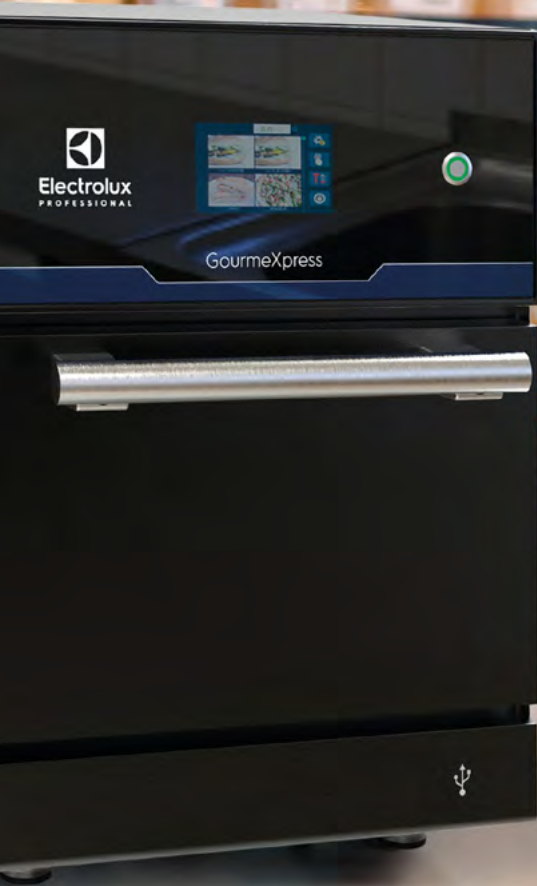


GourmeXpress

High Speed für Ihr To-Go Geschäft



Ihre Bedürfnisse...

Ich habe wenig Platz, möchte aber mein Speisenangebot erweitern. Meine Gäste erwarten perfekt gegarte, aromatische und appetitliche Snacks ohne langes Warten. Ich benötige Leistung, Zuverlässigkeit, Sicherheit, einfache Bedienung und beste Hygiene. Ich möchte mein Geschäft ausweiten und meine Profitabilität erhöhen.

...haben wir verstanden

Mit unserem professionellen **GourmeXpress** High Speed Ofen bieten wir Ihnen eine schnelle und einfach zu bedienende Lösung. Leckere und appetitliche Speisen in wenigen Sekunden vor dem Gast produziert, jeden Tag, sicher und kinderleicht. Dank der innovativen Kombination dreier Heiztechniken erweitern Sie Ihre Speisekarte um viele neue Ideen - und ganz nebenbei steigern Sie Ihren Umsatz und Erfolg.



Wir stellen vor: GourmeXpress

Der GourmeXpress ist Teil des Electrolux Professional High Speed Cooking Portfolios. Diese schnellen, einfachen und vielseitigen Lösungen können auch von ungeschultem Personal bedient werden. Unsere Kunden begeistern Ihre Gäste Tag für Tag mit frischen Snacks. Diese werden sicher und schnell zubereitet.



Schnell

Express-Technologie: Zielgerichtete Heißluft mit bis zu 280 °C in Verbindung mit bis zu 2,2 kW Mikrowellenleistung sorgen für perfekte Ergebnisse. In Sekunden.

Einfach

Kinderleichte Bedienung: das Display mit über 1000 Rezepten ermöglicht gleichbleibend perfekte Ergebnisse. Tag für Tag.



Entdecken Sie, wie einfach die Reinigung ist, indem Sie den QR-Code scannen.

Effizient

Mehr Erfolg: erweitertes Speisenangebot, neue Gäste, effiziente Arbeitsabläufe, geringster Platzbedarf - nachhaltiges Wachstum für Ihr To-Go Geschäft.



Maximaler Geschmack in Rekordzeit



Vielseitige Einsatzmöglichkeiten



Einfache Bedienung (auch für ungeschultes Personal)



Reduzierte Stellfläche

Sparen Sie Platz! Passt bequem in Ihren Thekenbereich. Nur 460 mm breit, 677 mm hoch und tief. Dank der ventilationslosen Technologie ist kein zusätzliches Belüftungssystem erforderlich.

Electrolux Professional leistet Pionierarbeit bei Rundum-Lösungen für das Hochgeschwindigkeits-Garen



GourmeXpress: Geschmack trifft auf Geschwindigkeit

Das To-Go Geschäft boomt. Frische Snacks, lecker und appetitlich in wenigen Sekunden vor dem Gast produziert, jeden Tag, sicher und kinderleicht. Der vielseitige GourmeXpress benötigt kaum Platz, keinen Wasseranschluss und keine Ablufthaube.

Warum ist der GourmeXpress so schnell?

Der GourmeXpress nutzt eine innovative Express-Technologie, die zieglerichtete Heißluft von bis zu 280 °C mit einer Mikrowellenleistung von bis zu 2,2 kW kombiniert. So lassen sich kreative Snacks schnell und einfach zubereiten.



Extra schnell

Mikrowellentechnologie und Heißluft beschleunigen den Garprozess.



Extra flexibel

Die Intensität der Luftgeschwindigkeit sowie der Mikrowellenanteil sind individuell auf jede Speise anpassbar. Dies stellt perfekte Garergebnisse sicher.



Extra Farbe und extra knusprige Textur

Das Heißluftverfahren reduziert die Garzeit. Außen knusprig und innen perfekt gegart - bei Pizza, Lasagne, Baguettes, Aufläufen und vielen anderen Snacks. Ohne Geschmacksverlust.

