

Creata per le cucine più impegnative

thermaline Modulare 90



Dal 1871

Performance, Precisione e Tradizione da oltre 100 anni

Design svizzero esportato in tutto
il mondo da un'azienda di fama
mondiale con sede a Sursee (CH).
Fatti per eccellere



Linea pentole nel 1930



Prima generazione di pentole
ribaltabili nel 1934



Installazione nella cucina di
Kloster nel 1960

Una grande passione per l'innovazione, una particolare attenzione al cliente e un impegno da sempre nella sostenibilità: questi sono i valori fondamentali che ispirano Electrolux Professional e ne sostengono la visione.

Una storia iniziata nel 1871 e che continua ancora oggi, una storia di prodotti Electrolux Professional realizzati in Svizzera, direttamente collegata a quella della gamma *thermaline*, leader del mercato a livello mondiale.

thermaline offre apparecchiature con tecnologia all'avanguardia, elevata qualità, design innovativo e facilità d'uso, grazie alle conoscenze acquisite da un'esperienza centenaria. L'eleganza della linea Swissfinish si traduce in apparecchiature adattabili anche a spazi ridotti senza alcun sacrificio in termini di prestazioni, pulibilità e distinzione.



Incomparabile design svizzero

Combinazioni infinite, innovazioni affidabili, flessibilità superiore e standard qualitativi elevati.



Prestazioni elevate e affidabilità

Controllo preciso della temperatura e massima uniformità di calore. Struttura altamente resistente e finiture impeccabili.



Risparmio energetico

Soluzioni innovative per garantire massimi livelli di efficienza e risparmio. Consumi ridotti e bassi costi di gestione. Un vantaggio per il tuo lavoro e per l'ambiente.



Semplicità e sicurezza

Tutto è più semplice. Ergonomia, facilità di pulizia e sicurezza dell'operatore garantite.



Electrolux
PROFESSIONAL



Sursee, Svizzera.
Sito Produttivo e Competence
Center **thermaline**

thermaline

Incomparabile design svizzero



Sursee, Sito Produttivo e Competence Center

Dedicato all'eccellenza, il Sito Produttivo di 25.970 m² non solo è dotato di impianti per la produzione, laboratori e team per il controllo della qualità, ospita anche un Competence Center globale al fine di fornire un supporto più rapido ed efficiente ai progettisti di cucine e ai loro clienti in tutto il mondo.

Riscaldamento e raffreddamento senza combustibili fossili

Il Sito Produttivo e il Competence Center di Sursee sono alimentati da un innovativo sistema geotermico, un sistema a scambio termico chiuso per facilitare il riscaldamento e il raffreddamento dell'edificio senza l'utilizzo di combustibili fossili. Le pompe estraggono calore dal suolo in inverno mentre d'estate scaricano nel terreno quello proveniente dall'edificio. Il sistema geotermico riduce il consumo annuo di energia e le emissioni di CO₂ del 92% (= 500 tonnellate, corrispondenti a 2.500 alberi) rispecchiando così l'enfasi che Electrolux Professional pone sulla sostenibilità.

Risparmio energetico

Il sistema geotermico garantisce fino al 70% di risparmio energetico su base annua. Inoltre il Sito Produttivo utilizza un sistema di illuminazione sostenibile, nonché un'attrezzatura per il taglio laser di ultimissima generazione che contribuisce in modo sostanziale alla riduzione del consumo di energia. L'illuminazione, inoltre, migliora le condizioni operative, ottimizzando la qualità della produzione.

Essentia, una squadra al tuo servizio. Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, si prende cura delle tue apparecchiature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi

esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa. Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati, 10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi** e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

Swissfinish Modulare 90 Design unico

La linea Swissfinish, disponibile a richiesta, offre un piano di lavoro unico saldato opzionale di 3 mm di spessore per un'igiene e una robustezza superiori.

Piano unico solido e liscio

Il piano di lavoro di un blocco *thermaline* Swissfinish è perfettamente liscio. Le varie apparecchiature sono saldate nel top senza congiunzioni. Ciò lo rende molto facile da pulire e comodo per lavorarci.

Massima comodità con il top Swissfinish

Il piano di lavoro può essere personalizzato con angoli arrotondati, paraspruzzi, barre di protezione ribassate, rastrelliere per pentole e supporti per salamandre.



Massimo ritorno dell'investimento anche nelle condizioni di lavoro più dure

La struttura estremamente robusta consente di lavorare anche con pentole e padelle pesanti e calde senza rischiare di deformare la superficie. Il top unico è realizzato in acciaio inossidabile 1.4301 (AISI 304) spesso 3 mm.





