

Powrót do chrupkości

SpeedDelight: szybkość nigdy nie smakowała tak dobrze



Ty mówisz...

Chcemy zwiększyć wydajność i oferować wyjątkowe wrażenia z przekąsek dzięki intuicyjnym, profesjonalnym rozwiązaniom o wysokiej wydajności.

Musimy:

- ▶ **poprawić organizację pracy**, aby nie spieszyć się tak bardzo w czasie godzin największego ruchu
- ▶ **zredukować liczbę zmarnowanych minut**, aby czas stał się naszym sojusznikiem
- ▶ **szybko i wydajnie oferować zdrowe, pyszne przekąski**, grillując, piekąc, podgrzewając lub zgniatając do woli
- ▶ **monitorować naszą wydajność w czasie rzeczywistym**, korzystając z danych i opinii zespołu, dających nam przewagę.



...my słuchamy

Electrolux Professional wysłuchało **klientów takich, jak Ty** i opracowało rozwiązanie, które jest szybsze i lepsze niż kiedykolwiek dotąd. Nasza strategia zaczyna się od Twoich potrzeb: wspólnie możemy zrewolucjonizować i wyróżnić Twoją firmę, aby zbudować Twój łańcuch wartości i zwiększyć **Twoje zyski**.



Szybki

Serwuj idealne przekąski w czasie krótszym niż jedna minuta i obserwuj, jak rozwija się Twoja działalność.



Ekologiczny i wydajny energetycznie

O 69% mniejsze zużycie energii w trybie oszczędzania energii. Dobry dla Twojej kieszeni i środowiska naturalnego.



Prosty

Nie warto tracić czasu na skomplikowane sztuczki: Twój personel potrzebuje zaawansowanego technologicznego rozwiązania, które sprawi, że organizacja pracy będzie płynna i prosta.



Inteligentny

Ciesz się nieprzerwaną współpracą z siostrzanymi placówkami i wykorzystaj dane do poprawy wyników.



Przełomowe podejście do sukcesu

Stała jakość

Wyniki są jednakowo doskonałe i łatwe do powielenia dzięki niezawodnej, najnowocześniejszej technologii.

Przygotowywane na bieżąco, wyróżniające się menu

Electrolux Professional stworzyło to rozwiązanie z myślą o Twoich potrzebach: Ty osiągasz przełomowe wyniki, a Twoja firma promieniuje.

SpeeDelight

Maksimum smaku z rekordową prędkością

SpeeDelight to nowe profesjonalne rozwiązanie dla firm w ruchu – to urządzenie z podwójną płytą, będące **pierwszym połączeniem trzech technologii gotowania bezpośredniego i pośredniego**.

Serwuj w szybkim tempie pyszne dania, będące czymś więcej niż tylko przekąską – to doświadczenie pełne smaku.

Szybkość: wydajność, której nie widziano nigdy dotąd

SpeeDelight wynosi Twoją firmę na nowy poziom: rekordowa szybkość w porównaniu do tradycyjnych opiekaczy do kanapek.

Jakość żywności: kusząca i zdrowa uczta dla wszystkich zmysłów

Doskonałość widać w każdym szczególe: grubość, kruchość, ślady grilla, smak i aromat. Idealnie, za każdym razem.

Różnorodność menu: dla każdego podniebienia

SpeeDelight przygotowuje szeroką gamę produktów spożywczych: kanapki, roll-upy, tacos, pizzę, wyroby piekarnicze i wiele innych. Wiele programów gotowania w jednym rozwiązaniu.

Prostota: żadnych zmartwień dla Ciebie i Twojego personelu

Łatwość i komfort to podstawowe wartości SpeeDelight w każdym aspekcie: od konfiguracji po codzienne użytkowanie i konserwację. Dodatkowo pakiet Premium Customer Care.

Połączenie: zrównoważona integracja z Twoim miejscem pracy

Dzięki aplikacji OnE Connected urządzenie SpeeDelight dopasuje się do Twojego sposobu zarządzania kuchnią, a zarządzanie przepisami będzie spójne dla całej floty i zmniejszy ilość odpadów żywnościowych.

