



La créativité rencontre la cuisson ultra-rapide

GourmeXpress : Four à cuisson accélérée



Vous avez des besoins...

J'ai besoin d'une solution compacte qui puisse augmenter ma productivité. Je dois réduire le temps de cuisson pour servir plus rapidement mes clients. Il me faut une solution ergonomique qui offre qualité et régularité, facile à utiliser et à nettoyer, sûre et fiable, capable de soutenir la croissance rentable de mon entreprise.



...nous vous écoutons

Avec le four à cuisson accélérée GourmeXpress, servez des plats délicieux rapidement et facilement. Sa polyvalence vous permet de rôtir, griller et réchauffer grâce à la combinaison de trois technologies de cuisson différents. Cette solution simplifie votre flux de travail et vous permet d'élargir votre carte.



Cuisson ultra-rapide
et des résultats de haute qualité



Polyvalent
afin de préparer une grande variété de produits



Facile à utiliser
et à nettoyer



Présentation de GourmeXpress

GourmeXpress fait partie de la gamme de cuisson accélérée Electrolux Professional, pensée pour obtenir des résultats rapides, constants et de qualité. Il peut être utilisé par n'importe quel membre d'une l'équipe grâce à sa simplicité d'utilisation.

Disponible en 2 versions:



GourmeXpress Prêt à brancher
(Mono 230V)



GourmeXpress+
Haute puissance
(Tri 380V)

Pourquoi le choisir ?

Cuisson ultra-rapide

Réduisez les files d'attente grâce à un service plus rapide. Cuisinez beaucoup plus vite qu'avec les méthodes traditionnelles.

Efficace au quotidien

Conçu de manière ergonomique pour une utilisation simplifiée en cuisine grâce à une interface tactile intuitive.

Grande polyvalence

Gérez une grande variété de menus programmables tout en cuisinant, réchauffant ou régénérant les aliments en un temps record. Cuisinez protéines, légumes, soupes régénérées, pâtes, réchauffez et faites fondre le fromage à la perfection.

Format compact

Gain de place ! S'intègre parfaitement en façade. Pas besoin de système de ventilation supplémentaire grâce à sa technologie sans extraction.



Cuisinez plus vite Servez plus rapidement

GourmeXpress est la solution intelligente pour les professionnels qui ont besoin de rapidité sans sacrifier la qualité.

Pourquoi GourmeXpress est-il si rapide ?

Parce qu'il combine 3 technologies puissantes dans un seul système compact : micro-ondes, convection et jets d'air chauds..

Elles fonctionnent ensemble pour une cuisson, un grillage et un réchauffage rapides, d'une qualité exceptionnelle.



Cuisson ultra-rapide : La technologie micro-ondes accélère le processus de cuisson, réduisant considérablement les temps d'attente et augmentant le rendement.



Grande flexibilité: Créez des cycles de cuisson en plusieurs étapes en ajustant la puissance du micro-ondes et l'intensité du flux d'air à chaque étape. Un meilleur contrôle garantit de meilleurs résultats pour une grande variété de recettes.



Coloration et croustillant maîtrisés : Le flux d'air chaud accentue la coloration et la texture, donnant aux plats un irrésistible aspect grillé. Parfait pour les lasagnes, les pizzas et les plats qui exigent un bel aspect et un rendu croustillant.



**Menu complet,
une solution unique**

Des entrées aux desserts, GourmeXpress garantit des résultats exceptionnels pour chaque préparation, avec une flexibilité maximale et une qualité constante.



**Cuisson uniforme,
résultats constants**

Répartition thermique optimisée. Haute performance. Qualité constante. Service après-vente à vos côtés.



**Conçu pour faciliter
votre quotidien**

Intuitif, réactif et fiable, même en période de forte affluence.

Prêt pour
les heures
d'affluence.
Conçu pour
la qualité.

