

# Pro nejnáročnější kuchyně

thermaline Modular 80 & 90



# Od roku 1871

**Výroba,  
přesnost  
a tradice již více  
jak 100 let**

Švýcarský design dodávaný do celého světa z výrobního centra v Sursee (Švýcarsko). Vyrobeno pro vaši DOKONALOST



Rok 1930 - varné kotle



Rok 1934 - první generace sklopných kotlů



Rok 1960 - provoz ve švýcarském Klosteru

**Nezdolná vášně pro inovace se zvláštním zřetelem na potřeby zákazníků a skutečná víra v udržitelný rozvoj jsou základní hodnoty značky Electrolux Professional podporující naši vizi.**

Příběh výrobků Electrolux Professional "Swiss design," který se datuje od roku 1871 a pokračuje dodnes, je nerozlučně spjatý s řadou produktů *thermaline*, globálním hráčem na trhu.

Výrobky *thermaline* jsou díky více jak stoletým zkušenostem a know-how známy svými výjimečnými technologickými řešeními, excelentní kvalitou, inovativním designem a snadností v každodenním používání. Elegance a atraktivita provedení varných bloků pod jednou deskou, tzv. Swissfinish, umožní dokonalé využití minimálního prostoru bez kompromisů na straně výkonu a hygieny.



### **Nesrovnatelný švýcarský design**

Nekonečné kombinace, spolehlivá inovace, vynikající flexibilita a nejvyšší standardy kvality.



### **Vysoký výkon & spolehlivost**

Rovnoměrné rozložení teploty a její přesná regulace. Vysoce odolná konstrukce s dokonalou povrchovou úpravou.



### **Energetické úspory**

Inovativní řešení pro vysokou účinnost a úspory. Nízká spotřeba a nižší provozní náklady. Výhodnější pro váš byznys a lepší pro životní prostředí.



### **Jednoduché & bezpečné**

Vše je jednoduché. Zaručena dokonalá ergonomie, maximální čistitelnost a bezpečnost obsluhy.



**Electrolux**  
PROFESSIONAL



• Zurich

• Bern

• Sursee

Sursee, Švýcarsko.  
**thermeline** Výrobní  
a vývojové centrum

# thermaline

## Jedinečný švýcarský design



### Sursee, výrobní a vývojové centrum

Zaměřené na dokonalost – takové je výrobní a vývojové centrum o celkové rozloze 25.970 m<sup>2</sup>. Kromě samotných výrobních prostor, vývojových laboratoří a specializovaných oddělení, zaměřujících se na zdokonalování kvality výrobků, poskytuje také globální poradenské a konzultační služby pro projekční kanceláře, koncové zákazníky a uživatele z celého světa.



### Vytápění a chlazení bez fosilních paliv

Veškerá energie pro vytápění a klimatizaci výrobního a vývojového centra v Sursee je zajišťována pomocí geotermálního systému – uzavřeného okruhu s tepelnými čerpadly, které teplo v zimě čerpají ze země a v létě naopak systém ochlazují. Geotermální systém výrazně snižuje roční spotřebu energie a emisí CO<sub>2</sub> o 92 % (= 500 tun, které představují 2.500 stromů), což podtrhuje snahu společnosti Electrolux Professional o ekologickou výrobu.



### Úspory energií

Geotermální systém garantuje až 70% roční úspory energií. Výrobní centrum v Sursee navíc používá udržitelný osvětlovací systém a nejnovější laserové technologie pro svařování, které přispívají k podstatnému snížení spotřeby energie. Osvětlení také zlepšuje pracovní podmínky, které optimalizují kvalitu výroby.

## Essentia Tým, který vám poslouží. Kdykoliv a kdekoliv

Essentia je srdcem **vynikající péče o zákazníky**. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím **spolehlivé servisní sítě** nabízející řadu specifických exkluzivních služeb šitých na míru a inovativních technologií.

Můžete počítat s více než **2 200 autorizovanými servisními partnery, 10 000 servisními techniky** ve více než 149 zemích a s více než **170 000 náhradními díly**.

# Swissfinish Modular 80 & 90 jedinečný design

Na vyžádání je pro zákazníky k dispozici také provedení pod jednolitou, 3 mm silnou deskou, tzv. Swissfinish, pro maximální hygienu a odolnost.

#### **Hladká a robustní horní deska**

Pracovní deska *thermaline* Swiss Finish Block je kompletně hladká. Jednotlivá zařízení jsou svařena v jednolitou horní desku bez spojů. Proto se snadno čistí a velmi pohodlně se na ní pracuje.

