

Sadeliğin gücü

Crosswise Konveksiyon Fırınlar



Siz anlattınız...

Doğru maliyetle, paramızın karşılığını verecek bir çözüm, olağanüstü pişirme performansı sunarken bakımı ve işletmesi zahmetsizce yapılabilecek bir fırın arıyoruz. Performans ve dayanıklılık arasında bir denge sunan ve mutfaktaki iş akışımızı daha da etkin hale getirecek bir cihaza ihtiyacımız var.



...biz dinledik

Electrolux Professional dayanıklılık ve zahmetsiz performansı bir arada isteyen işletmeciler için mükemmel tercih olan, nemlendirme işlevli Crosswise Konveksiyon Fırını geliştirdi. Cihaz, maksimum sadelikle harika pişirme sonuçları sunmak üzere tasarlandı..



Kaliteli Pişirme

Hassas sıcaklık kontrolü ile tarifleri mükemmel bir şekilde pişirin



Dayanıklı yapı

Yoğun kullanımda bile uzun süre hizmet vermek üzere tasarlanmış dayanıklı tasarım



Maksimum sadelik

Kullanımı kolay kontrol paneli ile kullanışlı ve ergonomik tasarım



Dengeli ve kusursuz pişirme sonuçları



Profesyonel Crosswise Konveksiyon Fırın serimiz, paranızın tam karşılığını verir ve içinizi rahat ettirecek çözümler sunar. Dayanıklı tasarımı ve güvenilir performans sonuçları sayesinde kolay bir şekilde daima dengeli pişirme sonuçları elde edersiniz.



Kusursuz Yumuşaklık

Nemlendirme teknolojimiz ile her seferinde mükemmel pişmiş yemeklerin keyfini çıkarın. Nemlendirme sistemi her zaman yiyeceklerin suyunu kaybetmesini önler ve yumuşak kalmasını sağlar, böylece ağırlık farklarını minimuma indirir.

Dengeli Pişirme

Miktar fark etmeksizin her seferinde dengeli pişirme sonuçları yakalayın! Fırın arka kısımda bulunduğu enine tasarım, pişirme haznesindeki hava sirkülasyonunu maksimum seviyeye çıkararak ısının tüm tepsilere eşit olarak dağıtılmasını sağlar. Bu da verimliliği ve pişirme kalitesini garanti eder.

Smart Steam versiyonu ile geliştirilmiş buhar üretimi

Yemeklerinizi yeni bir seviyeye çıkaracak geliştirilmiş buhar üretimi seçeneği ile daha zengin tatlar ve dokular yakalayın.



Sade ve dayanıklı tasarım

Konveksiyonlu Fırınımızla her seferinde mükemmel sonuç veren kusursuz pişirme deneyimi sizi bekliyor. Basit arayüz, en sevdiğiniz tariflerin programını zahmetsizce ayarlamanızı sağlar. Yüksek nitelikli malzemeler kullanılarak yoğun kullanımda bile uzun süre hizmet vermek üzere üretilmiş sağlıklı açısından rakipsiz fırınımıza her zaman güvenebilirsiniz.



Modern sadelik, geliştirilmiş ergonomi ve optimum görünürlük

Fırınlarımızda, pişirme parametrelerini hızlıca ve kolayca ayarlamanızı sağlayan, ele tam oturan ergonomik düğmelere sahip kullanıcı dostu kontrol panelleri bulunur.



Sorunsuz iyileştirme

Ergonominin dikkate alındığı yandan aydınlatmalı enlemesine pişirme haznesi tasarımıyla zahmetsiz hareket ve mükemmel görünürlük deneyimini yaşayın.



Güvenli kapı Tasarımı

Güncellenen kapı tasarımıyla güvenlik ve rahatlık artık maksimum seviyede. İki aşamada açılan kapı ani ısı çıkışını* önlerken, çift camlı kapak tasarımı temizliği kolay ve basit bir hale getirir.



