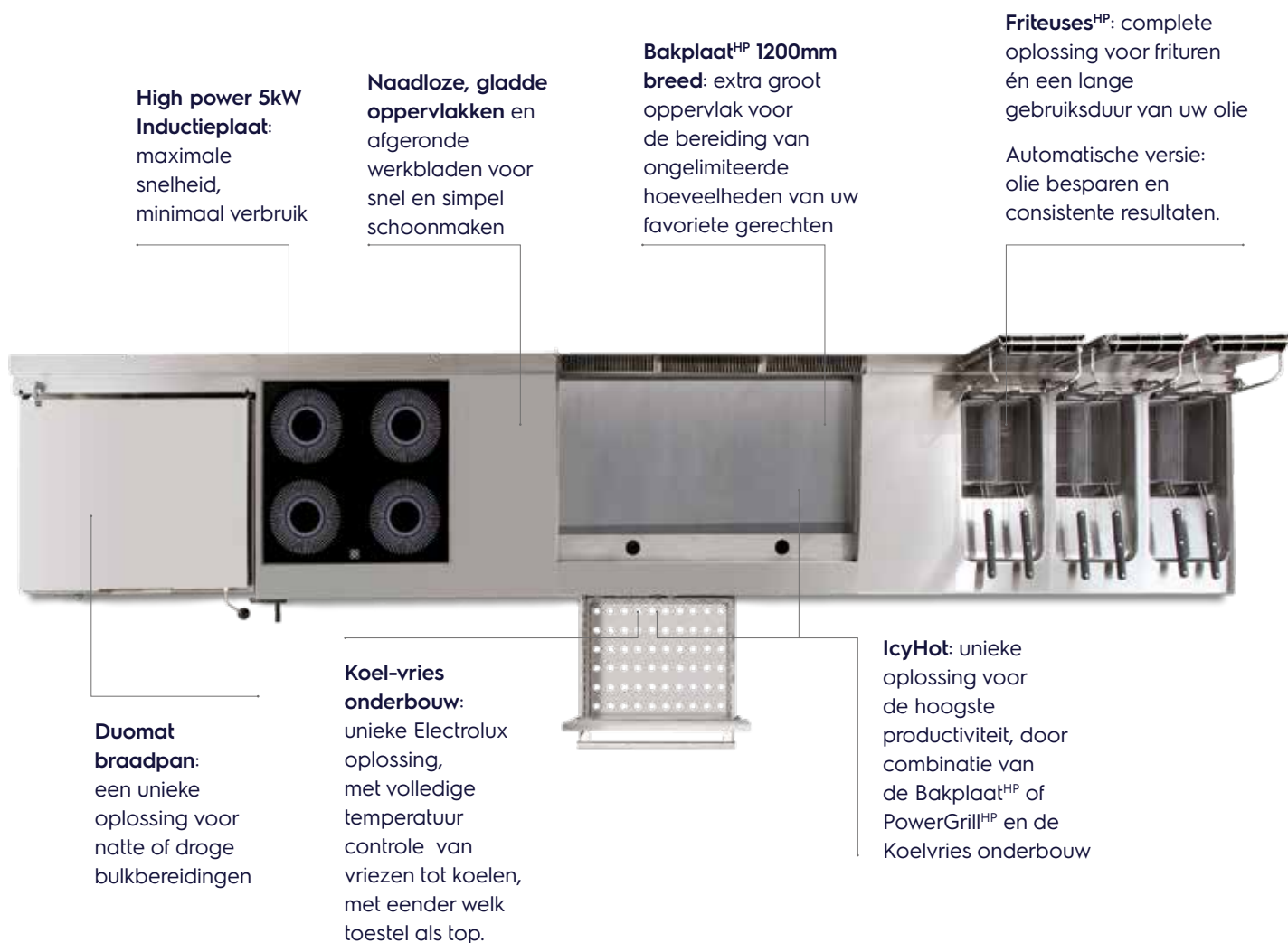
Keuze uit diverse installaties, op maat van uw keuken



Productiekeukens

Heeft u een productiekeuken?

Dan is XP precies wat u nodig heeft.



Keuze uit diverse installaties, op maat van uw keuken

Bakplaat^{HP}

Ideaal voor:

Productie-
keukens



Extra groot bereidingsoppervlak – bereid uw favoriete gerechten in ongelimiteerde hoeveelheden.



Dik oppervlak

Een robuuste 20 mm dikke bakplaat van uitgeloeid staal dat de warmte beter vasthoudt. Het wordt gekenmerkt door een hoge thermische traagheid waardoor de temperatuur van het oppervlak niet abrupt terugloopt zodra het voedsel erop wordt neergelegd, of wordt verwijderd. Er hoeft dus niet te worden gewacht, wat vooral efficiënt is in keukens die grote hoeveelheden in korte tijd dienen te bereiden.



