

**Síla spočívá
v jednoduchosti**

Konvektomaty příčné



Vy říkáte...

Hledáme výhodné řešení za správnou cenu – horkovzdušnou troubu, která zajišťuje vynikající výkon při pečení a zároveň se snadno obsluhuje a udržuje. Potřebujeme dosáhnout rovnováhy mezi výkonem a odolností, díky které se zefektivní pracovní proces v kuchyni.



...my nasloucháme

Společnost Electrolux Professional vyvinula příčný konvektomat s funkcí zvlhčování, jež je ideální volbou pro provozovatele, kteří chtějí kombinaci odolnosti a výkonu bez námahy. Byl navržen tak, aby přinášel skvělé výsledky vaření při maximální jednoduchosti práce.



Kvalita vaření

Dokonalé vaření pokrmů s přesnou regulací teploty



Dlouhá životnost

Dlouhá životnost je zaručena, a to i při používání v náročných podmínkách



Maximální jednoduchost

Vylepšená použitelnost a ergonomický design s jednoduchým ovládáním



Rovnoměrné a přesné výsledky vaření



Naše řada profesionálních příčných konvektomatů nabízí vynikající poměr ceny k výkonu a přináší klid a jistotu. Díky robustní konstrukci a spolehlivému výkonu nebylo dosažení konzistentních, snadných a rovnoměrných výsledků vaření nikdy jednodušší.



Dokonalá křehkost lahůdek

Vychutnejte si pokaždé dokonale upravené pokrmy díky naší technologii zvlhčovače. Systém zvlhčovače udržuje vaše pokrmy křehké a konzistentní, což vede ke snížení kolísání hmotnosti.

Rovnoměrnost vaření

Dopřejte si konzistentní výsledky vaření s lehkostí bez ohledu na zatížení! Díky příčnému uspořádání s ventilátorem na zadní straně se maximalizuje cirkulace vzduchu ve varné komoře, takže každý plech využívá stejné množství tepla. Toto zaručuje produktivitu a kvalitu vaření.

Vylepšená tvorba páry s verzí Smart Steam

Zdokonalte své vaření o rozmanité chuti a textury v řadě konvektomatů se zvýšenou tvorbou páry, která posune vaše kulinářské výtvořky do nových výšin.



Jednoduchý systém, odolný design

S naším konvektomatem zažijete bezchybné vaření se stálými výsledky při každé příležitosti. Naše jednoduché uživatelské rozhraní vám umožní bez námahy nastavit program vašich oblíbených receptů. Naše konvekční trouba je vyrobená z vysoce kvalitních materiálů a konstruována tak, aby vydržela i při náročném používání. Poskytuje tak bezkonkurenční spolehlivost, se kterou můžete vždy počítat.



Modernizovaná jednoduchost, vylepšená ergonomie s optimální viditelností

Naše trouby jsou vybaveny uživatelsky přívětivými ovládacími panely s ergonomickými ovládacími prvky, které pohodlně padnou do ruky a umožňují okamžité a snadné nastavení parametrů pečení.



Bezproblémové vylepšení

Naše příčné uspořádání varné komory s bočním osvětlením, které je navrženo s ohledem na ergonomii, umožňuje snadný pohyb a vynikající viditelnost.



Bezpečné dveře Design

Díky našemu modernizovanému designu dveří je zajištěna maximální bezpečnost a pohodlí. Dvoustupňové otevírání dveří zabraňuje náhodnému úniku tepla*, zatímco konstrukce dveří s dvojitým sklem usnadňuje čištění.



Přesné monitorování

Díky teplotní sondě máte teplotu pokrmu pod kontrolou v každé fázi vaření.*

* Součástí verze Smart Steam. U standardní verze lze vyžádat jako volitelné příslušenství.

* Součástí verze Smart Steam. U standardní verze lze vyžádat jako volitelné příslušenství.



Dlouhá životnost

Klíčové výrobní komponenty našich konvektomatů jsou vyrobeny z odolné nerezové oceli. Kromě toho jsou konvektomaty chráněny krytím proti průniku vody IPX4, což zajišťuje spolehlivý výkon v různém prostředí.



Všestranný sortiment, efektivní vaření

Naše řada příčných konvektomatů Crosswise nabízí efektivní vaření a přináší zákazníkům chutné a konzistentní pokrmy. Díky vynikajícímu poměru ceny k výkonu je naše řada dokonalou investicí pro všechny typy gastronomických zařízení, které chtějí optimalizovat svůj provoz.



