

# Conçu pour tous les grands chefs

thermaline M2M - Made to Measure

180°



**thermaline**

Swiss Design

# Vous vous exprimez...

Production, précision et tradition depuis plus de 100 ans

Équipements de conception suisse, livrés aux quatre coins du globe au départ d'une usine d'envergure internationale située à Sursee (Suisse). Conçu pour vous permettre d'exceller.

Une passion affirmée pour l'innovation, une attention spéciale apportée aux clients et une conviction authentique dans la durabilité : voici les valeurs intrinsèques qui inspirent Electrolux Professional et étayent sa vision.



## ...nous vous écoutons

C'est une histoire qui remonte à 1971 et qui continue de s'écrire aujourd'hui. C'est l'histoire des produits Electrolux Professional, de conception suisse, directement liés à la gamme de produits *thermaline*, un acteur mondial sur le marché.

*thermaline* propose une technologie à la pointe, une grande qualité, une conception innovante et des appareils faciles à utiliser et ce, grâce à un savoir-faire acquis au fil de 100 ans d'expertise. L'élégance des produits dotés d'un bloc supérieur d'un seul tenant s'exprime dans des appareils qui s'intègrent dans des espaces réduits sans compromis en termes de performances, de propreté et d'esthétique.



### Performances et fiabilité accrues

Maîtrise précise de la température associée à une parfaite uniformité de chaleur. Conception hautement résistante allée à des finitions impeccables.



### Simplicité et sécurité

Et tout devient simple. Ergonomie accrue, nettoyage maximal et sécurité de l'opérateur garantie.



### Économies d'énergie

Des solutions innovantes au service d'une efficacité et d'économies accrues. Consommations réduites et baisse des coûts d'exploitation. Bénéfique pour votre activité et pour l'environnement.



### Conception suisse incomparable

Combinaisons infinies, innovation fiable, souplesse accrue et normes de qualité les plus strictes.

# Une conception primée au service de tous les grands chefs

**Made to Measure** est pensé pour offrir un partenaire de vie à tous les grands chefs, pour répondre aux exigences des **hôtels 5 étoiles** et des **restaurants gastronomiques** grâce à la dernière technologie professionnelle et au nec plus ultra de la conception de cuisine.

Une équipe de spécialistes se tient à votre disposition pour apporter des réponses rapides à vos besoins et pour faire de la cuisine de vos rêves une réalité.



reddot award 2014  
best of the best

## Élégant et unique

Vous ne pouvez qu'obtenir votre cuisine idéale : c'est une certitude. Un produit réalisé avec la même précision et la même passion qu'un créateur de mode, un bijou d'une rare beauté, robuste et fonctionnel, et qui n'existe qu'en deux endroits dans le monde : dans votre esprit et au sein du centre de production et de compétence de **thermaline** à Sursee, en Suisse.



# Nous concrétisons vos souhaits



Vous préférez un brûleur à gaz traditionnel ? Ou des fonctions électriques pour réaliser vos recettes ? Vous ne pouvez peut-être pas vous passer de la technologie de l'induction pour vos créations les plus raffinées. thermaline M2M - Made to Measure vous donne le choix parmi une vaste gamme d'options de cuisson qui s'adaptent à vos préférences, votre style de cuisine et à vos spécialités.

Un grand nombre de solutions et de finitions est disponible, et notamment des commandes à distance, des panneaux à impression laser, des finitions anti-rayures et traces de doigts, ainsi que de nombreuses autres options personnalisées.

M2M - Made to Measure : fourneau personnalisé dans le moindre détail. Chaque élément est pensé pour un projet spécifique, et notamment la double structure interne recouverte d'un bloc supérieur de 3 mm unique pour une plus grande robustesse.

Facilité d'utilisation optimale grâce à la modularité et à la rotation en termes d'agencement

Tous les appareils sont parfaitement agencés selon les étapes de cuisson et l'organisation du bloc de cuisson.



Souplesse maximale pour combiner tous les appareils thermaline en un seul bloc



# Laissez votre créativité culinaire s'exprimer



## Hautes performances

Un fourneau hautes performances personnalisé, doté d'un bloc supérieur d'un seul tenant qui offre plus de 40 options pour répondre aux préférences les plus exigeantes.

