

L'excellence au quotidien

Cuisson modulaire
e-XP 700 & 900



Sommaire

Vous avez des besoins, nous vous écoutons.....	3
L'Excellence au quotidien.....	4
L'innovation qui vous inspire chaque jour	6
Votre restaurant propose un service rapide ?.....	8
Votre restaurant propose un service complet ?	10
Votre cuisine est orientée productivité ?	12
Induction Free-zone.....	14
L'induction en toute simplicité.....	16
Friteuses Haute Productivité.....	18
Friteuses ^{HP} OptiOil.....	19
Cuiseur à pâtes électrique	20
Cuiseur à pâtes standard gaz et électrique.....	21
Fry Top ^{HP} NitroChrome ³	22
Fry Top Chrome - Poli ou brossé	23
PowerGrill ^{HP} électrique.....	24
PowerGrill ^{HP} au gaz.....	25
Gamme ^{HP} au gaz.....	26
Braisières basculantes	28
Cuiseur Multifonctions	29
Icy Hot.....	30
Différents types de bases.....	31
Design et nettoyage	32
Certifications	33
Le service client Essentia	34

Vous avez des besoins...

Nous avons besoin d'une solution qui garantisse une efficacité exceptionnelle au fil du temps et qui rend la vie et le travail plus faciles et plus agréables.

Nous avons besoin de polyvalence pour utiliser plusieurs techniques de cuisson.

Nous avons besoin de performances de cuisson dans des espaces réduits, d'une cuisine à haute productivité. Nos chefs et brigades recherchent la simplicité et l'efficacité.



...nous vous écoutons

Avec plus de 200 modèles répartis sur deux lignes de produits, d'une profondeur de 700 mm et 900 mm, nous offrons la plus grande flexibilité et adaptabilité pour tous types d'espaces de cuisine, avec toujours comme priorité les économies d'énergie.



Simplicité extraordinaire

Tout est facile.

Des résultats toujours parfaits grâce à des solutions uniques avec un contrôle précis et automatique.



Personnalité exclusive

Une gamme complète de solutions performantes et polyvalentes capables de s'adapter à tous types d'espaces de cuisine pour un maximum de qualité et de performance.



Puissance extrême

Puissance, productivité et flexibilité. Gérer plusieurs menus en quantités illimitées pour satisfaire tous les besoins des clients.



Une rentabilité étendue

Des solutions innovantes pour une efficacité et des économies élevées.

Moins de consommation et moins de frais de fonctionnement

L'Excellence au quotidien



En 1908, Axel Wenner-Gren, fondateur d'Electrolux, a parlé pour la première fois d'innovation.

Plus d'un siècle s'est écoulé, mais notre mission reste inchangée : canaliser l'expertise, la passion et le progrès afin de façonner l'avenir des cuisines professionnelles.

Forts de ces années d'expérience, nous avons lancé la gamme XP, née du génie et du dévouement de cinq générations de chefs, qui ont redéfini le concept de cuisine modulaire.

Nous présentons maintenant e-XP :

Un nouveau chapitre qui élève la cuisson modulaire et l'induction à de nouveaux sommets - en proposant des solutions toujours plus performantes, polyvalentes et conçues pour inspirer.

Forts de plusieurs décennies d'expertise culinaire, **nous avons été les pionniers de la technologie par induction** et nous continuons aujourd'hui à jouer un rôle central en concevant des innovations qui incarnent la précision, la fiabilité et l'efficacité tout en optimisant l'énergie, le temps et les résultats.



"L'Excellence au quotidien" reflète cet esprit : soutenir les chefs dans leurs défis quotidiens et transformer la technologie en résultats constants et tangibles.

Nous ne nous contentons pas de proposer l'induction. "Elle est en nous".

Et nous continuerons à innover - pour donner aux chefs les moyens d'agir, inspirer la créativité et atteindre l'excellence, jour après jour.

L'innovation qui vous inspire chaque jour

Avec e-XP, l'avenir de la cuisine modulaire prend forme grâce à de nouvelles solutions conçues pour favoriser la créativité et améliorer les performances.

Une nouvelle génération de solutions électriques, créées pour rendre les cuisines plus intuitives, plus durables et plus inspirantes, chaque jour.



Induction Free-zone

La liberté au bout des doigts :
cuisinez sans limites.



Cuiseur à pâtes à remplissage automatique

Du temps pour ce qui compte le plus :
un cuiseur de pâtes qui s'occupe du
reste, pour que les chefs puissent se
concentrer sur leur art.

Friteuses OptiOil HP

Productivité élevée, goût croustillant
et économies intelligentes : des
friteuses conçues pour offrir
l'excellence dans l'assiette et
l'efficacité en cuisine.



Votre restaurant propose un service rapide ?



Rapidité, flexibilité, cohérence

**Wok à induction
haute puissance
5kW**
rapidité maximale
et efficacité
énergétique.

**Top à induction
«Spicy»**
tout ce qu'il faut
pour épicer vos
plats est à portée
de main !

**Fry Top
Chrome brossé**
offre la possibilité de
cuisiner une grande
variété d'aliments.

Bac à frites chauffant
un excellent appareil
pour maintenir vos
aliments frits à une
température idéale
pour le service.



e-XP 700

**Cuiseur à pâtes
à remplissage
automatique**
doté d'un écran
numérique pour un
contrôle précis qui
offre une tranquillité
d'esprit aux chefs
en garantissant une
qualité constante.

