

**Moc  
prostoty**

Piece konwekcyjne Crosswise



# Ty mówisz...

Szukamy wartościowego rozwiązania za odpowiednią cenę – piec, który zapewnia doskonałą wydajność podczas gotowania, a jednocześnie jest łatwy w obsłudze i utrzymaniu. Zależy nam na równowadze między wydajnością a wytrzymałością, aby ułatwić pracę w kuchni.



## ...my słuchamy.

Firma Electrolux Professional opracowała piec konwekcyjny Crosswise z funkcją nawilżania, który idealnie sprawdza się w sytuacji, gdy zależy Ci na połączeniu wytrzymałości i bezproblemowego działania. Piec zaprojektowano z myślą o doskonałych rezultatach i maksymalnej prostocie użytkowania.



### Jakość gotowania

Idealnie przygotowane potrawy dzięki precyzyjnej kontroli temperatury



### Maksymalna prostota

Większa użyteczność i ergonomiczna konstrukcja z łatwymi w obsłudze elementami sterującymi



### Stworzony z myślą o długiej eksploatacji

Wytrzymała konstrukcja stworzona z myślą o długiej eksploatacji



# Równomierne i precyzyjne gotowanie



Nasza linia profesjonalnych pieców konwekcyjnych Crosswise charakteryzuje się doskonałym stosunkiem wartości do ceny, zapewniając spokój i pewność. Wytrzymała konstrukcja i niezawodne działanie zawsze zapewniają równomierne, łatwe i spójne rezultaty gotowania.



## Perfekcyjna soczystość

Ciesz się idealnie przygotowanymi posiłkami za każdym razem dzięki technologii nawilżania. System nawilżania utrzymuje delikatność i spójność potraw, zapewniając mniejsze wahania w zakresie wagi.

## Równomierne gotowanie

Spójne rezultaty niezależnie od wagi! Konfiguracja Crosswise z wentylatorem w tylnej części maksymalizuje przepływ powietrza w komorze gotowania, więc każda blacha otrzymuje taką samą ilość ciepła. Zapewnia to produktywność i przygotowywanie wysokiej jakości potraw.

## Zwiększone wytwarzanie pary w wersji Smart Steam

Wersja z wytwarzaniem pary sprawi, że osiągniesz bogatsze aromaty i tekstury, a Twoje kulinarne kreacje osiągną nowy poziom.



# Zaprojektowany z myślą o prostocie i wytrzymałości

Ciesz się bezproblemowym gotowaniem i spójnymi rezultatami przy każdym serwisie z naszym piecem konwekcyjnym. Prosty w obsłudze interfejs ułatwia ustawienie programu dla ulubionych przepisów. Nasz piec składa się z wysokiej klasy materiałów i zapewnia wytrzymałość nawet w przypadku częstego użytkowania, dzięki czemu zawsze możesz na niego liczyć.



## Zmodernizowana prostota, lepsza ergonomia i optymalna widoczność

Nasz piec jest wyposażony w łatwe w obsłudze panele sterowania z ergonomicznymi pokrętkami, które wygodnie leżą w dłoni i umożliwiają szybką i łatwą regulację parametrów.



## Łatwe ulepszenie

Bezproblemowy ruch i doskonała widoczność dzięki konfiguracji komory Crosswise, która obejmuje boczne oświetlenie i jest zaprojektowana z myślą o ergonomii.



## Bezpieczna konstrukcja drzwiczek

Ulepszona konstrukcja drzwiczek to gwarancja bezpieczeństwa i wygody. Dwuetapowe otwieranie zapobiega przypadkowemu uwolnieniu ciepła\*, a konfiguracja z podwójnym szkłem ułatwia czyszczenie.



## Precyzyjne monitorowanie

Zapewnij idealną kontrolę nad temperaturą jedzenia na każdym etapie gotowania dzięki czujnikowi temperatury.\*

\* dostępne w wersji Smart Steam. Można zamówić jako opcję z wersją standardową.

\* dostępne w wersji Smart Steam. Można zamówić jako opcję z wersją standardową.



## Stworzony z myślą o długiej eksploatacji

Kluczowe elementy naszego pieca są wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej. Dodatkowo piec ma stopień ochrony IPX4, aby zapewnić niezawodną pracę w każdym środowisku.



# Wszechstronne i skuteczne gotowanie

Nasza linia pieców konwekcyjnych Crosswise zapewnia skuteczne gotowanie i pyszne potrawy dla Twoich klientów. Dzięki doskonałemu stosunkowi wartości do ceny stanowi wspaniałą inwestycję dla każdej restauracji, która chce zoptymalizować swoją pracę.



