

Robust und verlässlich

therma line Modular 85

therma line

Seit 1871

Produktion, Präzision und Tradition seit über 100 Jahren

Swiss Design aus einer Fabrik mit
hohem Ansehen und Sitz in Sursee (CH).
Hergestellt für Ihre Spitzenleistung



Kochkessel 1930



Erste Generation Kippkochkessel 1934



Installation in einem Kloster 1960

Eine starke Leidenschaft für Innovationen, eine besondere Aufmerksamkeit für Kunden und ein echtes Bekenntnis zur Nachhaltigkeit: Das sind die Kernwerte, die Electrolux Professional inspirieren und Ihre Vision unterstützen.

Eine Geschichte, die bis ins Jahr 1871 zurückreicht und bis heute andauert. Die Geschichte der von Electrolux Swiss entworfenen Produkte, die in direktem Zusammenhang mit der thermaline Produktfamilie steht, einem Global Player auf dem Markt.

thermaline bietet modernste Technologie, hohe Qualität, innovatives Design und einfach zu bedienende Geräte, dank des Know-hows, das in über hundert Jahren Erfahrung erworben werden konnte. Die Eleganz der Swissfinish-Produkte führt zu Geräten, die sich in engen Räumen unterbringen lassen, ohne an Leistung, Sauberkeit und Attraktivität zu verlieren.



Einzigartiges Swiss Design

Unendliche Kombinationsmöglichkeiten, überlegene Flexibilität und höchste Qualitätsstandards.



Höchstleistung & Zuverlässigkeit

Präzise Steuerung mit perfekter Temperaturverteilung. Hoch belastbare Konstruktion in makelloser Verarbeitung.



Energiesparend

Innovative Lösungen für effiziente Höchstleistungen. Geringer Verbrauch und niedrige Betriebskosten. Besser für Ihr Business und besser für die Umwelt.



Einfach & sicher

Hervorragende Ergonomie, einfache hygienische Reinigung und garantierte Bedienersicherheit.



• Zürich
• Bern • Sursee

Sursee, Schweiz.
thermaline Competence
und Production Center

thermaline Swiss Design



Sursee, Competence und Procution Center

Auf über 25.000m² ist die Produktionsstätte in Sursee der Exzellenz verpflichtet. Nicht nur die Produktionsanlagen, auch die Laboratorien und das Qualitätsmanagement-Team sind hier stationiert. Ergänzend agiert das globale thermaline Competence Center, um Küchenplaner und Kunden auf der ganzen Welt schneller und effizienter zu unterstützen.



Heizen und Kühlen ohne Einsatz fossiler Brennstoffe
Das Fertigungs- und Verwaltungsgebäude inklusive dem thermaline Competence Center Sursee wird durch ein innovatives geothermisches System, ein geschlossenes Wärmetauschersystem, beheizt und gekühlt. Die Wärmepumpen entziehen dem Erdreich im Winter Wärme und geben diese an die Räumlichkeiten ab. Im Sommer werden die Räume dadurch gekühlt. Die Anlage verringert den Energieverbrauch und reduziert die CO₂-Emissionen um 92% (=500 Tonnen). Das ist ein Beispiel der nachhaltigen Handlungsweise bei Electrolux Professional.



Energieeinsparungen

Die geothermische Anlage garantiert bis zu 70% Energieeinsparung pro Jahr. Darüber hinaus verfügt das Produktionszentrum Sursee über ein nachhaltiges Beleuchtungssystem sowie die neuesten Technologien. Laserschneidanlagen tragen zu einer erheblichen Reduzierung des Energieverbrauchs bei. Die Beleuchtung verbessert auch die Arbeitsbedingungen und optimiert so die Produktionsqualität.

Essentia Serviceleistungen. Jederzeit und überall.

Essentia ist das Herzstück der großartigen **Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen **Wettbewerbsvorteile** sichert. Essentia bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie brauchen und kümmert sich um Ihre Prozesse mit einem zuverlässigen Service-Netz, einer Reihe von maßge-

schneiderten exklusiven Dienstleistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200** autorisierte Servicepartner, **10.000** Servicetechniker in mehr als **149** Ländern und über **170.000** verwaltete Ersatzteile zählen.

Swissfinish Modular 85 – einzigartiges Design

Swissfinish, auf Anfrage erhältlich, bedeutet optional eine einteilige Arbeitsplatte mit 3 mm Materialstärke, für höchste Hygienestandards und Stabilität.

