

Moc prostoty

Szybkoschładzarki - Zamrażarki Szokowe

Poprzelczne

Mówisz...

Szukam mocnej i niezawodnej szybkoschładzarki o podstawowych funkcjach. Potrzebne mi programy chłodzenia i mrożenia zgodne z normami sanitarnymi oraz do śledzenia danych HACCP.

Moja firma potrzebuje łatwego w użyciu produktu, pozwalającego na przygotowanie dużych ilości żywności, bez narażania jej jakości i bezpieczeństwa.



... a my słuchamy

Możemy ci zaoferować proste i solidne rozwiązanie z podstawowymi funkcjami oraz możliwością instalacji również w wersji podblatowej, w celu dopasowania nawet w niewielkiej przestrzeni. Szybkoschładzarka / zamrażarka szokowa została zaprojektowana, tak aby stać się twoim niezawodnym partnerem w kuchni, gwarantując bezpieczeństwo żywności w codziennym życiu oraz łatwe zarządzanie HACCP dzięki usługom łączności.



Wysoka trwałość

Niezawodny i mocny projekt zapewniający długotrwałą pracę



Maksymalna prostota

Główne funkcje w pełni intuicyjne



Chłodzenie w małej przestrzeni

Nieograniczona elastyczność przy instalacji w ograniczonej przestrzeni



Gotowość podłączenia do OnE Connected

Dostęp w czasie rzeczywistym z dowolnego urządzenia smart

Trwałość i bezpieczeństwo żywności



Zapewnij świeżość i bezpieczeństwo żywności na dłużej, dzięki naszemu trwałemu rozwiązaniu: zoptymalizowanemu pod kątem jakości, skuteczności i oszczędności kosztów.



Wysoka trwałość

Nasze szybkoschładzarki / zamrażarki szokowe są zaprojektowane z trwałych komponentów i z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniających nadzwyczajne wyniki nawet w najtrudniejszych warunkach.

Dzięki klasie klimatycznej 5 możesz być pewien, że nasze zamrażarki gwarantują niezawodne wyniki i twój spokój. Funkcja automatycznego rozmrażania w naszych urządzeniach zapobiega gromadzeniu się lodu, co przyczynia się do trwałości i długiego okresu użytkowania zamrażarek.



**Wysoka
niezawodność
dzięki
solidnemu
projektowi**



Schłodzone produkty dzięki ciągłemu chłodzeniu

Funkcja Turbo Chłodzenia w szybkoschładzarce / zamrażarce szokowej zapewnia ciągłą pracę w żądanej temperaturze, co sprawia, że jest idealna do ciągłej produkcji, zapewniając oszczędność czasu i zwiększając efektywność.



Skuteczne gotowanie i chłodzenie Cook&Chill: większa wydajność, bezpieczeństwo i zrównoważony rozwój

Proces gotowania i chłodzenia Cook&Chill sprostą potrzebom firm z każdego segmentu, z uwzględnieniem optymalizacji harmonogramu pracy, zwiększenia produktywności, jednocześnie gwarantując bezpieczeństwo żywności oraz zmniejszenie ilości odpadów z żywności.

Sparuj swoją szybkoschładzarkę / zamrażarkę szokową z poprzecznym piecem konwekcyjnym, by skorzystać z zalet tego procesu.



Bezpieczeństwo żywności Tak łatwo, tak bezpiecznie!

Szybkoschładzarka / zamrażarka szokowa przeprowadza stałe operacje raz za razem, dzięki solidnej i wytrzymałej konstrukcji mechanicznej, dla zapewnienia działania z maksymalną prostotą i w łatwy sposób. *



* Bezproblemowa obsługa dzięki prostemu panelowi cyfrowemu

Nasz uproszczony panel oznacza łatwe nastawy cykli po prostu przez naciśnięcie przycisku, oszczędzając twój czas. Monitorowanie temperatury i czasu jest łatwiejsze również dzięki jasnemu i intensywnemu wyświetlaczowi, co upraszcza twoje codzienne działania.