„Uwalnia moją kreatywność, a klienci wracają.”

Trudno o oryginalne menu, gdy pośpiech w porze lunchu sprawia, że trudno nadążyć nad zamówieniami.

Dzięki **elastycznym programom gotowania i niesamowitej szybkości** SpeeDelight serwuję quesadillę, kanapkę czy pizzę i mam czas zadbać o to, aby klienci poczuli się mile widziani. Uwielbiają te dania i swobodną atmosferę, dlatego wciąż do mnie wracają. Mogę gotować i obsługiwać ich z uśmiechem, wyczekując momentów, w których wypróbuję nowe pomysły!

MR SMITH

Idealny właściciel SpeeDelight



Powrót do chrupkości

Jakość na każdym poziomie

Innowacyjność i technologia sprawiają, że przekąski są idealnie chrupiące na zewnątrz i odpowiednio dogotowane w środku dzięki **trzem systemom gotowania** SpeedDelight.

Płyta obniża się z **odpowiednim naciskiem** i **otwiera się automatycznie**, gdy przekąska jest już gotowa. **Koniec ze zgadywaniem**: otrzymujesz dokładnie to, co znajduje się w menu, **za każdym razem**.



Doskonały kucharz każdej warstwy

Dzięki funkcji **Triple Play** SpeedDelight łączy w sobie gotowanie bezpośrednie (płyty stykowe) i dwa rodzaje gotowania pośredniego (podczerwień i mikrofalę): zimne, niedogotowane składniki to już przeszłość.

Samonastawna płyta górna

Płyta wie, w którym momencie się zatrzymać, zależnie od rodzaju jedzenia – czy będzie to pizza, wyrób piekarniczy czy panini – **Perfect Squeeze** zrobi to perfekcyjnie.

Nic się nie spali, choćby nie wiem co

Funkcja **Has Your Back** automatycznie otworzy pokrywę, gdy przekąska będzie gotowa. Spokojnie: nic się nie spali.



Nieziemskie menu na każdy gust

Dzięki SpeeDelight możesz serwować **własny rodzaj zdrowego, pysznego jedzenia**. Programy gotowania doskonale pasują do wielu rodzajów kuchni, w tym **street foodów i lokalnych specjalności**.

Twórz nowe przekąski i bądź przewodnikiem swoich klientów po nieskończonym świecie smaku.

Przekąski na słodko i słono: ile dusza zapragnie

Automatyczne i spersonalizowane programy gotowania: wyświetlacz LED pomoże Ci nadążyć, pokazując odliczanie i wybrany program.

Pełna elastyczność dla każdej kuchni

Wyróżnij się niesamowitymi posiłkami, bez względu na swoją niszę.

Dzięki funkcji **Idea Matcher** (nawet cztery programy/cykle gotowania), nie ograniczasz się do grillowania czy podgrzewania, ale możesz łączyć swoje ulubione techniki.



SpeedDelight zmienia zasady gry

Triple Play

Nieźrównana wydajność gotowania Triple Play

Przekąski godne mistrza kuchni dzięki połączeniu 3 technologii gotowania: **płyt stykowych, promieniowania podczerwonego i mikrofal.**

Twoje dania:
chrupiące na zewnątrz i doskonale ugotowane w środku.

Has Your Back

Has Your Back i nie musisz się martwić

Naciśnij przycisk, aby zakończyć zadanie: **pokrywa podniesie się automatycznie**, gdy przekąska będzie gotowa.

Twoje dania:
nie przypalą się, a Ty możesz zająć się czymś innym!



Doskonała wydajność

Nawet 1000 cykli/dzień.

Bardzo łatwe czyszczenie i niższe koszty robocizny dzięki **tacy zapobiegającej przywieraniu.**

Niewielki przedmiot zapewniający dużą niezawodność i płynną pracę.



SpeedDelight daje Ci swobodę łączenia **szybkości, jakości i kreatywności**: bądź sprinterem podczas gotowania i asem w biznesie.



