

La cucina ideale per ogni top chef

thermaline M2M-Made to Measure



Le tue richieste...

**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.

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.



...la nostra soluzione

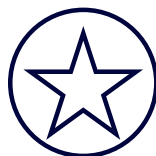
Una storia iniziata nel 1871 e che continua ancora oggi, una storia di prodotti Electrolux Professional realizzati in Svizzera, direttamente collegata a quella della gamma *thermaline*, leader del mercato a livello mondiale.

thermaline offre apparecchiature con tecnologia all'avanguardia, elevata qualità, design innovativo e facilità d'uso, grazie alle conoscenze acquisite da un'esperienza centenaria. Eleganti prodotti monoblocco che si adattano a spazi ridotti senza alcun sacrificio in termini di prestazioni, pulibilità e distinzione.



Incomparabile design svizzero

Combinazioni infinite, innovazione, affidabilità, 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.



Facile e sicuro

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



Elegante e unica

Il risultato non può che essere la tua cucina ideale, realizzata con la stessa precisione e passione di uno stilista di moda, un gioiello di rara bellezza, solida e funzionale, che può esistere solo in due posti al mondo: nella tua mente e nel Centro Produttivo Competence Center *thermaline* di Sursee, Svizzera.

Design premiato per tutti i top chef

M2M-Made to Measure è creata per diventare il partner ideale di ogni chef, per soddisfare i requisiti di **hotel a cinque stelle** e di **ristoranti ricercati** grazie a una tecnologia sempre all'avanguardia e a un incomparabile design.

Un team di esperti è a tua disposizione per rispondere alle tue richieste e realizzare la cucina dei tuoi sogni.



reddot award 2014
best of the best

Infinite possibilità



Pannelli frontali
e laterali
personalizzabili.
Consolle e pannelli
a pezzo unico
colorati a richiesta

Ampia gamma di colori

Aggiungi un tocco di colore alla tua cucina mantenendo tutte le caratteristiche che contraddistinguono la gamma *thermaline*, quali lo straordinario display retroilluminato in vetro temperato, le manopole e le maniglie in metallo con impugnature in silicone antiscivolo e resistenti al calore, il design intelligente dei piani con bordo salvagoccia e molto altro.

Soluzioni personalizzate

Supporti per salamandre, rastrelliere per pentole, corrimano e molti altri elementi su misura per creare le condizioni di lavoro ideali



Spazio ottimizzato e più efficiente con basi neutre, calde o fredde

Opzione con manopole in acciaio inossidabile; icone realizzate a laser chiaramente visibili, resistenti a qualsiasi tipo di detergente

Prestazioni elevate e durata dell'induzione prolungata grazie allo scomparto dedicato ai generatori per induzione progettato per garantire condizioni di lavoro ottimali



Funzioni principali incassate che permettono di operare sui 4 lati aumentando l'usabilità anche in spazi ridotti

Vetro frontale per la versione con display, parti in silicone delle manopole e delle maniglie in blu RAL 5011 di serie

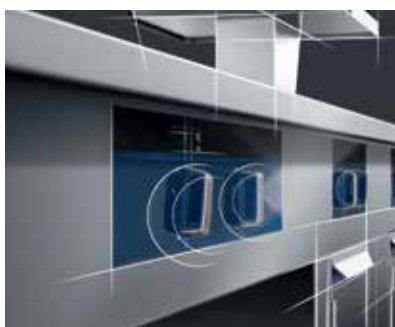
Colore dei pannelli RAL CLASSIC da specificare (fino a 213 sfumature).



**Usabilità
ottimizzata grazie
alla modularità e
alla possibilità di
rotazione in termini
di disposizione**

Tutte le apparecchiature sono perfettamente posizionate in base ai processi di lavorazione e all'organizzazione del blocco cottura.

Tu desideri. Noi creiamo



Che tu preferisca i tradizionali bruciatori a gas o le funzioni elettriche per preparare i tuoi piatti, o che tu non possa rinunciare alla tecnologia a induzione per le tue creazioni più gustose, *thermaline* M2M-Made to Measure ti consente di scegliere tra un'ampia gamma di funzioni di cottura in grado di adattarsi perfettamente alle tue preferenze, al tuo stile e alle tue specialità.

Ti offriamo un'ampia scelta di soluzioni e finiture, quali unità di controllo a distanza, pannelli realizzati a laser, finiture antigraffio e anti-impronta e molte altre opzioni personalizzate.

Una cooking suite M2M-Made to Measure è personalizzata in ogni dettaglio. I singoli elementi sono studiati per progetti specifici, anche la doppia struttura interna rivestita da un top in pezzo unico di 3 mm per garantirti una maggiore solidità.

**Massima
flessibilità nella
combinazione
di tutte le
apparecchiature
thermaline in un
unico blocco**





Risparmio energetico

Le apparecchiature *thermaline* sono progettate per garantire consumi d'acqua ridotti e basse emissioni nell'atmosfera.