Glatte robuste 3 mm Arbeitsplatte.

Die Arbeitsplatte bei *thermaline* Swissfinish Kochblöcken ist aus einem Stück gefertigt. Keinerlei Verbindungselemente an der Oberfläche für bestmögliche Hygiene.

Die Ausführung wird kundenspezifisch mit gerundeten Ecken, Aufsätzen für Salamander oder Wandhochzüge gebaut.



3mm

Beste Investitionsrentabilität auch unter extremen Bedingungen.

Die extrem stabile Konstruktion ist für härteste Beanspruchung ausgelegt und ermöglicht das Arbeiten auch mit schweren und heißen Töpfen und Pfannen ohne Verformung der Arbeitsplatte. Die einteilige Oberfläche besteht aus einem 3mm Edelstahl 1.4301 (AISI 304).



Maximale Effizienz, geringer Energieverlust



Free-cooking top

Das multifunktionale free-cooking top kann sowohl für direkt auf der Platte als auch für indirektes Kochen in Töpfen und Pfannen verwendet werden.

Free-cooking tops sind mit einem tiefgezogenen Überlaufrand ausgestattet und sowohl mit 2- als auch 4-Zonen verfügbar.



Die integrierten **Stand-by-Funktionen reduzieren automatisch die Leistungsaufnahme**, wenn kein Kochgeschirr auf der Platte erkannt wird.

8 Temperaturfühler bieten eine gradgenaue Kontrolle der Arbeitstemperaturen von 80°C bis 350°C.





Patentierte flower flame Brenner

Hocheffiziente patentierte 7kW oder 10kW flower flame Brenner. Flammen passen sich selbst an die Größe des Kochgeschirrs an. Die Hitze trifft in erster Linie in die Mitte des Topfbodens. Dadurch erfolgt ein höherer Wirkungsgrad mit weniger Emissionen. Auch mit Topferkennung (Ecoflam) erhältlich.



PATENTED*
(EP2708813B1)



Ecotop mit 35% Energieeinsparung

Die Ecotop-Plattenbeschichtung garantiert hohe Effizienz und verringert Wärmeabstrahlung, dies ermöglicht Einsparungen. Die Ecotop-Legierung unserer Mono-supertherm Kochplatten garantiert eine hohe Effizienz und reduziert die Wärmeabgabe an die Arbeitsumgebung. Ecotop-Kochfelder sind mit 8 Fühlern für eine optimale Temperaturregelung und -überwachung ausgestattet. Oberflächentemperatur bis 450°C. Die optimale Nutzung der Temperaturzonen kann durch einfaches Schieben der Töpfe und Pfannen erreicht werden.



Vollflächeninduktion

Gleichzeitiges Arbeiten mit 16 Töpfen an beliebiger Stelle der Oberfläche. Es spart Energie und sorgt gleichzeitig für Sicherheit bei der Anwendung und Reinigung.