6 GN1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
860x766x633 mm
Elektrický příkon - 7,7 kW
Plynový výkon - 8,5 kW + 0,35 kW (elektrický)



10 GN1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
890 x 910 x 950 mm
Elektrický příkon - 17,3 kW
Plynový výkon - 18,5 kW + 0,35 (elektrický)



10 GN2/1
Vnější rozměry (šxhxv)
890 x 1 225 x 950 mm
Elektrický příkon - 24,5 kW
Plynový výkon - 25 kW + 0,5 kW (elektrický)



20 GN1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
890 x 915 x 1 750 mm
Elektrický příkon - 34,5 kW
Plynový výkon - 35 kW + 0,5 kW (elektrický)



20 GN2/1
Vnější rozměry (šxhxv)
890 x 1 230 x 1 750 mm
Elektrický příkon - 48,9 kW
Plynový výkon - 50 kW + 1 kW (elektrický)



Ať už provozujete restauraci s kompletní nabídkou služeb, rychlé občerstvení, lahůdkářství nebo řeznictví, tento spolehlivý a robustní spotřebič jistě splní vaše potřeby.

Verze Smart Steam



6 GN1/1 verze Smart Steam
Vnější rozměry (šxhxv)
860 x 766 x 633 mm
Elektrický příkon - 7,7 kW



10 GN1/1 verze Smart Steam
Vnější rozměry (šxhxv)
890 x 910 x 950 mm
Elektrický příkon - 17,3 kW

Chápeme, že je důležité mít spolehlivý spotřebič, který zvládne nároky rušného kuchyňského prostředí. Proto nabízíme řadu odolných a všestranných příčných konvektomatů Crosswise, které jsou vyrobeny tak, aby hodně vydržely a pokaždé přinášely konzistentní výsledky.

OnE, pokročilá webová platforma

Společnost Electrolux Professional je **důvěryhodným partnerem a s aplikací OnE**, pokročilou webovou platformou, je váš pracovní život jednodušší, ziskovější - a každý den skutečně udržitelný.

Trvalá udržitelnost nám leží na srdci, a proto jsme lídrem v navrhování kompletních a integrovaných řešení, která zajišťují **produktivitu a nejnižší náklady na životní cyklus**.

Kompletní řešení přizpůsobená vašemu podnikání. Společnost Electrolux Professional nabízí komplexní, 360° pohled na vaše podnikání, který zahrnuje řešení, produkty a služby

The **OnE**



Chladnička ecostore^{HP}
Větší kapacita a nejlepší energetická účinnost ve své třídě



Chladicí/mrazicí příčné šokery Blast Chiller/Freezer Crosswise
Ušetříte peníze předpřípravou ve větším množství a prodloužením doby skladování



Fritézy^{HP} 900XP
Fritézy na podporu vašeho podnikání. Rychlejší, snadnější, křupavější. Porce za porcí



Trinity Pro
Možnost krájení na plátky, kostky, strouhání, mixování a emulgace v rekordním čase

Můžete se spolehnout na originální **příslušenství a spotřební materiál**, který je důkladně testován odborníky společnosti Electrolux Professional s cílem zajistit účinnost a dlouhou životnost vašeho zařízení, jakož i bezpečnost uživatelů.



Po naskenování QR kódu se můžete blíže seznámit s naším příslušenstvím a spotřebním materiálem



Fritovací rošt s hladkou a vroubkovanou stranou



Rošt na 4 nebo 8 kuřat (po 1,2 kg)



Sprcha pro boční montáž



Teplotní sonda



Volcano smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech



Essentia

Tým, který vám poslouží.

Kdykoliv a kdekoliv

Essentia je **jádrem špičkové péče o zákazníky**. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím **spolehlivé servisní sítě** nabízející řadu specifických exkluzivních služeb a inovativních technologií.

Můžete se spolehnout na více než **2 200 autorizovaných servisních partnerů**, **10 000 servisních techniků** ve více **149 zemích** a více než **170 000 náhradních dílů skladem**.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsme neustále připraveni a odhodláni poskytnout vám podporu v podobě **jedinečné servisní sítě**, která vám usnadní pracovní život.

Udržujte své vybavení v provozuschopném stavu

Je nezbytné provádět správnou údržbu **v souladu s odbornými příručkami a doporučeními společnosti Electrolux Professional**, aby se **předešlo nečekaným problémům**. Oddělení **péče o zákazníky společnosti Electrolux Professional** nabízí řadu zákaznických servisních balíčků. Více informací si vyžádejte u svého preferovaného **autorizovaného servisního partnera společnosti Electrolux Professional**.

Můžete se spolehnout na rychlé expedování originálního příslušenství a spotřebního materiálu, který je důsledně testován profesionálními odborníky ze společnosti Electrolux Professional s cílem zajistit **životnost a výkonnost vašeho vybavení společně s bezpečností uživatelů**.



Podívejte se na video
a dozvíte se více



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com/cz

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše výrobní závody mají certifikaci ISO 14001.
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena s ohledem na nízkou spotřebu vody, energie, čisticích prostředků a na škodlivé emise.
- ▶ V posledních letech bylo aktualizováno více než 70 % charakteristik našich výrobků s ohledem na potřeby zákazníků a ochranu životního prostředí.
- ▶ Naše technologie vyhovuje směrnicím RoHS a REACH a je z více než 95 % recyklovatelná.
- ▶ Celých 100 % našich výrobků podstupuje testy kvality prováděné odborníky.

