

Mindennapi kiválóság

e-XP 700 és 900 moduláris
főzőberendezés



Tárgymutató

Ön elmondja, mit szeretne, mi pedig meghallgatjuk	3
A „Trust the eXPerience” szemlélettől a „Mindennapi kiválóságig”	4
Innováció, amely napról napra inspirál.....	6
Gyorséttermet üzemeltet?	8
Teljes körű szolgáltatást nyújtó éttermet vezet?	10
Nagy teljesítményű konyhát működtet?.....	12
Free-zone indukció	14
Indukció egyszerűen.....	16
Magas termelékenységű olajsütők.....	18
OptiOil olajsütők ^{HP}	19
Elektromos tésztafőzők.....	20
Gázüzemű és elektromos normál tésztafőző.....	21
NitroChrome ³ sütőlap ^{HP}	22
Króm sütőlapok - polírozott és szálciszolt.....	23
Elektromos PowerGrill ^{HP}	24
Gázüzemű PowerGrill ^{HP}	25
Gázüzemű termékcsalád ^{HP}	26
Billenthető pirítóserpenyő.....	28
Multifunkciós főzőberendezés	29
IcyHot.....	30
Szilárd alapokra épülő konyha.....	31
Alapvető kialakítás és egyszerű tisztíthatóság	32
Elismerések és tanúsítványok	33
Essentia ügyfélszolgálat.....	34

Ön elmondja, mit szeretne...

Olyan megoldásra van szükségünk, amely hosszú távon is kiemelkedő hatékonyságot garantál, egyszerűbbé teszi a mindennapokat, és élvezetesebbé varázsolja a munkát. Sokoldalúságra vágyunk, hogy többféle ételkészítési technikát is alkalmazhassunk.

Olyan megoldásokra van szükségünk, amelyek kis helyen és nagy teljesítményű konyhákban is kiemelkedő eredményt nyújtanak – mindezt úgy, hogy közben megfelelnek a séfek és konyhai brigádok egyszerűségét és hatékonyságot előtérbe helyező elvárásainak.



...mi meghallgatjuk

A több mint 200 modellből álló, 700 mm és 900 mm mélységű termékvonalaink kivételes rugalmasságot és alkalmazkodóképességet kínálnak bármilyen konyhai környezethez – mindezt úgy, hogy az energiahatékonyság továbbra is kiemelt prioritás marad.



Rendkívüli egyszerűség

Amitől minden egyszerűvé válik. A mindig tökéletes eredményeket egyedi megoldások biztosítják, precíz és automatikus vezérléssel.



Egyedi karakter

Magas teljesítményű és sokoldalú megoldások teljes választéka, amely bármilyen konyhai környezethez képes alkalmazkodni, a lehető legjobb minőséget és teljesítményt biztosítva.



Extrém teljesítmény

Erő, termelékenység és rugalmasság. Egyszerre többféle menüt is kezelhet könnyedén, korlátlan mennyiségben, a különféle vendégkörök igényeinek megfelelően.



Kiemelkedő nyereségesség

Innovatív megoldások a magas hatékonyságért és megtakarításért. Kiseb fogyasztás és alacsonyabb üzemeltetési költségek.

A „Trust the eXPerience” szemlélettől a „Mindennapi kiválóságig”

Axel Wenner-Gren, az Electrolux alapítója 1908-ban beszélt először az innovációról.

Több mint egy évszázad telt el azóta, de küldetésünk változatlan: szakértelmünket, szenvedélyünket és folyamatos fejlődésünket szeretnénk a professzionális konyhák jövőjének alakításába fektetni.

Évtizedes tapasztalatunkra építve hoztuk létre az XP-t, amely öt séfgeneráció zsenialitásából és elhivatottságából született, és újradefiniálta a moduláris ételkészítés fogalmát.

Most pedig bemutatjuk az e-XP-t: a következő nagy előrelépést.

Egy új fejezetet, amely a modularitást és az indukciót új szintre emeli – magas teljesítményű, sokoldalú és inspiráló megoldásokat kínálva.

Több évtizednyi kulináris szakértelemmel **úttörői voltunk az indukciós technológiának**, és ma is vezető szerepet töltünk be azáltal, hogy olyan innovációkat alkotunk, amelyek a precizitást, a megbízhatóságot és a hatékonyságot testesítik meg, miközben optimalizálják az energia- és időfelhasználást, valamint az eredményeket.



A „Mindennapi kiválóság” pontosan ezt a szemléletet tükrözi: támogatjuk a séfeket a mindennapi kihívásokban, és a technológiát folyamatosan, érezhetően jobb eredménnyé alakítjuk.

Mi nem egyszerűen csak egy indukciót kínálunk. A saját megoldásunkat adjuk.

Nem állunk meg - folyamatosan fejlesztünk, így a séfek még hatékonyabban tudnak dolgozni, és inspiráljuk a kreativitásukat, hogy kiváló eredményt érjenek el - minden egyes nap.

Innováció, amely napról napra inspirál

Az e-XP-ben a moduláris ételkészítés jövője ölt formát – új megoldásokkal, amelyek támogatják a kreativitást, a teljesítményt pedig új szintre emelik.

Az elektromos megoldások új generációja, amelyet úgy terveztünk, hogy a konyhákat minden nap intuitívabbá, fenntarthatóbbá és inspirálóbbá tegye.



Free-zone indukció

Szabadság egy érintésre: készítsen ételeket korlátok nélkül.



Automatikus utántöltésű tésztafőző

Több idő jut arra, ami igazán számít: egy tésztafőző, amely elvégzi a háttérmunkát, hogy a séfek a saját művészetükre koncentrálhassanak.

OptiOil olajsütők^{HP}

Nagy teljesítmény, ropogós eredmények és okos megtakarítások: olajsütők, amelyek egyszerre biztosítják a tányéron a kiválóságot és a háttérben a hatékonyságot.



Gyorséttermet üzemeltet?