Surfaces lisses
et plans de
travail arrondis et
emboutis pour un
nettoyage rapide
et facile.

**Plaque de cuisson
à induction**
très performante
**de 5 kW (chaque
zone)**, parfaite
pour la cuisson
frontale.

Friteuse^{HP} OptiOil
dotée d'un écran
numérique pour un
contrôle facile. Cette
solution compacte
exclusive garantit la
rapidité, la qualité
constante et la
flexibilité, à chaque
fois.



Choix complet de
typologies d'installation,
pour s'adapter à votre
cuisine.

Votre restaurant propose un service complet ?



Sublimez chaque plat

Fry Top

Chrome brillant

offre la possibilité de cuisiner une grande variété d'aliments.



PowerGrill^{HP}

système de chauffe radiant au gaz pour éviter le risque de carbonisation des aliments. Modèle électrique disponible avec un système de chauffe innovant conçu pour économiser de l'énergie et faciliter le nettoyage.



Friteuse^{HP} OptiOil
de haute qualité : affichage numérique, haute productivité et système de filtration avancé avec pompe de recirculation de l'huile intégrée.

Colonne d'eau avec débitmètre pour mesurer et afficher les litres d'eau versés dans une casserole.

Cuiseur multifonctions offre une flexibilité maximale. A utiliser comme poêle à frire, braisière, marmite ou bain-marie.

Cuiseur à pâtes à remplissage automatique est doté d'un écran intuitif pour une meilleure visibilité et un meilleur contrôle. Le remplissage automatique de l'eau garantit une utilisation facile et des résultats de cuisson constants.

Induction Free-zone interface claire pour une visibilité et une gestion supérieures. Flexibilité pour cuisiner avec de petites casseroles et poêles, améliorant la créativité culinaire dans le même espace.



Choix complet de typologies d'installation, pour s'adapter à votre cuisine.

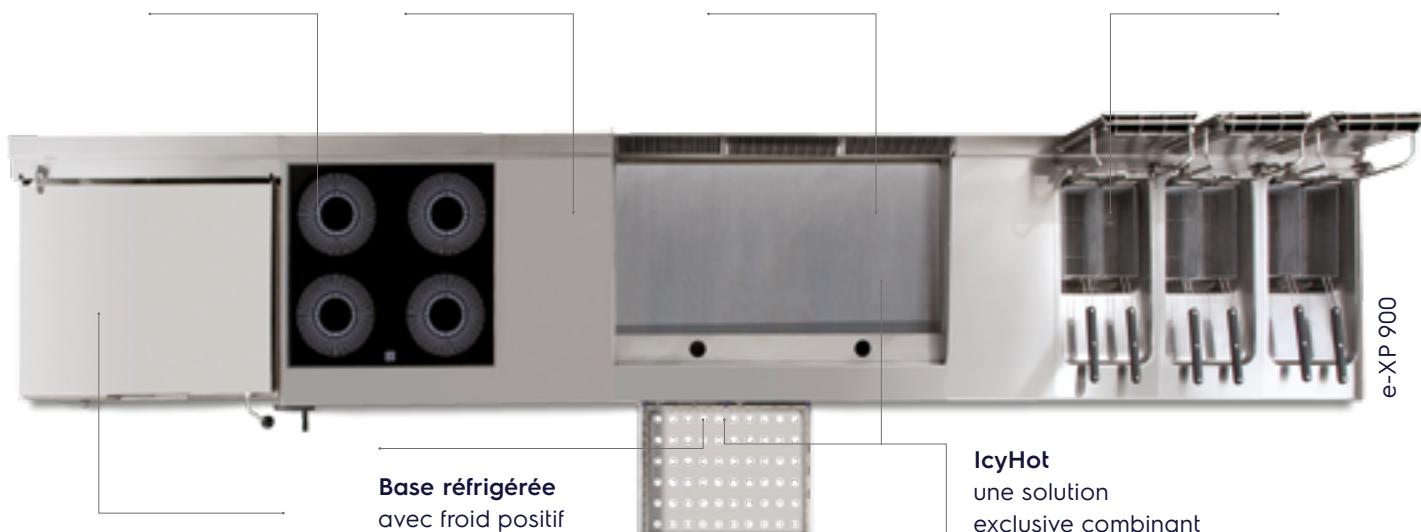
Votre cuisine est orientée productivité ?



Boostez chaque service

Friteuse^{HP}
la solution complète pour la friture et la gestion de la durée de vie de votre huile.

Version automatique
avec levage automatique du panier et fonction de cuisson automatique.



Braisière Duomat :
une solution exclusive pour la cuisson humide ou sèche en grandes quantités.

Base réfrigérée
avec froid positif ou négatif permet de contrôler entièrement la température avec n'importe quel appareil de cuisson installé au dessus.

IcyHot
une solution exclusive combinant une Fry Top^{HP} ou le PowerGrill^{HP} à la base réfrigérée pour une productivité optimale.

R290

Passez au vert avec le R290
Le gaz réfrigérant R290 est conforme aux réglementations les plus restrictives en matière de réchauffement climatique.

Choix complet de typologies d'installation, pour s'adapter à votre cuisine.



Induction Free-zone

La technologie induction, avec sa **précision et son efficacité**, révolutionne les cuisines professionnelles. Sa conception permet d'obtenir des performances de cuisson constantes, une efficacité écoénergétique et un environnement de cuisson contrôlé.

