



Creativiteit gaat hand in hand met snelheid

GourmeXpress-High Speed Oven



U vertelt...

Ik heb een compacte oplossing nodig waarmee ik mijn productiviteit kan verhogen. Ik moet de bereidingstijd verkorten om mijn klanten sneller te kunnen bedienen.

Ik ben op zoek naar een ergonomische oplossing die kwaliteit en consistentie biedt, gebruiksvriendelijk en gemakkelijk schoon te maken is, en bovendien veilig en betrouwbaar is, en die de winstgevende groei van mijn bedrijf kan ondersteunen.

Snelheid, kwaliteit en consistentie.



...wij luisteren

Met de professionele tafelmodel GourmeXpress High Speed Oven kunt u op een snelle en eenvoudige manier heerlijke gerechten serveren. Dankzij de veelzijdigheid van dit apparaat kun je ermee braden, grillen en opwarmen, dankzij de combinatie van drie verschillende verwarmingsmethoden. Deze oplossing zorgt voor een eenvoudigere werkwijze en biedt u de mogelijkheid om uw menu uit te breiden.



Snel koken met uitstekende resultaten



Veelzijdigheid om een grote verscheidenheid aan gerechten te bereiden



Gebruiksvriendelijke kookprogramma's en eenvoudige bediening



Maak kennis met de GourmeXpress

De GourmeXpress maakt deel uit van het High Speed-kookassortiment van Electrolux Professional, dat bestaat uit **snelle, eenvoudige en veelzijdige oplossingen** waarmee klanten dag in dag uit op een consistente en snelle manier producten van hoge kwaliteit kunnen serveren, en die door elk teamlid kunnen worden bediend.

Verkrijgbaar in twee uitvoeringen:



GourmeXpress Plug & Play
(met eenfasige aansluiting)



GourmeXpress+ voor
hoog vermogen

Waarom zou je hiervoor kiezen?

Snel koken

Verminder wachtrijen bij de klant door snelle bij het bedienen. Voedsel bereiden dat veel sneller gaat dan bij traditionele kookmethodes.

De efficiëntie verhogen

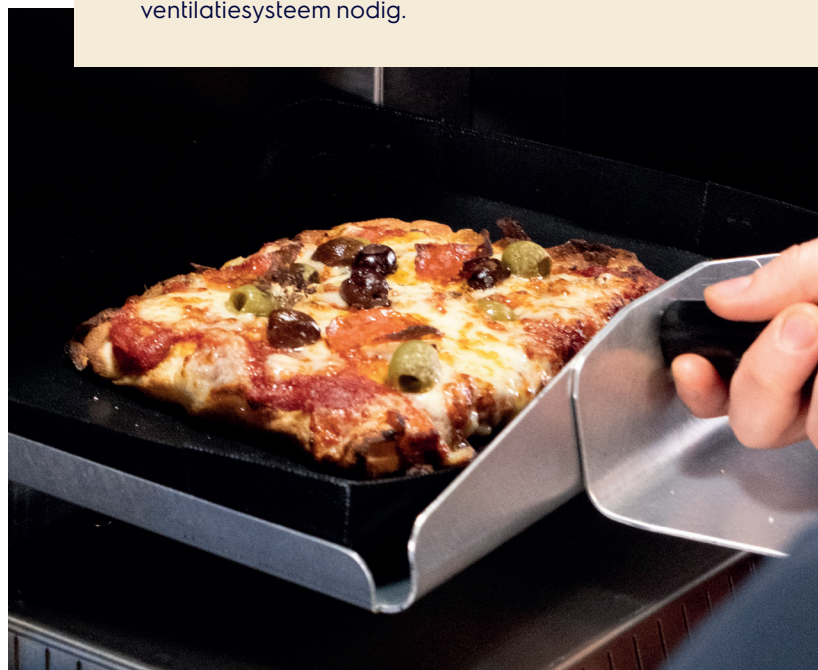
Ergonomisch ontworpen voor gebruiksgemak tijdens het koken dankzij een **gebruiksvriendelijke touchscreen-interface**.

Veelzijdigheid

Beheer een breed scala aan programmeerbare menu's terwijl u voedsel in korte tijd bereidt, opwarmt of regeneert. Kook eiwitten, groenten, kant-en-klare soepen en pasta, en verwarm en smelt kaas tot in de puntjes.