#### **Nejvyšší komfort provedení Swissfinish**

Pracovní desku lze přizpůsobit díky provedení se zaoblenými hranami, ochrannými kryty proti stříkající vodě, zapuštěnými ochrannými lištami, držáky na hrnce a podstavcem pro salamander.



**Nejlepší návratnost investic i v nejnáročnějších podmínkách**  
Extrémně robustní konstrukce umožňuje pracovat i s těžkými  
hrnci a pánvemi bez jakékoliv deformace pracovní desky.  
Unikátní horní deska je vyrobena z 3mm silné kvalitní ocele  
1.4301 (AISI 304).







# Specialista na energetické úspory a účinnost



## Ještě účinnější hořáky

Tato jedinečná technologie zajišťuje přizpůsobení plamene velikosti dna zahřívané nádoby, a to díky korunce se třemi řadami plamenů **flower-flame burners**,\* které poskytují optimalizované hoření a dosahují až 65% účinnosti. Více úspor za energie díky systému Ecoflame pro plynové spotřebiče. Plynulý a rychlý systém zapalování hořáků při umístění nádoby na sporákovou mřížku, který aktivuje funkci start&stop.



## Ecotop 35% úspora energie

Zařízení z řady *thermaline Modular* 80 & 90 jsou k dispozici také v provedení Ecotop se speciálním povrchem, který zabraňuje šíření tepla a spoří náklady za energie. Snižuje vyzařované teplo do okolí až o 35%. Díky přesné regulaci teploty a funkci pohotovostního režimu stand-by se také sníží spotřeba energie. Každý Ecotop je vybaven 2 senzory pro optimální regulaci a monitorování teploty a nabízí 8 úrovní výkonu dosahujících maximální pracovní teploty 450 °C.



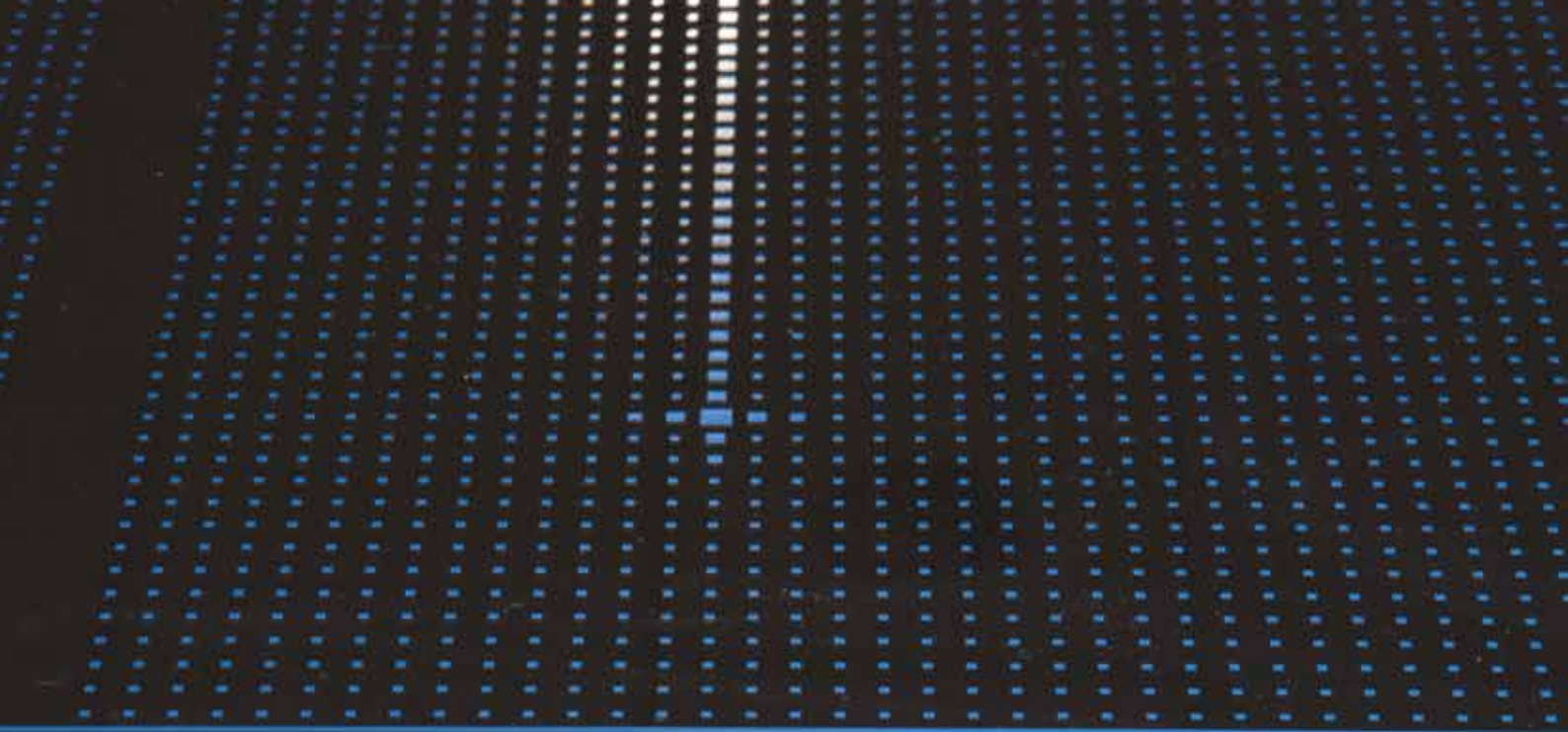
## Dokonalá rovnoměrnost a precizní řízení teploty