Zeskanuj ten kod,
aby odkryć filmy instruktażowe

Perfect Squeeze

Inteligentny nacisk z funkcją Perfect Squeeze

Górna płyta zatrzymuje się automatycznie na jedzeniu z **właściwym naciskiem**.

Twoje dania:

koniec z kanapkami, które są zbyt spłaszczone lub nie wystarczająco chrupiące.

Idea Matcher

Inspirujący interfejs Idea Matcher

Z urządzeniem SpeedDelight możesz puścić wodze fantazji dzięki różnorodnym **spersonalizowanym programom gotowania**, uruchamianym przez wciśnięcie jednego przycisku.

Twoje dania: potencjalnie nieograniczone menu.



Pozwól nam Cię wesprzeć

Szukasz instrukcji obsługi, a może potrzebujesz innych **materiałów pomocniczych**? E-Tandem, cyfrowy serwis Electrolux Professional, pomoże Ci uzyskać bezpośredni dostęp do licznych narzędzi.

Zeskanuj **kod QR** z naklejki na produkcie, aby uzyskać dostęp do filmów instruktażowych i instrukcji obsługi

lub kliknij **ikonę Pomocy** w menu głównym i **zeskanuj kod QR**

SpeedDelight: zachwyć wszystkich szybkością

SpeedDelight zachwyci zarówno Ciebie, jak i Twoich klientów: doskonale **smaczne przekąski z odciskami grilla** będą gotowe w czasie krótszym niż zrobiłby to standardowy grill panini dostępny na rynku.

W mgnieniu oka płyty stykowe i promieniowanie podczerwone osiągają temperaturę 100-250°C (212-482°F), a rdzeń produktu 60°C (140°F).

To wyjątkowe połączenie oznacza **idealną kanapkę w czasie krótszym niż 1 minuta: ponad trzy razy szybciej niż w standardowym opiekaczu!**

Serwuj nieskazitelne przekąski i optymalizuj cenne zasoby.

Dodatkowy czas zachowaj dla siebie!

3 razy
SZYBSZE*



1 minuta
do **WOW!**

Szybkie gotowanie

Dobre jedzenie,
w zaskakująco krótkim
czasie.

Bezpieczna obsługa

Pokrywa otwiera się
automatycznie, gdy
przekąska jest gotowa. Po
prostu podaj i powtórz!

Łatwość użytkowania

Uchwyt i mechanizm blokujący
SpeedDelight są zaprojektowane tak,
aby można je było łatwo otworzyć.
Dzięki temu możesz gotować jeszcze
szybciej.

* Test wewnętrzny przeprowadzony w Laboratorium badawczo-rozwojowym Electrolux Professional, porównujący SpeedDelight ze standardowym opiekaczem grillowym do kanapek panini dostępnym na rynku, przygotowującym ten sam przepis.



Kreatywne gotowanie nigdy nie było tak proste

Dzięki SpeedDelight prostota jest na wyciągnięcie ręki: instalacja typu **plug-and-play** i łatwy w obsłudze panel sterowania **eliminują konieczność stosowania okapu wentylacyjnego**, a płyty zapobiegające przywieraniu są łatwe w czyszczeniu.

Eksperymentuj do woli: zostaną zapamiętane tylko Twoje pomysły.

Jedna idealna kanapka lub sto: każda z nich tak dobra, jak poprzednia.



Maksymalna wydajność przy minimalnym wysiłku

Kluczowym słowem jest prostota: nie jest wymagane doświadczenie ani specjalne umiejętności.

A także jednolitość: ten sam poziom jakości, bez względu na to, kto obsługuje urządzenie.

Bezproblemowa konserwacja

Zdejmowany blat do gotowania i filtry wentylacyjne oraz opływowa konstrukcja zapewniają łatwy dostęp i czyszczenie.



