

La puissance de la simplicité

Fours à convection Crosswise



VOUS NOUS FAITES PART DE VOS BESOINS...

Nous recherchons une solution offrant un bon rapport qualité/prix : un four offrant des performances de cuisson exceptionnelles, tout en étant facile à utiliser et à entretenir. Nous avons besoin d'un équilibre entre performances et durabilité qui normalise notre flux de travail en cuisine.



... On vous écoute

Electrolux Professional a développé le four à convection Crosswise avec une fonction d'humidification qui constitue le choix idéal pour les utilisateurs qui souhaitent allier durabilité et performances sans effort. Il a été conçu pour offrir d'excellents résultats de cuisson avec un maximum de simplicité.



Qualité de cuisson

Cuisez parfaitement vos recettes avec le contrôle précis de la température



Simplicité maximale

Facile à utiliser et conception ergonomique



Construit pour durer

Conception robuste, construit pour durer même en cas d'usage intensif



Des résultats de cuisson précis et homogènes

Notre gamme de fours professionnels à convection Crosswise offre un excellent rapport qualité/prix. Grâce à une conception robuste et à des performances fiables, vous obtiendrez des résultats de cuisson constants, faciles et uniformes.



Humidification parfaite

Préparez chaque jour des plats savoureux grâce à la technologie d'humidification qui conserve les saveurs tout en limitant la perte de matière.

Uniformité de cuisson

Obtenez facilement des résultats de cuisson constants, quelle que soit la charge ! Sa configuration transversale et son ventilateur positionné à l'arrière maximisent la circulation de l'air dans la chambre de cuisson pour que chaque plateau reçoive la même quantité de chaleur. Cela garantit productivité et qualité de cuisson.

Génération de vapeur avec la version Smart Steam

Une génération de vapeur accrue propulse vos créations culinaires vers de nouveaux sommets.



Simplicité et régularité

Faites l'expérience d'une cuisine savoureuse avec des résultats réguliers, service après service, avec notre four à convection. Notre interface simple à utiliser vous permet de définir sans effort le programme de vos recettes préférées. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, notre four est conçu pour durer, même en cas d'utilisation intensive, offrant une fiabilité inégalée sur laquelle vous pouvez toujours compter.



Simplicité modernisée, ergonomie améliorée avec une visibilité optimale

Nos fours sont dotés de panneaux de commande faciles à utiliser qui intègrent des boutons ergonomiques permettant un réglage instantané et facile des paramètres de cuisson.



Toujours plus de confort

Faites l'expérience d'un mouvement sans effort et d'une excellente visibilité grâce à la configuration transversale de la chambre de cuisson conçue pour obtenir toujours plus d'ergonomie et qui est dotée d'un éclairage latéral.



Porte design sécurisée

Assurez une sécurité et une ergonomie maximales grâce à la nouvelle conception de porte. L'ouverture se fait en deux étapes pour empêcher toute libération accidentelle de chaleur*. La configuration de la porte en double vitrage rend son nettoyage facile et simple.



Précision de cuisson

Gardez la température des aliments sous contrôle à chaque étape de cuisson grâce à la sonde de température à cœur.*

* inclus avec la version Smart Steam. Peut être demandée en option avec la version standard.



Construit pour durer

Les principaux composants de notre four sont en acier inoxydable durable.

Notre four Crosswise est doté d'une protection contre l'eau IPX4 pour garantir des performances fiables dans divers environnements.



Gamme polyvalente, cuisson efficace

Notre gamme de fours à convection Crosswise offre une cuisson efficace et propose à vos clients des plats délicieux et savoureux. Avec un excellent rapport qualité/prix, notre gamme constitue l'investissement idéal pour tous les établissements de restauration cherchant à optimiser leurs opérations.



6 GN1/1
Dimensions extérieures (lpxh)
860x766x633 mm
Puissance électrique - 7.7 kW
Puissance gaz - 8.5 kW + 0.35 kW (elec.)