Sebesség, rugalmasság, konzisztencia

**Nagy teljesítményű,
5 kW-os indukciós
wok:** maximális
sebesség és
energiahatékonyság.

**„Spicy” indukciós
főzőlap:** minden,
amire szüksége van,
hogy ételeit igazán
különlegessé tegye!

**Szálcsiszolt króm
sütőlap:** tökéletes
rugalmasság többféle
étel elkészítéshez.

**Sültburgonya-
melegentartó:** kiváló
eszköz a sült ételek
tálalási hőmérsékleten
tartásához.



e-XP 700

**Az automatikus
utántöltésű
tésztafőző**
a digitális
kijelzőjével
precíz vezérlést,
a séfek számára
pedig az
állandó minőség
fenntartásával
nyugalmat is
biztosít.

**Sima felületek
és préselt,
lekerekített
munkafelületek**
a gyors és
egyszerű
tisztításért

Nagy
teljesítményű,
**(zónánként)
5 kW-os frontális
indukciós
főzőlap** - ideális
megoldás például
a látványfőzéshez.

OptiOil olajsütő^{HP}:
digitális kijelzővel az
egyszerű vezérléshez.
Ez az exkluzív,
kompakt megoldás
minden alkalommal
gyorsaságot,
következetes
minőséget és
rugalmasságot
biztosít



Számos telepítési lehetőség,
amely minden konyhához
egyedileg igazítható
megoldást kínál.

Teljes körű szolgáltatást nyújtó éttermet vezet?



Emelje magasabb szintre minden fogását

Polírozott króm sütőlap: tökéletes rugalmasság többféle étel elkészítéshez.

PowerGrill^{HP}: gázüzemű sugárzó fűtőrendszerrel, amely minimálisan csökkenti az ételek megégésének kockázatát. Az elektromos modell innovatív fűtőrendszerrel érhető el, amely nem csak energiamegtakarítást, de egyszerűbb tisztítást is biztosít.



OptiOil olajsütő^{HP}: digitális kijelzővel, nagy termelékenységűvel, valamint beépített olaj-visszaforgató szivattyúval ellátott, fejlett szűrőrendszerrel.

Vízoszlop átfolyásmérővel a főzőedénybe öntött víz mennyiségének méréséhez és kijelzéséhez.

Multifunkciós főzőberendezés: maximális rugalmasságot kínál – használható sütőlapként, pirítóserpenyőként, főzőüstként vagy vízfürdős melegtartóként.

Automatikus utántöltésű tesztafőző: intuitív kijelzővel a jobb láthatóságért és vezérlésért. Az automatikus vízutántöltés egyszerű működést és következetes főzési eredményeket biztosít.

Free-zone indukció: egyértelmű kezelőfelület a kiváló láthatóságért és irányításért. Kis méretű lábasok és serpenyők is használhatóak, így növelve a kreatív lehetőségek számát egyazon alapterületen belül.



Számos telepítési lehetőség, amely minden konyhához egyedileg igazítható megoldást kínál.

Nagy teljesítményű konyhát működtet?



Növelje minden szolgáltatása hatékonyságát

Pontindukció a maximális sebességért és energiahatékonyságért.

Folytonos, sima felületek és préselt, lekerekített munkafelületek a gyors és egyszerű tisztításért.

1200 mm széles NitroChrome³ sütőlap^{HP}: extra nagy, **karcolásálló** felület, amely korlátlan mennyiségű étel elkészítését teszi lehetővé.

Olajsütők^{HP}: teljes körű megoldás a sütéshez és az olaj élettartamának hatékony kezeléséhez.

Automata változat: maximális konzisztencia az automatikus kosáremelő rendszernek és az automatikus ételkészítési funkciónak köszönhetően.



Duomat piritóserpenyő: exkluzív megoldás nagy mennyiségű, nedves vagy száraz ételkészítéshez.

Hűtő/mélyhűtő készüléktartó: olyan megoldás, amely teljes hőmérséklet-szabályozást tesz lehetővé a fagyasztótól a hűtőszintig, bármilyen ráhelyezett készülékkel.

IcyHot: exkluzív megoldás, amely a sütőlap^{HP} vagy PowerGrill^{HP} berendezést hűtő/mélyhűtő készüléktartóval kombinálja a maximális termelékenységért.

R290

Környezetbarát megoldások az R290-nel

Az R290 hűtőközeg a globális felmelegedéssel kapcsolatos legszigorúbb előírásoknak is megfelel.



Számos telepítési lehetőség, amely minden konyhához egyedileg igazítható megoldást kínál.

Free-zone indukció

Az indukciós technológia a **precizitásával és hatékonyságával** forradalmasítja a professzionális konyhákat. Kialakítása kiválóan támogatja az egyenletes ételkészítési teljesítményt, az energiahatékonyságot és a kontrollált ételkészítési környezetet.

Bármilyen méretű edény, bárhol

A Free-zone indukció révén most még változatosabb étlap valósítható meg.

A fenntarthatóságon túl

Az indukciós technológia **90%-os energiahatékonyságot** biztosít, és kényelmesebb munkakörnyezetet teremt azáltal, hogy jelentősen csökkenti a környezeti hőterhelést.

Kiváló rugalmasság

A Free-zone indukció megfelel a séfek elvárásainak, ugyanis **teljesítmény- vagy hőmérséklet-alapú vezérlést is biztosít az ételkészítés** rugalmas és precíz kezeléséhez.





4 zóna, 4 gomb és 4 digitális kijelző. Zökkenőmentes irányítás a még jobb ételkészítési élményért.



Teljesítmény vagy hőmérséklet? Ön dönti el

Precízió egy érintésnyire

Válassza ki az ideális beállítást minden ételhez – **30-190 °C hőmérséklet, vagy 1-30 teljesítményszint zónánként.**

A precíz hőmérséklet- és teljesítményszabályzásnak köszönhetően a séfek minden alkalommal egyenletes, tökéletes eredményt érhetnek el.

Mindössze 7 cm-től – korlátlan kulináris szabadság

Kiemelkedő rugalmasság

Úgy tervezték, hogy **akár 7 cm átmérőjű edényekhez is megfelelő legyen.**

A változatos használhatóság ugyanazon alapterületen belül növeli a kreativitást és a szabadságot minden professzionális konyhában.

Fél- és teljes modulok

A Free-zone indukció két konfigurációban érhető el: teljes modulban 4 főzőzónával, vagy félmodulban 2 főzőzónával – a különféle konyhai igényekhez igazodva. Mindkét megoldás zárt szekrényre szerelve, és **kizárólag a 900-as sorozathoz érhető el.**

Indukció egyszerűen

Hatékony és fenntartható megoldások, amelyek minden konyha teljesítményét támogatják.

