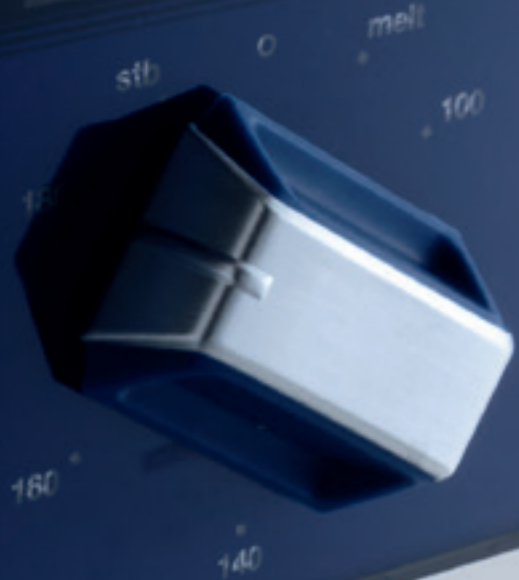


# Ein Design für jeden Spitzenkoch

thermaline M2M-Made to Measure

1809



**thermaline**

Swiss Design

# Ihr Wunsch...

## 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.

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.



## ...ist uns Befehl

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*.

*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 Bediener-sicherheit.





## Elegant und einzigartig

Das Ergebnis kann nur Ihre ideale Küche sein, ein Produkt, das mit der gleichen Präzision und Leidenschaft wie die eines Modedesigners geschaffen wurde, ein Schmuckstück von seltener Schönheit, robust und funktional, das nur an zwei Orten auf der Welt existieren kann: in Ihrem Kopf und im Thermaproduktions- und Kompetenzzentrum in Sursee, Schweiz.

# Ein ausgezeichnetes Design für jeden Spitzenkoch

**Made to Measure** wurde entwickelt, um jedem Spitzenkoch einen Partner fürs Leben zu bieten, der die Anforderungen von **Fünf-Sterne-Hotels** und **Restaurants** mit modernster professioneller Technologie und erstklassigem Küchendesign erfüllt.

Das Expertenteam steht Ihnen zur Verfügung, um schnell auf Ihre Bedürfnisse einzugehen und die Küche Ihrer Träume zur Realität werden zu lassen.



reddot award 2014  
best of the best

# Unbegrenzte Möglichkeiten



Anpassbares Front-  
panel & Seitenpaneel.  
Einteilige Paneele  
und Konsolen farbige auf  
Anfrage.

## Breite Farbpalette

Bringen Sie Farbe ins Spiel und erhalten Sie alle charakteristischen Merkmale von *thermaline*, einschließlich des einzigartigen, retrobeleuchteten Hartglasdisplays, der Metallknöpfe und -griffe mit rutschfesten, hitzebeständigen Silikongriffen, des intelligenten Designs der Tropfenspitze und vielem mehr.



# Maßgeschneiderte Lösungen

Maßgeschneiderte Elemente wie Salamanderstützen, Topfhalterungen, Handläufe und noch mehr zur Schaffung idealer Arbeitsbedingungen.



Effizientere Raumnutzung mit kalter, warmer oder neutraler Basis

Optional erhältlich sind Edelstahl-Knopfplatten mit laser-gedruckten Symbolen, die gut sichtbar, reinigungsfreundlich und widerstandsfähig sind.

Höhere Leistung und längere Lebensdauer der Induktion mit dem speziellen Gehäuse für Induktionsgeneratoren, die perfekte Arbeitsbedingungen garantieren.



Die wichtigsten Funktionen sind eingelassen, so dass bis zu 4 Bedienseiten zur Verfügung stehen, was die Benutzerfreundlichkeit auch auf engstem Raum erhöht

Frontglas für die Version mit Display, Silikonteile von Knöpfen und Griffen sind standardmäßig in blau RAL 5011.

Farbe der zu spezifizierenden Platten nach RAL CLASSIC-Referenz (bis zu 213 Variationen).



## Optimale Bedienbarkeit durch Schalt- und Rotations- positionierung

Alle Geräte sind perfekt auf die  
Garprozesse und die Organisation des  
Kochblocks abgestimmt.



# Ihr Anspruch. Unsere Umsetzung.



Ob Sie einen traditionellen Gasbrenner oder elektrische Funktionen zur Zubereitung Ihrer Rezepte bevorzugen, oder ob Sie auf die Induktionstechnik für Ihre feinsten Kreationen nicht verzichten können, die *thermaline* M2M – Made to Measure ermöglicht es Ihnen, aus einer umfangreichen Auswahl an Kochoptionen nach



Ihren Wünschen, Ihrem Kochstil und Ihren Spezialitäten zu wählen. Eine große Anzahl von Lösungen und Oberflächen sind verfügbar, einschließlich Fernbedienungen, laserbedruckte Panels, Antikratz- und Fingerabdruckoberflächen und viele andere kundenspezifische Optionen.