La maggior parte delle funzioni elettriche dispone di una modalità standby per risparmiare energia e tornare rapidamente alla potenza impostata.

Massima efficienza. Ambiente di lavoro piacevole



Ecotop

I tuttapietra presentano un rivestimento speciale: Ecotop, che garantisce elevata efficienza riducendo al tempo stesso la dispersione di calore per un ambiente di lavoro confortevole.



Ecoflam

Una volta rimossa la pentola il dispositivo Ecoflam spegne la fiamma principale, mantenendo accesa la fiamma pilota. Ciò garantisce una minore dispersione del calore per offrirti un maggiore risparmio energetico e migliori condizioni di lavoro.



Induzione su ampia superficie

Permette di alloggiare fino a 16 pentole contemporaneamente per una maggiore produttività con tutti i vantaggi della tecnologia a induzione: efficienza energetica, migliori condizioni di lavoro, pulizia semplice e rapida.





Le innovazioni affidabili semplificano la vita



Tempi di cottura ridotti grazie ai bruciatori efficienti

I bruciatori flower flame brevettati* a tripla corona sono altamente efficienti e impediscono la dispersione termica, per risparmiare tempo ed energia.



Perfezione a temperatura uniforme

Grazie al sistema di riscaldamento brevettato** ad elevata efficienza, la superficie di cottura della griglia HP raggiunge una temperatura uniforme, garantendo ottimi risultati di cottura.



Flessibilità

La piastra Free-cooking permette di cuocere il cibo direttamente sulla superficie di cottura oppure indirettamente con l'utilizzo di pentole e padelle per la massima flessibilità.



Multifunzione

Aquacooker è la soluzione per la cottura multifunzione: può essere utilizzata per la rigenerazione, il bagnomaria e perfino come cuocipasta.



Calore uniforme

Facili da pulire, le superfici cromate dei fry top garantiscono una propagazione ottimale e uniforme del calore grazie all'innovativo sistema Powerblock.

Massima flessibilità con doppia opzione di temperatura

Freezer e base refrigerata in un'unica macchina: la soluzione più flessibile per le tue necessità di conservazione.



Esprimi la tua creatività in cucina



Griglia HP



Cuocipasta



Bruciatore unico HP



Aquacooker

Prestazioni elevate

Le cooking suite personalizzate ad alte prestazioni con top a pezzo unico sono disponibili con più di 40 opzioni per soddisfare i cuochi più esigenti.

L'ampia gamma di apparecchiature offre straordinarie unità multifunzione, funzioni con il livello di efficienza energetica migliore della categoria e soluzioni esclusive per i sistemi M2M-Made to Mesasure.



- ▶ Piani cottura con fuochi aperti
- ▶ Griglie/fry top elettrici con sistema Powerblock
- ▶ Piastre Free-cooking
- ▶ Aquacooker
- ▶ Griglie
- ▶ Cuocipasta e friggitrice
- ▶ Brasiere multifunzione
- ▶ Forni passanti elettrici e a gas
- ▶ Vani caldi

- ▶ Basi refrigerate e freezer
- ▶ Bruciatore unico solo nel sistema M2M
- ▶ Tuttapiastra con rivestimento per risparmio energetico

Queste sono solo alcune delle opzioni disponibili in un'ampia varietà di soluzioni modulari e di configurazioni.



Piastra Free-cooking



Base refrigerata/freezer



Piani a induzione con ampia superficie



Wok a induzione HP

À la carte

Possibilità illimitate per gli ospiti che desiderano ordinare "à la carte" e che hanno diverse esigenze nella scelta delle pietanze.



 **Electrolux**
PROFESSIONAL

Funzionalità straordinaria

Il design avanzato è garanzia di funzionalità e pulizia eccellenti. Il pannello dei comandi offre un'elevata visibilità e la superficie in vetro perfettamente liscia garantisce la massima igiene. La regolazione precisa della temperatura (al grado) assicura risultati di cottura ottimali.

Design unico



thermaline offre cucine su misura dal design elegante realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità per creare apparecchiature belle e resistenti dotate di top a pezzo unico.

La struttura estremamente robusta consente di lavorare anche con pentole e padelle pesanti e calde senza rischiare di deformare la superficie.

La sicurezza del personale di cucina è garantita dal bordo in rilievo antigoccia intorno a friggitorici, cuocipasta, Aquacooker e bagnomaria che evita l'ingresso di liquidi nelle vasche.

Il piano di lavoro può essere personalizzato con bordi arrotondati, paraspruzzi, ribassamenti, barre di protezione.

Igiene che non teme confronti grazie ai bordi arrotondati H2 o H3 di tutte le basi e delle vasche di servizio.







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**.

Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

Contratti di manutenzione su misura

Puoi scegliere tra diversi **pacchetti di manutenzione**, creati su misura in base alle tue esigenze. Soluzioni personalizzate che offrono una varietà di servizi di assistenza e supporto.

La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il **servizio clienti Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.





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