Zeskanuj kod QR
by dowiedzieć się więcej



Elastyczność i doskonałe wyniki

Możliwość elastycznego dopasowania przy ograniczonej przestrzeni i potrzebie uzyskania doskonałych wyników. Niezwykła elastyczność zastosowań dzięki wielofunkcyjnym rusztom, odpowiednim zarówno dla pojemników GN, jak i tac piekarniczych



Wersja podblatowa
jest idealna dla
oszczędności miejsca
w kuchni



Wysoka precyzja

Optymalizuj produktywność i bądź obecny tylko wtedy, gdy to potrzebne: ARTE 2.0 to algorytm o wysokiej dokładności, który jest w stanie określić, kiedy trwający cykl zostanie zakończony. Jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia jest zawarta w standardowym wyposażeniu wszystkich modeli, do sterowania procesem.



Bezpieczeństwo żywności

Spokój umysłu oraz gwarantowana jakość i bezpieczeństwo żywności zgodnie z normami sanitzacji oraz HACCP



Cykl szybkiego rozmrażania

Rozmrażaj żywność bezpiecznie w kontrolowanym środowisku, doprowadzając ją do temperatury odpowiedniej do gotowania. Zwiększ wydajność przeprowadzając cykl rozmrażania w nocy, by uniknąć godzin szczytu.



Pozwól sobie na bezstresową obsługę

Bezstresowa obsługa - teraz dzięki usługom łączności możesz monitorować stan maszyny, zapisywać dane HACCP oraz zmieniać niektóre parametry urządzenia w sposób zdalny.



Poznaj naszą rodzinę szybkoschładzarek / zamrażarek szokowych

Nasz asortyment szybkoschładzarek / zamrażarek szokowych zapewnia dużą wytrzymałość i długi okres użytkowania. Dzięki dużej trwałości możesz być pewien, że twoja inwestycja będzie ci służyć przez wiele lat, co sprawia, że jest doskonałym wyborem dla osób poszukujących niezawodnego, opłacalnego rozwiązania do długiej pracy.



15/5 kg - 5 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x760x902 mm
Moc elektryczna - 0,73 kW



25/15 kg - 5 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x760x902 mm
Moc elektryczna - 1,58 kW



40/20 kg - 10 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x760x1644 mm
Moc elektryczna - 2,88 kW



80/40 kg - 10 GN 2/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
1000x955x1645 mm
Moc elektryczna - 3,96 kW



100/65 kg - 20 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
800x833x2232 mm
Moc elektryczna - 4,4 kW

Nieograniczona elastyczność przy instalacji w ograniczonej przestrzeni

Elastyczność instalacji - dzięki nowej wersji podblatowej możesz dopasować urządzenie do szerokiego zakresu środowisk kuchennych.



15/5 kg - 5 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x708x850 mm
Moc elektryczna - 0,73 kW



25/15 kg - 5 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x708x850 mm
Moc elektryczna - 1,58 kW

Bądź eko R290

Gaz chłodniczy R290 spełnia najbardziej restrykcyjne regulacje w zakresie globalnego ocieplenia. Nasze rozwiązania, o Współczynniku Globalnego Ocieplenia równym 3, to zrównoważona alternatywa.

Innowacyjny obieg chłodniczy zapewnia dużą wydajność oraz niższe koszty operacyjne.

Niezależnie od tego, czy prowadzisz restaurację, sklep spożywczy lub lodziarnię, nasze niezawodne i mocne urządzenie z pewnością spełni Twoje potrzeby.

Zrewolucjonizuj swoją kuchnię dzięki chłodziarko-zamrażarce szokowej - doskonałemu rozwiązaniu dla większego bezpieczeństwa żywności oraz utrzymania najwyższej jakości żywności, przy jednoczesnym maksymalnym zwiększeniu wydajności i jak najlepszym wykorzystaniu Twojego czasu.

Marka OnE, partner OnE

Electrolux Professional **to zaufany partner OnE**, który sprawia, że twoja praca i życie są łatwiejsze i bardziej opłacalne - oraz naprawdę zrównoważone - każdego dnia.

Mając na uwadze **zrównoważony rozwój**, projektujemy pełne i zintegrowane rozwiązania, zapewniające **wydajność i najniższe koszty cyklu pracy urządzenia**.

Uzupełnij rozwiązania dostosowane do twojej firmy.
Electrolux Professional zapewnia spojrzenie 360° na twoją firmę, co obejmuje rozwiązania, produkty i usługi.