Een vetopvanggoot over de hele lengte, 110 mm breed met een flinke afvoeropening van 60 mm diameter.



Gelijkmatige verwarming

Gelijkmatige verwarming over het gehele oppervlak, zonder koude zones. Dus gegarandeerd maximale resultaten waar het voedsel ook ligt. Gevolg is ook dat het vocht dat uit het voedsel treedt, gelijkmatig verdampt wat inbrandvlekken voorkomt en zo de beste kwaliteit garandeert.



Vetopvangbakken met een grote capaciteit (3 liter).



Moet u grote hoeveelheden voeding bereiden?
Maak u geen zorgen.

Het grote bereidingsoppervlak van 600x1200 mm stelt u in staat om in slechts enkele minuten meer dan 50 hamburgers tegelijk te bakken

Chroom Bakplaat

Ideaal voor:
Full
Service
Restaurants



Maximale kwaliteit, ongeacht uw recept.
Rooster vlees, vis en groenten tegelijk.



Geen smaakoverdracht

Het chroom oppervlak voorkomt smaakoverdracht als u overgaat van het ene op het andere type product; u kunt vlees en vis tegelijkertijd bereiden en de hoge kwaliteit blijven bieden waar uw gasten voor komen.



Eenvoudige reiniging

Gemakkelijk schoonmaken, dankzij een uit één deel geperst kookoppervlak met afgeronde hoeken en een afneembaar spatscherm aan drie zijden.

FryTop chrome brossé

Idéal pour :
Restaurant
à service
rapide



Extrêmement résistante

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

Thermostatische controle

Modellen met thermostatische controle kennen een precieze temperatuurregeling. Bijkomend voordeel daarvan is een lagere warmtestraling omdat de temperatuur nauwelijks meer "doorschiet", wat leidt tot een gezonder en prettiger werkklimaat.

Kies uw oppervlak

Kies uit een gladde of een gecombineerd gladde-geribde bakplaat al naargelang uw behoeften.



Économies d'énergie

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



Sécurité alimentaire garantie

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

Gas PowerGrill^{HP}

Ideaal voor:

Productie-
keukens



Gelijkmatig grillen. En nog meer productiviteit.



Heeft u de voorkeur voor een open vlam? Boost uw productiviteit met de high performance, high power, veelzijdige Electrolux Gas PowerGrill^{HP}.



Groot bereidingsoppervlak met verwijderbare roosters

Precieze **regeling van het vermogen** biedt een zeer ruim temperatuurbereik.

Aparte zones met zeer efficiënte gasbranders in 100% RVS voor flexibel gebruik van de roosters.

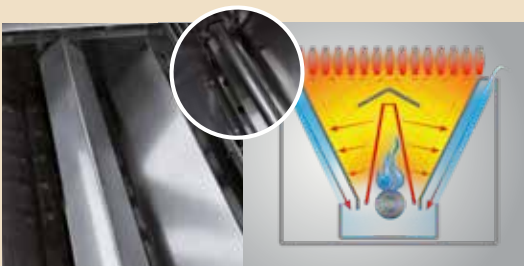
Gelijkmatig verwarmd bereidingsoppervlak dankzij het **innovatieve stralingswarmtesysteem** dat de koude zones beperkt

Grote output met **groot bereidingsoppervlak** en eenvoudig te verwijderen gietijzeren roosters (tot 185,5 mm breed). Roosters in geëmailleerd gietijzer voor een antikleef-effect en een eenvoudige schoonmaak.



Ruime, verwijderbare vetopvanglade, over de volledige diepte van de grill (1 per brander); te vullen met water om de schoonmaak te vereenvoudigen en om vocht aan de bereiding toe te voegen.

High efficiency radiant heat



Gepatenteerd (US9591947B2 en gerelateerde familie)

De vlam verhit het stralingschild, de hitte wordt dan uitgestraald in de richting van de warmtereflectorplaten en via deze naar het grillrooster. Dit garandeert overal een gelijkmatige temperatuur en buitengewone grillresultaten over het gehele oppervlak

- **Uitneembare reflectorplaten** voor eenvoudige bereikbaarheid van de branders en een **eenvoudige schoonmaak**
- Het grilloppervlak bereikt een extreem **hoge temperatuur** waardoor het product snel dichtschroeit en de sappen behouden blijven voor een heerlijk mals resultaat
- **De stralingschilden** van roestvrijstaal AISI 441 zijn bestand tegen hoge temperaturen, wat vervorming voorkomt

Elektrische PowerGrill^{HP}



De best presterende en meest eenvoudig te gebruiken elektrische grill op de markt.



