

Snaga jednostavnosti

Poprečne konvekcijske pećnice



Rekli ste nam...

Tražimo najbolje rješenje po najboljoj cijeni – pećnicu koja omogućuje izvanredno učinkovitu pripremu jela uz jednostavno rukovanje i održavanje. Potreban nam je pravi omjer učinkovitosti i dugovječnosti za bolji tijek rada u kuhinji.



... poslušali smo vas.

Electrolux Professional razvio je poprečnu konvekcijsku pećnicu s funkcijom ovlaživanja kao savršen izbor za one koji žele spoj izdržljivosti i učinkovitosti bez napora. Osmišljena je za savršeno pripremljena jela uz maksimalnu jednostavnost.



Kvaliteta pripreme

Savršena priprema recepata s preciznim upravljanjem temperaturom



Izrađena da traje

Izdržljivog dizajna, napravljena da traje čak i pri intenzivnoj uporabi



Maksimalna jednostavnost

Unaprijeđeno rukovanje i ergonomski dizajn s jednostavnim kontrolama



Ujednačena i precizna priprema jela



Uz naše profesionalne poprečne konvekcijske pećnice dobivate više za svoj novac, a osjećat ćete se bezbrižno i sigurno. Zahvaljujući njihovoj čvrstoj konstrukciji i pouzdanom radu nikad nije bilo jednostavnije ostvariti dosljedne, jednostavne i ujednačene rezultate u kuhinji.



Savršena mekoća

Uživajte u savršeno pripremljenim jelima svaki put uz našu tehnologiju ovlaživača. Sustav ovlaživača održava vaša jela mekanima i ujednačenima, čime se smanjuje varijacija težine / kalo.

Ujednačena priprema

Doživite dosljednost pripreme jela uz jednostavnost, bez obzira na količinu pripremanih namirnica! Poprečna konfiguracija s ventilatorom u stražnjem dijelu maksimizira kruženje zraka u komori za kuhanje tako da je svaka posuda izložena istoj količini topline. To služi kao jamstvo produktivnosti i kvalitete.

Poboljšana proizvodnja pare uz verziju Smart Steam

Poboljšajte svoju pripremu jela uz bogatiji okus i teksturu zahvaljujući mogućnosti povećane proizvodnje pare koja će vaše kulinarske kreacije podignuti na sasvim novu razinu savršenstva.



Izrađena za jednostavnost i dugovječnost

Doživite besprijekornu pripremu jela s dosljednim rezultatima, obrok za obrokom, zahvaljujući našoj konvekcijskoj pećnici. Jednostavno sučelje omogućuje vam da bez puno napora postavite program za svoje omiljene recepte. Izrađena od visokokvalitetnih materijala, naša je pećnica osmišljena da traje, čak i pri stalnoj upotrebi, a na njezinu nenadmašnu pouzdanost uvijek možete računati.



Modernizirana jednostavnost, unaprijeđena ergonomija s optimalnom vidljivošću

Naše su pećnice opremljene kontrolnim panelima koji su jednostavni za upotrebu i ergonomskim tipkama ugodnima na dodir za lako prilagođavanje parametara za pripremu jela.



Besprijekorna poboljšanja

Doživite jednostavnost pokreta i izvrsnu vidljivost zahvaljujući poprečnoj konfiguraciji komore za kuhanje s bočnim svjetlima u skladu s ergonomičnim dizajnom.



Vrata dizajnirana za sigurnost

Osigurajte maksimalnu sigurnost i udobnost zahvaljujući našem poboljšanom dizajnu vrata. Dvostupanjsko otvaranje vrata sprečava slučajno oslobađanje topline*, dok konfiguracija dvostruko ostakljenih vrata čini čišćenje jednostavnim.



Precizno praćenje

Pratite temperaturu namirnica u svakoj fazi pripreme jela uz sondu za mjerenje temperature središta namirnica.*