Des casseroles de toutes tailles, partout

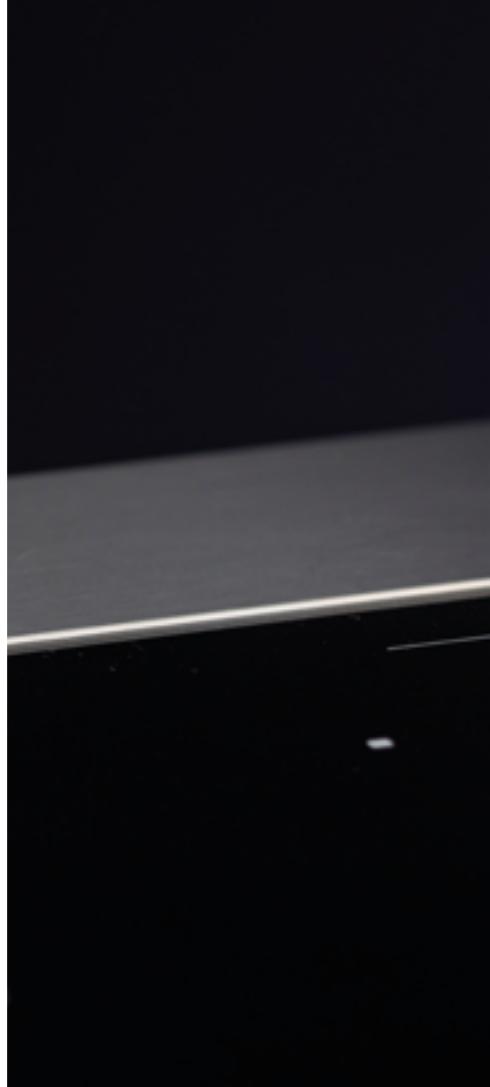
Un menu plus varié est désormais possible grâce à l'induction Free-zone.

Au-delà du développement durable

La technologie de l'induction permet d'obtenir **90% efficacité énergétique** et crée un environnement de travail plus confortable en réduisant considérablement les émissions de chaleur ambiante.

Excellente flexibilité

L'induction Free-zone répond aux besoins des chefs, en assurant à la fois le **contrôle de la puissance** et de la **température** pour une gestion souple et précise de la cuisson.





**4 zones, 4 manettes
et 4 affichages numériques :
un contrôle sans faille pour
une meilleure expérience de
cuisson.**



Puissance ou température ? A vous de choisir

**À partir
de 7 cm,
une liberté
culinaire sans
limite**

Modules complets et demi-modules

L'induction Free-zone est disponible dans deux configurations : un module complet avec 4 zones de cuisson ou un demi-module avec 2 zones de cuisson, pour répondre aux besoins des différentes cuisines. Les deux options sont indépendantes et sont disponibles **uniquement dans la gamme 900**.

La précision au bout des doigts

Sélectionnez le réglage idéal pour chaque plat : de 30°C à 250°C ou des niveaux de puissance de 1 à 30 pour chaque zone. Grâce à un contrôle précis de la température et de la puissance, les chefs obtiennent des résultats de cuisson constants et parfaits à chaque fois.

Flexibilité supérieure

Conçue pour s'adapter même avec les plus petites casseroles et poêles, jusqu'à 7 cm de diamètre. Une polyvalence exceptionnelle qui renforce la créativité et la liberté culinaire dans toutes les cuisines professionnelles.

L'induction en toute simplicité

Des solutions efficaces et durables pour accompagner chaque cuisine.

Induction Top^{HP}

Rapide et efficace cette solution est idéale pour des services express à faible consommation d'énergie.



Contrôle précis de la puissance

Un contrôle parfait de vos besoins de cuisson grâce au régulateur d'énergie, qui permet une utilisation à faible puissance pour les recettes délicates ou à pleine puissance pour un service rapide.



Environnement de travail et de nettoyage optimisés

La surface en verre céramique ne chauffe qu'au contact direct des poêles à induction, ce qui garantit un espace de travail **efficace et confortable**, facile à nettoyer et à entretenir.

Rapide et efficace

Comme l'énergie ne chauffe que le fond de la casserole, la température de cuisson est atteinte plus rapidement. Il y a moins de dispersion de chaleur, un effet antiadhésif, pour un nettoyage facile et un environnement de travail plus confortable.



Économisez jusqu'à 20% sur vos factures d'énergie*

Rapide et efficace

La performance et l'efficacité énergétique maximale vont de pair avec la productivité. Efficacité énergétique améliorée grâce à la technologie induction par rapport aux modèles à infrarouge.*

*Procédures de test inspirées de la norme ASTM F1521, utilisant le type de bac le plus approprié pour garantir une efficacité maximale.

Top^{HP} induction «Spicy»

Profitez de la possibilité de combiner efficacité et saveurs, côté à côté.



Idéal pour les restaurants
à service rapide

Tout ce dont vous avez besoin pour "épicer" vos recettes est à portée de main.

Une induction horizontale avec deux zones d'induction frontales (5kW chacune) et un porte-condiments pour 6 récipients GastroNorm (1/9 GN). Idéal pour la cuisson et la préparation de sauces.

Le support du récipient GastroNorm est équipé d'un trop-plein qui peut être rempli de glace pour maintenir les ingrédients au froid.

Wok^{HP} induction

Laissez libre cours à votre créativité. Le choix idéal pour les légumes, les sautés et les plats de style asiatique.