Perfekte resultaten

Portie na portie gelijkmatig, zonder probleem grillen en supersnel opwarmen. Het unieke design van de elektrische PowerGrill^{HP} vermindert de afstand tussen de verwarmingselementen en de roosters voor een gelijkmatige warmteverdeling.

Snel opwarmen

De snelle verwarmingstechnologie van de elektrische PowerGrill^{HP} verwarmt niet enkel de grill in een recordtijd, maar vermindert ook de bereidingstijd dankzij de verwarmingselementen die gekoppeld zijn aan de roosters en de Heat Boost verwijderbare deflectoren.

Gepatenteerd (EP3127458B1 en gerelateerde families)

Waterniveau alarm

Dit alarm vertelt u wanneer het water laag staat. Gegarandeerd perfecte resultaten door de watertank steeds gevuld te houden.



Perfect op maat

Klein of groot. De elektrische PowerGrill^{HP} modules zijn beschikbaar in een ruime waaier verschillende groottes om het maximale uit de ruimte te halen die u beschikbaar heeft. Met een bereidingsoppervlak tot wel 1200 mm breed en een zeer snelle opwarming, kunt u nog sneller maaltijden serveren. Maak uw keuken ergonomischer, de elektrische PowerGrill^{HP} kan geïnstalleerd worden op een koel-vriesonderstel* of op een unit met kast.

* 700 versie van geïnstalleerd worden met beperkte inrichtingsopties.



Controle van het vermogen

Beperk de griltijden, bespaar op energie en gebruik verschillende bereidingswijzen met de zeer nauwkeurige Energy Controle op de elektrische PowerGrill^{HP}. De grill kan op een minimale stand gezet worden wanneer niet in gebruik en vervolgens in een recordtijd een zeer hoge temperatuur bereiken. Optionele deflectoren laten delicate bereidingen toe (met stomeffect) of extra High Power grillen.



Eenvoudig schoon te maken. Uw elektrische PowerGrill^{HP} schoonmaken was nog nooit zo eenvoudig met de vaatwasveilige, verwijderbare roosters.



Geïntegreerde waterkraan, vetopvanglade en -afvoer voor snel vullen en leegmaken.

Grill overal. Met de elektrische PowerGrill^{HP} heeft u eindelijk de beste grillresultaten eender waar u bent, zelf in zones zonder gasaansluiting, bv. winkelcentra of historische centra.



Inductieplaat^{HP}



Snel en zuinig! De ideale oplossing voor à la minute service met een laag energieverbruik.



Flexibel

Perfekte controle geheel naar uw bereidingswensen, dankzij de vermogensregeling die u in staat stelt delicate gerechten op laag vermogen te bereiden en snelle uitgifte te realiseren op vol vermogen.

Krachtige 5 kW inductie zones met een korte opwarmtijd, ideaal voor à la minute service.

Snel en efficiënt

Verbeterde werkomgeving omdat de energie volledig wordt geconcentreerd op de bodem van de pan, daardoor wordt de bereidingstemperatuur sneller bereikt en is er minder warmtestraling.

Omdat de gewenste temperatuur sneller wordt bereikt, kunnen er meer bereidingen plaats vinden; uiterst praktisch voor keukens waar in korte tijd veel gerechten moeten worden doorgegeven.



Glaskeramisch oppervlak Inductieplaat



Veilig om mee te werken en schoon te maken

omdat het glaskeramische oppervlak alleen opwarmt als gevolg van direct contact met de inductiepannen.



Forse energiebesparing

ruim
50%
lager energie
verbruik ten
opzichte van
een gasfornuis

dankzij het systeem van panherkenning dat de inductiezone alleen activeert wanneer er een pan op de kookzone is geplaatst.

"Spicy" Inductieplaat^{HP}

Ideaal voor:

Quick
Service
Restaurants



Front inductiekookplaat

Alles wat u nodig hebt om uw gerechten te kruiden is binnen handbereik.

Een inductie kookplaat op het front met twee zones van 5 kW elk en daarachter een ingrediëntenrek voor 6 stuks 1/9 gastronorm bakken. Perfect voor front cooking en het maken van sauzen. De houder voor de gastronorm bakken is voorzien van een afvoer met overloop, geschikt om te vullen met ijsblokjes voor het koud houden van de ingrediënten.

Inductie Wok^{HP}

Ideaal voor:

Quick
Service
Restaurants



Wees creatief! Fantastisch voor groenten, sauzen en oosterse gerechten.




5kW Inductiewok

Een krachtige 5 kW inductiezone voor supersnel koken met optimale restulaten.



Heavy duty glaskeramische Wok kom

Een robuuste glaskeramische kom, speciaal ontworpen voor inductie wokpannen.