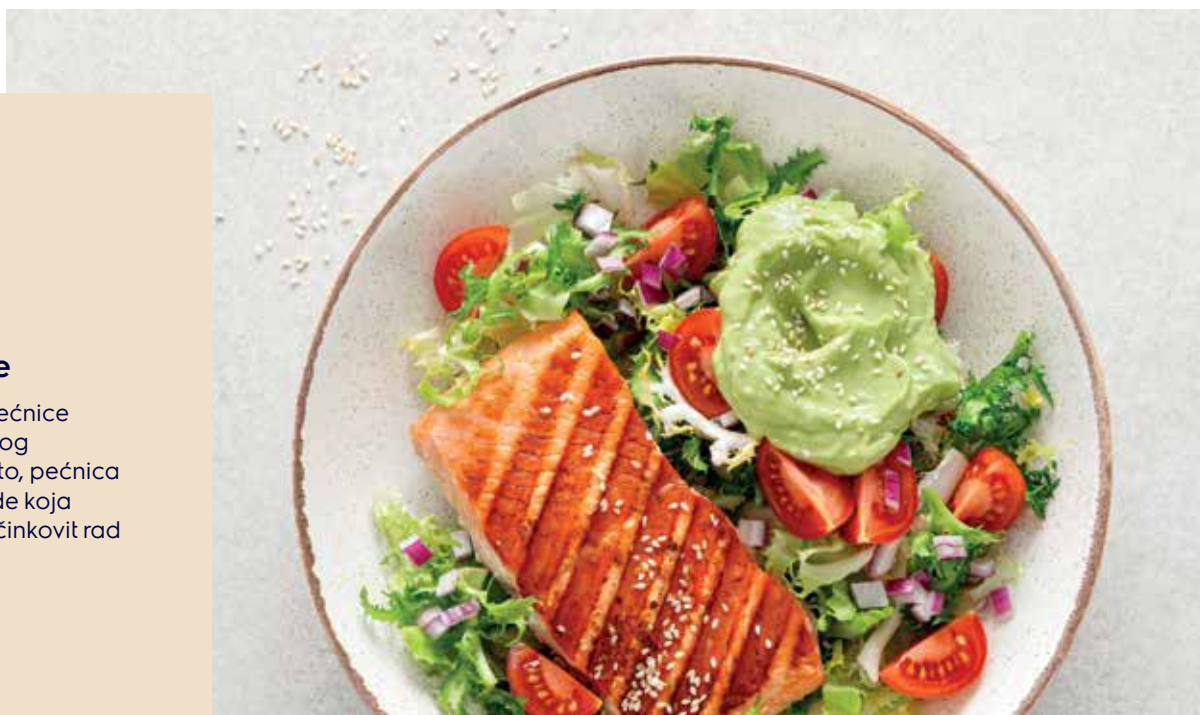
* dolazi uz verziju Smart Steam. Može se naručiti kao dodatna oprema uz standardnu verziju.

* dolazi uz verziju Smart Steam. Može se naručiti kao dodatna oprema uz standardnu verziju.



Izrađena da traje

Ključne komponente pećnice izrađene su od izdržljivog nehrđajućeg čelika. Usto, pećnica ima IPX4 zaštitu od vode koja osigurava pouzdan i učinkovit rad u različitim uvjetima.



Raznovrstan asortiman, učinkovita priprema jela

Naša linija poprečnih konvekcijskih pećnica omogućuje učinkovitu pripremu jela i dosljedno ukusna jela za vaše goste. Uz izvrsnu vrijednost koju dobivate za vaš novac, naši su proizvodi savršeno ulaganje za sve ugostitelje koji žele optimizirati svoje poslovanje.



6 GN1/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

860 x 766 x 633 mm

Električna snaga – 7,7 kW

Plinska snaga – 8,5 kW + 0,35 kW (električna)



10 GN1/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

890 x 910 x 950 mm

Električna snaga – 17,3 kW

Plinska snaga – 18,5 kW + 0,35 kW (električna)



10 GN2/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

890 x 1225 x 950 mm

Električna snaga – 24,5 kW

Plinska snaga – 25 kW + 0,5 kW (električna)



20 GN1/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

890 x 915 x 1750 mm

Električna snaga – 34,5 kW

Plinska snaga – 35 kW + 0,5 kW (električna)



20 GN2/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

890 x 1230 x 1750 mm

Električna snaga – 48,9 kW

Plinska snaga – 50 kW + 1 kW (električna)



Bez obzira na to vodite li restoran koji pruža kompletnu uslugu, restoran brze usluge, trgovinu suhomesnatim proizvodima ili mesnicu, ovaj pouzdani i čvrsti uređaj zasigurno će zadovoljiti sve vaše potrebe.

Shvaćamo važnost pouzdanog uređaja koji može podnijeti zahtjeve u urbane kuhinje. Zato nudimo niz izdržljivih i svestranih konvekcijskih poprečnih pećnica koje su napravljene da traju dugo i daju dosljedne rezultate svaki put.