Indukciós főzőlap^{HP}

Gyors és hatékony. Ideális választás az expressz kiszolgáláshoz, alacsony energiafogyasztás mellett.



Precíz teljesítményszabályzás

Tökéletes irányítást biztosít ételkészítési igényeinek az energiaszabályzója révén, amely lehetővé teszi az alacsony teljesítmény használatát a kényes receptekhez, illetve a maximális teljesítményt a gyors kiszolgáláshoz.

Ideális választás: A teljes körű szolgáltatást nyújtó éttermek számára



Ideális választás: A magas termelékenységű konyhák számára



Optimalizált munkakörnyezet és könnyű tisztíthatóság

Az üvegkerámia felület csak akkor melegszik fel, amikor közvetlenül indukciós edénnyel érintkezik, így **hatékony, kényelmes** és könnyen tisztán tartható munkateret biztosít

Gyors és hatékony

Mivel az energia kizárólag az edény alját melegíti, a főzési hőmérséklet gyorsabban elérhető, a hővesztés pedig minimális. Ez tapadásmentes hatást, egyszerű tisztíthatóságot és kellemesebb munkakörnyezetet eredményez.

Akár 20% energiamegtakarítás*

Supergyors és hatékony

A teljesítmény és a maximális energiahatékonyság együtt növelik a termelékenységet. Az indukciós technológia javítja az energiahatékonyságot az infravörös modellekhez* képest

*A tesztelési eljárásokat az ASTM F1521 szabvány alapján alakították ki, a lehető legnagyobb hatékonyságot biztosító edénytípus használatával.



„Spicy” indukciós főzőlap^{HP}

Élvezze, hogy az ízek és a hatékonyság kéz a kézben járnak.



Ideális választás:
A gyorséttermek számára



Minden ott van karnyújtásnyira, ami ahhoz kell, hogy „megfűszerezze” receptjeit.

A horizontális indukciós főzőlap két elülső főzőzónával (egyenként 5 kW), valamint egy fűszertartóval 6 db 1/9 GN gastronorm edény számára. Ideális például a látványfőzéshez és szószok készítéséhez. A gastronorm edénytartó túlfolyócsatornával rendelkezik, amely jeges vízzel tölthető fel – így az alapanyagok hidegen tarthatók.

Indukciós wok^{HP}

Engedje szabadjára kreativitását. Tökéletes választás zöldségekhez, sauté-khez és ázsiai stílusú ételekhez.



Ideális választás:
A gyorséttermek számára



5 kW-os indukciós wok

A nagy teljesítményű, 5 kW-os indukciós zóna rendkívül gyors ételkészítést és optimális eredményeket biztosít.

Nagy teherbírású üvegkerámia wok tál

Erős, tartós üvegkerámia tál, amely kialakításának köszönhetően tökéletesen illeszkedik az indukciós wok serpenyőkhöz.

Magas termelékenységű olajsütők

Ideális választás:
A gyorséttermek számára



Költségcsökkentésre és nagy termelékenységre tervezett, hatékony sütési megoldások.



**Magas termelékenység +
magas hatékonyság
= magasabb profit**

A rendkívül gyors felmelegedési idő és a villámgyors hőmérséklet-visszanyerés magas teljesítményt biztosít

**Akár 38 kg* burgonya óránként
(1 medence)***

*Az „ASTM F1361 – Deep Fat Fryers” szabvány alapján végzett tesztek a 23 literes olajsütő^{HP} modelleken, maximális töltettel.

V alakú medence

A V alakú medence hideg zónával rendelkezik, amely minimalizálja az olaj fáradását, meghosszabbítva az olaj élettartamát és javítva a tisztaságát. A külső fűtőelemeknek köszönhetően a tisztítás egyszerű és gyors.



**Válassza a 23 literes
olajsütőt^{HP} (900XP)
a következőkhöz:**

Automatikus ételkészítési funkció*

A szabadalmaztatott automatikus ételkészítési funkció automatikusan a töltet méretéhez igazítja az ételkészítési programot. Akár 5 program is elmenthető, így a kezelők gyorsabban és egyenletesebben dolgozhatnak.

SZABADALMAZTATOTT*
(EP3125644B1 és kapcsolódó család)

Fejlett szűrőrendszer

A **fejlett szűrőrendszer** a legkisebb ételmaradványokat is eltávolítja, meghosszabbítva az olaj élettartamát. Ez kézzelfogható megtakarítást eredményez, és csökkenti a környezet terhelését.

**Válassza a 15 literes
olajsütőt^{HP} (700XP)
a következőkhöz:**

Automatikus kosáremelő rendszer

2, egymástól függetlenül vezérelhető emelővel felszerelve.

Programozható vezérlés

5 különböző programmal (programonként 5 hőmérséklet és 2 emelési idő).

OptiOil olajsütők^{HP}

A nagy teljesítmény és a ropogós eredmények egyetlen megoldással elérhetők.



Nagy teljesítmény és konzisztens eredmények, optimalizált olajfelhasználás mellett, még a legkompaktabb konyhákban is

Akár **66 kg*** burgonya óránként (két medence)*

*Az „ASTM F1361 – Deep Fat Fryers” szabvány alapján végzett tesztek a 2x15 literes OptiOil olajsütő^{HP} modelleken, maximális töltettel.



Akár **50%*** olajmegtakarítás a papírszűrős, fejlett szűrőrendszernek köszönhetően

Olajszintre vonatkozó figyelmeztetés

Időben jelzi az utántöltés szükségességét, biztosítva a következetes sütési minőséget adagról adagra.

Intuitív vezérlés

Az új digitális kijelző és gomb jobb láthatóságot és könnyű kezelést kínál, egyszerű és precíz működtetést biztosítva.

* Belső tesztek alapján

Elektromos tésztafőzők

Rendkívül sokoldalú megoldás, nem csak tésztahoz. Hús, zöldségek, burgonya, rizs, gabonafélék és sok más étel készítéséhez is ideális.