Vermogen en efficiëntie in één!
Koken, grillen, bakken en braden met de meest efficiënte branders vandaag beschikbaar.

Gasfornuis^{HP}

Ideaal voor:

Full
Service
Restaurants



Slim besparen

en duurzaam gebouwd



Bereik de maximale productiviteit met het HP model, met branders van elk

10kW vermogen



Eenvoudige reiniging

Een uit één stuk geperst werkblad voor een eenvoudige reiniging.



Veiligheid voorop

Onder de branders is het blad verhoogd als bescherming bij morsen.

Robuuste gietijzeren pandragers met extra lange vingers zodat zelfs de kleinste pan veilig staat zonder risico van omkiepen.



Uit één stuk geperst bovenblad met gietijzeren pandragers. Hier getoond met 3x 6 kW en 1x 10 kW branders.

Exclusief

Exclusieve "Flower Flame" branders

Unieke Flower Flame branders staan garant voor flexibiliteit én toprestiment. Eén brander voldoet aan al uw behoeften, omdat deze als enige de vorm van de vlam zowel verticaal als horizontaal aanpast aan de afmeting van de pan, voor perfecte kookresultaten. De vlam past zich aan de diameter van de bodem aan, voor een optimale verhitting van de gehele bodem. U werkt sneller en ervaart minder warmteafgifte aan de omgeving



**Verminder uw
werkingskosten
en olieverbruik.
Beter voor uw
zaak. Beter
voor het milieu.**

High Productivity Automatische Friteuse^{HP}



Uitstekende frituurresultaten

Een geoptimaliseerd indirect verwarmingssysteem verzekert dat alle olie verwarmd wordt in de kuip, voor voortdurend perfecte frituurresultaten, krokant, goud aan de buitenkant en zacht en sappig (niet gekookt) binnenin.

Snel herstelsysteem

Dankzij het snelle herstelsysteem wordt een hoge productiviteit gegarandeerd. Voor een gerust gemoed, ook tijdens de drukke periodes.



900XP

Met een V-vormige bak van 23 liter en uitwendig geplaatste gas of elektrische verwarmingselementen is deze friteuse krachtig, zuinig en brengt de olie snel op temperatuur. Uw garantie voor:

- ▶ meer productiecapaciteit, voor veeleisende chefkoks
- ▶ betere hygiëne; de precieze laser-lastechniek voorkomt naden met vuilophoping
- ▶ de afgeronde hoeken zorgen voor makkelijker en veiliger schoonmaken, er is geen direct contact met de verwarmingselementen mogelijk
- ▶ innovatieve deflectoren voor een eenvoudige reiniging

Automatic Cooking Functie

Maakt het mogelijk om verschillende portiegroottes te frituren door de kookcyclus automatisch aan te passen aan de hoeveelheid te bereiden voeding. Tot 5 automatische kookprogramma's kunnen bewaard worden. Patent aangevraagd (EP15178651.4 en gerelateerde familie).

Geavanceerd filtersysteem

Verwijdert de kleinste stukjes etensresten en verlengt de levensduur van de olie.

700XP

Met een V-vormige bak van 15 liter en uitwendig geplaatste elektrische verwarmingselementen.

Automatisch mandenliftsysteem

Automatisch mandenliftsysteem met 2 onafhankelijk te bedienen liften.

Programmeerbare bediening

Programmeerbare bediening met 5 verschillende programma's (met 5 temperaturen en 2 lifttijden per programma).



Automatisch manden liftsysteem

Automatische Pastakoker^{HP}

Ideaal voor:

Quick
Service
Restaurants



Zeer veelzijdig, niet enkel voor pasta, ook voor aardappelen, groenten, rijst, granen en zoveel meer.

Tot **grote prestaties** in staat dankzij het krachtige infrarood verwarmingssysteem onder de 20 liter bak.

Thermostatische controle voor de precieze regeling van de kookintensiteit en daarmee ook ideaal voor het perfect regenereren van voorgekookte producten.