Idéal pour les restaurants
à service rapide

Wok à induction 5kW

Une zone à induction haute puissance de 5 kW permet une cuisson très rapide et des résultats optimaux.

Bol à wok en verre céramique très résistant

Un bol en verre céramique très résistant, conçu et façonné pour accueillir les poêles wok à induction.

Friteuses Haute Productivité

Idéales pour les restaurants à service rapide



Des solutions de friture efficaces conçues pour réduire les coûts tout en maintenant une productivité élevée.



Haute productivité

- + Haute efficacité
- = Profits plus élevés

Chaud très rapidement et la récupération rapide de la température garantissent des performances élevées.

Jusqu'à **38 kg*** de pommes de terre par lot = 38 kg de pommes de terre par heure et par panier.

* Test inspiré de l'ASTM F1361 - Friteuses à immersion, réalisé en pleine charge sur les modèles Friteuse^{HP} Optioil de 23 L.

Cuve en forme de V

La cuve en forme de V comporte une zone froide où la dégradation de l'huile est minimisée, ce qui prolonge la durée de vie de l'huile et améliore la propreté. Les résistances externes facilitent le nettoyage.



Choisissez une friteuse^{HP} 23 litres (900XP) pour :

Fonction de cuisson automatique*

La fonction de cuisson automatique brevetée adapte automatiquement le cycle de cuisson à la taille du lot. Il est possible de mémoriser jusqu'à 5 programmes, ce qui permet aux opérateurs de travailler plus rapidement et plus régulièrement.

BREVETÉ*
(EP3125644B1 et famille associée)

Système de filtration avancé

Le **système de filtration avancé** élimine les plus petites particules de nourriture, prolongeant ainsi la durée de vie de l'huile. Il en résulte des économies tangibles et une réduction de l'impact sur l'environnement.

Choisissez une friteuse^{HP} 15 litres (700XP) pour :

Système de levage automatique des paniers

Equipé de 2 systèmes de levage à commandes indépendantes.

Contrôle programmable

Comprend 5 programmes différents (5 températures et 2 durées de levage par programme).

Friteuses^{HP} OptiOil

Une solution unique pour une productivité élevée et des résultats de friture croustillants.



Performances élevées et résultats constants avec une utilisation optimisée de l'huile, même dans les cuisines compactes

Jusqu'à **66 kg*** de pommes de terre par lot = 66 kg de pommes de terre par heure.

* Test inspiré de l'ASTM F1361 - Friteuses à immersion, réalisé en pleine charge sur les modèles Friteuse^{HP} Optioil de 2x15 L.



Jusqu'à 50%* d'économies d'huile grâce au système avancé de filtration avec filtres en papier.



Alerte du niveau d'huile

Il est rappelé aux opérateurs qu'ils doivent se réapprovisionner à temps, ce qui garantit une qualité de friture constante service après service.

Contrôle intuitif

Un nouvel affichage numérique et une nouvelle manette offrent une meilleure visibilité et un contrôle facile, rendant l'utilisation simple et précise.

* Sur la base de tests internes

Cuiseur à pâtes électrique HP

Extrêmement polyvalents, pas seulement pour les pâtes. Faites bouillir de la viande, des légumes, des pommes de terre, du riz, des céréales et bien plus encore.



**Cuiseur de pâtes
à remplissage
automatique.
Régularité sans
interruption.**

Remplissage automatique de l'eau

Le remplissage automatique maintient le niveau d'eau optimal à tout moment, garantissant des résultats constants et une productivité ininterrompue. La simplification des tâches quotidiennes permet de gagner du temps, de réduire les arrêts et de faciliter la vie des chefs à tous les services.

Contrôle intuitif

Un nouvel affichage numérique et une nouvelle commande offrent une meilleure visibilité et un contrôle facile, rendant l'utilisation simple et précise.



Cuiseur de pâtes automatique (700XP)

Des performances élevées sont assurées grâce au puissant système de chauffe infrarouge.

Grâce au **système Rapid**, la cuve est remplie d'eau chaude et l'ébullition est constante, ce

qui permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson et d'augmenter la productivité.

Un dispositif de sécurité empêche l'équipement de fonctionner sans eau dans la cuve.





Cuiseur à pâtes standard gaz et électrique

Conçu pour la flexibilité et l'efficacité, il garantit la précision de chaque plat

Cuiseur à pâtes à gaz

Permet un **contrôle précis du niveau de puissance** et de **l'intensité de l'ébullition** grâce à une régulation continue de la puissance. La possibilité de fonctionner à des températures plus basses permet de **réduire la consommation de gaz** **en dehors des périodes de pointe**, tandis que l'absence de raccordement électrique garantit la flexibilité de l'installation et de l'utilisation.



Cuiseur à pâtes électrique

Utilise un système de chauffe infrarouge contrôlé par paliers. Cela garantit une performance et une efficacité constantes, tout en maintenant des résultats de cuisson homogènes.

Dispositif d'économie d'énergie

Disponible en option pour tous les modèles, il utilise de l'eau préchauffée pour le remplissage, ce qui maintient l'ébullition constante sans nécessiter d'énergie supplémentaire. Cela permet d'optimiser la consommation tout en améliorant l'efficacité opérationnelle.



Système de levage automatique du panier

Maximisez les opérations, éliminez le stress et cuisinez à la perfection à chaque fois.

L'automatisation garantit la répétabilité du cycle de cuisson, ce qui permet d'obtenir une qualité constante portion après portion.