Automatikus utántöltésű tésztafőző – konzisztencia állásidő nélkül

Automatikus vízutántöltés

Az automatikus utántöltés mindig optimális vízszintet tart, így biztosítva az egyenletes eredményt és a megszakítás nélküli termelékenységet. A napi feladatok leegyszerűsítése időt takarít meg, csökkenti az állásidőt és megkönnyíti a séfek munkáját minden egyes műszakban.

Intuitív vezérlés

Az új digitális kijelző és gomb jobb láthatóságot és könnyű kezelést kínál, egyszerű és precíz működtetést biztosítva.



Automatikus tésztafőző (700XP)

A 20 literes medence alatt elhelyezett, **nagy teljesítményű** infravörös fűtőrendszer gondoskodik a kiemelkedő teljesítményről.

A **Rapid rendszer** forró vízzel tölti fel a medencét, így a forrás

folyamatos marad, ami javítja az ételkészítési eredményeket és növeli a termelékenységet.

A **biztonsági berendezés** megakadályozza a készülék működését, ha nincs víz a medencében.



Gázüzemű és elektromos normál tésztafőző

Ideális választás: A teljes körű szolgáltatást nyújtó éttermek számára



Rugalmasra és hatékonyságra tervezve, hogy minden étel tökéletes pontossággal készüljön el.



Gázüzemű tésztafőző

A folyamatos teljesítményszabályzásnak köszönhetően **pontos irányítást biztosít a teljesítményszint** és a forráspont intenzitása felett. Az alacsonyabb hőmérsékleten történő működés lehetősége **csökkenti a gázfogyasztást a kevésbé leterhelt időszakokban**, míg az elektromos csatlakozás hiánya rugalmas telepítést és használatot biztosít.

Elektromos tésztafőző

Medence alatt elhelyezett, lépésenként vezérelhető infravörös fűtőrendszert használ. Ez egyenletes teljesítményt és hatékonyságot, valamint konzisztens ételkészítési eredményeket garantál.

Energiatakarékos berendezés

Minden modellhez opcionálisan elérhető. Előmelegített vizet használ az utántöltéshez, így állandóan forrásban tartja a vizet további energiafelhasználás nélkül. Ez a megoldás optimalizálja a fogyasztást, és növeli az üzemi hatékonyságot.



Automatikus kosáremelő rendszer

Maximalizálja a folyamatokat, csökkenti a terhelést és minden alkalommal tökéletes eredményt biztosít.

Az automatizálás garantálja az ételkészítési program megismételhetőségét, így a minőség adagról adagra egyenletes lesz.

- Akár 9 programozható ételkészítési idő is elmenthető.
- Egyszerű, gombnyomásos aktiválás; kézi üzemmód is rendelkezésre áll.
- A tésztafőző bármelyik oldalára, vagy akár mindkét oldalára is felszerelhető a maximális rugalmasság érdekében.
- 200 mm széles, 2/3-os rozsdamentes acél kosártartókkal (700 XP / 900 XP), amelyek egyenként 1/3-os kosarat (900 XP) vagy 1/2-es kosarat (700 XP) képesek befogadni.

NitroChrome³ sütőlap^{HP}

Ideális választás: A magas
termelékenységű konyhák
számára



Egy egyedülálló, karcolásmentes megoldás, amely ideális nagy igénybevételű használatra, egyszerűbbé teszi az ételkészítést, megkönnyíti a tisztítást és alacsony a hőkibocsátása.



Szabadalmazott karcolásmentes felület

A NitroChrome³ rendkívüli ellenállást garantál a karcolásokkal és a korrózióval szemben, emellett fokozza a sütőlap tapadásmentességét, így a nap végén garantált az egyszerű tisztítás.

SZABADALMAZTATOTT*

(EP3117746B1 és kapcsolódó család)

Egyenletes ételkészítés

Azonos hőfok az egész felületen, hideg zónák nélkül, így **maximális eredményt** biztosít az étel helyétől függetlenül. A 20 mm vastag, nagy teherbírású sütőlap nagy hőtehetetlenséget biztosít a **gyors hővisszanyerés** érdekében.

Maximális higiénia a konyhában

A NitroChrome³ sütőlap^{HP} teljes hosszában futó, 110 mm-es zsírelvezető csatornával, nagy (60 mm-es) lefolyónyílással és 3 literes gyűjtőtartályokkal rendelkezik – a gyorsabb ürítéshez és az egyszerűbb kezeléshez.

Ételkészítés felül, hűtés vagy fagyasztás alul

Az 1200 mm-es hűtő/mélyhűtő készüléktartóval kombinált NitroChrome³ sütőlap^{HP} lehetővé teszi, hogy ételt készítsen és az alapanyagokat az ideális hőmérsékleten tartsa – mindezt egy helyen. Egyedülálló megoldás a piacon.



Nagy mennyiségű ételt kell elkészítenie? Semmi gond

A NitroChrome³ sütőlap^{HP} **nagy, 600×1200 mm-es sütőfelületének** köszönhetően akár 350 friss hamburgert is elkészíthet 1 óra alatt – 50 darabot egy adagban.*

*belső tesztek alapján



Króm sütőlapok – polírozott és szálcsiszolt

Maximális minőség, bármilyen recepthez.
Húsokhoz, halakhoz és zöldségekhez egyaránt.



Polírozott króm sütőlap

Nincs ízátvitel: A polírozott, tükörfényes felületű krómozott lapon történő sütés megakadályozza az ízek keveredését, amikor egyik alapanyagról a másikra vált. Gyors és egyszerű tisztíthatóságának köszönhetően könnyedén változtathatja a menüt, így rugalmasan reagálhat a vendégek igényeire.

Könnyű tisztíthatóság: A tisztítás igazán egyszerű a lekerekített sarkokkal, nagy leeresztőnyílással és az eltávolítható, 3 oldalú fröccsenésgátlóval rendelkező, 1 darabból préselt főzőfelületnek köszönhetően.

Ideális választás: A teljes körű szolgáltatást nyújtó éttermek számára



Szálcsiszolt króm sütőlap

Magas ellenálló képesség: A durván szálcsiszolt krómfelület rendkívül ellenálló a karcolásokkal szemben, és megkönnyíti a nap végi tisztítási műveleteket.