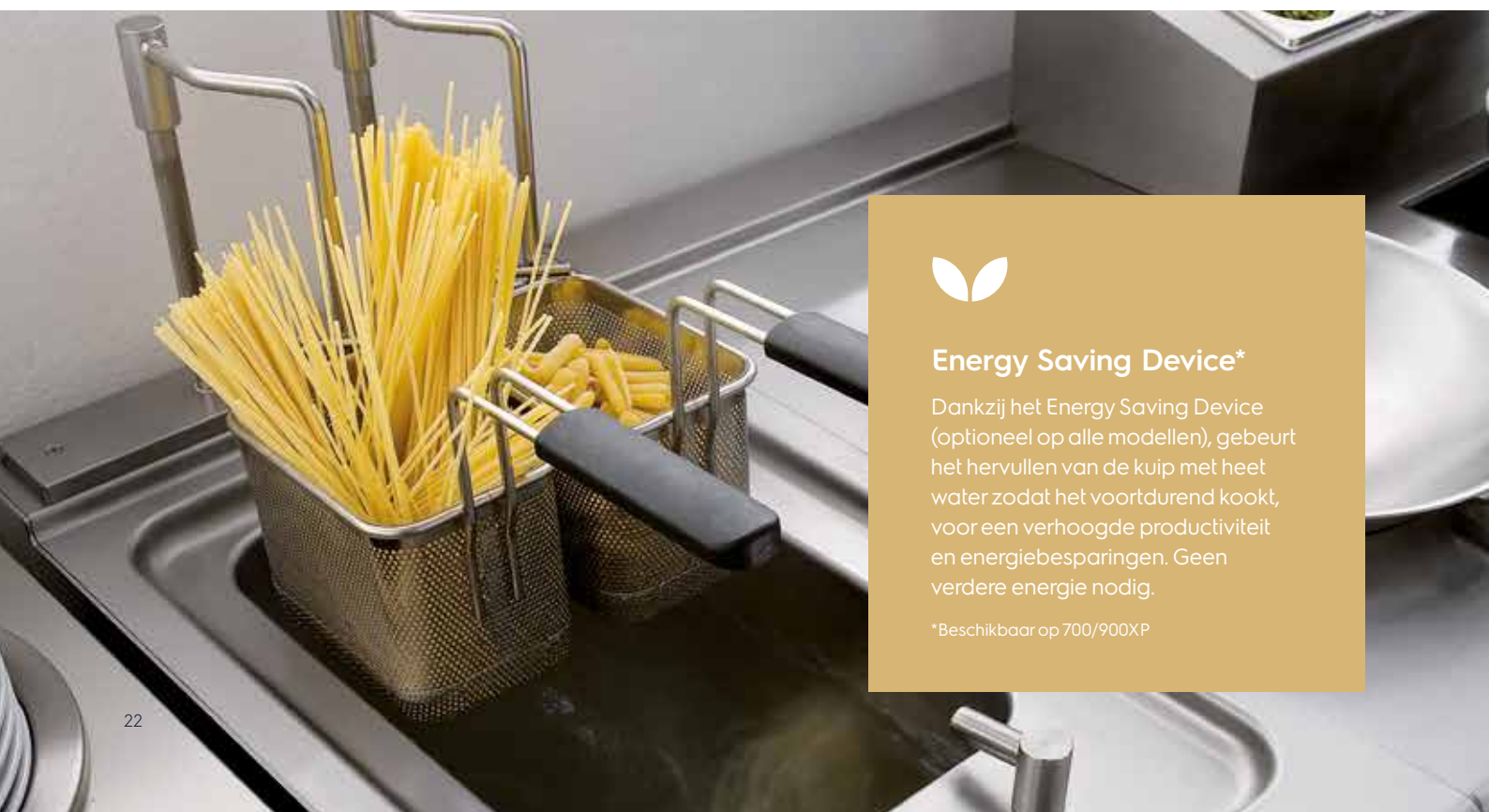
Overloopsysteem helpt bij het verwijderen van zetmeel en andere verontreinigingen, dus minimale onderbrekingen tijdens piekuren voor het verversen van water.

Door het **Rapid System** wordt er bijgevuld met heet water, zodat het kookwater voortdurend heet blijft, voor het beste kookresultaat, een hogere productiviteit en een lager energieverbruik.

De **droogkookbeveiliging** voorkomt dat het apparaat doorgaat zonder water in de bak.



Programmeerbaar bedieningspaneel



Energy Saving Device*

Dankzij het Energy Saving Device (optioneel op alle modellen), gebeurt het hervullen van de kuip met heet water zodat het voortdurend kookt, voor een verhoogde productiviteit en energiebesparingen. Geen verdere energie nodig.

*Beschikbaar op 700/900XP

Gas en Elektrische Pastakoker^{HP}

Ideaal voor:

Quick
Service
Restaurants



De Electrolux gasverwarmde pastakokers zijn de enige in de markt met "Energy Control".



Gas Pastakoker

Met de gas pastakokers is het nu mogelijk om het vermogen en de kookintensiteit te beheersen, in plaats van alleen aan/uit te kunnen schakelen.

- ▶ Perfect om delicate producten te bereiden die een lagere temperatuur verlangen. Vooral belangrijk bij diepvriesproducten (bijvoorbeeld voorgekookte pasta).
- ▶ Vereist geen elektrische aansluiting

Elektrische Pastakoker

De elektrische pastakoker beschikt over een trapsgestuurd infrarood verwarmingssysteem, onder kuip geplaatst voor betere prestaties en meer efficiëntie.