- Commande programmable avec jusqu'à 9 temps de cuisson mémorisés.
- Activation facile par bouton-poussoir, avec possibilité d'une utilisation manuelle.
- Placer sur l'un ou l'autre côté du cuiseur de pâtes ou sur les deux côtés pour une flexibilité maximale
- 200 mm de large, avec 2/3 supports de panier en acier inoxydable (700 XP / 900 XP), chacun pouvant accueillir 1/3 de panier (900 XP) ou 1/2 panier (700XP).

Fry Top^{HP} NitroChrome³

Idéale pour les cuisines
à haute productivité



Une solution unique et brevetée qui ne raye pas, idéale pour une utilisation intensive, une cuisson et un nettoyage plus faciles et une faible émission de chaleur.



Surface brevetée anti-rayures

NitroChrome³ garantit une résistance extrême aux rayures et à la corrosion, tout en améliorant les propriétés antiadhésives de la plaque de cuisson, ce qui facilite le nettoyage à la fin de la journée.

BREVETÉ*
(EP311774;6B1 et famille associée)

Cuisson uniforme

Chaussé uniforme sur toute la surface, sans zones froides, garantissant des **résultats optimaux** quel que soit l'endroit où les aliments sont placés. La plaque résistante de 20 mm d'épaisseur offre une grande inertie thermique pour une **récupération rapide de la température**.

Une hygiène maximale dans votre cuisine

La Fry Top^{HP} NitroChrome³ est équipée d'un canal d'évacuation des graisses de 110 mm sur toute la longueur, d'un grand trou d'évacuation de 60 mm et de récipients de collecte de 3 litres, pour une élimination plus rapide et une manipulation facile.

Cuire sur le dessus, réfrigérer ou congeler en dessous

Avez une Fry Top^{HP} NitroChrome³ placée sur une base réfrigérée de 1200 mm, vous pourrez cuisiner et conserver les ingrédients à la température idéale en un seul endroit. Une solution unique sur le marché.

ICY HOT

Besoin de cuisiner de grandes quantités d'aliments ?
Pas d'inquiétude

Grâce à la **grande surface de cuisson de 600x1200 mm** de la Fry Top^{HP} NitroChrome³, vous pouvez préparer jusqu'à 350 hamburgers frais en 1 heure / 50 par charge*.

*sur la base de tests internes



Fry Top chromée polie et brossée

Qualité maximale quelle que soit la recette.

Pour cuire simultanément la viande, le poisson et les légumes.



Fry Top en chrome poli

Pas de transfert de saveur

La cuisson sur la surface chromée polie, à finition miroir, évite le mélange des saveurs lorsque l'on passe d'un type d'aliment à un autre. Varier rapidement les menus et satisfaire les demandes des clients grâce à un nettoyage rapide et facile pendant le service.

Facile à nettoyer

Le nettoyage est facilité grâce à la surface de cuisson fabriquée en une seule pièce avec coins arrondis, grand trou d'évacuation et dosseret amovible à trois côtés.

Idéale pour les restaurants
à service complet



Fry Top en chrome brossé

Très résistante

La surface chromée brossée est très résistante aux rayures et facilite les opérations de nettoyage en fin de journée.

Idéale pour les restaurants
à service rapide



Choisissez votre surface

Choisissez une surface de cuisson lisse, nervurée ou mixte (lisse/ nervurée) en fonction de vos besoins. Disponible avec une plaque inclinée ou horizontale (idéale pour les fritures peu profondes).



Sécurité alimentaire garantie

Les Fry Top Electrolux Professional chromées sont entièrement conformes à la réglementation européenne sur les matériaux en contact avec les aliments (CE) n° 1935/2004.



PowerGrill^{HP} électrique

Démarrage rapide et chaleur constante pour des grillades cuites en douceur.



Chauffe rapide

La technologie chauffe non seulement le gril en un temps record, mais réduit également les temps de cuisson, grâce aux éléments de chauffe couplés aux grilles de cuisson et aux déflecteurs amovibles brevetés Heat Boost*.

BREVETÉ*

(EP3127458B1 et famille associée)

Contrôle de l'énergie

Réduisez la durée de cuisson des grillades, économisez de l'énergie et utilisez différents modes de cuisson grâce au contrôle de l'énergie. Le gril peut être maintenu à une température minimum lorsqu'il n'est pas utilisé et atteindre sa température idéale en un temps record. Les déflecteurs améliorent les performances de cuisson et l'efficacité écoénergétique.

L'ajustement parfait

Les modules PowerGrill^{HP} sont disponibles dans une gamme complète de tailles afin de tirer le meilleur parti de l'espace disponible. Avec des surfaces de cuisson allant jusqu'à 1200 mm de large et un système de chauffe rapide, vous pouvez préparer vos plats plus rapidement.



Rendez votre cuisine plus ergonomique. Il peut être installé sur une base réfrigérée/congélation* ou une unité de rangement.



**Grillez n'importe où,
même dans les zones sans
gaz comme les centres
commerciaux ou les
centres-villes historiques.**

Des résultats parfaits

Des grillades régulières et parfaites, cuisson après cuisson, et un temps de chauffe le plus rapide qui soit. Sa conception unique réduit la distance entre les résistances et les grilles de cuisson pour une distribution uniforme de la chaleur.

Facilité d'utilisation et de nettoyage

Les grilles de cuisson sont amovibles et peuvent être lavées au lave-vaisselle, ce qui permet un nettoyage rapide et sans effort. Un robinet d'eau intégré avec bac de récupération des graisses permet un remplissage rapide et la vidange.

