

# Sadeliiğin gücü

Crosswise Şok Soğutucu  
ve Dondurucular

Şok Soęutucular  
Dondurucular



# Siz anlattınız...

Temel fonksiyonlara sahip  
sağlam ve güvenilir bir şok  
soğutucu arıyorum.

Hijyen standartlarına uygun,  
HACCP verilerini takip  
etmeyi sağlayan şok  
soğutma ve dondurma  
programlarına ihtiyacım var.

İşletmem için kaliteden ve  
Gıda Güvenliğinden ödün  
vermeden çok miktarda  
yemek hazırlama imkanı  
sunan kullanımı kolay bir  
ürüne ihtiyacım var.



## ...biz dinledik

Biz de size gerekli temel fonksiyonlara sahip,  
tezgah altına monte edilerek en dar alanlara  
bile sığan, basit ancak sağlam bir çözümle  
destek olalım.

Mutfaktaki güvenilir yardımcınız olmak üzere  
tasarlanan Şok Soğutucu ve Dondurucu, her  
gün gıda güvenliği garantisini sunarken  
bağlanırlık özelliği ile HACCP gerekliliklerini  
kolayca yönetmenizi sağlar.



### Yüksek dayanıklılık

Uzun yıllar süren  
performans için güvenilir  
ve sağlam tasarım



### Maksimum sadelik

Temel fonksiyonlar  
parmaklarınızın ucunda



### Küçük alanlarda soğutma

Yer kısıtlı olan kurulum  
alanlarında olağanüstü  
esneklik



### OnE Connected özelliği

Tüm akıllı cihazlardan gerçek  
zamanlı erişim

# Ortak noktası Dayanıklılık & gıda güvenliği



Kalite, verimlilik ve maliyet tasarrufu için optimize edilmiş dayanıklı çözümümüzle daha uzun süre taze ve güvenli gıda deneyimi yaşayın.



## Yüksek dayanıklılık

Uzun ömürlü, üstün kalite paslanmaz çelikten imal edilen Şok Soğutucu ve Dondurucularımız, en zorlu şartlarda bile mükemmel performans sunar.

İklim sınıfı 5'te yer alan şok soğutucu ve dondurucuların güvenilir performansı ile gözünüz arkada kalmaz. Otomatik buz çözme özelliği ise buz birikmesini önleyerek dondurucuların dayanıklılığını artırır, cihazın ömrünü uzatır.

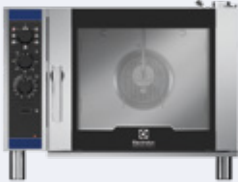


**Sağlam  
tasarım,  
yüksek  
güvenilirlik**



## Sürekli soğutma ile içiniz rahat olsun

Turbo soğutma özelliği ile istenen sıcaklıkta sürekli çalışan Şok Soğutucu ve Dondurucular, kesintisiz üretim yapmak, zamandan tasarruf etmek ve verimliliği artırmak için mükemmel tercih.



## Etkili Cook&Chill: daha verimli, daha güvenli, daha sürdürülebilir

Her segmentten işletmenin ihtiyaçlarını karşılayan Cook&Chill prosesi, çalışma programınızı optimize ederek verimliliği artırmanın yanı sıra gıda güvenliğini garanti ederek israfı ortadan kaldırır.

Şok Soğutucu ve Dondurucunuzu, Crosswise Konveksiyon Fırın ile birlikte kullanarak bu avantajlardan faydalanabilirsiniz.



# Gıda Güvenliği Çok sade ve güvenli!

Şok Soğutucu ve Dondurucu, sağlam ve dayanıklı mekanik yapısıyla performansını daima korur, güvenlikten ödün vermeden maksimum kolaylık sunar. \*



## \* Basit dijital panel ile kusursuz çalışma

Tek tuşla kolayca program seçilebilen sade panel yapısı zamandan tasarruf etmenizi sağlar. Canlı renklerdeki parlak ekran ise sıcaklığı ve süreyi zahmetsizce kontrol etmenizi sağlar, operasyonlarınızı kolaylaştırır.