Automatisch Mandenliftsysteem

Haal het maximale uit uw werk, voorkom stress en behaal steeds een perfect resultaat.

- ▶ Maak van een normale pastakoker een pastakoker met automatische lift
- ▶ Een programmeerbaar en automatisch liftsysteem zorgt voor een herhaling van uw bereidingsproces en garandeert u steeds dezelfde topresultaten van uw bereidingen
- ▶ Geschikt om 9 kooktijden op te slaan via de digitale bediening
- ▶ Zo eenvoudig; activeer de mandenlift eenvoudig met één druk op de knop, desgewenst ook handmatig
- ▶ 200 mm brede unit, met 3 roestvrijstalen steunen (2 steunen bij 700XP lijn), elk geschikt voor 1/3 manden (1/2 manden bij de 700XP)
- ▶ Naar wens te plaatsen links of rechts van de pastakoker, of een unit aan beide zijden van de pastakoker zodat maar liefst 6 kleine manden voor kleine porties automatisch bediend kunnen worden (of 4 manden voor de 700XP)



900XP mandenliftsysteem met 3 steunen

Kantelbare Braadpan



De unieke oplossing voor een natte of droge bereiding van grote hoeveelheden.



Uniforme temperatuur

Braadpannen met de innovatieve **Duomat** panbodem (een combinatie van roestvrijstaal soorten) bieden de beste oplossing voor een gegarandeerd gelijkmatige warmteverdeling. De pan biedt een betere thermische bestendigheid tijdens een bereiding met weinig olie en geeft de beste bescherming tegen corrosie bij een natte bereiding.



Schenktuit voor gemakkelijk afgieten

Veiligheid en hygiëne

Het verwarmingssysteem, gas (900XP) of elektrisch infrarood (900XP/700XP), is tegen de bodem van de braadpan bevestigd en gaat mee met de pan bij het kantelen, voor maximum veiligheid en hygiëne.

- ▶ Thermostatische temperatuurregeling tussen 120°C en 300°C in combinatie met energieregelaar voor het snel opwarmen van vloeistoffen
- ▶ Het versterkte en gebalanceerde deksel is voorzien van een geïsoleerde handgreep voor veilige en ergonomische bediening. Het gesloten deksel is vlak uitgevoerd en kan daarom ook als werkblad gebruikt worden.



Manueel kantelen met nauwkeurige bediening

Handmatig kantelen

Het kantelmechanisme in handmatige uitvoering biedt een nauwkeurige en comfortabele bediening. Voor een nog eenvoudiger bediening zijn er tevens modellen met motorkanteling. De schenktuit is zo ontworpen dat er geen risico is op morsen (modellen ook beschikbaar met automatische kanteling).

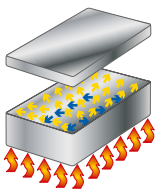
Multicooker



4 apparaten in 1! Te gebruiken als bakplaat, braadpan, kookpan of bain-marie – een must in elke keuken waar flexibiliteit een vereiste is.



Droge bereiding (als een bakplaat)



Gelijkmatige bereidingen

Pan van roestvrijstaal AISI304 voor 11 of 22 liter inhoud, voorzien van een 15 mm dikke compound bodem die opgebouwd is uit een 12 mm onderlaag van uitgegloeid staal voor gelijkmatige warmteverdeling, met daarop een 3 mm toplaag van roestvrijstaal AISI316, wat zorgt voor zeer gelijkmatige bereiding.

Gemakkelijk reinigen

Afgeronde hoeken en randen voor eenvoudig reinigen.

Alles onder controle

- ▶ Thermostatische controle van de temperatuur van 100°C tot 250°C voor het zeer precies bereiden van delicate voeding.
- ▶ De grote afvoeropening laat een snelle aftap van vloeistoffen toe, rechtstreeks in een gastronom container.

* Inbegrepen accessoires:

afvoerplug, schraper voor de panbodem en een afvoerpijp



Natte bereiding of stoven

Buitengewoon veelzijdig

Geschikt voor droge bereiding (zoals een bakplaat), natte bereiding (van sauzen, soep, koken) en stoven (zoals in een braadpan).

Complete controle hebt u zo in de vingers



Met vol vermogen bereiden op de koel-vriesonderbouw. Uniek in de markt.



Koel-vriesonderbouw. Vermogen, productiviteit en flexibiliteit, alles in één.

Vermogen

Maximaal vermogen met de PowerGrill^{HP} of de Bakplaat^{HP} als top voor het innovatieve koel-vriesonderstel.

Kies simpelweg uw menu en stel het onderstel in als koelkast of vrieskast al naargelang uw gerechten.

Stel heel eenvoudig de temperatuur in tussen -22°C en +8°C.