Vysoce výkonný topný systém Power Block zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty pro vyšší účinnost a vynikající výsledky vaření. Teplotní rozsah od 80 do 280 °C s vysokou přesností.



## Úspora energie

*thermaline* zařízení jsou navržena s nízkou spotřebou vody, energie a nízkými škodlivými emisemi. Většina elektrických funkcí má také pohotovostní režim stand-by mode pro úsporu energie a rychlé obnovení maximálního výkonu.



LAB



therma

# Bezpečná a univerzální indukce

## Rychlé a dokonalé vaření

S *thermaline* indukčními varnými deskami je maximální úroveň výkonu dosažena během několika sekund. Pro dokonalost různých procesů vaření je možné výkon okamžitě zvýšit nebo snížit. Teplotu lze přesně nastavit podle konkrétních potřeb díky 9 různým úrovním výkonu.

Delikátní pokrmy lze zlehka provařovat při nižších úrovních výkonu bez nutnosti zvládnout větší množství při maximálním výkonu.

## Flexibilní konfigurace

*Thermaline* nabízí kompletní řadu indukčních zařízení, včetně celoplošných, jednozónových a indukčních woků. Indukční desku lze kombinovat s řadou podestaveb včetně elektrické trouby a vyhřívané podestavby, které perfektně vyhovují jakémukoliv uspořádání.

## Extrémní všestrannost

Důmyslné technické řešení a design umožňují vaření až v 16 nádobách současně kdekoliv na celé ploše.

**95%**  
energetická  
účinnost

Indukční sklokeramický povrch umožňuje rychlé a zcela bezpečné vaření bez rozptylu tepla a dosahuje **až 95% energetické účinnosti**. Indukce garantuje výkon i při vaření delikátních pokrmů. Jakékoliv vaření je rychlejší a čištění jednodušší.



SILICONE GRIP CONTROL KNOB



GAS RANGE

INDUCTION TOP

NEW  
FREE-COOKING TOP

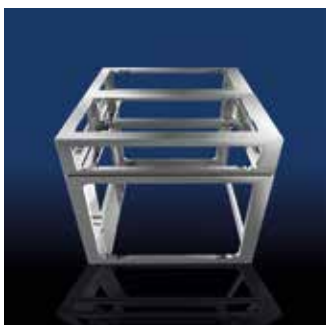
DEPTH  
80 OR 90 cm

BODY  
HEIGHT  
700  
OR 800  
mm

GAS  
STATIC  
OVEN

STAINLESS STEEL  
PLINTH

# Mimořádná životnost



## Unikátní konstrukce

Řada *thermaline Modular* 80 & 90 se díky konstrukci z nerezové oceli o tloušťce 2 mm může pochlubit silným vnitřním rámem odolným proti nárazům a korozi. Tato unikátní kostra zaručuje dlouhodobou pevnost při všech typech instalací (na nožičky, na nerezový nebo betonový sokl).

## Multifunkční

Ve vysoce produktivní kuchyni není nikdy dost místa. Právě proto nové řady výrobků *Free-cooking top*, *acquacooke* a multifunkční tál jsou využitelné pro různé kuchařské techniky a typy přípravy pokrmů. Flexibilita, vynikající výsledky a energetická účinnost jsou zaručeny.

## Výkon vždy pod kontrolou

Výkon s nastavitelnou přesností na 1 °C vám vždy pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Unikátní retro sklokeramický panel s LED podsvícením umožní absolutní kontrolu nad všemi operacemi.

## Švýcarský design

Švýcarský design s dokonalými povrchovými úpravami. Bezproblémové spojování *Thermodul* zaručí dokonalé utěsnění přechodu mezi jednotlivými zařízeními ve varném bloku (včetně napojení kotlů a pánví), zabraňuje infiltraci kapalin a zajišťuje vysokou úroveň hygieny.