L'alarme de niveau d'eau garantit que le réservoir est toujours correctement rempli pour une performance fiable.



* La version 700 peut être installée avec des options de mise en page limitées.

PowerGrill^{HP} au gaz

Idéal pour les restaurants
à service rapide

Chaleur instantanée et contrôle facile pour une cuisson polyvalente.



Contrôle flexible de la puissance

La régulation précise du niveau de puissance permet d'obtenir une large plage de températures, tandis que les groupes séparés de brûleurs en acier inoxydable à haut rendement permettent une utilisation indépendante et flexible des grilles de cuisson.

Rendement élevé et nettoyage facile

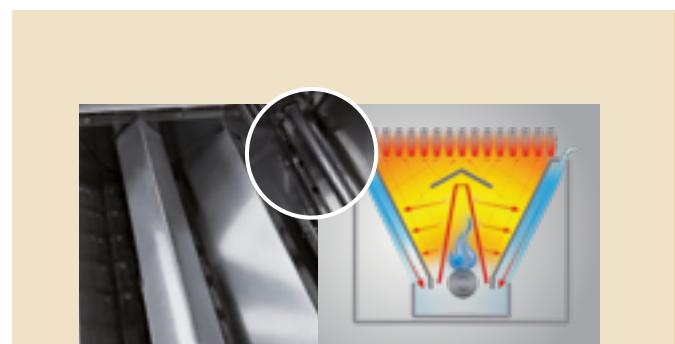
Les grandes grilles en fonte émaillée (jusqu'à 185,5 mm) offrent une productivité maximale avec une surface antiadhésive pour une manipulation sans effort. Un tiroir à graisse amovible sur toute la profondeur, un par brûleur, peut être rempli d'eau pour simplifier le nettoyage et garder les aliments toujours juteux.



Griller sur le dessus, réfrigérer ou congeler en dessous

Avec le PowerGrill^{HP} installé sur un socle de congélation de 1200 mm, vous pouvez griller à pleine puissance tout en conservant les ingrédients à la température idéale, le tout en un seul endroit. Une solution unique sur le marché.

Vous préférez une flamme ? Augmentez votre productivité grâce au PowerGrill^{HP}, un gril à gaz très performant, puissant et polyvalent.



Chauffe par radiant à haute efficacité*

La chaleur est diffusée vers les déflecteurs et sur la grille de cuisson, produisant une répartition uniforme de la température sur toute la surface pour des aliments parfaitement cuits au gril.

- ▶ Les **radiants amovibles** permettent d'accéder facilement aux brûleurs pour **faciliter le nettoyage**.
- ▶ La surface de cuisson atteint une **température extrêmement élevée**, ce qui permet de sceller rapidement les aliments et de les garder juteux et humides.
- ▶ Les **protections radiants** en AISI 441 sont résistants aux températures élevées afin d'éviter toute détérioration.

BREVETÉ*
(US9591947B2 et famille associé)

Gamme^{HP} au gaz

Idéal pour les restaurants
à service complet



Construite pour la puissance, optimisée pour le contrôle.



Haute productivité

Avec les modèles HP, chaque brûleur délivre jusqu'à **10 kW de puissance**.

Nettoyage facile

Le plan de travail embouti en une seule pièce est conçu pour un nettoyage facile.

Créée pour une productivité élevée

Conçue pour un **nettoyage sans effort** et une **productivité maximale**, la position surélevée du brûleur évite les déversements, ce qui permet de conserver des opérations fluides et efficaces.

Les grilles en fonte émaillée, robustes et résistantes, dotées de trépieds allongés, maintiennent en toute **sécurité** les plus petites casseroles, garantissant une **cuisson sûre et stable à chaque fois**.

Brûleurs «Flower Flame»

Les brûleurs "Flower Flame" garantissent une flexibilité et un rendement élevés.

Un brûleur pour tous les besoins, grâce à sa forme unique qui s'étend horizontalement et verticalement pour une cuisson parfaite avec des casseroles et des poêles de toutes formes et de toutes tailles. La flamme s'adapte au diamètre du fond de la casserole, assurant une couverture maximale et atteignant la température de cuisson beaucoup plus rapidement, réduisant ainsi la dispersion de la chaleur.



Ergonomie certifiée et précision culinaire

Certification ErgoCert

1 étoile, conforme
aux principes de
l'ergonomie :

- ▶ Contrôle de la puissance sans stress grâce aux capteurs de reconnaissance des casseroles sur les gammes 700&900XP
- ▶ Tranquillité d'esprit pour les chefs grâce à la flamme qui s'éteint dès que la casserole est retirée.



EcoFlame vous permet d'économiser

jusqu'à **20%** de consommation de gaz*.

*selon les tests internes réalisés dans le laboratoire R&D d'Electrolux Professional.
(disponible uniquement sur la 900XP)

Ajoutez une base de four
à vos brûleurs pour une
expérience simplifiée et
une créativité culinaire
sans limites.



Braisières basculantes

Idéal pour les cuisines à haute productivité



La solution idéale pour cuire de grandes quantités, en mode humide ou sec.



Température uniforme

Les braisières dotées de la surface de cuisson innovante Duomat (une combinaison d'aciers inoxydables) sont la meilleure solution pour garantir une température uniforme dans toute la zone de cuisson. Elles offrent une meilleure stabilité thermique lors de la cuisson à sec et constituent le meilleur choix contre la corrosion pour la cuisson humide.