Specialista in risparmio energetico ed efficienza



Bruciatori più efficienti

Questa straordinaria tecnologia garantisce l'adattamento della fiamma alle dimensioni della pentola grazie ai **bruciatori flower flame*** a tripla corona brevettati, che offrono una combustione ottimizzata e fino al 65% di efficienza. Maggiore risparmio con il dispositivo Ecoflame per bruciatori a gas. Servizio rapido e ininterrotto con il sistema di individuazione delle pentole che attiva la funzione start&stop.



Consumi ridotti del 35% con Ecotop

La gamma *thermaline* Modulare 90 è dotata di Ecotop e dello speciale rivestimento che impedisce la dispersione del calore facendoti risparmiare. Infatti riduce il trasferimento del calore all'esterno della piastra di cottura del 35%. Grazie alla precisione del controllo della temperatura e alla funzione stand-by, anche il consumo energetico risulta ridotto. I piani cottura Ecotop sono dotati di 2 sensori per zona per un controllo ottimale della temperatura, e offrono 8 livelli di potenza raggiungendo una temperatura massima di funzionamento di 450 °C.

Riscaldamento uniforme e controllo preciso della temperatura

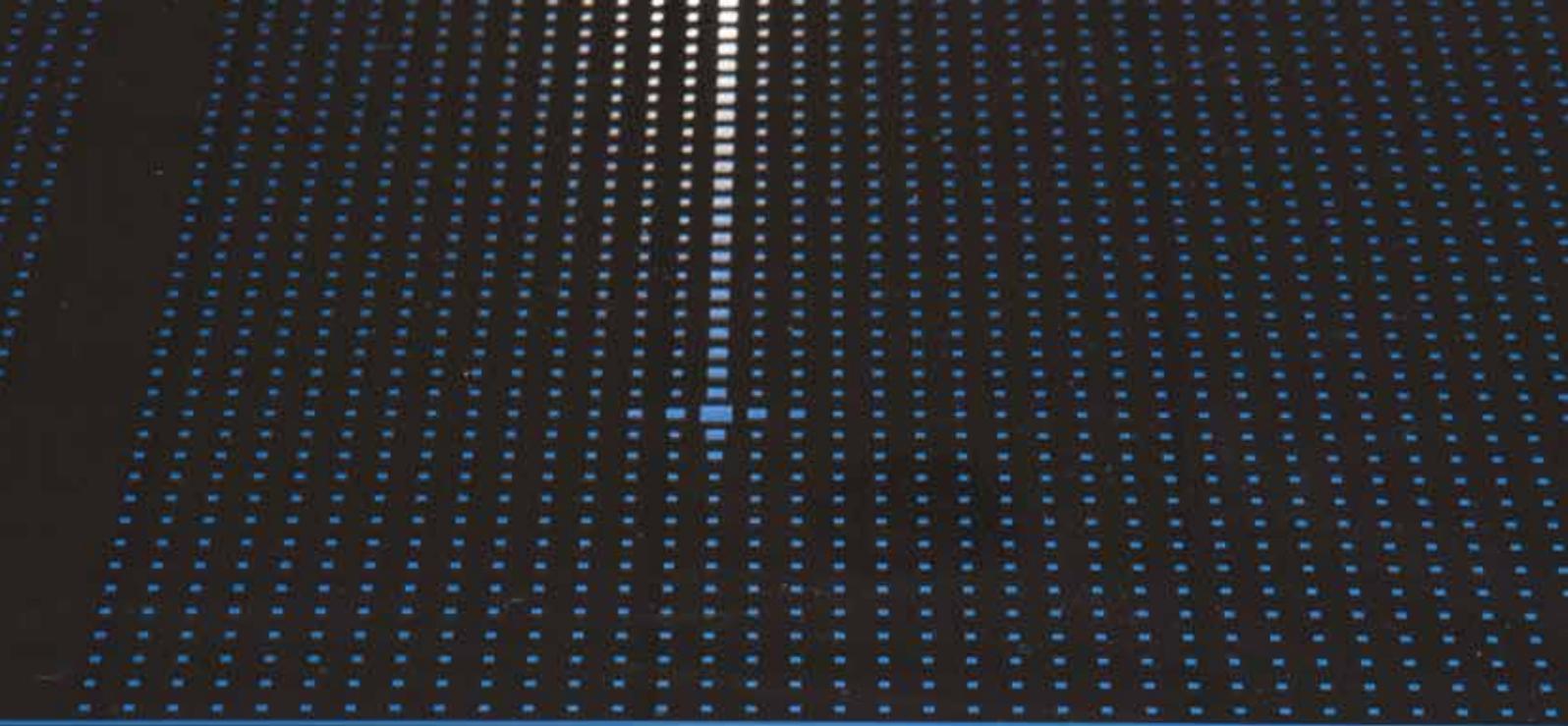
Il sistema di riscaldamento Powerblock ad alte prestazioni dei fry top elettrici assicura una distribuzione termica uniforme per una maggiore efficienza e risultati di cottura eccellenti.