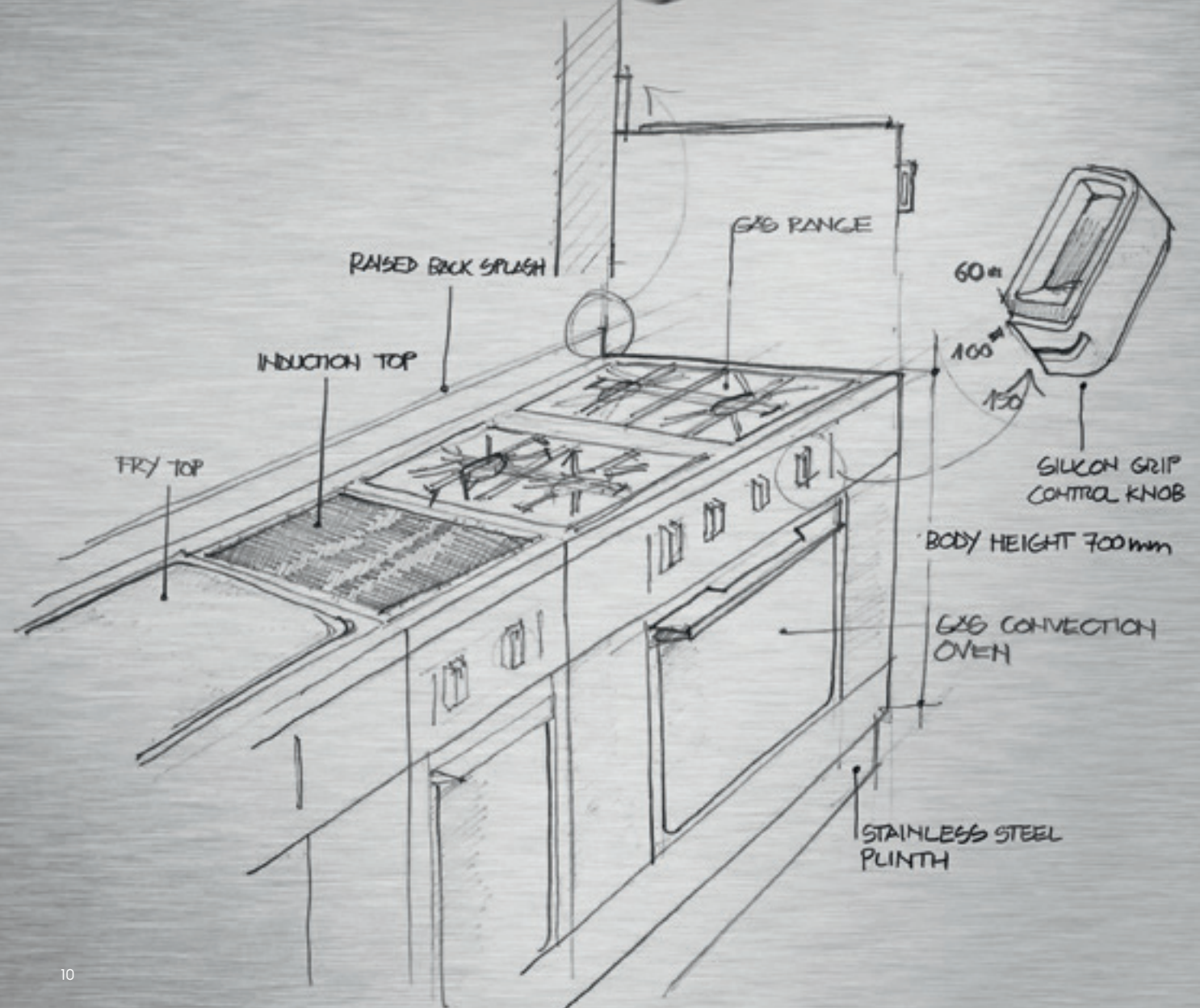
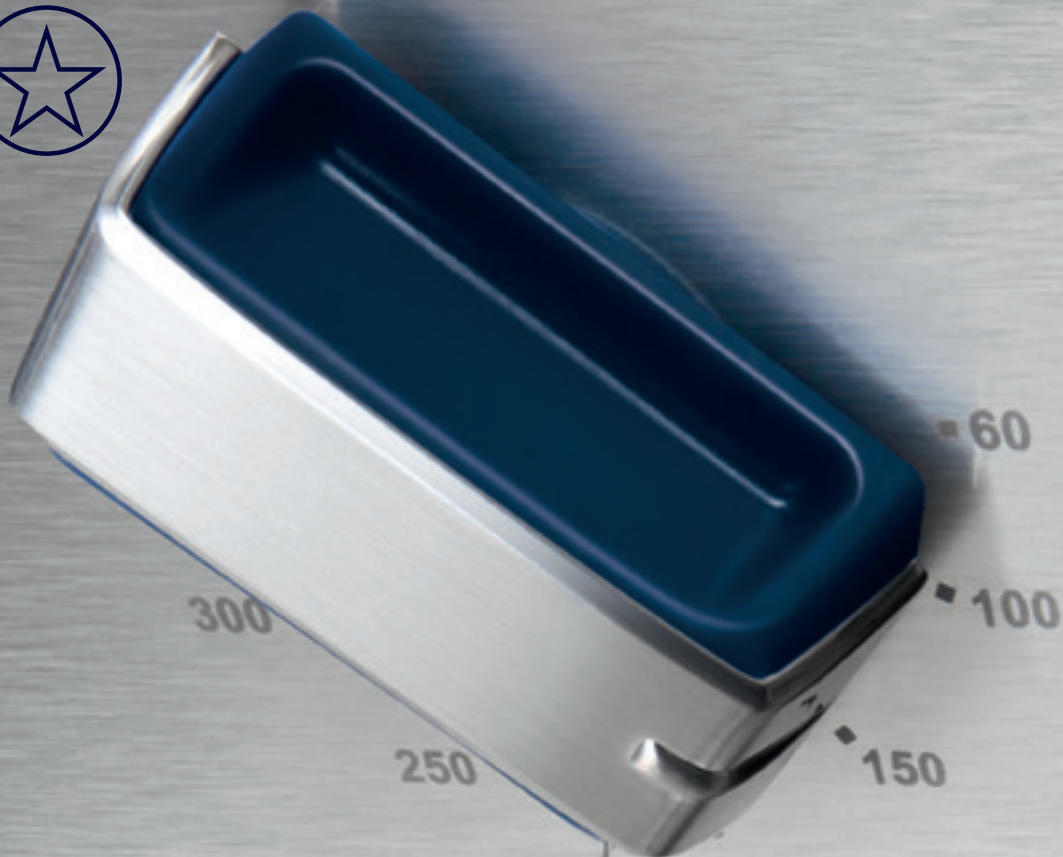
- Kochfläche 0.62 m² (4 Zonen)
- Kochfläche 0.31 m² (2 Zonen)