Ideális választás:
A gyorséttermek számára



Válassza ki a megfelelő felületet

Igéneiei szerint választhat sima, bordázott vagy vegyes (sima/bordázott) sütőfelületet. Döntött vagy vízszintes lapkialakítással is elérhető (utóbbi ideális a kevés zsiradékban történő sütéshez).



Garantált élelmiszerbiztonság

Az Electrolux Professional krómozott sütőlapok teljes mértékben megfelelnek az élelmiszerekkel érintkező anyagokról szóló 1935/2004/EK európai rendelet előírásainak



Elektromos PowerGrill^{HP}

Gyors indítás és egyenletes hő a tökéletes grillezéshez.



Gyors felmelegedés

A gyors felmelegítést biztosító technológia nem csak rekordidő alatt melegíti fel a grillt, hanem a sütési időt is csökkenti a sütőrácsokkal párosított fűtőelemeknek és a szabadalmaztatott Heat Boost kivethető hőterelőknak köszönhetően*.

SZABADALMAZTATOTT*
(EP3127458B1 és kapcsolódó család)

Energiaszabályozás

Csökkentse a grillezéshez szükséges időt, takarítson meg energiát és használjon különböző sütési módokat az energiaszabályozás révén. A grill a használaton kívüli időszakban minimális hőmérsékleten tartható, majd rekordidő alatt eléri az üzemi hőmérsékletet. A hőterelők javítják a sütési teljesítményt és növelik az energiahatékonyságot.

Tökéletes illeszkedés

Legyen kicsi vagy nagy. Az elektromos PowerGrill^{HP} modulok a legkülönbözőbb méretekben elérhetők, hogy a rendelkezésére álló helyet maximálisan kihasználhassa. Az akár 1200 mm széles sütőfelületekkel és gyors felmelegedéssel gyorsabban tálalhatja az ételeket.

ICY ❄️ HOT

Tegye konyháját még ergonomikusabbá. Hűtött/fagyasztós készüléktartóra* vagy szekrényegységre is felszerelhető.

* A 700-as verzió csak korlátozott elrendezési lehetőségekkel telepíthető.



Grillezzen bárhol – még gázmentes helyeken is, például bevásárlóközpontokban vagy történelmi városrészekben.

Tökéletes eredmények

Egyenletes, hibátlan grillezés minden egyes adagnál és minden eddiginél gyorsabb felmelegedési idő. Egyedülálló kialakítása csökkenti a fűtőelemek és a sütőrácsok közötti távolságot az egyenletes hőeloszlás érdekében.

Egyszerű használat és tisztítás

A sütőrácsok kivethetők és mosogatógépben moshatók, így a tisztítás gyors és egyszerű. A beépített vízcsap és a zsírfelfogó tálca megkönnyíti a feltöltést és az ürítést.

A **vízszintjelző** figyelmeztet, hogy a tartály mindig megfelelően fel legyen töltve a megbízható működés érdekében.



Gázüzemű PowerGrill^{HP}

Ideális választás:
A gyorséttermek számára



Azonnali hő és könnyű vezérlés a sokoldalú ételkészítéshez.



Inkább a nyílt lángot
részesíti előnyben?
Növelje termelékenységét
a nagy teljesítményű,
erőteljes és sokoldalú,
gázüzemű PowerGrill^{HP}
készülékkel

Rugalmas teljesítményszabályozás

A precíz teljesítményszabályozás széles hőmérséklet-tartományt biztosít, a nagy hatékonyságú rozsdamentes acél égők különálló blokkja pedig lehetővé teszi a sütőrácok független és rugalmas használatát.

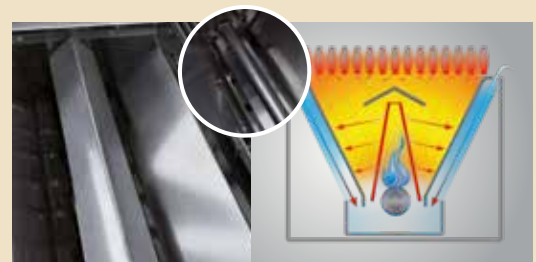
Nagy teljesítmény és egyszerű tisztítás

A nagy méretű (akár 185,5 mm-es), zománcozott öntöttvas rácsok maximális termelékenységet biztosítanak, a tapadásmentes felületnek köszönhetően pedig egyszerű a használatuk. Az égőnként egy, teljes mélységű, kivehető zsírfelfogó fiók feltölthető vízzel, ami megkönnyíti a tisztítást és segít nedvesen tartani az ételeket.



Grillezés felül, hűtés vagy fagyasztás alul

Az 1200 mm-es hűtő/mélyhűtő készüléktartóval kombinált PowerGrill^{HP} lehetővé teszi, hogy egy helyen teljes erővel grillezzel, az alapanyagokat pedig az ideális hőmérsékleten tartsa. Egyedülálló megoldás a piacon.



Nagy hatékonyságú sugárzó hő

A hőt a hőterelők felé, majd a sütőrácra sugározza a rendszer, így az egész felületen egyenletes lesz a hőeloszlás a tökéletesen grillezett ételekért.

- ▶ A kivehető sugárzók egyszerű hozzáférést biztosítanak az égőkhöz, megkönnyítve a tisztítást.
- ▶ A sütőfelület rendkívül magas hőmérsékletet ér el, gyorsan kérésítve az ételt, így az zamatos és szaftos marad.
- ▶ Az AISI 441 anyagú sugárzólemezek magas hőmérsékleten is ellenállóak, így elkerülhető az anyag károsodása.

SZABADALMAZTATOTT*

(US9591947B2 és kapcsolódó család)



Gázüzemű termékcsalád^{HP}

Erőre tervezve, irányításra optimalizálva.



A magas termelékenység szolgálatában

A zökkenőmentes tisztítás és **maximális termelékenység** jegyében tervezett, magasra helyezett égők csökkentik a kiömlés kockázatát, így a működés folyamatos és hatékony marad.

A meghosszabbított edénytartókkal ellátott, masszív, nagy teherbírású, zománczott öntöttvas rácsok még a legkisebb edényeket is **biztonságosan és stabilan megtartják** minden egyes alkalommal.

Magas termelékenység

A HP modellekben minden egyes égő akár **10 kW teljesítményt** is képes biztosítani.