10 GN1/1
Dimensions extérieures (lpxh)
890 x 910 x 950 mm
Puissance électrique - 17.3 kW
Puissance gaz - 18.5 kW + 0.35 (elec.)



10 GN2/1
Dimensions extérieures (lpxh)
890 x 1,225 x 950 mm
Puissance électrique - 24.5 kW
Puissance gaz - 25 kW + 0.5 kW (elec.)



20 GN1/1
Dimensions extérieures (lpxh)
890 x 915 x 1,750 mm
Puissance électrique - 34.5 kW
Puissance gaz - 35 kW + 0.5 kW (elec.)



20 GN2/1
Dimensions extérieures (lpxh)
890 x 1,230 x 1,750 mm
Puissance électrique - 48.9 kW
Puissance gaz - 50 kW + 1 kW (elec.)



Que vous dirigiez un restaurant traditionnel ou rapide, une charcuterie ou une boucherie, cet appareil fiable et robuste saura répondre à vos besoins.

Version Smart Steam



6 GN1/1 Version Smart Steam
Dimensions extérieures (lpxh)
860 x 766 x 633 mm
Puissance électrique - 7.7 kW



10 GN1/1 Version Steam
Dimensions extérieures (lpxh)
890 x 910 x 950 mm
Puissance électrique - 17.3 kW

Nous comprenons l'importance d'avoir un appareil fiable capable de répondre aux exigences d'un environnement de cuisine actif. C'est pourquoi nous proposons la gamme de fours à convection Crosswise, durable et polyvalente, conçue pour durer et fournir des résultats constants à chaque utilisation.

The OnE : 1 marque, The OnE : 1 Partenaire

Electrolux Professional, The OnE est le partenaire de confiance qui rend votre vie professionnelle plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien.

Ayant la durabilité à cœur, nous concevons des solutions complètes et intégrées qui offrent une productivité accrue et des coûts de fonctionnement les plus bas.

Electrolux Professional vous propose une offre 360° incluant des solutions complètes, des produits et des services adaptés à vos besoins.



Armoire ecostore^{HP}
Plus de capacité et la meilleure efficacité énergétique de sa catégorie.



Cellule de refroidissement Crosswise
Économisez de l'argent en préparant de plus grandes quantités et prolongez la durée de conservation de vos denrées.

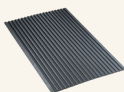


Friteuse 900XP^{HP}
Des fritures plus rapides, plus faciles, plus croustillantes pour booster votre activité.



Trinity Pro
Trancher, tailler en dés, râper, mélanger et émulsionner.

Vous pouvez compter sur des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts Electrolux Professional pour garantir l'efficacité, la durabilité de vos équipements, ainsi que la sécurité des utilisateurs.



Plaque à frire avec côté lisse et nervuré



Grille pour 4 ou 8 poulets (1,2 kg chacun)



Unité de pulvérisation



Sonde de température à cœur



Volcano



Essentia

Une équipe à votre service, partout, à tout moment, à vos côtés.

Essentia est au coeur d'un Service clients de grande qualité, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos solutions grâce à un réseau de services fiables, une gamme de services exclusifs sur-mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires** et **10 000 ingénieurs agréés** présents dans **plus de 149 pays**, et qui gèrent plus de 170 000 pièces détachées.

Un réseau de services, toujours disponible

Nous sommes prêts et nous nous engageons à vous apporter un support personnalisé grâce à un **réseau de service unique** qui **facilitera votre vie professionnelle**.

Des équipements toujours performants

Il est essentiel d'effectuer un entretien conforme aux manuels et aux recommandations d'Electrolux Professional pour éviter tout dysfonctionnement imprévu.

Le Service clients d'Electrolux Professional propose plusieurs contrats de services sur mesure. Pour plus d'informations, contactez nos Partenaires agréés Electrolux Professional

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts Electrolux Professional. Ils garantissent la durabilité et les performances de vos équipements, ainsi que la sécurité des utilisateurs





L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.

Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable au quotidien

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com



L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocive
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ 100% de nos produits sont testés par des experts qualité