Einzigartig ist die Kombination mit einem untergebauten Bratofen.

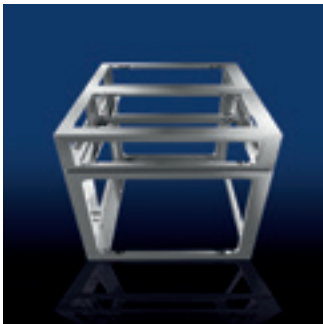


Geringste Wärmeabgabe

Das Induktionskochsystem, das auf Glas-keramikkochplatten aufgebracht wird, ermöglicht ein schnelles und absolut sicheres Kochen bei geringster Wärmeabgabe. Induktion garantiert Kraft und Zartheit in einem, jede Art von Kochen wird schneller und einfacher zu reinigen.



Langlebigkeit



Einzigartige Konstruktion
thermaline Modular 85 verfügt über eine robuste Rahmenkonstruktion, die dank der hochwertigen Verarbeitung stoß- und korrosionsbeständig ist. 2 mm starke Edelstahlkonstruktion aus AISI 304. Dieses Konstruktionsprinzip garantiert eine strukturelle Zuverlässigkeit in jeder geplanten Installation (auf Füßen, wandhängend, Edelstahl oder Betonsockel).



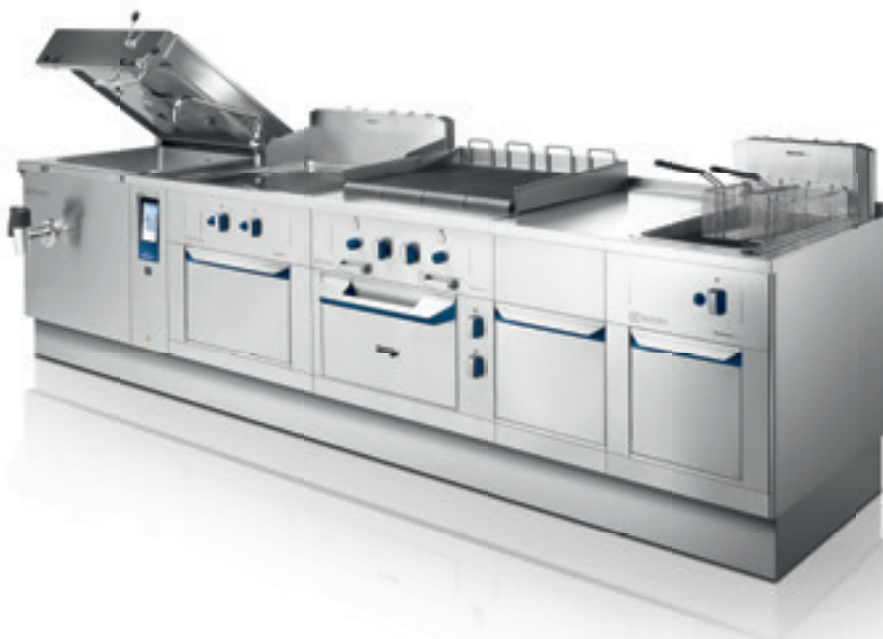
Modular mit perfekter Verbindung
Das flexible modulare Kochsystem mit vielseitigen Montagemöglichkeiten (gegen die Wand und Rücken an Rücken) sowie einer umfangreichen Auswahl an Kochfunktionen, Kochplatten, Arbeitsplatten und Unterbauten (warm, kalt, neutral offen oder geschlossen).