Egyszerű tisztítás

Az 1 darabból préselt, mélyhúzott munkafelület a könnyű tisztítás érdekében készült.

„Flower Flame” égők

A „Flower Flame” égők gondoskodnak a rugalmasságról és a nagy hatékonyságról.

Az égőfej, amely minden igényt kielégíti: egyedi formájának köszönhetően – amely vízszintesen és függőlegesen is tágul, – bármilyen alakú és méretű edény, serpenyő ráhelyezhető. A láng az edény aljának átmérőjéhez igazodik, maximális lefedettséget nyújtva, gyorsabban elérve az ételkészítési hőmérsékletet, és ezáltal **csökkentve a hővesztéséget**.



Tanúsított ergonómia és kulináris precizitás

1 csillagos ErgoCert-tanúsítvány a következő ergonómiai irányelvekkel összhangban:

- ▶ Stresszmentes teljesítményszabályozás a 700 és 900XP edényfelismerő érzékelőknek köszönhetően
- ▶ A séfek nyugalma érdekében a láng azonnal kialszik, amint az edényt felemelik.



Az EcoFlame segítségével akár **20%-os** gázmegtakarítás is elérhető*.

*az EPR kutatás-fejlesztési laboratóriumban végzett belső tesztek alapján (csak a 900XP modellen elérhető)



Egészítse ki az égőket sütőalapos konfigurációval a könnyebb használat és a korlátlan menülehetőségek érdekében





Billenthető pirítóserpenyő

Exkluzív megoldás nagy mennyiségű, nedves vagy száraz ételkészítéshez.



Egységes hőmérséklet

Az innovatív Duomat főzőfelülettel (különböző rozsdamentes acélok kombinációja) ellátott párolóedények a legjobb megoldást jelentik az egyenletes hőmérséklet biztosítására a főzőfelületen. Jobb hőstabilitást garantálnak száraz sütésnél, és a legkiválóbb korrózióállóságot nedves sütésnél.

Biztonságos működés

A gázüzemű (900XP) vagy elektromos infravörös (900XP/700XP) fűtőrendszer a medence aljához van rögzítve, és billentéskor vele együtt mozog a maximális biztonság és higiénia érdekében.

Funkcionális kialakítás

A megerősített, ellensúlyozott fedél a rozsdamentes acél fogantyújával ergonomikus használatot biztosít, és zárt állapotban munkafelületként is funkcionál.



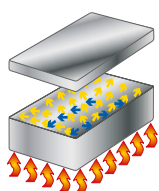
Könnyű kezelhetőség

A manuális billentőrendszer pontos irányítást tesz lehetővé, míg a speciálisan formázott kiöntőperem csökkenti a kiömlés veszélyét az ürítés során. A modellek automatikus billentéssel is elérhetők a még nagyobb kényelem érdekében.



Multifunkciós főzőberendezés

Négy készülék egyben. Használható sütőlapként, piritóserpenyőként, főzőüstként vagy vízfürdős melegentartóként – azoknak a konyháknak, ahol a maximális rugalmasság elengedhetetlen.



Egyenletes ételkészítés

A 11 vagy 22 literes, 304 AISI rozsdamentes acélból készült medence 15 mm-es kombinált fenéssel (12 mm lágyacél alsó réteg és 3 mm korrózióálló 316 AISI felső réteg) biztosítja az egyenletes hőeloszlást az egész felületen.

Egyszerű tisztítás

A lekerekített sarkok és a sima élék megkönnyítik a tisztítást, és javítják a higiéniát minden használat után.

Precíz vezérlés

A termostatikusan szabályozott hőmérséklet (100 °C és 250 °C között) pontos sütést tesz lehetővé még a legérzékenyebb ételeknél is.

A nagy leeresztőnyílás egyszerűvé teszi a folyékony készítmények elvezetését közvetlenül a gastronorm edényekbe.

Mellékelt tartozékok: dugó, sima sütőlaphoz való kaparó és leeresztőcső az ételek összegyűjtéséhez.

Rendkívül sokoldalú

Tökéletes száraz sütéshez (sütőlapként), főzéshez (levesek, szószok, forralás) vagy sekély olajban sütéshez (serpenyő jelleggel).



Icy Hot

Ideális választás: A teljes körű szolgáltatást nyújtó éttermek számára



Ideális választás: A gyorsétermek számára



Forró és hideg – együtt, maximális hatékonysággal, kis helyigény mellett



ICY ❄️ HOT

Teljes sütési teljesítmény a hűtő/
mélyhűtő készüléktartón.*

Fenntartható teljesítmény

Fenntartható erő egy érintésnyire

Maximális teljesítmény **PowerGrill^{HP}** vagy **NitroChrome³ sütőlap^{HP}** készülékekkel, az innovatív hűtő/mélyhűtő készüléktartóra helyezve – mindez egy 1200 mm-es egységben. Egyedülálló megoldás, amely csökkenti a felesleges lépéseket a konyhában és optimalizálja a munkafolyamatot.

Energiatudatos hűtés

A készülék R290 gázzal működik, megfelelve a globális felmelegedésre vonatkozó legszigorúbb előírásoknak.