Daha fazla bilgi için QR kodunu taratın



## Esneklik ve mükemmel performans

Alanın sınırlı olduğu, yüksek performansa ihtiyaç duyulan mekanlara esnek yerleştirme seçenekleri sunar. Hem GastroNorm hem de fırın tepsilerine uygun çok amaçlı ızgara sayesinde üst düzey esneklik sağlar.



Tezgah altı versiyon ile mutfakta yerden tasarruf edin



## Stressiz ve rahat operasyon

Yeni bağlantı özellikleri sayesinde cihazı kontrol ve takip etme, HACCP verilerini saklama ve cihazın belirli parametrelerini değiştirme işlemleri uzaktan yapılabilir.



## Yüksek hassasiyet

Devam eden programın ne zaman tamamlanacağını belirleyebilen yüksek hassasiyetli algoritma ARTE 2.0, gerekmedikçe cihazın yanına gitme zahmetini ortadan kaldırarak verimliliği artırır. Tüm modellerde işlemleri kontrol etmeyi sağlayan tek sensörlü iç sıcaklık probu bulunur.



## Gıda güvenliği

Hijyen kurallarına ve HACCP standartlarına uygun gıda kalitesi ve güvenliği ile içiniz rahat olsun.



## Hızlı Buz çözme programı

Dondurulmuş yiyeceklerin buzunu kontrollü bir ortamda, güvenle çözerek gıdaları pişirmeye hazır bir sıcaklığa getirir. Buz çözme programını akşamdan çalıştırıp işinizi yoğun saatlere bırakmadan verimliliği artırabilirsiniz.



# Şok Soğutucu&Dondurucu Serimizle Tanışın

Şok Soğutucu ve Dondurucu serimiz, yüksek güç ve uzun kullanım ömrü vadediyor. Uzun kullanım ömrü ile yaptığınız yatırımın hakkını veren bu cihazlar, güvenilir, parasının karşılığını veren ve uzun ömürlü bir çözüm arayanlar için mükemmel tercih.



15/5 kg - 5 GN 1/1  
Dış boyutlar (gxdxy)  
762x760x902 mm  
Elektrik gücü - 0.73 kW

R448 versiyonu mevcuttur



25/15 kg - 5 GN 1/1  
Dış boyutlar (gxdxy)  
762x760x902 mm  
Elektrik gücü - 1.58 kW

R448 versiyonu mevcuttur



40/20 kg - 10 GN 1/1  
Dış boyutlar (gxdxy)  
762x760x1644 mm  
Elektrik gücü - 2.88 kW



80/40 kg - 10 GN 2/1  
Dış boyutlar (gxdxy)  
1000x955x1645 mm  
Elektrik gücü - 3.96 kW



100/65 kg - 20 GN 1/1  
Dış boyutlar (gxdxy)  
800x833x2232 mm  
Elektrik gücü - 4.4 kW



## Dar alan kurulumunda olağanüstü esneklik

Her türlü mutfığa uygun yeni tezgah altı versiyon ile kurulumda sınırsız esneklik.



15/5 kg - 5 GN 1/1  
Dış boyutlar (gxdxy)  
762x708x850 mm  
Elektrik gücü - 0.73 kW

R448 versiyonu mevcuttur



25/15 kg - 5 GN 1/1  
Dış boyutlar (gxdxy)  
762x708x850 mm  
Elektrik gücü - 1.58 kW

R448 versiyonu mevcuttur

Standart seride, R452 soğutucu gaz kullanılmaktadır

**Restoranlardan küçük marketlere veya dondurmacılara kadar her çeşit işletmenin ihtiyaçlarını karşılayacak dayanıklı ve sağlam çözüm**

Gıda güvenliğini artıran, gıda kalitesini koruyan, maksimum verimlilik ve zaman tasarrufu sağlayan mükemmel çözüm Şok Soğutucu ve Dondurucu ile mutfuğunuzu kökten değiştirin.