Multifunktional
Eine hochproduktive Küche benötigt genug Kochflächen. Free-cooking-tops, Aquacooker, Multi-bräter ergänzen die vielfältigen Kochtechniken und Zubereitungsarten. Maximale Flexibilität, hervorragende Ergebnisse und Energieeffizienz sind garantiert.



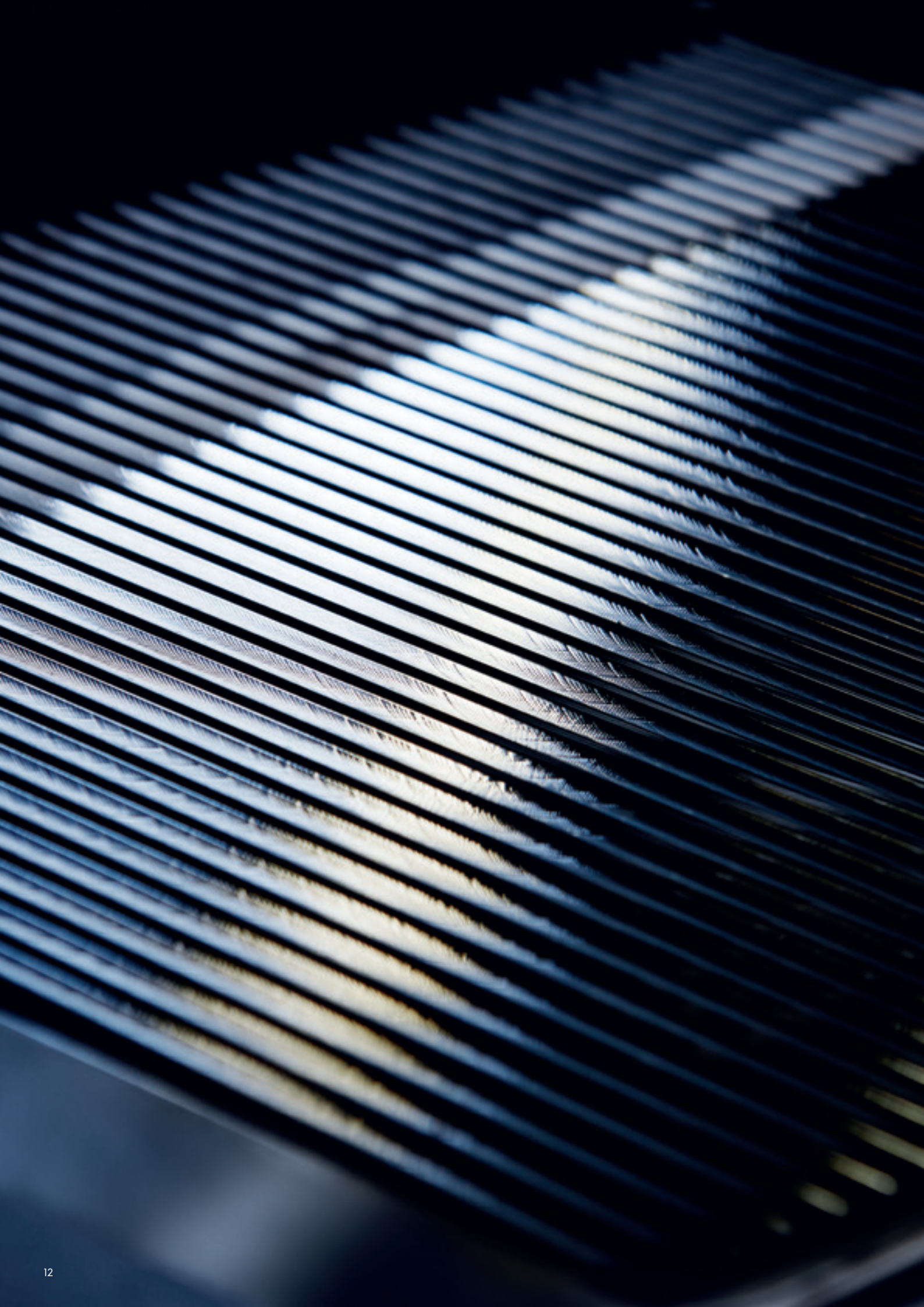
Swiss Design
Makellose Verarbeitung. Die flächenbündige Thermomodul-Verbindung zwischen den verschiedenen Modulen (inkl. proThermetic Großkochgeräten) verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten, bietet ein hohes Maß an Hygiene. Eine Alternative ist Swissfinish mit Oberplatten aus einem Stück gefertigt.