# Technologické inovace pro všechny profesionály



## Multifunkční varná deska

Multifunkční zařízení pro vaření, dušení, pošírování, smažení, opékání a udržování pokrmů. Ideální pro masa, ryby, zeleninu, omáčky, polévky atd.



## Aquacooker

Víceúčelové zařízení modulární řady 80 & 90 do všech provozů k mnohostrannému využití jako Sous-Vide vana, vodní lázeň, regenerátor a vařič těstovin. Varná nádoba z nerezové oceli 1.4435 (AISI 316L) s vynikající odolností proti korozi.



## Multifunkční tál

Kvalita vašich pokrmů bude vždy bez kompromisů. Multifunkční tál s přímým nebo nepřímým kontaktem poskytne skvělé výsledky, ať už se jedná o opékání masa přímo na tálu, nebo jeho využití jako 2 a/nebo 4 zónový tálový sporák. Integrovaná pohotovostní funkce automaticky optimalizuje spotřebu energie kdykoliv není na tálu umístěna žádná nádoba nebo opékaný pokrm.





#### Chladicí/mrazicí podestavba

Flexibilní řešení v kuchyni s možností nastavení teplot chlazení nebo mražení vždy podle vašich potřeb.



#### Fritézy

Extrémně rychlý elektrický nebo plynový ohřev a "V-tvar" vany nabízí vysoký výkon a účinnost. Toho je dosaženo vysokou produktivitou a delší životností oleje díky rovnoměrnému rozložení ohřevu bez přímého kontaktu s topnými tělesy. Rychlé odstranění zbytků fritovaných pokrmů a snadné čištění díky zaobleným rohům a přesným, laserem svařovaným spojům.



#### Vysoce výkonný gril

Díky vysoce účinnému **sálavému topnému systému\*** a přenosu vyzařovaného tepla nad 700 °C je zajištěn rychlý náběh výkonu. Teplo se přenáší směrem k povrchu grilu, čímž je zajištěno rovnoměrné rozložení tepla po celou dobu a dosaženo vynikajících výsledků grilování.



## Udržovací a ohřívací podestavby

Perfektní pomoc při přípravě a výdeji pokrmů. Teplotní rozsah 30 až 120 °C pro udržovací skříň a 30 až 110 °C pro vyhřívané podestavby.





# Vždy perfektní záruka hygieny



## Podstavby se zaoblenými rohy

Podstavby vyráběné ve standardu H2 splňují velice přísné hygienické nároky a požadavky. Na vyžádání lze jako speciální provedení dodat podstavby ve standardu H3.



## Snadné čištění

Řady *thermaline* Modular 80 & 90 jsou konstruovány s ochranou proti průniku vody IPX5 (elektrické verze) a IPX4 (plynové modely) na základě mezinárodních směrnic IEC. Konstrukce přední okapové hrany s přesahem chrání přední panel proti znečištění.



## Zadní komínky s odnímatelným opláštěním

Dvojitě komínky mají odnímatelné opláštění pro snadné čištění.

## Přesné a vodotěsné spojování

Systém spojování jednotlivých zařízení *Thermodul* bez viditelných šroubů zaručí snadné čištění.

Nejvyšší úroveň hygieny garantována. Vodotěsné, žádné kapaliny se nedostanou dovnitř zařízení.





# Bezpečnost a komfort ve vaší kuchyni



## Kovové ovládací prvky se silikonovými úchopy

Kovové ovládací prvky mají protiskluzové, žáruvzdorné silikonové úchopy pro přesné ovládání.

Robustní kovové ovládací knoflíky odolávají vysokým teplotám a silikonové vložky zajišťují vynikající izolaci.



## LED panel pro absolutní kontrolu

Osvětlený LED displej z tvrzeného skla (elektrické modely) je snadno čitelný i z větší vzdálenosti a z různých úhlů.



## Zvýšená okapnice pro vaši bezpečnost

Zvýšenou bezpečnost a hygienu zaručují zvýšené okapničky kolem van fritéz, vařičů těstovin, aquacooker a vodních lázní, které zabraňují nežádoucímu natečení tekutin z pracovního povrchu do vany.





Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na



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

## Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše závody mají osvědčení ISO 14001
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena pro nízkou spotřebu vody, energie, čistících prostředků a co nejnižší škodlivé emise
- ▶ Za poslední roky jsme zmodernizovali 70 % vlastností našich výrobků s ohledem na potřeby našich zákazníků v souvislosti s ochranou životního prostředí
- ▶ Naše technologie splňuje požadavky RoHS a REACH a jsou recyklovatelné z více než 95 %
- ▶ Naše výrobky procházejí 100 % kontrolou kvality odbornými technikami