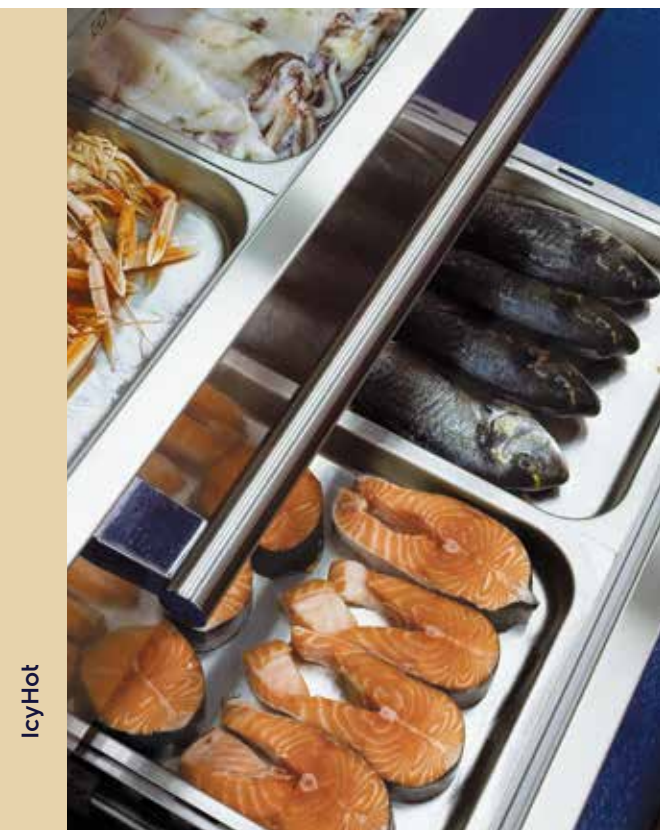
Termelékenység-növelés

Az alapanyagok közvetlenül a sütőfelület alatt maradnak az ideális hőmérsékleten, így nincs szükség arra, hogy a hűtő és a főzőpont között ingázzon. Ezzel időt takarít meg és növeli a hatékonyságot.

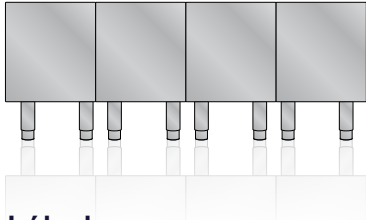
Rugalmas konfiguráció

A készüléktartó fagyasztóként vagy hűtőként is beállítható (-22 °C és +8 °C között), a menü igényei szerint. Igény esetén kerekre is szerelhető a rugalmas mozgathatóság érdekében.

*Moduláris koncepció, amely bármilyen hideg készüléktartóhoz párosítható felső sütőegységgel – kiemelkedő ergonómiát és jelentős időmegtakarítást biztosítva.



Szilárd alapokra épülő konyha



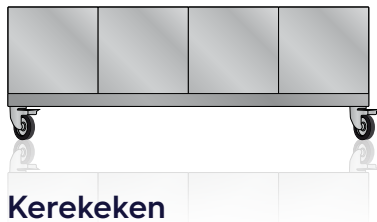
Lábakon

Standard megoldás, amely akkor ideális, ha a készülékeket fixen szeretné telepíteni, de szükség van a magasság állítására. Minden szabadon álló készülékhez és készüléktartóhoz alaptartozék.



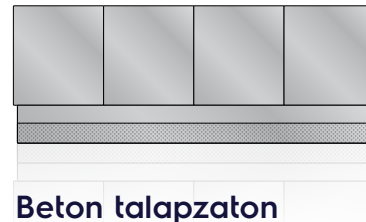
Takart lábazattal

A lábtakaró eltakarja a lábakat, lezárva a padló és a készülékek közötti területet. Alkalmazható szabadon álló, lábakkal felszerelt készülékeknel és készüléktartóknál.



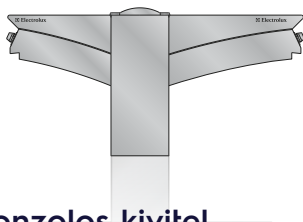
Kerekeken

A lábak helyett használható, rugalmas megoldás, amely lehetővé teszi a készülékek könnyű mozgatását. Minden szabadon álló készülékre és készüléktartóra felszerelhető. A kerekek számának csökkentéséhez használjon tartórudakat.



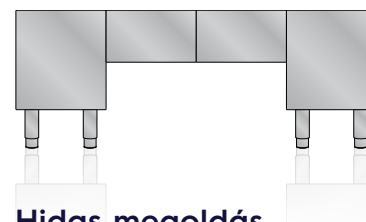
Beton talapzaton

Zárt kialakítást biztosít, amely beton talapzatra szerelhető – többféle megoldás is elérhető. Minden szabadon álló készülékkel kompatibilis.



Konzolos kivitel

Esztétikus és higiénikus megoldást biztosít egy tartókeret segítségével. Használható egyoldalas és hátoldalanknál összetolt rendszerekhez. A legtöbb egységgel kompatibilis.

