

Creatività e velocità: un binomio vincente

Forno High Speed GourmeXpress



Le tue richieste...

Ho bisogno di una soluzione compatta per aumentare la mia produttività. Ho bisogno di ridurre i tempi di cottura per servire i miei clienti più velocemente.

Ho bisogno di una soluzione ergonomica che sia di qualità, efficiente, facile da utilizzare e da pulire, sicura e affidabile, in grado di rendere la mia attività più redditizia.

Velocità, qualità ed efficienza.



...la nostra soluzione

Con il forno professionale da banco High Speed GourmeXpress potrai servire pietanze deliziose in maniera facile e veloce. Con la sua versatilità potrai rosolare, grigliare e riscaldare grazie alla combinazione di tre metodi di riscaldamento. Questa soluzione faciliterà il tuo flusso di lavoro e ti permetterà di ampliare il tuo menù.



Cottura rapida
con risultati di alta qualità



Versatilità
Possibilità di creare tante tipologie di pietanze



Programmi di cottura
intuitivi e massima facilità di pulizia



GourmeXpress

GourmeXpress è parte della gamma di soluzioni di cottura ad alta velocità di Electrolux Professional. Soluzioni **veloci, intuitive e versatili** che permetteranno agli utilizzatori di servire prodotti di alta qualità in maniera rapida ed efficiente, giorno dopo giorno.

Disponibile in due versioni:



GourmeXpress Plug & Play
(monofase)



GourmeXpress+ per
maggiore potenza

I principali vantaggi

Cottura rapida

Riduci i tempi di attesa dei clienti velocizzando il servizio. Cottura delle pietanze molto più veloce rispetto ai metodi di cottura tradizionali.

Più efficienza operativa

Progettato ergonomicamente per facilitare le operazioni di cottura grazie a **un'interfaccia touch di facile utilizzo**.

Massima versatilità

Gestisci un'ampia varietà di programmi preimpostati mentre cuoci, riscaldi o rigeneri pietanze in maniera rapida. Ideale per proteine, verdure, zuppe, pasta o riscaldare e sciogliere il formaggio alla perfezione.

Ingombro ridotto

Risparmia spazio! Si può posizionare comodamente anche nelle aree a vista, senza bisogno di cappa.



Più efficienza in cucina. Un servizio eccellente. Maggiore crescita per il tuo business.

GourmeXpress è la soluzione intelligente dedicata ai professionisti che desiderano velocità senza compromettere la qualità.

Perché GourmeXpress è così veloce?

Grazie alla combinazione di 3 diverse tecnologie di cottura: **microonde, convezione e impingement**. Lavorando in sinergia, garantiscono massima rapidità per cuocere, grigliare e riscaldare, con risultati sempre eccellenti.



Superveloce: la tecnologia a microonde accelera il processo di cottura, riducendo drasticamente i tempi di attesa e aumentando la produttività.



Maggiore flessibilità: la possibilità di creare ricette multifase con diverse combinazioni di temperatura, microonde e velocità dell'aria per ogni fase, garantisce una grande flessibilità.



Maggiore croccantezza e aspetto più attraente dei cibi: l'impingement (incrocio di flussi d'aria verticale) riduce i tempi di cottura e la tua pietanza apparirà croccante come appena sfornata.

La soluzione perfetta per gratinare alla perfezione lasagne, pizza o piatti simili.



Un'unica soluzione per un menu completo

Dagli antipasti ai dolci, **GourmeXpress** garantisce risultati eccellenti in ogni preparazione, offrendo massima flessibilità e una qualità costante.



Cottura uniforme, risultati sempre perfetti

La distribuzione ottimizzata del calore garantisce prestazioni eccellenti e una qualità senza compromessi, servizio dopo servizio.



Progettato per semplificare il flusso di lavoro

Soluzione intuitiva, affidabile ed efficiente per garantire continuità operativa anche durante i picchi di servizio.

Servizio sempre efficiente, anche nei momenti di maggiore affluenza. Qualità senza compromessi.

Trancio di pizza rigenerato pronto in 1 minuto e 20 secondi



Lasagne rigenerate pronte in 2 minuti



Precisione e massima velocità grazie alla tecnologia Plug & Play



Display touch da 7 pollici

Soluzione all'avanguardia per un utilizzo facile e senza sforzo. Interfaccia intuitiva, navigazione chiara e massimo controllo.