Pizza
prête en 1 min 20



Lasagnes
prêtes en 2 min

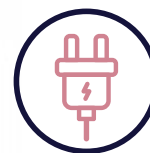


Précision et rapidité Prêt à brancher



Écran tactile 7 pouces

Technologie avancée conçue pour une utilisation simple et intuitive. Interface fluide, navigation claire, contrôle absolu.



Puissance importante avec GourmeXpress+



Gérez facilement les menus programmables

Écran intuitif, même pour les utilisateurs novices, permettant une prise en main rapide. Sélectionnez vos programmes de cuisson préférés grâce à l'écran tactile ergonomique de 5 pouces. Enregistrez jusqu'à 1024 programmes. Accédez d'une simple pression sur l'un des 24 menus préprogrammés : le GourmeXpress s'occupe du reste.

Orientation durable

* Économisez de l'énergie grâce au mode Économie d'énergie qui consomme 0,54 kW par heure.** De plus, aucune installation de hotte n'est requise car il est sans extraction.***

**Le mode économie d'énergie peut être configuré après une durée personnalisable (de 5 min à 30 min) et pour atteindre 260°C, il faut 2 min et demie.

***Consultez le manuel pour plus de détails.

Toutes les données se réfèrent à la version GourmeXpress+.

Poulet à la milanaise
prêt en 2 min 55



Filet de saumon grillé
prêt en 1 min 20



Fondant au chocolat
Prêt en 25 s



Une solution, des possibilités infinies



Une solution unique pour assurer le service de menus complets et flexibles dans **les cafés, les boulangeries, les hôtels, les restaurants rapides, les supermarchés et les lieux de transport à fort trafic comme les aéroports et les gares.**

Complétez avec GourmeXpress vos solutions adaptées à votre activité. Electrolux Professional vous offre une vision à 360° de votre entreprise, **incluant solutions, produits et services.**



SpeedDelight



Friteuses e-XP



Trinity Pro

Accessories & consommables

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

Scannez le code QR pour en savoir plus



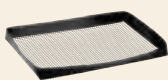
Accessoires inclus



Pelle en aluminium



Support pour pelle



Panier filet



Plateau antiadhésif



Accessoires en option



Lecteur de code-barres - PNC: 653820
Retrouvez les recettes du four à cuisson accélérée GourmeXpress grâce au lecteur de code-barres. Accessoire optionnel disponible auprès de votre partenaire agréé Electrolux Professional.



Imprimante
PNC: 650243



Plateau antiadhésif
PNC: 653898



Essentia

Une équipe à votre service

Partout et à tout moment

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 équipements grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de service agréés**, **10 000 techniciens de service** dans plus de **149 pays** et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.

Un réseau de service toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend votre vie **professionnelle plus facile**.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et 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 le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

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



Regarder la vidéo
pour avoir plus
d'informations



L'Excellence est au coeur 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 rend la vie de nos clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com



L'Excellence avec l'environnement durable à l'esprit

- ▶ La majorité des usines du Groupe Electrolux Professional sont certifiées par une tierce partie selon les normes ISO (Organisation internationale de normalisation) ISO 9001 et ISO 14001, certains sites étant également certifiés ISO 5001 et ISO 45001*.
- ▶ Nous nous concentrons sur le développement de solutions innovantes et durables conçues pour une faible consommation d'eau, d'énergie et de détergents, ainsi qu'une réduction des émissions.
- ▶ Nos produits sont conçus pour garantir un confort auprès des utilisateurs sur la base de principes ergonomiques et en fonction de l'analyse des flux de travail, afin d'obtenir une efficacité maximale avec un minimum d'effort. Nous effectuons également des certifications ergonomiques par un organisme externe sur certains produits (ERGOCERT).
- ▶ La sélection des matériaux et des technologies pour nos produits est conforme à la norme REACH (enregistrement, évaluation, autorisation et restriction des substances chimiques) et RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) pour la protection de la santé humaine et de l'environnement

*Pour plus de détails, consultez le rapport annuel de développement durable sur : electroluxprofessionalgroup.com