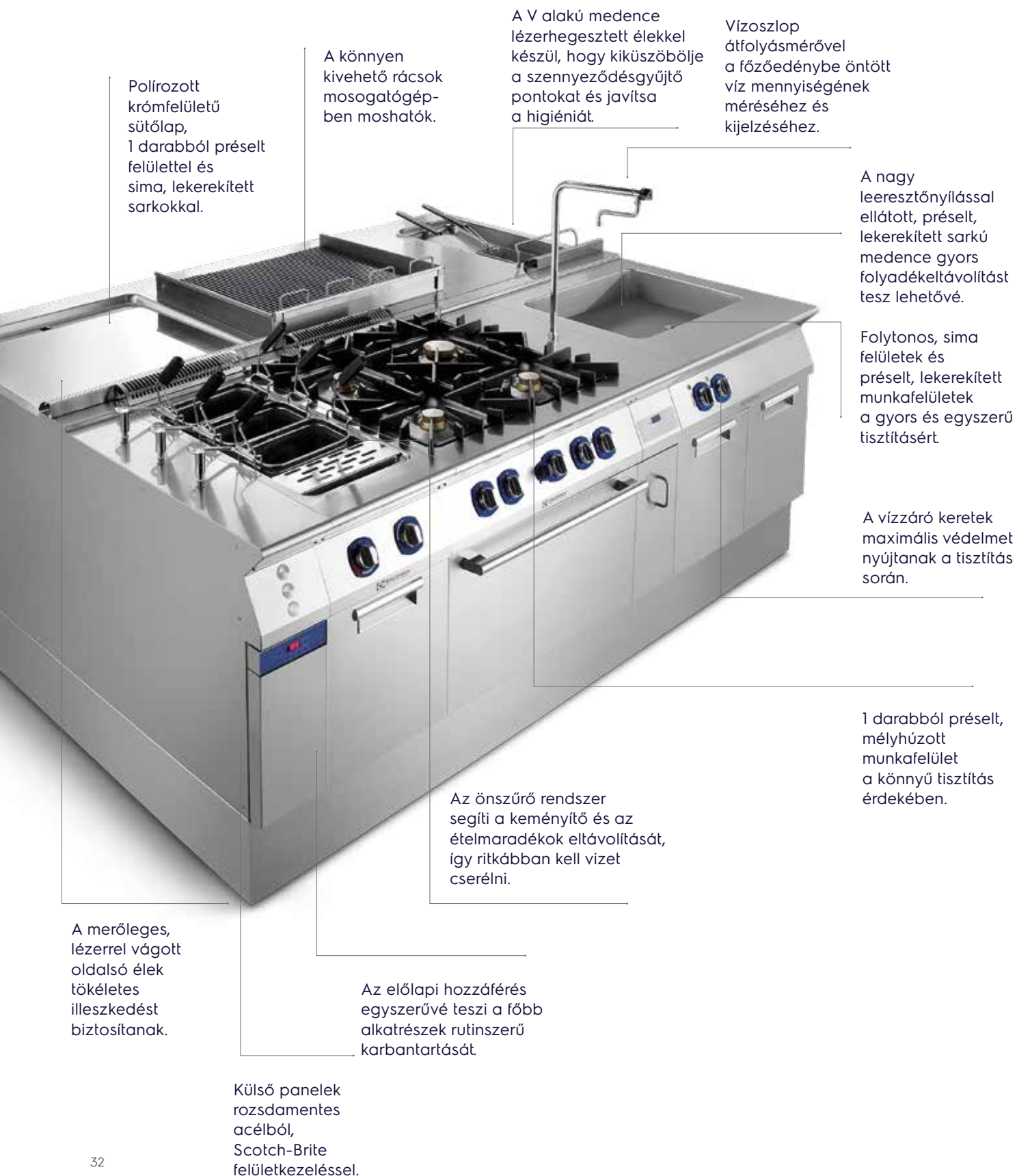


Hidas megoldás

Higiénikus megoldás, amelynél a felső készülékek két szabadon álló egység között, felfüggesztve helyezhetők el. A felső egységek két szabadon álló készülék közé telepíthetők, legfeljebb 1600 mm hosszúságig. A szabadon álló egységek akár 2000 mm hosszúságig is telepíthetők.

További részletes információkért vegye fel a kapcsolatot helyi Electrolux Professional képviselőjével, vagy tekintse meg a 700XP és 900XP tartozékaira vonatkozó prospektust.

A legnehezebben hozzáférhető részek is könnyen tisztíthatók



Elismerések és tanúsítványok

Szigorú tesztek és tanúsítás a legszigorúbb szabványoknak teljes mértékben megfelelően.

Rendszerek



Biztonság



Helyi tanúsítványok*



Csak grillekhe

* Egyes modellek esetében. További információért forduljon helyi Electrolux Professional értékesítési képviselőjéhez.



Essentia Csapatunk az Ön szolgálatában. Bármikor, bárhol

Az Essentia a kiváló ügyfélszolgálat szíve: egy dedikált szolgáltatás, amely gondoskodik az Ön versenyelőnyéről. Az Essentia megbízható szervizhálózattal, személyre szabott exkluzív szolgáltatásokkal és innovatív technológiával biztosítja az Ön számára a szükséges támogatást, és gondoskodik a folyamatairól.

Több mint **2200 hivatalos szervizpartnerre**, **10 000 szervizmérnökre** több mint **149 országban** és több mint **170 000 kezelt pótalkatrészre** számíthat.

Szervizhálózat, amely mindig elérhető

Készen állunk és elkötelezettek vagyunk arra, hogy egy olyan **egyedülálló szolgáltatási hálózattal** támogassuk, amely **megkönnyíti munkáját**.

Őrizze meg a berendezések teljesítményét

A váratlan problémák elkerülése érdekében elengedhetetlen a megfelelő karbantartás elvégzése az **Electrolux Professional** kézikönyvek és ajánlások szerint. Az **Electrolux Professional Ügyfélszolgálat** számos **testre szabott szervizcsomagot** kínál. További információkért forduljon hivatalos **Electrolux Professional szervizpartneréhez**.

Bízhat az eredeti tartozékok és fogyóeszközök gyors kiszállításában, amelyeket az **Electrolux Professional** szakértői szigorú teszteknek vetnek alá, hogy biztosítsák **berendezése tartósságát és teljesítményét**, valamint a **felhasználók biztonságát**.



**Az innováció itt
kezdődik – és
nem áll meg.**

Az e-XP sorozatban
rejlő teljes potenciál
rugalmas, a jövő
kihívásaira is felkészült
professzionális
konyhákat biztosít.

**Készen áll
a mindennapi
kiválóságra?**





A kiválóság minden tevékenységünk központi eleme. Ügyfeleink igényeinek előrejelzésével a következőkre törekszünk: kiválóság munkatársainkkal, innovációinkkal, megoldásainkkal és szolgáltatásainkkal. Hogy mi legyünk azok, akik megkönnyítik ügyfeleink munkáját, akikkel nagyobb nyereséget érhet el – és minden nap fenntartható maradjon.

Kövessen minket:



www.electroluxprofessional.com

Kiválóság a környezetet szem előtt tartva

- ▶ Az Electrolux Professional Group gyárainak többsége harmadik fél által végzett ISO (Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) tanúsítással rendelkezik az ISO 9001 és ISO 14001 szabvány szerint, néhány telephely pedig ISO 5001 és ISO 45001 tanúsítvánnyal is rendelkezik.*
- ▶ Az alacsony víz-, energia- és mosószerszerezéskor, valamint a csökkentett károsanyag-kibocsátást célzó innovatív és fenntartható megoldások kifejlesztésére összpontosítunk.
- ▶ Termékeinket az emberi kényelemhez igazítjuk az ergonómiai elvek alapján és a felhasználó természetes munkafolyamatának megfelelően, minimális erőfeszítéssel maximális hatékonyságot érve el. Bizonyos termékeken harmadik fél által kiadott ergonómiai tanúsításokat is végzünk (ERGOCERT).
- ▶ A termékeink anyagainak és technológiáinak kiválasztása megfelel a REACH (vegyi anyagok regisztrálása, értékelése, engedélyezése és korlátozása) és a RoHS (veszélyes anyagok korlátozása, 2011/65/EU) irányelveknek az emberi egészség és a környezet védelme érdekében.



*További részletekért tekintse meg az éves Fenntarthatósági Jelentésünket: electroluxprofessionalgroup.com