Modulares System

Einzigartig in seiner Art: immer anpassungsfähig und erweiterbar.

Modular 85, eine Herdserie mit 850 mm Bautiefe, bietet Ihnen ein Höchstmaß an Flexibilität. Unabhängig von einem neuen Menü, einem neuen Koch oder neuen Anforderungen kann die Anlage auch bei proThermetic Großkochgeräten ganz nach Ihren Wünschen angepasst oder erweitert werden.



Zuverlässige Technologie und hohe Leistung



Bratplatten

Die widerstandsfähigen verchromten Oberflächen der Bratplatten bieten eine optimale Wärmeübertragung und perfekte Gleichmäßigkeit. Die Lebensmittel haften nicht und die polierten Oberflächen sind leicht zu reinigen. Die verchromte Oberfläche ermöglicht das Braten bei Kontakt, was zu einer geringeren Wärmeabstrahlung und damit zu einer angenehmeren Arbeitsumgebung führt.

Die gesamte Energie konzentriert sich auf die Oberfläche und reduziert die Zeit, die benötigt wird, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Das leistungsstarke Power Block-Heizsystem, bei der Elektroversion, sorgt für eine präzise Temperaturregelung und eine gleichmäßige Temperaturverteilung für mehr Effizienz und hervorragende Garergebnisse. Betriebstemperatur: von 80°C bis 280°C.



Multifunktionaler Bräter

Multifunktionsgerät zum Warmhalten, Pochieren, Blanchieren, Kochen, Schmoren, Braten. Perfekt für Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Saucen und vieles mehr.



Chargrills Hochleistungsgrill

Energiesparend bei höchster Leistung. Rohrheizelemente sind durch Reflektoren abgedeckt, keine direkte Flamme am Grillgut. Die Hitze strahlt gleichmäßig von unten auf den Grillrost. Durch die hohen Temperaturen entstehen perfekte Grillergebnisse. Dank des hocheffizienten Strahlungsheizungssystems erwärmt die Flamme die Strahlungsbleche und bringt die Temperatur auf über 700°C. Die Wärme wird dann zu den Wärmeleitblechen

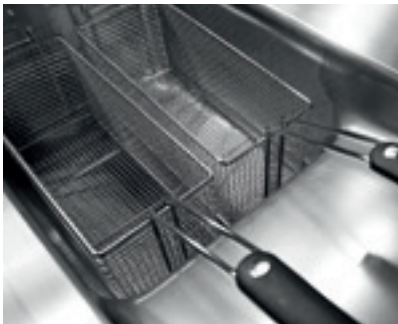


und auf den Grillrost abgestrahlt und garantiert so eine durchweg gleichmäßige Temperatur für hervorragende Grillergebnisse auf der gesamten Fläche. Die Oberfläche erreicht eine Temperatur von bis zu 350°C, so dass eine rasche Maillard Reaktion stattfindet, um die Lebensmittel saftig zu halten. Die getrennte Einstellung der Zonen ermöglicht das unabhängig Kochen von verschiedenen Speisen gleichzeitig, zum Beispiel Fische, Fleisch und Gemüse.





Tradition trifft Innovation



Fritteusen

Das V-förmige Becken und die indirekte Elektro- oder Gasbeheizung bieten höchste Leistung und einen extrem effizienten Wirkungsgrad. Sie sorgen für hohe Temperaturstabilität. Der Entfall direkter Heizelemente (Heizung indirekt) bietet durch die vergrößerte Wärmeübertragungsfläche eine wesentlich längere Lebensdauer des Frittierfetts.



Pastakocher

Die Wasserfüllautomatik und der Überschaumrand garantieren auch bei starker Beanspruchung eine konstante Leistung. Kochprozesse mit hoher Produktivität und erheblichen Energieeinsparungen. Stärke und Rückstände aus Lebensmitteln werden über den Überschaumrand entfernt. Die Niveauregelung gewährleistet immer den optimalen Wasserstand. Der Trockenlaufschutz verhindert, dass das Gerät ohne Wasser betrieben werden kann und Schaden nimmt. Der Stand-by-Modus ist Standard, um den Energieverbrauch zu reduzieren.