Energieeffizient

Der Energiesparmodus sorgt mit nur 0,5 kW pro Stunde für geringe Kosten.** Außerdem ist keine Installation einer Dunstabzugshaube oder eines Wasseranschlusses erforderlich.***

**Der Energiesparmodus kann nach einer einstellbaren Zeitspanne (von 5 min bis 30 min) programmiert werden und um 260 °C zu erreichen, benötigt er 2 ½ min.

*** siehe Handbuch für weitere Details



Bringen Sie Ihr Geschäft voran. Ideal für To-Go Segmente, Cafés/Bars, Restaurants und Hotels

Streetfood und To-Go: wo Schnelligkeit und gleichbleibende Qualität Trumpf ist

Hotels: für eine schnelle Bedienung der Gäste auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Bars, Cafes, Kantinen: zur Erweiterung Ihres Angebots.

Restaurants: wo Stoßzeiten zu bewältigen sind und die Anzahl der Bestellungen erhöht werden muss.

High-Speed Garen: kreativ, lecker, vielseitig

Garen einer breiten Palette von frischen und gefrorenen Lebensmitteln



Regenerierte Hähnchenflügel, in 1,50 min zubereitet



Frisches Lachsfilet, in 2 Minuten zubereitet



Regenerierte Lasagne, in 2 Minuten zubereitet



Kinderleichte Bedienung, 1024 Rezepte auf Abruf

Das intuitive 5-Zoll-Touch-Display führt auch ungeschultes Personal sicher durch die Bedienung. Bis zu 1024 Rezepte lassen sich individuell in verschiedenen Rubriken erstellen, abspeichern und jederzeit wieder abrufen.

Der optionale Barcode-Scanner sowie der integrierte USB-Anschluss erweitern die Möglichkeiten. Der GourmeXpress erledigt zuverlässig den Rest.

Die OnE-Marke, der OnE-Partner

Electrolux Professional ist ein **OnE Trusted Partner**, die Arbeit seiner Kunden einfacher, profitabler – und wahrhaft nachhaltig macht. Tag für Tag.

Unter dem Vorzeichen der **Nachhaltigkeit** sind wir führend in der Entwicklung von Lösungen für die Großküchentechnik. Immer mit dem klaren Fokus auf Produktivität, hohe Leistung, Hygiene und intuitive Bedienung.

Ergänzen Sie Ihre Ausstattung um weitere Lösungen, Produkte und Dienstleistungen von Electrolux Professional:



SpeeDelight
Die perfekte Lösung für Sandwiches, Pizza, Wraps und mehr



700XP Fritteusen^{HP}
Fritteusen, die Ihr Geschäft ankurbeln. Schneller, einfacher, knuspriger. Charge für Charge



SafeBox Hold
Sicheres Lagern von Take-away-Behältern für Pizza, Burger, Pommes & Co.



Trinity Pro
Schnelles Zerteilen, Würfeln, Zerkleinern, Schneiden, Mischen und Emulgieren

Vertrauen Sie dem Original-Zubehör und Verbrauchsmaterialien von Electrolux Professional. Diese wurden von unseren Experten sorgfältig getestet, um die Effizienz und Haltbarkeit Ihrer Geräte sowie die Sicherheit der Benutzer sicherzustellen.



Scannen Sie den QR-Code, um unser Zubehör und Verbrauchsmaterial zu entdecken



Barcode-Scanner
Mit dem Barcode-Scanner können Sie die Rezepte des GourmeXpress Hochgeschwindigkeits-Backofens abrufen. Optionales Zubehör, das Sie über Ihren Electrolux Professional Vertragshändler erhalten können.



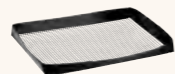
Folgendes Zubehör wird mit dem GourmeXpress geliefert



Aluminium-Ofenschaufel



Schaufelgitter



Teflon-Maschenkorb



Teflon Tablett



Essentia: im Team für Sie da

Essentia ist **das Herzstück unserer optimalen Kundenbetreuung**: ein engagierter Service, der Ihren Wettbewerbsvorteil sichert. Essentia bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie brauchen, und kümmert sich um Ihre Prozesse mit einem **zuverlässigen Servicenetz**, einer Reihe von maßgeschneiderten exklusiven Dienstleistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 autorisierte Servicepartner**, **10.000 Servicetechniker** in mehr als **110 Ländern** und über **170.000 verwaltete Ersatzteile** zählen.

Servicenetzwerk verfügbar

Wir stehen bereit und sehen uns als unsere Pflicht an, Sie mit einem **Servicenetz** zu unterstützen, das **Ihnen die Arbeit erleichtert**.

Halten Sie Ihre Geräte leistungsfähig

Eine korrekte Wartung in **Übereinstimmung mit den Electrolux Professional Handbüchern** und Empfehlungen ist unerlässlich, um unerwartete Probleme zu vermeiden. **Electrolux Professional Customer Care** bietet eine Reihe von **Servicepaketen** an. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren bevorzugten **Service-Vertragspartner** von Electrolux Professional.

Sie können sich auf den **schnellen Versand von Original-Zubehör** und Verbrauchsmaterialien verlassen. Diese wurden von den Experten bei **Electrolux Professional rigoros getestet**, um die **Effizienz und Haltbarkeit Ihrer Geräte** sowie die **Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten**.



Sehen Sie sich das Video an und erfahren Sie mehr



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
info.ch@electroluxprofessional.com

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Fabriken sind ISO 14001-zertifiziert
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmittelaufwand sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltauflagen unserer Kunden optimiert
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar..
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