Massima potenza con GourmeXpress+



Gestisci facilmente i menù programmabili

Display di facile utilizzo anche per i meno esperti, in modo da ridurre al minimo i tempi di formazione. Seleziona qualsiasi programma di cottura predefinito con il display touch ergonomico da 5 pollici. È possibile memorizzare fino a 1024 ricette. Con un semplice tocco potrai selezionare uno dei 24 menù programmabili sullo schermo e GourmeXpress farà il resto.



Sostenibilità

* Risparmia energia con la Modalità di Risparmio Energetico, un consumo pari a 0,54 kWh.** Inoltre, è installabile senza cappa aspirante.***

**La modalità di risparmio energetico può essere impostata dopo un intervallo di tempo personalizzabile (da 5 a 30 minuti). Per raggiungere i 260°C sono necessari 2 minuti e mezzo.

*** consulta il manuale di istruzioni per maggiori dettagli

Tutti i dati si riferiscono al modello GourmeXpress+.

**Cotoletta di pollo
rigenerata** pronta in
2 minuti e 55 secondi



**Filetto di salmone
grigliato fresco** pronto
in 1 minuto e 20 secondi



**Tortino al cioccolato
con cuore morbido**
rigenerato pronto in
25 secondi



Una soluzione completa per infinite opportunità.



Un'unica soluzione per gestire menu flessibili e completi in tempi rapidi: perfetta per bar, panetterie, hotel, ristoranti, pizzerie, bar dei centri commerciali e aree ad alta affluenza come aeroporti e stazioni.

Scegli le tue soluzioni in base alla tua attività.

Electrolux Professional si prende cura della tua attività a 360° offrendoti soluzioni, prodotti e servizi.



SpeedDelight



Friggitrici e-XP



Trinity Pro

Accessori e consumabili

Puoi contare su **accessori e consumabili** originali, rigorosamente testati da esperti Electrolux Professional per assicurare efficienza e lunga durata alla tua attrezzatura e tutelare la sicurezza degli utenti.

Scansiona il QR code per maggiori informazioni



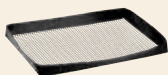
Accessori inclusi



Pala da forno in alluminio



Supporto per pala da forno



Teglia in rete di teflon



Teglia in teflon antiaderente



Accessori opzionali



Pistola scanner per codice a barre - Codice: 653820

Accedi alle ricette del forno High Speed GourmeXpress con il lettore di codice a barre. Rivolgiti al tuo partner autorizzato Electrolux Professional per richiedere gli accessori opzionali.



Stampante
Codice: 650243



Teglia in teflon antiaderente
Codice: 653898



Essentia

Una squadra al tuo servizio. Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, si prende cura delle tue apparecchiature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi** e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. **L'assistenza clienti di Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.



Puoi fare affidamento sulla spedizione rapida di accessori e consumabili originali, testati da esperti Electrolux Professional, per assicurare **efficienza e lunga durata della tua attrezzatura** e tutelare la **sicurezza degli utenti**.



**Guarda
il video**
e scopri di più



Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier, more profitable – and truly sustainable every day.

Seguici su



www.electroluxprofessional.com/it

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ La maggior parte degli stabilimenti di Electrolux Professional Group ha ottenuto la certificazione di terze parti secondo le norme ISO (Organizzazione internazionale per la standardizzazione) ISO 9001 e ISO 14001 e alcuni siti sono inoltre certificati ISO 5001 e ISO 45001.*
- ▶ Ci dedichiamo a sviluppare soluzioni innovative e sostenibili progettate per ottenere consumi ridotti di energia e detergenti e ridurre le emissioni.
- ▶ I nostri prodotti si basano su principi ergonomici per assicurare il comfort dell'utente e adattarsi al suo flusso di lavoro naturale, ottenendo la massima efficienza con il minimo sforzo. Per alcuni prodotti disponiamo anche di certificazioni di terze parti relative all'ergonomia (ERGOCERT).
- ▶ I materiali e le tecnologie selezionate per i nostri prodotti sono conformi al regolamento REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) e alla direttiva RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) per la protezione della salute dell'uomo e dell'ambiente.



*per maggiori dettagli si veda il Sustainability Report annuale all'indirizzo electroluxprofessionalgroup.com