Speedelight: innowacja na 360°

Nie ma sobie równych i posiada
następujące fascynujące funkcje:



Ekologiczna technologia

Wyjątkowy **tryb oszczędzania energii** jest dobry dla środowiska i Twoich zysków. Bądź ekologiczny i zamknij pokrywę, gdy pojawi się powiadomienie o stanie gotowości: Speedelight zużyje o **69% mniej energii!** *



Łatwa konserwacja

Szybki dostęp do wewnętrznych podzespołów przyspiesza konserwację podczas wizyty u jednego z tysięcy naszych profesjonalnych serwisantów. Bezpieczny i praktyczny w użyciu, bezpieczny i praktyczny w utrzymaniu.

Optymalizacja i ergonomia

Speedelight można szybko skonfigurować i nie wymaga okapu wentylacyjnego ani dodatkowej przestrzeni po bokach.

Oznacza to, że możesz umieścić go w dowolnym miejscu blatu! Jego ergonomiczne cechy to gładkie krawędzie, stabilne uchwyty, samoregulująca się pokrywa i bardzo duży wyświetlacz.



Inteligentne połączenie przez całą dobę

Speedelight to znacznie więcej niż wolnostojące urządzenie: doskonale integruje się z systemem zarządzania, dzięki czemu możesz wykorzystać przepływ danych dla własnych korzyści.

Wyobraź sobie własną sieć restauracji szybkiej obsługi: dzięki portowi USB możesz śledzić, aktualizować i pobierać menu oraz monitorować ostrzeżenia lub usterki.

Funkcja Wi-Fi pozwala również cieszyć się zdalnym połączeniem w zakresie przepisów, programów i wydajności za pomocą dowolnego urządzenia mobilnego.

Twoje punkty sprzedaży mogą na bieżąco wymieniać dane, nawet gdy znajdują się na drugim końcu miasta. Dzięki funkcji zarządzania przepisami możesz zachowywać spójność w całej flocie i redukować ilość odpadów spożywczych.

SpeedDelight zrewolucjonizuje Twój biznes

Który jest Twój?

SpeedDelight to **pomysłowe rozwiązanie** dla każdego rodzaju firmy w branży przekąsek: pubów i **barów**, **restauracji** **szybkiej obsługi**, **kawiarni** i **punktów dystrybucji żywności**, które mają na celu serwowanie wyśmienitych potraw z rekordową prędkością. Wyjątkowe doświadczenie serwowania przekąsek, aby przyciągać nowych klientów i pozwolić Twojej firmie wzbić się wysoko. W kierunku, który wyznaczysz.

Wszechstronność to Twoje imię: więcej znaczy lepiej

Nieograniczona liczba menu dla różnych firm gastronomicznych.

SpeedDelight: urządzenie, które łączy jakość z kreatywnością, niezależnie od stylu!

Uczta dla oczu

SpeedDelight ma ergonomiczną, elegancką konstrukcję. Pochwal się nią wśród klientów i zaskocz ich wyjątkowymi przekąskami na ich oczach.

Nadaje się idealnie do każdej lokalizacji, jest w dobrym guście, w każdym znaczeniu tego słowa.

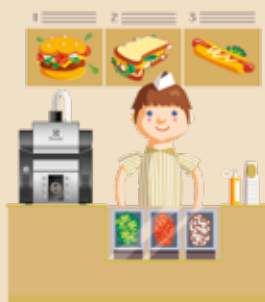
Bądź w kontakcie ze swoim zespołem

Ciesz się zdalną komunikacją z siostrzanymi punktami sprzedaży w zakresie przepisów, programów i wydajności. Twój świat w zasięgu ręki: SpeedDelight jest spoiwem, które pomaga Twojemu łańcuchowi osiągnąć pełen potencjał.

Poznaj naszych przyjaciół i zobacz,
jak SpeedDelight ich uszczęśliwił!



PUBY I BARY



RESTAURACJE SZYBKIEJ
OBSŁUGI



KAWIARNIE



DYSTRYBUCJA
ŻYWNOŚCI

Puby i bary

Wspaniałe kanapki, serwowane z Twoim asortymentem piw.