Productiviteit

Verhoog uw productiviteit en maximaliseer uw workflow door de nodige tijd om uw ingrediënten uit de koel- of vrieskast te halen drastisch te beperken.

Flexibiliteit

Verschillende topmodellen van het 900XP gamma kunnen gemonteerd worden op dit onderstel van 1200 mm.

Kan ook gemonteerd worden op wielen voor extra flexibiliteit

PowerGrill^{HP} 800mm op koel-vriesonderstel 1200 mm



met 2 geïntegreerde lades GN 2/1, 150 mm diep



Bakplaat^{HP} op koel-vriesonderstel 1200 mm



PowerGrill^{HP} op koel-vriesonderstel 1200 mm

**XP: het meest flexibel
en het best aan te
passen aan eender
welk type keuken**



Zelfs de meest lastige plekken zijn eenvoudig schoon te maken



U hoeft niet te wachten

U hoeft niet te wachten tot de apparatuur is afgekoeld **vooraleer ze schoon te maken**: gebruik "Rapid Grease", een specifiek detergent voor bakplaten en braadpannen dat ontwikkeld werd voor gebruik bij hoge temperaturen. Neem contact op met uw lokale service partner om dit te bestellen (code: OS1195).

Perfekte schoonmaak

Door de haakse, lasergesneden zijranden sluiten de units naadloos aan elkaar

Chroom bakplaat met uit één stuk geperst bovenblad met gladde afgeronde hoeken

Eenvoudig verwijderbare roosters, vaatwasveilig

V-vormige bak waarbij de lasergelaste verbindingen vuilophopingen voorkomen en de hygiëne verbeteren

Waterkolom met teller om de liters water die in de kookpan gaan te meten en weer te geven.

Diepgetrokken kuip met ronde hoeken en grote afvoeropening voor het snel aftappen van vloeistoffen

Naadloze, gladde oppervlakken en geperste afgeronde werkbladen voor snel en eenvoudig schoonmaken.

Waterdichte randen voor maximale bescherming tijdens het reinigen.

Overloopsysteem helpt bij het verwijderen van zetmeel en andere verontreinigingen zodat er minder vaak water verversst hoeft te worden

Uit één stuk geperst bovenblad voor meer reinigingsgemak

De belangrijkste onderdelen zijn via de voorzijde gemakkelijk te bereiken voor routinematig onderhoud

Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking



Duurzaam en besparend

Met XP kunt u geld besparen en tegelijk ook zorg dragen voor het milieu.



Power Grill^{HP}

Verminder de griltijden, bespaar energie en gebruik verschillende bereidingswijzen met de zeer nauwkeurige Energy Control van de elektrische PowerGrill^{HP}.

De grill kan op een minimumstand gezet worden wanneer niet in gebruik en vervolgens op temperatuur komen in een recordtijd. Optionele delfectoren maken delicaat koken mogelijk (met stoomeffect) of extra High Power grillen.

Gepatenteerd (EP312745881 en gerelateerde families)



Inductie

De grote prestaties van dit verwarmingssysteem samen met de automatische panherkenning (alleen verwarming bij plaatsing van een pan) beperken de hoeveelheid verbruikte energie drastisch, terwijl ook de warmtestraling naar de omgeving tot een minimum beperkt blijft



Pastakokers met Energy Control en Energy Safety Device

De XP gasverwarmde pastakokers zijn de enige met een complete Energy Control waarmee u in staat bent het vermogen en daarmee de kookintensiteit zeer precies in te stellen, ook op lagere temperaturen. Dit bespaart energie door een lager gasverbruik in stand-by. Met de optie Energy Saving Device (optioneel) bespaart u nog meer energie, terwijl u tegelijkertijd uw productiviteit vergroot: het bijvullen gebeurt met heet water, opgewarmd met behulp van de warmte van het afvoerwater, zodat de kooktemperatuur constant is voor optimale resultaten en zonder dat het extra energie kost.



Flower Flame branders

Deze unieke branders zorgen ervoor dat de vlam zich precies aanpast aan pannen van welke diameter dan ook. De hitte wordt geconcentreerd op de panbodem en gaat dus niet verloren aan de omgeving.



Chroom bakplaat

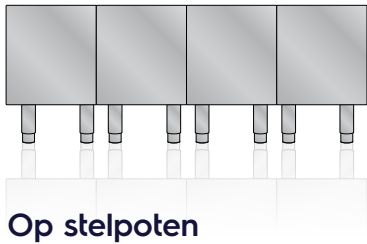
De chroom bakplaat zorgt voor contactwarmte, met als gevolg minder warmte voor een prettiger werkklimaat. Alle energie concentreert zich in het oppervlak, wat bovendien de tijd verkort die nodig is om de gewenste temperatuur te bereiken.