6 GN1/1

Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)

860 × 766 × 633 mm

Moc elektryczna – 7,7 kW

Moc gazowa – 8,5 kW + 0,35 kW  
(elektryczna)



10 GN1/1

Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)

890 × 910 × 950 mm

Moc elektryczna – 17,3 kW

Moc gazowa – 18,5 kW + 0,35 kW  
(elektryczna)



10 GN2/1

Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)

890 × 1225 × 950 mm

Moc elektryczna – 24,5 kW

Moc gazowa – 25 kW + 0,5 kW  
(elektryczna)



20 GN1/1

Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)

890 × 915 × 1750 mm

Moc elektryczna – 34,5 kW

Moc gazowa – 35 kW + 0,5 kW  
(elektryczna)



20 GN2/1

Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)

890 × 1230 × 1750 mm

Moc elektryczna – 48,9 kW

Moc gazowa – 50 kW + 1 kW  
(elektryczna)

## Wersja smart steam



6 GN1/1 wersja Smart Steam

Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)

860 × 766 × 633 mm

Moc elektryczna – 7,7 kW



10 GN1/1 wersja Smart Steam

Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)

890 × 910 × 950 mm

Moc elektryczna – 17,3 kW



**Niezależnie od tego, czy prowadzisz restaurację tradycyjną, restaurację szybkiej obsługi, delikatesy, czy sklep mięsny, to wytrzymałe i niezawodne urządzenie spełni Twoje oczekiwania.**

Rozumiemy potrzebę posiadania niezawodnego urządzenia, które poradzi sobie z wymaganiami kuchni. Dlatego oferujemy wytrzymałe i wszechstronne piecze konwekcyjne Crosswise, które stworzono z myślą o długiej eksploatacji i zawsze spójnych rezultatach.

# Marka The OnE, partner The OnE

Electrolux Professional to **zaufany partner The OnE**, z którym Twoja praca będzie łatwiejsza, bardziej dochodowa i naprawdę zrównoważona.

Kierując się **zrównoważonym rozwojem**, projektujemy całościowe i zintegrowane rozwiązania, która zapewniają **produktywność i najniższe koszty przez cały cykl eksploatacji**.

Zyskaj rozwiązania dopasowane do Twojej działalności. Electrolux Professional patrzy na Twoją firmę całościowo, uwzględniając rozwiązania, produkty i usługi.

The **OnE**



**Lodówka ecostore<sup>HP</sup>**  
Większa pojemność i najlepsza w swojej klasie wydajność energetyczna



**Schładzarka szokowa / zamrażarka Crosswise**  
Oszczędzaj pieniądze, wstępnie przygotowując większe ilości i wydłużając czas przydatności do spożycia



**Frytownice<sup>HP</sup> 900XP**  
Frytownice napędzające Twoją działalność. Szybsze, łatwiejsze w obsłudze, zapewniające większą chrupkość. Za każdym razem

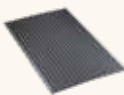


**Trinity Pro**  
Krój, szatkuj, tnij, blenduj i emulguj w rekordowo krótkim czasie

Możesz zaufać **akcesoriom i materiałom eksploatacyjnym**, rygorystycznie testowanym przez ekspertów Electrolux Professional, aby zapewnić wydajność i wytrzymałość sprzętu, a także bezpieczeństwo użytkowników.



Zeskanuj kod QR, aby odkryć nasze akcesoria i materiały eksploatacyjne



Płyta do smażenia z gładką i prążkowaną stroną



Siatka na 4 lub 8 kurczaków (każdy 1,2 kg)



Moduł rozpylający



Czujnik temperatury



Wędzarnia stożkowa



# Essentia Z myślą o Tobie. Zawsze i wszędzie.

Essentia to **serce doskonałej obsługi klienta** i dedykowana usługa, która gwarantuje przewagę nad konkurencją. Essentia zapewnia wsparcie, którego potrzebujesz i zajmuje się Twoimi procesami dzięki niezawodnej sieci obsługowej, która obejmuje niestandardowe, ekskluzywne usługi oraz innowacyjne technologie.

Możesz liczyć na ponad **2200 autoryzowanych partnerów usługowych**, **10 000 inżynierów serwisu** w ponad **149 krajach**, a także ponad **170 000 części zamiennych**.

## Sieć obsługowa, która jest zawsze dostępna

Jesteśmy gotowi, aby pomóc Ci dzięki **unikatowej sieci obsługowej**, która ułatwi Twoją pracę.

## Utrzymuj sprzęt na najwyższym poziomie

Odpowiednia konserwacja **zgodna z instrukcjami i zaleceniami Electrolux Professional** jest bardzo ważna i pozwala uniknąć nieoczekiwanych problemów. **Obsługa klienta Electrolux Professional** oferuje szereg **dostosowanych pakietów obsługowych**. Aby dowiedzieć się więcej, skontaktuj się ze swoim **autoryzowanym partnerem serwisowym Electrolux Professional**.

Możesz zaufać akcesoriom i materiałom eksploatacyjnym, rygorystycznie testowanym przez ekspertów Electrolux Professional, aby zapewnić **trwałość i wydajność sprzętu**, a także **bezpieczeństwo użytkownika**.



**Obejrzyj  
film**  
i dowiedz się więcej.



Doskonałość jest kluczem do 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.

Obserwuj nas na



[www.electroluxprofessional.com/pl](http://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 doroczny raport w zakresie zrównoważonego rozwoju pod adresem: [electroluxprofessionalgroup.com](http://electroluxprofessionalgroup.com)