Mając SpeedDelight w kuchni możesz oferować wykwintne menu: **nawet najmniej doświadczony personel** może stać się zespołem najlepszych kucharzy, zdolnych zadowolić tłumy.

Klienci pokochają Twoje klasyczne kanapki i z niecierpliwością będą czekać na nowe, na spotkaniu z przyjaciółmi lub oglądając grę. Dzięki funkcjom **Triple Play** i **Perfect Squeeze**, i chrupiącym, pysznym posiłkom, Twój punkt sprzedaży będzie miejscem, w którym warto bywać!



„Dzięki SpeedDelight mam odpowiednio dużo czasu na przygotowywanie wyszukanych kanapek i odkrywanie nowych przepisów. Ludzie przychodzą do mojego pubu, aby porozmawiać, napić się lokalnego piwa i zjeść pyszne, chrupiące kanapki. Jakość mojego menu pozwoliła mi odnieść sukces. Klasyczna kanapka uwielbiana przez klientów?

**Kanapka filadelfijska
z wołowiną Black Angus.**

Przepis na stronie 18.

Restauracje szybkiej obsługi

Bardziej twórcza jakość w rekordowym czasie.

SpeedDelight to rozwiązanie dla **firm, które muszą działać szybko**: zachwyć się szybkością urządzenia i jego dużą wydajnością, zrównoważonym rozwojem ekonomicznym i środowiskowym, wszechstronnością i łatwością użycia. Każda z jego funkcji pomoże Ci zoptymalizować organizację pracy: Funkcja **Triple Play** pozwoli osiągnąć rekordową szybkość dzięki trzem technologiom gotowania, a funkcja **Has Your Back** nie pozwoli Ci nigdy przypalić jedzenia. Połącz szybką obsługę z najwyższą jakością i ciesz się smakiem, nie marnując czasu.



„W mojej branży, w której szybkość ma nadrzędne znaczenie, szukałem rozwiązania, które przyspieszy pracę personelu. SpeedDelight jest niesamowity: ma wiele funkcji i ekspresowo przygotowuje pyszne dania. Mój zespół nie stresuje się i pracuje wydajnie. Najbardziej ulubionym daniem wśród lokalsów jest **wrap z hummusem i warzywami**.”

Przepis na stronie 18.

Kawiarnie

Spraw, aby do Ciebie wrócili, dzięki niezapomnianym wypiekom.

Pozwól klientom się odprężyć, zamiast stać w kolejce. Speedelight zrewolucjonizuje Twoje menu i poprawi sposób, w jaki zarządzasz zasobami. Aby wyróżnić się na tle konkurencji, potrzebujesz innowacyjnego rozwiązania, które jest łatwe w instalacji, obsłudze i konserwacji.

Dzięki funkcji **Has Your Back** wiesz, że Twoje dania się nie przypalą, dlatego wciśnij przycisk i bez obaw zajmij się realizacją zamówień na kawę. Mając Speedelight, masz wszystko pod kontrolą.



„Klienci przyjeżdżają tutaj, ponieważ uwielbiają naszą kawę. Ale aby nasze menu mogło być kompletne, potrzebowaliśmy Speedelight. Jest łatwy w użyciu, nawet jeśli nie jesteśmy kucharzami, a baristami, i zdecydowanie pomógł nam zwiększyć zyski. Nasza **kanapka śniadaniowa** to świetny sposób na to, aby zacząć nowy dzień.”

Przepis na stronie 19.

Dystrybucja żywności

Najwyższa jakość wszystkich lokalnych dań, które oferujesz.

Czy Twoi klienci oczekują bogatej oferty **smacznych dań**?

Zadbaj o ich zadowolenie dzięki Speedelight. Interface **Idea Matcher** podkreśli Twoją kreatywną stronę dzięki przyciskom szybkiego startu serii programów gotujących.

Nawet znawcy modnych potraw rozsmakują się w Twoich świeżych panini, burritos i wegetariańskich pizzach.

Chcą tego, a Ty to masz!