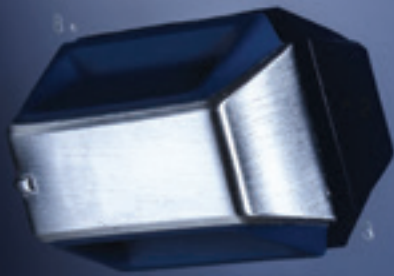
Ein M2M – Made to Measure Kochfeld ist bis ins kleinste Detail maßgeschneidert, jedes einzelne Teil ist für ein spezifisches Projekt konzipiert, einschließlich der internen Doppelstruktur, die von einer 3 mm starken, einzigartigen Oberfläche bedeckt ist, um eine größere Robustheit zu gewährleisten.

**Höchste  
Flexibilität bei  
der Kombination  
aller *thermaline*  
Produkte in nur  
einem Block.**





8888



## Energie sparen

thermale Geräte sind für niedrige Wasser- und Energiekosten sowie für niedrige Umweltemissionen entwickelt worden.

Die meisten elektrischen Funktionen verfügen über einen Standby-Modus zur Energieeinsparung und stellen die maximale Leistung schnell wieder her. Auf den meisten Elektrogeräten.

# Maximale Effizienz. Angenehmes Arbeitsumfeld.



## Ecotop

Die Vollplatten sind mit einer ganz speziellen Vollflächenbeschichtung versehen: Ecotop, das eine hohe Effizienz bei gleichzeitiger Reduzierung der Wärmeabstrahlung für eine angenehme Arbeitsumgebung garantiert.



## Ecoflam

Schaltet den Brenner ab, wenn die Pfanne abgenommen wird, wobei nur die Zündflamme eingeschaltet bleibt und weniger Wärmeabstrahlung für höhere Energieeinsparungen und angenehmere Arbeitsbedingungen sorgt.



## Vollflächeninduktion

Ermöglicht bis zu 16 Töpfe gleichzeitig für eine höhere Produktivität bei gleichzeitiger Nutzung aller Vorteile der Induktionstechnik: Energieeffizienz, bessere Arbeitsbedingungen, einfache und schnelle Reinigungsarbeiten.





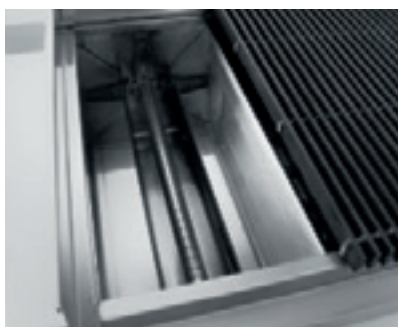


# Verlässliche Innovationen erleichtern das Leben.



## Effiziente Brenner verkürzen die Garzeit

Patentierte\*, flächenbündige, dreifach ringförmige, hocheffiziente flower flame burners vermeiden Wärmeverlust und sparen so Zeit und Energie.



## Präzise Temperatursteuerung

Dank der patentierten\*\*, hocheffizienten Gasheizung erreicht der leistungsstarke Holzgrillkochrost eine gleichmäßige Temperatur und sorgt für perfekte Grillergebnisse auf der gesamten Kochfläche.



## Wählen Sie Ihre Kochpräferenz

Das Free-cooking-top ermöglicht Ihnen maximale Flexibilität, Lebensmittel im direkten Kontakt mit der Oberfläche oder indirekt mit Töpfen und Pfannen zu kochen.



## Multifunktionales Kochen

Aquacooker ist die ideale Maschine für vielseitige Zubereitungen: Sie können ihn zur Regeneration, als Bain Marie und sogar als Pastakocher verwenden.



## Perfekte Wärmeverteilung

Die pflegeleichten verchromten Oberflächen der Bratplatten bieten eine optimale Wärmeübertragung und perfekte Gleichmäßigkeit durch ein innovatives Power-Block-Heizsystem.



## Flexibilität durch Doppeltemperaturbetrieb

Gefrier- oder Kühloptionen in einer einzigen Maschine, die flexibelste Lösung für Ihre Kühlungsbedürfnisse.