Fonctionnement sûr

Le système de chauffe à gaz (900XP) ou à infrarouge électrique (900XP/700XP) est fixé au fond de la cuve et se déplace avec elle lors du basculement, pour une sécurité et une hygiène maximales de l'opérateur.

Conception fonctionnelle

Le couvercle renforcé et contrebalancé, doté d'une poignée en acier inoxydable, garantit une utilisation ergonomique et sert de plan de travail lorsqu'il est fermé.



Manipulation facile

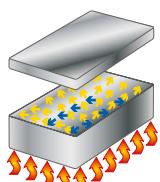
Le système de levage manuel offre un contrôle précis lors du basculement, tandis que le bec verseur spécialement conçu minimise les déversements lors de la vidange. Les modèles sont également disponibles avec un système de basculement automatique pour une plus grande commodité.

Cuiseur Multifonctions

Idéal pour les restaurants
à service complet



Quatre appareils en un. Il peut être utilisé comme Fry Top, braisière, marmite ou bain-marie, un must pour une cuisine qui a besoin d'un maximum de flexibilité.



Cuisson uniforme

Cuve en acier inoxydable 304 AISI de 11 ou 22 litres avec un fond composé de 15 mm (couche inférieure de 12 mm en acier doux liée à une couche supérieure de 3 mm en acier inoxydable 316 AISI résistant à la corrosion) garantissant une cuisson uniforme.

Nettoyage facile

Les coins arrondis et les bords lisses simplifient le nettoyage et améliorent l'hygiène après chaque utilisation.

La précision sous contrôle

La température contrôlée par thermostat (100°C à 250°C) permet de cuire avec précision les aliments délicats.

Une large ouverture de vidange permet d'évacuer facilement les préparations liquides directement dans les récipients GastroNorm.

Accessoires inclus :
bouchon, racloir pour une plaque lisse et tuyau de vidange pour la collecte des aliments.



Extrêmement polyvalent

Parfait pour la cuisson à sec (comme une plancha), la cuisson humide (soupes, sauces, ébullition) ou la Fry Top peu profonde (comme une poêle).

Icy Hot

Chaud et froid combinés pour une efficacité maximale dans un encombrement réduit



Idéal pour les restaurants
à service complet

Idéal pour les restaurants
à service rapide



**Pleine puissance de
cuisson sur le socle de
congélation*.**

Performance durable

L'énergie durable au bout des doigts

Puissance maximale avec le PowerGrill^{HP} ou la Fry Top^{HP} NitroChrome³ installés sur la base réfrigérée innovante Ref Freezer, le tout sur une unité de 1200 mm. Une solution unique qui réduit les déplacements en cuisine et optimise le flux de travail.

Réfrigération économique en énergie

L'appareil fonctionne au gaz R290, conforme aux réglementations les plus strictes en matière de réchauffement climatique.

Augmentation de la productivité

Les ingrédients sont maintenus à la bonne température directement sous la surface de cuisson, ce qui évite les allers-retours au réfrigérateur. Cela permet de gagner du temps et d'améliorer l'efficacité du service.

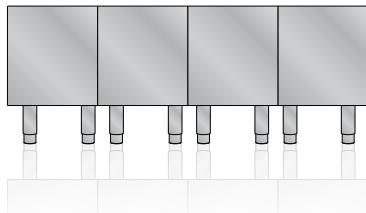
Configuration flexible

La base peut être réglée en froid positif ou négatif (de -22°C à +8 °C) selon les besoins du menu. Icy Hot peut également être monté sur des roues pour une mobilité flexible.

*Concept modulaire adaptable à n'importe quelle base froide associé à une fonction de cuisson en hauteur - offrant une ergonomie supérieure et un gain de temps significatif.

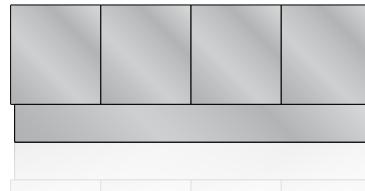


Une cuisine qui repose sur une base solide



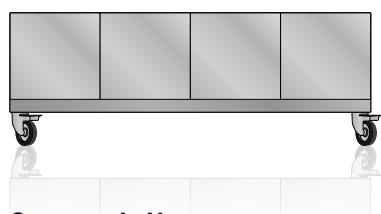
Sur pieds

Solution standard, réglables en hauteur. Idéale pour une installation fixe d'appareils. Fourni en standard sur tous les appareils et bases autoportantes.



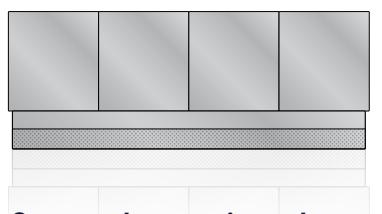
Avec plinthe de protection

Recouvre les pieds pour fermer l'espace entre les appareils et le sol. Peut être appliqué aux appareils autonomes et aux bases installées sur pieds.



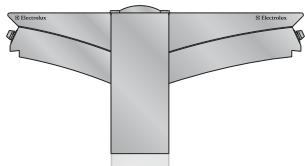
Sur roulettes

Cette solution flexible permet de déplacer facilement les appareils. Peuvent être installées sur tous les appareils et socles en pose libre. Utiliser des barres de support pour réduire le nombre de roues.