„Otworzyłem sklep jako alternatywę dla standardowych dań street food, żeby serwować oryginalne posiłki ze składnikami wysokiej jakości. Speedelight, wyposażony w personalizowane programy gotowania, był właśnie tym, czego potrzebowałem, aby to zrobić. Spróbujcie mojej **grzybowo-serowej pizzy**.”

Przepis na stronie 19.

SpeedDelight ma coś dla każdego

Która potrawa jest Twoją ulubioną?

Puby i bary Kanapka filadelfijska z wołowiną Black Angus



Rodzaj pieczywa: bułka paryska.
Składniki: Pieczona wołowina Black Angus, karmelizowana cebula, zielona papryka, ser provolone.
Gotowe w ciągu: 60 s
W ciągu godziny możesz podać: 50-55.



Restauracje szybkiej obsługi Wrap z hummusem i warzywami



Rodzaj pieczywa: tortilla.
Składniki: hummus, liście szpinaku, czerwona papryka, czerwona cebula, pokrojone awokado.
Gotowe w ciągu: 40 s
W ciągu godziny możesz podać: 70-75.



SpeeDelight idealnie nadaje się do różnych przepisów i menu: oto kilka pomysłów, które pomogą Ci przyciągnąć klientów.

Masz przepis, który uwielbiasz? Podziel się z nami i innymi fanami SpeeDelight!

Odwiedź naszą stronę internetową i kanały mediów społecznościowych, aby **odkryć więcej pomysłów** na kanapki, burrito, tacos, pizzę i wiele więcej – prezent od naszych szefów kuchni dla Ciebie. Dzięki SpeeDelight w kuchni Twoi klienci nie będą długo czekać na chrupiące, smaczne i nowe jedzenie!

Kawiarnie



Kanapka śniadaniowa

Rodzaj pieczywa: brioszka.

Składniki: jajko gotowane lub jajecznica, szynka, ser cheddar, majonez.

Gotowe w ciągu: 60 s

W ciągu godziny możesz podać: 50-55.



Dystrybucja żywności



Pizza bianca z kozim serem i pieczarkami

Składniki: cisto na pizzę, ser mozzarella, ser kozí, grzyby shiitake lub inne.

Gotowe w ciągu: 90 s

W ciągu godziny możesz podać: 35-40.



SpeeDelight oszczędza pieniądze, które możesz zainwestować w swoją przyszłość



Wyobraź sobie, że jesteś właścicielem restauracji szybkiej obsługi, serwującej średnio 180 kanapek dziennie, 7 dni w tygodniu, otwartej 10 godzin dziennie. SpeeDelight zużywa mniej niż połowę energii elektrycznej w porównaniu z innymi rozwiązaniami wykorzystującymi systemy mikrofalowe, co daje **duże oszczędności**: ponad **500 €*** w ciągu roku! Co to oznacza dla rentowności Twojej firmy?

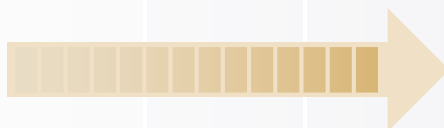
Gdy Ty pracujesz, SpeeDelight pracuje na Ciebie i Twoją przyszłość: szybko zwróci się koszty urządzenia, a w miarę rozwoju firmy resztę pieniędzy możesz inwestować w nowe urządzenia SpeeDelight

*Test wewnętrzny przeprowadzony w Laboratorium badawczo-rozwojowym Electrolux Professional na SpeeDelight pokazuje, że urządzenie to zużywa w trybie oszczędzania energii o 69% mniej energii w porównaniu ze standardowym trybem użytkowania.



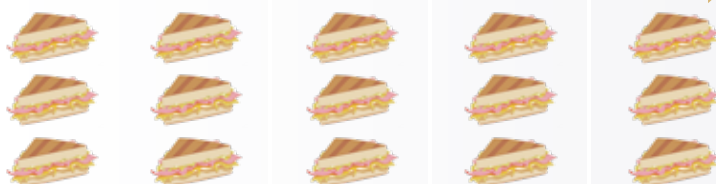
Zwrot z inwestycji

Dzięki unikalnemu **trybowi oszczędzania energii** w SpeeDelight, Twoja inwestycja zarobi na sobie w ciągu roku!