# Bringen Sie Ihre Kreativität zum Ausdruck



Hochleistungsgrill



Pastakoher



HP Einzelherdplatte



Aquacooker

## Höchstleistung

Die maßgeschneiderte Hochleistungskochinsel mit einteiliger Oberseite bietet mehr als 40 Optionen, um auch den anspruchsvollsten Wünschen gerecht zu werden.

Größere Auswahl an Geräten, darunter einzigartige Multifunktionsgeräte, erstklassige energieeffiziente Funktionen und Lösungen, die ausschließlich in der M2M – Made to Measure Ausführung angeboten werden.





- ▶ Herde mit offenen Brennern
- ▶ Elektrische Grillplatten/  
Frittierplatten mit Powerblöcken
- ▶ Free-cooking-tops
- ▶ Aquacooker
- ▶ Chargrills
- ▶ Pastakocher und Friteusen
- ▶ Multi Braiser
- ▶ Durchlauföfen sowohl als  
Elektro- als auch Gasversionen

- ▶ Wärmeschränke
- ▶ Kühl- und Tiefkühlunterbauten
- ▶ Einzelbrenner ausschließlich in M2M
- ▶ Solid Top mit  
Energiesparbeschichtung

Dies sind nur einige der Optionen, die in einer Vielzahl von modularen Breiten, Tiefen, Körpergrößen und Installationen angeboten werden.



Free-Cooking Top



Kühl- und Tiefkühlunterbauten



Vollflächeninduktion



Hochleistungs-Induktions-Wok

## À la carte

Nahezu unbegrenzte Möglichkeiten für "à la carte"-Aufträge von Kunden mit allen möglichen Küchenanforderungen.



 **Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Außergewöhnliche Funktionalität

Das fortschrittliche Design garantiert außergewöhnliche Funktionalität und Sauberkeit. Das Bedienfeld bietet eine gut sichtbare Bedienoberfläche und die völlig glatte Glasoberfläche sorgt für maximale Hygiene. Die präzise Temperaturregelung (in 1°-Schritten) garantiert optimale Garergebnisse.

# Einzigartiges Design



**thermaline garantiert das anspruchsvolle Fertigungsdesign** von maßgeschneiderten Küchen aus hochwertigem Edelstahl, um schöne und robuste Geräte mit nahtlosen Oberteilen zu schaffen.



**Die extrem robuste Konstruktion** ermöglicht das Arbeiten auch mit schweren und heißen Töpfen und Pfannen ohne Verformung der Arbeitsplatte.



**Die Sicherheit des Küchenpersonals wird durch eine erhöhte Tropfkante** um Friteusen, Pastakocher, Aquacookers und Bain-Maries gewährleistet, die verhindert, dass kontaminierende Flüssigkeiten in die Schächte gelangen. Die Arbeitsplatte kann mit abgerundeten Kanten, Spritzschutzvorrichtungen, Absenkungen und Schutzgittern individuell gestaltet werden.



**Einmalige Hygiene** mit H2 oder H3 abgerundeten Kanten aller Unterbauten und Hohlräume.









# Essentia Ein Team zu Ihren Diensten. Jederzeit und überall.

Essentia ist **das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner**, **10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile** zählen.

## Service-Netzwerk: immer verfügbar

Wir sind bereit und freuen uns, Sie mit einem **einzigartigen Service-Netzwerk** zu unterstützen, das Ihnen das **Arbeitsleben erleichtert**.

## Sorgen Sie für eine langfristig gute Leistung Ihrer Geräte

Eine ordnungsgemäße Wartung unter **Einhaltung der von Electrolux Professional bereitgestellten Anleitungen und Empfehlungen** ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar. **Electrolux Professional Customer Care** bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete**.

Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Professional Service-Vertragspartner**.

## Servicevereinbarungen, auf die Sie bauen können

Wählen Sie je nach Ihren gewerblichen Anforderungen aus **flexiblen, maßgeschneiderten Servicepaketen**, die Ihnen eine Vielzahl an Wartungs- und Supportleistungen bieten.



Schauen Sie  
das Video und  
erfahren Sie  
mehr!





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](http://professional.electrolux.com)

Electrolux Professional GmbH  
Junostraße 1  
D - 35745 Herborn  
Telefon +49 2772 71 400  
Telefax +49 2772 71 479  
[professional@electroluxprofessional.com](mailto:professional@electroluxprofessional.com)  
[www.professionalelectrolux.com](http://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](mailto:efs.office@electroluxprofessional.co.at)  
[www.professionalelectrolux.com](http://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](mailto:professional@electroluxprofessional.com)  
[www.professionalelectrolux.com](http://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