Friteuses

Dankzij de V-vormige bak, die de gebruiksduur van de olie verlengt, kunt u fors besparen op olie, die u immers minder vaak hoeft te verversen. Bijkomend voordeel is dat u tijd bespaart voor het afvoeren van de gebruikte olie, wat ook nog eens de afvoerkosten vermindert. Extra besparingen met het advanced filtersysteem met papieren filter.

Een keuken vraagt om een solide basis



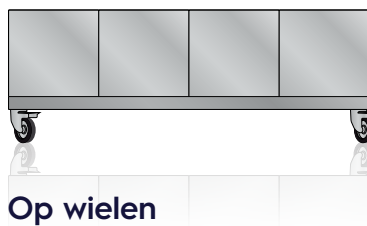
Op stelpoten

Standaard uitvoering, voor een vaste opstelling van de apparatuur, ingesteld op de juiste hoogte. Standaard geleverd, op alle vloermodellen en onderbouw units.



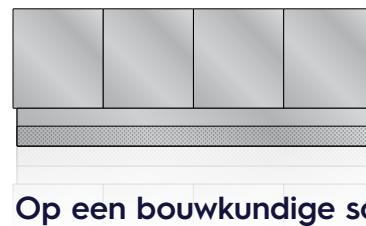
Met opzetplinten

Gemonteerd tegen de stelpoten, zodat de ruimte tussen de apparatuur en de vloer gesloten wordt. Geschikt voor vloermodellen en onderbouw units op stelpoten.



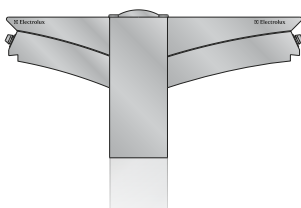
Op wielen

Vervangen de stelpoten, voor een flexibele oplossing die het mogelijk maakt apparatuur gemakkelijk te verplaatsen. Geschikt voor vloermodellen en onderbouw units* Gebruik basisstructuur om aantal wielen te beperken.



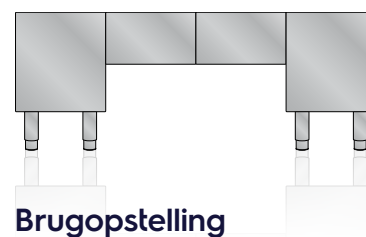
Op een bouwkundige sokkel

Gesloten oplossing op een bouwkundige sokkel - diverse oplossingen beschikbaar*. Geschikt voor alle vrijstaande apparaten*.



Hangende opstelling

Geeft een fraaie en hygiënische opstelling met behulp van een steunframe. Voor een enkele rij of voor een rug-aan-rug opstelling. Geschikt voor de meeste apparatuur (bij 700XP: enkel voor de topunits)*.



Brugopstelling

Geeft een hygiënische opstelling door montage van enkele topmodellen tussen twee vloermodellen. Topmodellen - moeten geïnstalleerd worden tussen 2 vrijstaande modellen tot 1600 mm lang*. Vrijstaande modellen - kunnen geïnstalleerd worden tot 2000 mm lang*.

* Voor meer info kunt u steeds contact opnemen met uw lokale Electrolux vertegenwoordiger of neem een kijkje in onze 700XP en 900XP Accessoires brochure.



Essentia.

Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal

Essentia is **het hart van een superieure Customer Care**, een service op maat die u een concurrentievoordeel bezorgt. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzorgt uw processen met een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en een vernieuwende technologie.

U beschikt over meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen** en over meer dan **170.000 onderdelen**.

Een servicenetwerk, altijd beschikbaar

Wij staan klaar om u ondersteuning te bieden met een **uniek servicenetwerk** dat uw **werk vereenvoudigt**.

Zorg ervoor dat uw apparatuur blijft presteren

Een correct onderhoud in **overeenstemming met de handleidingen** en aanbevelingen van Electrolux Professional is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. **Electrolux Professional Customer Care** biedt een aantal **servicepakketten op maat** aan. Neem voor meer informatie contact op met de gewenste **Electrolux Professional Authorized Partner**.

U kunt vertrouwen op de snelle verzending van originele accessoires en verbruiksproducten, streng getest door Electrolux Professional-experts om **duurzaamheid, prestaties en veiligheid van uw apparatuur** en zijn gebruikers te garanderen.





Excellentie staat centraal in alles wat we ondernemen.

We streven naar uitmuntendheid bij onze klanten, door te voorzien in hun behoeften, maar ook bij ons eigen personeel, innovaties, oplossingen en diensten. We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



Electroluxprofessional.com

+31(0)20 721 96 10 (Nederland)

+32(0)2 620 09 20 (België)

Excellence, met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