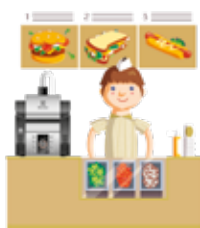
Kwitnący biznes

Gdy dzięki początkowej inwestycji będziesz sprzedawać coraz więcej przekąsek, Twoja skarbonka błyskawicznie się wypełni.



Bardzo obłędne koło!

Zainwestuj te pieniądze w nowe urządzenia SpeeDelight i przyglądaj się, jak Twoja firma wznosi się na wyżyny.



OnE Connected, Twój cyfrowy asystent

OnE Connected pomoże Ci osiągnąć najlepsze wyniki w stosowaniu rozwiązań Electrolux Professional. A to pozwoli Ci zmaksymalizować przychody i szybciej osiągnąć zwrot z inwestycji.



Kontroluj sytuację

Zapewnij sobie w pełni podgląd na urządzenia Speedelight, nawet te które posiadasz w wielu lokalizacjach, **monitorując status, cykl, łączny czas pracy i alerty** na jednej platformie OnE Connected.



Popraw wyniki

- **Ogranicz prace wykonywane ręcznie**, korzystając ze zautomatyzowanych procesów cyfrowych
- **Otrzymuj alerty w czasie rzeczywistym i wskazówki na temat rozwiązywania problemów technicznych**, aby zmaksymalizować czas pracy Speedelight
- **Przesyłaj w prosty sposób dane urządzenia** do systemów centralnych za pośrednictwem interfejsów API, jeśli zajdzie taka potrzeba



Zadbaj o jednolitość potraw

Twórz, udostępniaj i pobieraj przepisy z różnych urządzeń w chmurze. Śledź przerwane cykle, aby upewnić się, że wszystkie operacje przebiegają prawidłowo pod kątem stałej jakości żywności.



Zeskanuj

i przekonaj się, w jaki sposób nasi klienci korzystają ze Speedelight i OnE Connected

**Electrolux
Professional**
OnE Connected

Świat cyfrowych rozwiązań, które ułatwią Ci pracę i pomogą Ci rozwijać przedsiębiorstwo. Korzystaj z szerokiej gamy usług zaprojektowanych specjalnie dla Ciebie.



Wbudowane połączenie
z siecią WiFi

Akcesoria i materiały eksploatacyjne do konserwacji premium

Załączone akcesoria



Pędzel

Do usuwania okruszków z płyty grillowej i powierzchni grzejnych.

kod 0D7015



Szpatułka z silikonową płytką

uniwersalna, do wielu zastosowań.

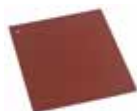
kod 0D4063



Nieprzywierająca taca

Pozwala zachować SpeedLight w większej czystości i skrócić czas czyszczenia.

kod 0CB905



Silikonowa osłona

do ochrony szkła podczas czyszczenia górnej płyty.

kod 0D4024



Szczotka z mosiężnym włosiem

Tej małej szczotki z mosiężnym włosiem należy użyć do usuwania przywierającej zaschniętej żywności. Używać tylko do pokrywy.

kod 0CB904



Szczotka z nylonowym włosiem

Po użyciu szczotki z mosiężnym włosiem, użyj szczotki z miękkim włosiem, aby usunąć pozostałości po czyszczeniu. Używać tylko do pokrywy.

kod 0CB903

Wypożyczenie opcjonalne



Zdejmowana żebrowana płyta teflonowa

ułatwiająca konserwację.

kod 0C9500



Zdejmowana płaska płyta teflonowa

ułatwiająca konserwację.

kod 0CA736



C41 Odtłuszcacz do wysokich temperatur

do specjalnego użytku w wysokich temperaturach.

kod 0S2292



Odtłuszcacz

do cotygodniowego czyszczenia płyty wewnętrznej.