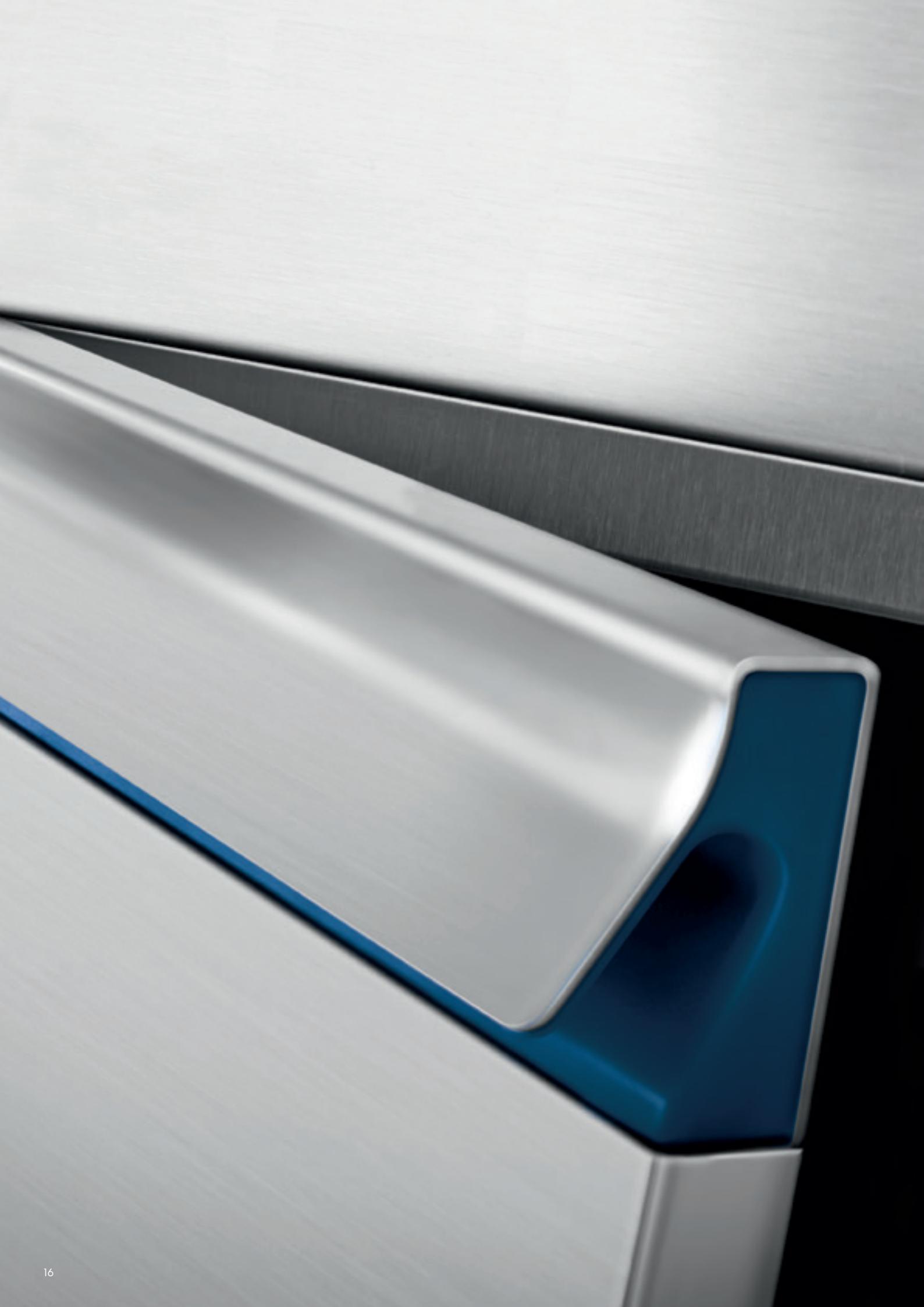
Aquacooker

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten platzsparend in einem Gerät. Bainmarie, Pastakocher und Sousvide Becken mit automatischer Niveauregulierung des Wasserstandes und gradgenauer Einstellung der gewünschten Temperatur. Integrierte Stand-by-Funktion reduziert in Stehzeiten den Energieverbrauch.