Temperatura di funzionamento compresa tra 80 e 280 °C regolata con grande accuratezza.



Risparmio energetico

Le apparecchiature *thermaline* sono progettate per ridurre i consumi di acqua ed energia e le emissioni nell'ambiente. La maggior parte delle funzioni elettriche dispone di una modalità standby per risparmiare energia e tornare rapidamente alla potenza impostata.



LAB



therma

Sicurezza e versatilità grazie all'induzione

Cottura rapida e precisa

I piani cottura a induzione *thermaline* raggiungono il livello di potenza massimo in pochi secondi. Il calore può essere alzato e abbassato istantaneamente per una cottura sempre perfetta. Nove diversi livelli di potenza consentono di regolare con precisione la temperatura per soddisfare qualsiasi esigenza.

! Gli alimenti più delicati possono essere cotti ai livelli di potenza più bassi mentre la potenza massima è perfetta per cucinare grandi quantità di cibo.

Configurazioni flessibili

thermaline offre una gamma completa di apparecchiature a induzione, tra cui a superficie intera, induzione a punto singolo e wok. La piastra a induzione può essere combinata con una serie di basi, compresi i forni elettrici e scaldavivande, adattandosi perfettamente a qualsiasi layout.

Massima versatilità

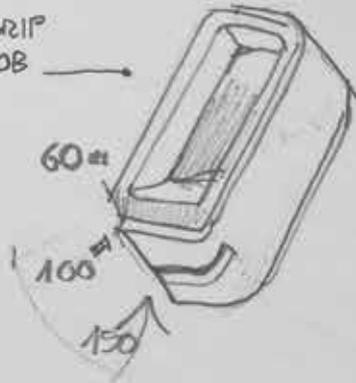
L'ingegnoso design del sistema di induzione ad ampia superficie consente di alloggiare fino a 16 pentole contemporaneamente.

95%
di efficienza
energetica

Il sistema di cottura a induzione, applicato a superfici di vetroceramica, consente di cuocere rapidamente e in tutta sicurezza senza dispersione di calore e con **fino al 95% di efficienza energetica**. L'induzione offre contemporaneamente potenza e delicatezza. Qualsiasi tipo di cottura risulterà più rapido e la pulizia più semplice.



SILICONE GRIP CONTROL KNOB



GAS RANGE

INDUCTION TOP

NEW
FREE-COOKING TOP

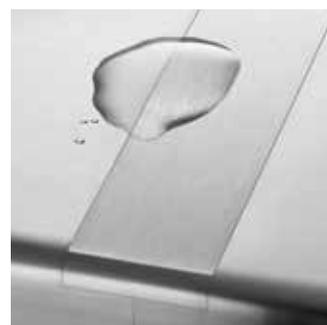
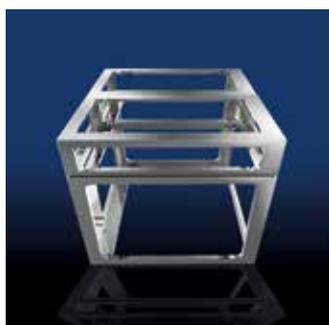
DEPTH
80 OR 90 cm

BODY
HEIGHT
700
OR 800
mm

GAS
STATIC
OVEN

STAINLESS STEEL
PLINTH

Oltre la durabilità



Telaio unico

La gamma *thermaline* Modulare 90 è dotata di una solida struttura interna resistente agli urti e alla corrosione, grazie al telaio in acciaio inossidabile spesso 2 mm che garantisce la massima affidabilità strutturale in qualsiasi tipo di installazione (su piedini, a sbalzo, su zoccolo in acciaio o in muratura).

Multifunzione

Le superfici di cottura non sono mai abbastanza in una cucina ad alta produttività. Piani di cottura Free-cooking, Aquacooker, brasiere multifunzione sono adatti per una grande varietà di tecniche di cottura e di lavorazione degli alimenti. Flessibilità, risultati eccezionali ed efficienza energetica sono garantiti.

Potenza sotto controllo

Esprimi la tua creatività in cucina regolando accuratamente la temperatura al grado. Il display in vetro retro-illuminato unico e i caratteri a LED altamente visibili, nelle versioni elettriche, garantiscono il pieno controllo di funzionamento.