Une gamme étendue d'appareils disponibles, et notamment des éléments multifonctionnels uniques, des fonctions à l'efficacité énergétique la meilleure dans leur catégorie et des solutions proposées, en exclusivité, en conception M2M - Made to Measure.

- Fourneaux dotés de brûleurs ouverts
- Grils en fonte électriques/plaques de friture avec systèmes de chauffage Powerblock
- Plaques de cuisson Free Cooking Top
- Cuiseurs à eau
- Grils, type barbecue
- Cuiseurs de pâtes et friteuses
- Bacs à braiser multi-préparations
- Fours traversants en versions gaz et électrique
- Éléments chauffants
- Soubassement réfrigéré : fonctionnement comme réfrigérateur ou comme congélateur
- Brûleur individuel exclusivement en M2M
- Bloc supérieur robuste doté d'un revêtement permettant de réaliser des économies d'énergie

Il ne s'agit là que de quelques options qui sont proposées dans diverses largeurs, profondeurs, hauteurs (pour s'adapter aux différentes statures) et installations modulaires.



Gril, type barbecue



Cuiseur de pâtes



Brûleur de gaz HP



Cuiseur à eau



Plan de cuisson lisse Free-Cooking top



Soubassement : fonctionnement comme réfrigérateur / congélateur



Induction pleine surface



Wok à induction haute puissance

## À la carte

Des possibilités quasi infinies pour les commandes clients personnalisées "à la carte" incluant toutes les exigences possibles en termes de cuisine.

# Les possibilités sont infinies



## Un large éventail de coloris

Ajoutez de la couleur à votre fourneau en conservant toute la signature de *thermaline*, y compris le panneau en verre trempé avec affichage LED rétro-illuminé, les boutons et poignées antidérapants en silicone résistant à la chaleur, un design élégant nez de finition et bien plus encore.

## Solutions personnalisées



Panneau avant et panneaux latéraux personnalisables. Panneaux d'un seul tenant et consoles de couleur sur demande

Éléments conçus sur mesure, et notamment supports pour salamandre, supports pour casseroles, barres de protection et bien d'autres fonctionnalités pour créer des conditions de travail idéales

Performances accrues et durée de vie prolongée de l'induction grâce à un élément prévu pour les générateurs à induction conçu pour assurer de parfaites conditions de travail

Option avec icônes à impression laser sur plaques de boutons en acier inoxydable clairement visibles, résistent au détergent et résistantes

Utilisation de l'espace plus efficace grâce à des soubassements froids, chauds ou neutres



Les fonctions du bloc supérieur sont abaissées, permettant ainsi de disposer de 4 côtés de travail, ce qui accroît la facilité d'utilisation et ce, même dans les espaces réduits.



La couleur des panneaux peut être spécifiée grâce au référentiel RAL CLASSIC (jusqu'à 213 variantes).

Avant en verre pour la version dotée d'un écran, la partie siliconée des boutons et des poignées sont proposées en bleu (RAL 5011) de série.

# L'innovation fiable simplifie votre vie



**Des brûleurs efficaces accélèrent les temps de cuisson**  
Brûleurs de technologie Flower Flame brevetés\*, encastrés, à triple cerclage et à haut rendement : ils évitent la dispersion de la chaleur et permettant de réaliser des gains de temps et d'énergie.



**Cuisson parfaite grâce à des températures uniformes**  
Grâce au système de chauffe au gaz à haut rendement breveté\*\*, la grille de cuisson grande puissance, type barbecue, atteint une température uniforme pour des grillades parfaitement cuites sur toute la surface de cuisson.



**Optez pour votre cuisson préférée**  
La plaque de cuisson Free Cooking Top vous permet de cuire directement les aliments sur la surface ou indirectement, si vous travaillez avec des casseroles, poêles et fait-tout pour une souplesse maximale.



**Cuisson multi-usages**  
Le cuiseur à eau est l'équipement idéal pour les préparations multi-usages : il peut être utilisé pour réchauffer, pour cuire au bain marie et même comme cuiseur de pâtes.



**Uniformité de chaleur parfaite**  
Les surfaces chromées résistantes des plaques de friture offrent une propagation optimale et une parfaite uniformité de la chaleur grâce à des systèmes de chauffage Powerblock innovants.