Optimiertes indirektes Heizsystem

Das Öl kommt nicht mit den Hochtemperatur-Heizelementen in Berührung, wodurch **eine ausgezeichnete Gleichmäßigkeit der Hitze ohne Verbrennungsgefahr** gewährleistet wird. Dies führt zu einem reduzierten Ölverbrauch dank der geringeren thermischen Belastung. Große Kühlzone zum Sammeln von Speiseresten und zur Verlangsamung des Ölabbaus.





Perfekte Ergebnisse

Niedertemperaturgaren

Speisen warm auf der richtigen Temperatur halten und die Hygienevorschriften einhalten, ohne Geschmack und Aussehen zu beeinträchtigen.
Betriebstemperatur: von 30°C bis 120°C.



Wärmeschrank

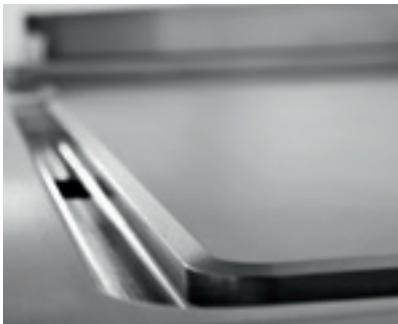
Ein Muss in jeder Küche, um Teller entsprechend den Anforderungen vorzuwärmen bei stabilen Temperaturen von 30°C bis 110°C.





therma line

Sicherheit und Benutzer- freundlichkeit



Schnelle Reinigung

Geräte der *thermaline* Modular 85 Serie bieten IPX5 Spritzwasserschutz (bei Elektrofunktionen) und IPX4 (bei Gasfunktionen) nach den internationalen Vorgaben. Tropfnasen an der Oberplatte verringern Verschmutzungen an der Gerätefront.



Metallknebel mit Silikongriffen

Schaltknebel mit rutschsicherer Silikonauflage für sichere und genaue Einstellung der gewünschten Werte. Die lasergravierten Symbole sind deutlich sichtbar, reinigungsmittelresistent, korrosionsbeständig und verhindern die Vermehrung von Keimen und Bakterien. Die robusten Metallknöpfe widerstehen sowohl hohen als auch wechselnden Temperaturen.



Sorgenfreies Arbeiten

Makellose Verarbeitung. Die flächenbündige Thermomodul-Verbindung zwischen den verschiedenen Modulen (inkl. proThermetic Großkochgeräten) verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten, bietet ein hohes Maß an Hygiene. Eine Alternative ist Swissfinish mit Oberplatten aus einem Stück gefertigt.

Smart Design

Unterbauten in Standardausführung oder wahlweise H2 Ausführung. H3 optional erhältlich.





Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for
Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier,
more profitable – and truly sustainable every day.

Folgen Sie uns auf



professional.electrolux.com

Electrolux Professional GmbH
Junostraße 1
D - 35745 Herborn
Telefon +49 2772 71 400
Telefax +49 2772 71 479
professional@electroluxprofessional.com
www.professionalelectrolux.com

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

Electrolux Professional AG
Allmendstraße 28
CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional@electroluxprofessional.com
www.professionalelectrolux.com

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltmissionen aus
- ▶ In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen
- ▶ Unsere Technologien sind ROHS- und REACH-kompatibel und zu über 95 % recycelbar
- ▶ Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten





Exzellenz steht im Mittelpunkt all unserer Handlungen.
Wir sind der The OnE Lösungsanbieter, der die Arbeit seiner Kunden einfacher, profitabler und wahrhaft nachhaltig macht Tag für Tag.

Folgen Sie uns auf



www.electroluxprofessional.com

Excellence mit Blick auf die Umwelt

- ▶ Die Mehrheit der Fabriken der Electrolux Professional Group ist nach ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziert, einige auch nach ISO 5001 und ISO 45001.*
- ▶ Wir entwickeln innovative und nachhaltige Lösungen mit geringem Wasser-, Energie- und Waschmittelverbrauch sowie reduzierten Emissionen.
- ▶ Unsere ergonomisch gestalteten Produkte sind auf den natürlichen Arbeitsablauf der Nutzer abgestimmt. Einige Produkte sind zudem ergonomisch zertifiziert (ERGOCERT).
- ▶ Die Materialien und Technologien unserer Produkte entsprechen den REACH- und RoHS-Richtlinien zum Schutz der Gesundheit und Umwelt.



*Weitere Details im jährlichen Nachhaltigkeitsbericht unter: electroluxprofessionalgroup.com