Zamrażarka ecostore^{HP}
Optymalna konserwacja żywności w zamrażarkach ecostore^{HP}



Automat dla lodów
Małe, ciche i mocne dozowniki miękkich lodów sprawiają, że twoja firma rozkwitnie



Piec poprzeczny
Opłacalność i spokój umysłu



Trinity Pro
Tnij na plastry, krój w kostkę, rozdrabniaj, miksuj i emulguj

Możesz liczyć na oryginalne **Akcesoria i Materiały Eksploatacyjne**, poddane rygorystycznym testom przez specjalistów Electrolux Professional, dla zapewnienia skuteczności i trwałości twoich urządzeń, a także bezpieczeństwa użytkowników.



Zeskanuj kod QR, by odkryć nasze akcesoria i materiały eksploatacyjne



Zestaw do tączności



Ruszt ze stali nierdzewnej



Zestaw kółek



Dwu-czujnikowa sonda temperatury rdzenia



Essentia

Zespół, który ci służy. Zawsze i wszędzie

Essentia to **serce doskonałej Obsługi Klienta**, dedykowany serwis zapewniający ci przewagę konkurencyjną. Essentia zapewni ci wsparcie, którego potrzebujesz oraz zajmie się twoimi procesami dzięki **niezawodnej sieci serwisowej**, oferującej skrojone na miarę ekskluzywne usługi i innowacyjne technologie.

Możesz liczyć na ponad **2 200 autoryzowanych partnerów serwisowych**, **10 000 inżynierów serwisu** w ponad **149 krajach**, oraz ponad **170 000 oferowanych części zamiennych**.

Sieć serwisowa, zawsze dostępna

Jesteśmy zaangażowani i gotowi,
by cię wspierać w **naszej unikalnej sieci**
serwisowej, która ułatwi ci życie i pracę.

Zapewnienie sprawności sprzętu

Realizacja właściwej konserwacji zgodnie z **Instrukcjami Electrolux Professional** oraz zaleceniami ma zasadnicze znaczenie, by uniknąć niespodziewanych problemów. **Obsługa Klienta Electrolux Professional** oferuje kilka **pakietów serwisowych, skrojonych na miarę indywidualnych potrzeb**. W celu uzyskania dalszych informacji, skontaktuj się z wybranym Autoryzowanym Partnerem Serwisowym Electrolux Professional.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych Akcesoriów i Materiałów Eksploatacyjnych, poddanych rygorystycznym testom przez specjalistów Electrolux Professional, dla zapewnienia **trwałości oraz dobrych osiągnięć twoich urządzeń**, a także **bezpieczeństwa użytkownika**.



Dowiedz się
więcej na
temat Essentia



Doskonałość ma kluczowe znaczenie dla wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości dzięki naszym pracownikom, innowacjom, rozwiązaniom i usługom. Chcemy być zawsze „the OnE” – pierwszym wyborem – dla naszych klientów, aby ułatwić życie zawodowe, zwiększyć ich zyski i zapewnić prawdziwie zrównoważony rozwój każdego dnia.

Śledź nas na:



www.electroluxprofessional.com/pl

Doskonałość z myślą o środowisku

- ▶ Większość fabryk Grupy Electrolux Professional ma zewnętrzną certyfikację zgodnie z normami ISO (Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej) ISO 9001 oraz ISO 14001, a niektóre zakłady mają też certyfikację ISO 5001 i ISO 45001.*
- ▶ Skupiamy się na opracowywaniu innowacyjnych i zrównoważonych rozwiązań, zaprojektowanych w celu osiągnięcia niskiego zużycia wody, energii i detergentów, a także ograniczenia emisji.
- ▶ Nasze produkty są skrojone na miarę, by zapewnić komfort użytkownika, na podstawie zasad ergonomii oraz zgodnie z naturalną organizacją pracy użytkownika, dla osiągnięcia maksymalnej skuteczności przy minimalnym wysiłku. Przeprowadzamy też niezależną certyfikację pod kątem ergonomii dla wybranych produktów (ERGOCERT).
- ▶ Wybór materiałów i technologii dla naszych produktów jest zgodny z Rozporządzeniem REACH (w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów) i Dyrektywą RoHS (w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji 2011/65/UE) dla ochrony zdrowia ludzi i ochrony środowiska.



* Więcej szczegółowych informacji: patrz roczny raport w zakresie zrównoważonego rozwoju pod adresem: electroluxprofessionalgroup.com