**La souplesse des fonctionnalités double les opérations de température**

Options congélateur et réfrigérateur dans un seul et même équipement : la solution la plus souple pour vos besoins en matière de froid.

\* Brevet EP2708813B1

\*\* Brevet US9591947B2 et famille associée

# Efficacité maximale. Environnement de travail agréable



## Ecotop

Les blocs supérieurs robustes sont dotés d'un revêtement très spécifique : l'Ecotop. Il garantit un haut rendement tout en réduisant la dispersion de la chaleur pour un environnement de travail confortable.



## Ecoflam

Extinction du brûleur quand on retire une casserole, une poêle ou un fait-tout, seule la flamme de la veilleuse reste allumée, ce qui génère moins de dispersion de chaleur pour des économies d'énergie accrues et des conditions de travail plus agréables.



## Induction pleine surface

Permet d'accueillir jusqu'à 16 casseroles, poêles et fait-tout simultanément pour une productivité accrue tout en bénéficiant de tous les avantages de la technologie de l'induction : rendement énergétique, meilleures conditions de travail, opérations de nettoyage faciles et rapides.



## Économie d'énergie

Les équipements *thermale* sont conçus pour consommer peu d'eau et d'énergie et pour dégager peu d'émissions dans l'environnement

La plupart des fonctions électriques sont dotées d'un mode veille pour un gain d'énergie et récupérer rapidement une puissance maximale.



# Design unique en son genre



**thermaline** est le gage d'un design de fabrication supérieure pour les cuisines sur mesure, fabriquées en acier inoxydable de grande qualité pour créer des équipements esthétiques et robustes dotés de blocs supérieurs sans soudure.

Grâce à une construction extrêmement robuste, il est également possible de travailler avec des casseroles et des poêles lourdes et chaudes sans déformer le bloc supérieur de travail.

La sécurité du personnel de cuisine est assurée par une gouttière surélevée autour des friteuses, des cuiseurs de pâtes, des cuiseurs à eau et bain-maries pour éviter que les liquides contaminés ne pénètrent dans les interstices. Le bloc supérieur de travail peut être personnalisé avec des angles arrondis, des rebords anti-éclaboussures, des blocs abaissés et des rails de protection.

Une hygiène inégalée grâce à des angles arrondis H2 ou H3 au niveau de toutes les bases de rangement et des espaces de service.



## Design innovant

Le design élaboré garantit une fonctionnalité et une propreté d'exception. Le panneau de commande offre une grande visibilité de l'activité opérationnelle et la surface en verre lisse assure une hygiène maximale. La maîtrise précise de la température (par incréments d'1°) garantit, simultanément, des résultats de cuisson optimaux.





# Essentia

## Une équipe à votre service. Partout et à tout moment

Essentia est **au cœur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Il vous apporte le soutien dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de services accrédités**, **10 000 ingénieurs de service** présents dans plus de **149 pays**, et sur la gestion de plus de **170 000 pièces détachées**.

### Réseau de services toujours disponible

Nous nous tenons prêts et nous nous consacrons à vous venir en aide grâce à un **réseau de service unique** qui facilite  **votre vie professionnelle**.

### Maintenez la performance de vos équipements

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct, **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout problème imprévu. Le **service clients Electrolux Professional Customer Care** propose de nombreuses **formules de service conçues sur mesure**. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez contacter votre **partenaire privilégié de service homologué Electrolux Professional**.

### Contrats de service, vous pouvez avoir confiance

Vous pouvez choisir parmi **des forfaits de services flexibles et sur mesure**, en fonction de vos besoins d'affaires afin de bénéficier d'une variété de services de maintenance et de soutien.



Visionnez la  
vidéo pour  
en savoir  
plus !



L'excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons. Nous anticipons les besoins de nos clients et forts de nos collaborateurs, de nos innovations, de nos solutions et de nos services, nous visons l'Excellence.  
The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable, jour après jour.

Suivez-nous sur



Electrolux Professional  
Tél. 02 620 09 20  
benelux@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com

## Excellence

### Avec l'environnement à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et de détergents et pour de faibles émissions nocives.
- ▶ Au cours des dernières années, plus de 70 % des caractéristiques de nos produits ont été mises à jour en fonction des besoins environnementaux de nos clients.
- ▶ Notre technologie est conforme aux normes ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