Compact ontwerp

Bespaar ruimte! Past prima in de ontvangstruimte. Dankzij de ventless-technologie is er geen extra ventilatiesysteem nodig.



Kook sneller. Bied een betere service. Word slimmer.

GourmeXpress is de slimme oplossing voor professionals die snelheid nodig hebben zonder in te boeten aan kwaliteit.

Waarom is GourmeXpress zo snel?

Omdat het drie krachtige technologieën in één compact systeem combineert: **Magnetron, convector en impingement**. Door samen te werken zorgen ze voor snel koken, grillen en opwarmen – met een uitstekende consistentie.



Extra snelheid: microgolfttechnologie versnelt het kookproces, waardoor de wachttijden drastisch worden verkort en de productie wordt verhoogd.



Extra flexibiliteit: creëer meerstaps kookcycli door het microgolffermogen en de stralingsintensiteit bij elke stap aan te passen. Meer controle leidt tot betere resultaten bij een breed scala aan recepten.



Extra kleur, extra knapperig: het gebruik van hete lucht bevordert de bruining en textuur, waardoor gerechten die onweerstaanbare, net-van-de-grill-af-look krijgen. Ideaal voor lasagne, pizza en soortgelijke gerechten waarbij het er aantrekkelijk uit moet zien en de bodem knapperig moet zijn.



Volledig menu, één oplossing

Van voorgerechten tot desserts: **GourmeXpress** levert bij elke bereiding uitstekende resultaten, met maximale flexibiliteit en een constante kwaliteit.



Gelijkmatige bereiding, consistente resultaten

Geoptimaliseerde warmteverdeling. Hoogwaardige prestaties. Constante kwaliteit. De ene dienst na de andere.



Ontworpen om het dagelijks leven gemakkelijker te maken

Intuïtief, responsief en betrouwbaar, zelfs tijdens piekuren.

Klaar voor de drukste uren. Gemaakt met het oog op kwaliteit.

Pizza klaar in 1 minuut en 20 seconden



Lasagne klaar in 2'

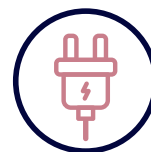


Precisie met de snelheid van Plug & Play



7-inch touchscreen

Geavanceerde technologie, ontworpen voor moeiteloos en intuïtief gebruik. Een soepele interface, duidelijke navigatie, volledige controle.



Hoog vermogen met GourmeXpress+



Programmeerbare menu's eenvoudig beheren

Een gebruiksvriendelijk display voor elke onervaren gebruiker, waardoor er slechts een minimale inwerktijd nodig is. Kies een van de vooraf ingestelde kookprogramma's via het ergonomische touchscreen van 5 inch. Sla tot 1024 kookprogramma's op. Druk met een simpele aanraking op een van de 24 voorgeprogrammeerde menu's die worden weergegeven, en de GourmeXpress doet de rest.

Feiten over duurzaamheid

* Bespaar energie met de energiebesparingsmodus, die 0,54 kW per uur verbruikt ** Bovendien hoeft er geen afzuigkap te worden geïnstalleerd, aangezien het apparaat geen afzuigkanaal heeft***

**De energiebesparingsmodus kan worden ingesteld na een naar keuze instelbare tijdsduur (van 5 min tot 30 min) en het duurt 2 en ½ min om 260°C te bereiken.

*** zie het handboek voor meer informatie

Alle gegevens hebben betrekking op de GourmeXpress+-versie.

Kip op Milanese wijze
klaar in 2' 55"



Gegrilde zalmfilet
klaar in 1 minuut en
20 seconden



Bevroren lavacake
klaar in 25"



Eén oplossing, eindeloze mogelijkheden



Eén oplossing om uitgebreide, flexibele menu's soepel te laten verlopen in cafés, bakkerijen, hotels, fast-casual-restaurants, barruimtes in supermarkten en drukbezochte reisbestemmingen zoals luchthavens en treinstations.

Stel uw oplossingen samen, afgestemd op uw bedrijf. Electrolux Professional biedt een 360°-overzicht van uw bedrijf, inclusief oplossingen, producten en diensten.