kod 0S2882



Papier do pieczenia

nadaje się do modeli do pieczenia.

kod 0CBAKJ



Essentia Stworzona, aby Ci służyć. Zawsze i wszędzie

Essentia to **kluczowy element najwyższej jakości Obsługi Klienta**, dedykowana usługa, która zagwarantuje Ci przewagę konkurencyjną. Essentia zapewni Ci potrzebne wsparcie i zaopiekuje się Twoimi procesami dzięki **niezawodnej sieci usług**, całemu wachlarzowi szytych na miarę ekskluzywnych usług oraz innowacyjnych technologii.

Możesz liczyć na ponad **2200 autoryzowanych partnerów serwisowych**, **10 000 inżynierów serwisowych** w ponad **149 krajach** oraz ponad **170 000 części zamiennych**.

Zawsze dostępna sieć usług

Jesteśmy gotowi i zaangażowani, by wspierać Cię w ramach **wyjątkowej sieci usług**, która ułatwi Ci życie zawodowe.

Umowy serwisowe, których możesz być pewien

Możesz wybrać spośród **elastycznych, skrojonych na miarę pakietów serwisowych**, odpowiednich do Twoich potrzeb biznesowych, które obejmują cały szereg usług konserwacji i wsparcia.

Utrzymuj działanie sprzętu

Podejmowanie właściwych działań konserwacyjnych **zgodnie z instrukcjami Electrolux Professional** oraz zaleceniami jest kluczowym elementem pozwalającym unikać niespodziewanych kłopotów. **Obsługa Klienta Electrolux Professional** oferuje cały wachlarz **szytych na miarę pakietów serwisowych**. Aby uzyskać dodatkowe informacje, skontaktuj się z preferowanym **Autoryzowanym partnerem serwisowym Electrolux Professional**.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych akcesoriów i materiałów eksploatacyjnych, rygorystycznie badanych przez ekspertów Electrolux Professional w celu zapewnienia **trwałości i wydajności Twojego urządzenia**, a także **bezpieczeństwa użytkowników**.



Obejrzyj
video i
dowiedz się
więcej!





Doskonałość jest kompasem wszystkich naszych działań. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości dzięki naszym pracownikom, innowacjom, rozwiązaniom i usługom. Pragniemy być zawsze „the OnE” – pierwszym wyborem dla naszych klientów. Firmą, która ułatwia klientom życie, przynosi większe zyski i wspiera autentycznie zrównoważony rozwój dzień po dniu.

Obserwuj nas



www.electroluxprofessional.com

Doskonałość z troską o środowisko

- ▶ Większość fabryk Electrolux Professional Group posiada przyznane przez niezależne organizacje certyfikaty potwierdzające zgodność ze standardami Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej ISO (ang. International Organization for Standardization): ISO 9001 oraz ISO 14001, a niektóre zakłady otrzymały ponadto certyfikaty ISO 5001 oraz ISO 45001.*
- ▶ Koncentrujemy się na tworzeniu innowacyjnych i ekologicznych rozwiązań zapewniających niskie zużycie wody, energii i detergentów oraz niższe emisje.
- ▶ Nasze produkty są tworzone dla wygody użytkowników w oparciu o zasady ergonomii oraz naturalną organizację pracy, aby zapewnić maksymalną wydajność przy minimalnym wysiłku. Ponadto niektóre z naszych produktów poddajemy przeprowadzanej przez niezależne podmioty certyfikacji ergonomicznej (ERGOCERT).
- ▶ Materiały i technologie obecne w naszych produktach spełniają wymogi określone w rozporządzeniu REACH (ang. Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals) oraz dyrektywie RoHS (ang. Restriction of Hazardous Substances) 2011/65/UE w sprawie ochrony ludzkiego zdrowia i środowiska.



*więcej informacji znajduje się w rocznym Sprawozdaniu na temat zrównoważonego rozwoju (Sustainability Report) dostępnym na stronie: electroluxprofessionalgroup.com