Design svizzero

Design svizzero con finiture impeccabili. Il perfetto assemblaggio delle funzioni con sistema di giunzione *Thermodul* (pentole e brasiere *ProThermetic* incluse) evita infiltrazioni di liquidi e assicura la massima igiene.



Innovazione tecnologica per professionisti



Brasiera multifunzione

Apparecchiatura multifunzione per il mantenimento, la cottura a secco e in umido e la frittura leggera. Perfetta per carne, pesce, verdure, zuppe, salse e molto altro.



Aquacooker

L'Aquacooker Modulare 90 consente di eseguire in breve tempo una grande varietà di processi di cottura con acqua, compresi rigenerazione, mantenimento e bollitura. La vasca di cottura in acciaio inossidabile 1.4435 (AISI 316L) garantisce la massima resistenza contro la corrosione.



Piastra Free-cooking

La qualità dei tuoi piatti è garantita dalla piastra multifunzione Free-cooking che può essere utilizzata per la cottura diretta del cibo o per quella indiretta tramite pentole e padelle su 2 o 4 zone di cottura. La funzione di stand-by integrata riduce automaticamente la potenza quando sulla superficie non ci sono pentole né alimenti.





Base refrigerata/freezer

La soluzione più flessibile in cucina per lavorare contemporaneamente a temperature diverse e refrigerare o congelare i cibi secondo necessità.



Friggitrici

La vasca a V con riscaldamento elettrico o a gas offre un alto livello di prestazioni ed efficienza e porta l'olio alla temperatura di frittura in breve tempo. Inoltre garantisce un'elevata produttività e una maggiore durata dell'olio grazie alla distribuzione uniforme del calore e all'assenza di contatto diretto con le resistenze. Rimozione rapida dei residui di cibo e facilità di pulizia grazie agli angoli arrotondati e vasca con saldatura a laser di precisione.



Griglia HP

Grazie all'efficiente **sistema di riscaldamento a irraggiamento***, la fiamma riscalda il tegolo radiante portandolo a una temperatura superiore ai 700 °C. Il calore viene quindi irradiato verso i deflettori e verso la superficie di cottura, garantendo così una temperatura uniforme e ottimi risultati di cottura.



Vani caldi e di mantenimento

Un supporto perfetto per servire il cibo. Temperatura di funzionamento da 30 a 120 °C per i vani di mantenimento e da 30 a 110 °C per i vani caldi.



La garanzia di un'igiene sempre perfetta



Vani con angoli arrotondati

I vani sono di serie H2, conformi alle normative più severe in materia di igiene e dotati di grandi angoli arrotondati per una facile pulizia.

La versione igiene H3 è disponibile a richiesta.



Pulizia rapida

La gamma *thermaline* Modulare 90 offre livelli di protezione IPX5 (versioni elettriche) e IPX4 (versioni a gas) in conformità alle norme internazionali IEC.

L'intelligente design del piano con bordo salvagoccia e dello zoccolo incassato protegge la parte anteriore delle apparecchiature dallo sporco.



Camini con pannelli rimovibili

I camini a doppio rivestimento sono dotati di pannelli rimovibili per una maggiore facilità di pulizia.

Assemblaggio perfetto e impermeabile

Grazie all'assemblaggio con il sistema *Thermodul* senza giunzioni visibili, le unità si puliscono con grande facilità.

Massima igiene garantita. Nessuna infiltrazione di liquidi all'interno delle unità.





Sicurezza e comfort nella tua cucina



Manopole in metallo con impugnatura di silicone

Le manopole in metallo sono dotate di un'impugnatura antiscivolo in silicone resistente al calore e assicurano un controllo preciso.

Le robuste manopole in metallo sono resistenti alle alte temperature mentre gli inserti in silicone garantiscono un eccellente isolamento.



Caratteri a LED altamente visibili per il pieno controllo

Con i suoi caratteri altamente visibili, il display in vetro retroilluminato con LED, disponibile sulle versioni elettriche, garantisce il pieno controllo di tutte le operazioni anche a distanza.



Opzioni di cottura con bordi in rilievo antigoccia

Sicurezza e igiene sono garantite dal bordo in rilievo antigoccia intorno a friggitorici, cuocipasta, Aquacooker e bagnomaria che impedisce l'ingresso di liquidi contaminanti nelle vasche.





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.

Seguici su



professional.electrolux.com

Eccellenza

con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti i nostri stabilimenti sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni più del 70% dei nostri prodotti è stato rinnovato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutti i nostri prodotti sono testati qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