# The OnE tek marka, tek çözüm ortağı

The OnE güvenebileceğiniz tek çözüm ortağınız Electrolux Professional olarak, işinizi her gün daha kolay, işletmenizi ise daha kârlı ve sürdürülebilir hale getirme misyonuyla hareket ediyoruz.

**Sürdürülebilirliği** işletimin merkezine alıyor, **kullanım ömrü boyunca en düşük seviyede maliyet ile verimlilik** sağlayan, eksiksiz ve entegre çözümler tasarlıyoruz.

İşletmenizi, ihtiyaçlarınıza göre uyarlanmış çözümlerle tamamlayın. Electrolux Professional, işletmenize çözümler, ürünler ve hizmetler içeren 360 derecelik bir bakış sunar.



**ecostore<sup>HP</sup> Dondurucu**  
ecostore<sup>HP</sup> Dondurucular ile optimum gıda koruması



**Dondurma Makinesi**  
Küçük, sessiz ve güçlü Yumuşak Dondurma Dispenserleri ile işletmenizi canlandırın



**Crosswise Fırınlar**  
Parasının karşılığı verecek, içinizi rahat ettirecek çözümler



**Trinity Pro**  
Dilimleme, küp küp doğrama, ince ince kıyım, kesme, karıştırma ve emülsiyon

Electrolux Professional uzmanları tarafından yapılan zorlu testlerde verimliliği, dayanıklılığı ve kullanım güvenliliği kanıtlanmış orijinal **Aksesuarları ve Sarf Malzemelerini** güvenle kullanabilirsiniz.



Aksesuar ve sarf malzemeleri hakkında daha fazla bilgi için karekodu tarayın



Bağlantı kiti



Paslanmaz çelik ızgara teli



Tekerlek kiti



2 sensörlü iç sıcaklık probu



# Essentia

## Size hizmet etmek için bir araya geldik.

## Her zaman, her yerde

Essentia, rekabet avantajı sağlayan özel bir hizmet olan **üst düzey Müşteri Hizmetleri merkezidir**. **Güvenilir hizmet ağı**, ihtiyaca yönelik özel hizmetler ve yenilikçi teknoloji ile ihtiyaç duyduğunuz desteği sağlar, süreçlerinizle ilgilenir.

2.200'den fazla yetkili servis ortağı, 149'dan fazla ülkedeki 10.000 servis mühendisi ve 170.000'den fazla yedek parça ile yanınızda.

### Her an ulaşılabilir hizmet ağı

**İşinizi kolaylaştıran benzersiz hizmet ağı**ımızla daima yanınızdayız.

### Ekipmanınızın performansını koruyun

Beklenmedik sorunlardan kaçınmak için **Electrolux Professional Kılavuzlarına** ve tavsiyelerine uygun olarak doğru bakımın yapılması çok önemlidir. **Electrolux Professional Müşteri Hizmetleri** bir dizi **özel servis paketi** sunmaktadır. Daha fazla bilgi için tercih ettiğiniz Electrolux Professional **Yetkili Servis Ortağı** ile iletişime geçin.

Electrolux Professional uzmanları tarafından yapılan zorlu testlerde **verimliliği, dayanıklılığı ve kullanım güvenliliği** kanıtlanmış orijinal Aksesuarları ve Sarf Malzemeleri en hızlı şekilde gönderilmektedir.



Daha fazla bilgi için videoyu izleyin



Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek; çalışanlarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan the One olmak için...

Bizi takip edin



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

## Mükemmellik ve çevreye duyarlılık

- ▶ Tüm fabrikalarımız ISO 14001 sertifikalıdır.
- ▶ Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- ▶ Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerimizin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleri ile yenilenmiştir.
- ▶ Tüm Electrolux çözümleri ROHS ve REACH uyumludur ve tüm cihazlarımız %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- ▶ Ürünlerimizin %100'ü kalite testinden geçirilir ve cihazların tüm fonksiyonları uzman teknisyenler tarafından tek tek kontrol edilir.