Speedelight



e-XP-friteuses



Trinity Pro

Accessoires en verbruiksartikelen

U kunt rekenen op snelle levering van originele **accessoires en verbruiksartikelen**, die aan strenge tests zijn onderworpen door de experts van Electrolux Professional, zodat de duurzaamheid en prestaties van uw apparatuur en de veiligheid van gebruikers gegarandeerd zijn.

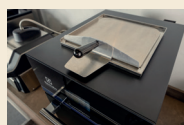
Scan de QR-code voor meer informatie



Meegeleverde accessoires



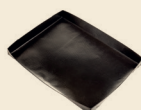
Aluminium ovenschep



Schoffelrek



Teflon-gaasmandje



Teflon-bakplaat met antiaanbaklaag



Optionele accessoires



Barcodescanner - PNC: 653820

Haal de recepten voor de GourmeXpress High Speed Oven op met behulp van de barcodescanner. Optioneel accessoire dat verkrijgbaar is bij uw erkende Electrolux Professional-partner.



Printer
PNC 650243



Teflon-bakplaat met antiaanbaklaag
PNC 653898

Essentia

Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal



Essentia is **het hart van een uitstekende Klantenservice**, een speciale service die u concurrentievoordeel oplevert. Essentia biedt de ondersteuning die u nodig heeft en verzorgt uw processen met een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve services en innovatieve technologie.

U kunt rekenen op meer dan **2200 erkende servicepartners**, **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen** en meer dan **170.000 reserveonderdelen**.

Een servicenetwerk, altijd beschikbaar

Wij staan klaar om uw ondersteuning te bieden met een **uniek servicenetwerk** dat uw werk vereenvoudigt.

Zorg dat uw apparaat blijft presteren

Correct onderhoud **volgens de handleidingen van Electrolux Professional** en de aanbevelingen is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. **Electrolux Professional Customer Care** biedt een aantal **op maat gemaakte onderhoudspakketten**. Neem voor meer informatie contact op met uw Electrolux Professional **erkende servicepartner**.

U kunt rekenen op snelle levering van originele accessoires en verbruiksartikelen, die aan strenge tests zijn onderworpen door de experts van Electrolux Professional, zodat **de duurzaamheid en prestaties van uw apparatuur** en **de veiligheid van gebruikers** gegarandeerd zijn.



Bekijk de video
voor meer informatie



Excellence staat centraal bij alles wat we doen.
Wij streven naar uitmuntendheid door in te spelen op de
behoeften van onze klanten, maar ook bij onze medewerkers,
innovaties, oplossingen en diensten.
Wij maken het werk van onze klanten eenvoudiger,
winstgevender en duurzamer, elke dag weer.

Volg ons op



www.electroluxprofessional.com

Excellence met respect voor het milieu

- ▶ Het merendeel van de fabrieken van de Electrolux Professional Group is door een onafhankelijke instantie gecertificeerd volgens de ISO-normen (Internationale Organisatie voor Normalisatie) ISO 9001 en ISO 14001; sommige vestigingen zijn bovendien gecertificeerd volgens ISO 5001 en ISO 45001.*
- ▶ Wij richten ons op het ontwikkelen van innovatieve en duurzame oplossingen die zijn ontworpen om het verbruik van water, energie en wasmiddelen te verminderen en de uitstoot te verlagen.
- ▶ Onze producten zijn afgestemd op het comfort van de gebruiker, gebaseerd op ergonomische principes en afgestemd op de natuurlijke werkwijze van de gebruiker, waardoor maximale efficiëntie met minimale inspanning wordt bereikt. Voor bepaalde producten voeren we ook ergonomische certificeringen door derde partijen uit (ERGOCERT).
- ▶ De keuze van materialen en technologieën voor onze producten voldoet aan de REACH-verordening (Registratie, evaluatie, autorisatie en beperking van chemische stoffen) en de RoHS-richtlijn (Beperking van gevaarlijke stoffen 2011/65/EU) ter bescherming van de menselijke gezondheid en het milieu.



*zie voor meer informatie het jaarlijkse duurzaamheidsverslag op: electroluxprofessionalgroup.com

Het bedrijf behoudt zich het recht voor om specificaties te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving. De foto's zijn niet contractueel bindend.