Smart Steam verzija



6 GN1/1 verzija Smart Steam

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

860 x 766 x 633 mm

Električna snaga – 7,7 kW



10 GN1/1 verzija Smart Steam

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

890 x 910 x 950 mm

Električna snaga – 17,3 kW

The OnE Robna marka, The OnE Partner

Electrolux Professional **pouzdan je partner** The OnE koji vaš poslovni život čini lakšim, unosnijim – i istinski održivim svaki dan.

Budući da nam je stalo do **održivosti**, predvodnici smo u dizajnu cjelovitih i integriranih rješenja koja jamče **produktivnost i niske troškove tijekom radnog vijeka**.

Preuzmite rješenja prilagođena vašem poslovanju. Electrolux Professional nudi sveobuhvatni pregled vašeg poslovanja, uključujući rješenja, proizvode i usluge.

The **OnE**



Hladnjak ecostore^{HP}
Veći kapacitet i najbolja energetska učinkovitost u kategoriji



Poprečni šok hladnjak/zamrzivač
Uštedite novac pripremajući veće količine hrane uz dulji rok upotrebe



Friteze^{HP} 900XP
Friteze za bolje poslovanje. Brže, lakše, hrskavije. Slijed za slijedom.

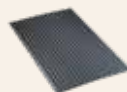


Trinity Pro
Režite na kriške ili kockice, usitnjavajte, sjeckajte, miješajte i napravite emulzije u rekordnom vremenu.

Oslonite se na originalnu **dodatnu opremu i potrošne materijale** koje su stručnjaci tvrtke Electrolux Professional pomno ispitali kako bismo osigurali dugovječnost i učinkovitost vaše opreme, kao i sigurnost korisnika.



Skenirajte QR kod i otkrijte dodatnu opremu i potrošni materijal



Rešetka za gril s glatkom i rebrastom stranom



Rešetka za 4 ili 8 pileta (po 1,2 kg)



Slavina s tušem



Sonda za mjerenje temperature središta namirnice



Volcano smoker – dimilica



Essentia

Naš tim stoji vam na raspolaganju.

Bilo kada, bilo gdje.

Essentia je srce naše vrhunske korisničke podrške i predano pruža usluge koje su vam potrebne kako biste osigurali komparativnu prednost. Essentia vam pruža potrebnu potporu i brine se za vaše poslovne procese uz pouzdanu servisnu mrežu koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih vašim potrebama.

Možete računati na više od **2200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10.000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170.000 osiguranih rezervnih dijelova**.

Servisna mreža, uvijek na raspolaganju

Naša predanost i spremnost da vam pomognemo odražavaju se u **jedinstvenoj servisnoj mreži** koja **olakšava vaš život i posao**.

Očuvajte učinkovitost svoje opreme.

Pravilno održavanje **u skladu s Electrolux Professional priručnicima** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema. **Korisnička podrška tvrtke Electrolux Professional** nudi više **servisnih paketa po vašoj mjeri**. Za više informacija obratite se svojem **Electrolux Professional ovlaštenom servisnom partneru**.

Oslonite se na brzu otpremu originalne dodatne opreme i potrošnih materijala koju su stručnjaci tvrtke **Electrolux Professional** pomno ispitali kako bismo osigurali **trajnost i učinkovitost vaše opreme**, kao i **sigurnost korisnika**.



**Pogledajte
videozapis**
i doznajte više.



U svemu što činimo polazimo od izvrsnosti. Predviđamo potrebe svojih kupaca i tako težimo izvrsnosti zajedno sa svojim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama. Kako bismo poslovanje svojih kupaca učinili lakšim, unosnijim - i istinski održivim svaki dan.

Pratite nas na



www.electroluxprofessional.com/hr

Izvrsnost uz brigu o okolišu.

- ▶ Sve naše tvornice imaju certifikat ISO 14001.
- ▶ Sva naša rješenja osmišljena su s ciljem niske potrošnje vode, energije, deterdženata i štetnih emisija.
- ▶ Tijekom zadnjih godina više od 70 % naših proizvoda unaprijeđeno je u odnosu na ekološke potrebe naših kupaca.
- ▶ Naša je tehnologija usklađena s direktivom RoHS i uredbom REACH i više od 95 % proizvoda može se reciklirati.
- ▶ Stopostotnu kvalitetu svih naših proizvoda ispitali su stručnjaci.