Hassas izleme

İç sıcaklık probu ile tüm pişirme aşamalarında yemek sıcaklığını kontrol altında tutun.*

* Smart Steam versiyonuna dahildir. Standart versiyonda, opsiyonel aksesuar olarak talep edilebilir.

* Smart Steam versiyonuna dahildir. Standart versiyonda, opsiyonel aksesuar olarak talep edilebilir.



Dayanıklı yapı

Fırınımızın ana bileşenleri dayanıklı paslanmaz çelik malzemeden yapılmıştır. Ayrıca fırınımız, suya karşı IPX4 seviyesinde koruma ile farklı ortamlarda güvenilir performans sunar.



Çok yönlü ürün serisi ile verimli pişirme

Crosswise Konveksiyon Fırın serimiz verimli pişirme süreçleriyle müşterilerinize her seferinde lezzetli yemekler sunmanızı sağlar. Paranızın karşılığını tam anlamıyla veren ürün serimiz, faaliyetlerini optimize etmek isteyen tüm yemek servis eden işletmeler için mükemmel bir yatırımdır.



6 GN1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
860x766x633 mm
Elektrik gücü - 7.7 kW
Gaz gücü - 8.5 kW + 0.35 kW (elektrik)



10 GN1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
890 x 910 x 950 mm
Elektrik gücü - 17.3 kW
Gaz gücü - 18.5 kW + 0.35 (elektrik)



10 GN2/1
Dış boyutlar (gxdxy)
890 x 1,225 x 950 mm
Elektrik gücü - 24.5 kW
Gaz gücü - 25 kW + 0.5 kW (elektrik)



20 GN1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
890 x 915 x 1,750 mm
Elektrik gücü - 34.5 kW
Gaz gücü - 35 kW + 0.5 kW (elektrik)



20 GN2/1
Dış boyutlar (gxdxy)
890 x 1,230 x 1,750 mm
Elektrik gücü - 48.9 kW
Gaz gücü - 50 kW + 1 kW (elektrik)



İster tam zamanlı restoran, hızlı servis restoranı, bir şarküteri veya bir kasap işletiyor olun, bu sağlam ve güvenilir cihazın ihtiyaçlarınızı tam olarak karşılayacağından emin olabilirsiniz.

Yoğun bir mutfağın ihtiyaçlarını karşılayabilecek güvenilir bir cihaza sahip olmanın öneminin farkındayız. Bu nedenle müşterilerimize, uzun süreli kullanım ve istikrarlı sonuçlar vermek üzere tasarlanmış, dayanıklı ve çok yönlü Crosswise Konveksiyon Fırın serisini sunuyoruz.

Smart Steam versiyonu



6 GN1/1 Smart Steam versiyonu
Dış boyutlar (gxdxy)
860 x 766 x 633 mm
Elektrik gücü - 7.7 kW



10 GN1/1 Smart Steam versiyonu
Dış boyutlar (gxdxy)
890 x 910 x 950 mm
Elektrik gücü - 17.3 kW

The OnE Tek marka Tek Çözüm ortağı

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

Sürdürülebilirliği işimizin 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

The **OnE**



ecostore^{HP} Buzdolabı
Yüksek saklama kapasitesi ile enerji verimliliğinde sınıfının en iyisi.



Crosswise Şok Soğutucular/Dondurucular
Daha fazla ürünü önceden hazırlayarak maliyetten tasarruf edin ve ürünlerin raf ömrünü uzatın.



900XP Fritözler^{HP}
İşletmenizi geliştirecek fritözler. Daha hızlı, daha kolay, daha çıtır. Her pişirmede.

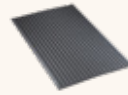


Trinity Pro
Rekor sürede dilimleme, küp küp doğrama, ince ince kıyma, kesme, karıştırma ve emülsiyon

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



Aksesuar ve sarf malzemeleri hakkında daha fazla bilgi için QR kodu tarayın



Düz ve nervürlü taraflara sahip ızgara yüzeyi



Düz ve nervürlü taraflara sahip ızgara yüzeyi



Püskürtme ünitesi



İç sıcaklık probu



Volcano tütsüleyici



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 ağıımızla 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

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.