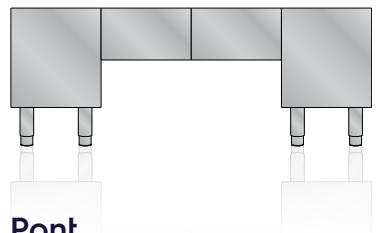
Sur socle en ciment

Fournit une solution fermée à monter sur un socle en ciment - différentes solutions disponibles. Convient à toutes les unités autonomes.



En porte-à-faux

Offre une solution esthétique et hygiénique grâce à l'utilisation d'un cadre de support. Peut être utilisée pour des installations d'un côté ou dos à dos. Compatible avec la plupart des unités. À installer sur un socle en ciment.

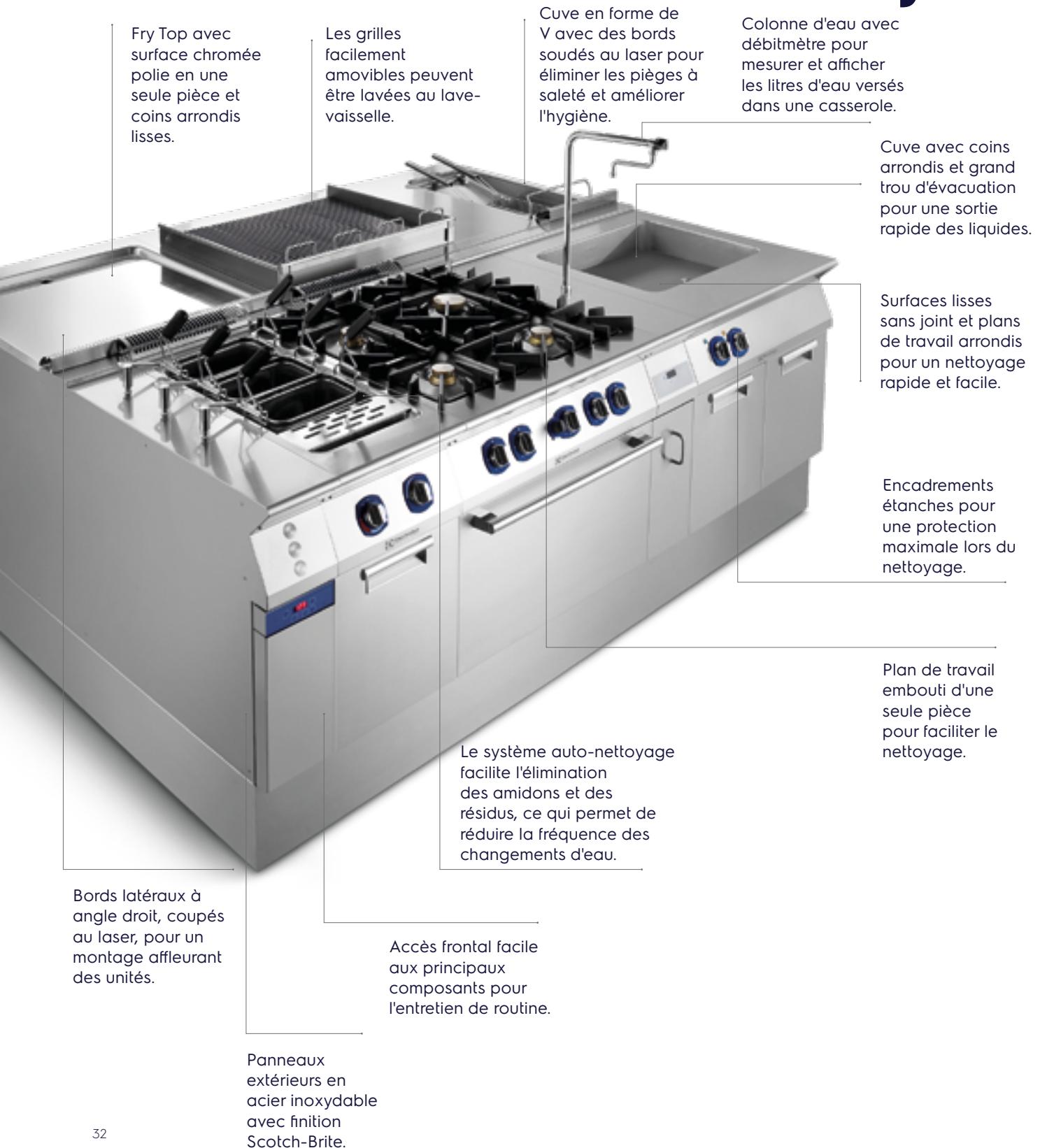


Pont

Offre une solution hygiénique en suspendant des équipements entre deux unités indépendantes. Les unités supérieures doivent être installées entre deux unités indépendantes d'une longueur maximale de 1600 mm. Les unités autonomes peuvent être installées jusqu'à une longueur de 2000 mm.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre représentant local Electrolux Professional ou consulter la brochure sur les accessoires des modèles 700XP et 900XP.

Même les zones les plus difficiles sont faciles à nettoyer



Distinctions & Certifications

Rigoureusement testés et certifiés dans le respect des normes les plus strictes.

Systèmes



Sécurité



Certifications locales*



Uniquement pour les grils

* Pour les modèles dédiés. Demandez plus de détails à votre représentant local Electrolux Professional.



Essentia

Une équipe à votre service. Partout et à tout moment.

Essentia est **au cœur 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 services toujours disponible

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

Maintenez les performances 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.



**L'innovation
vous accompagne,
et ne s'arrête pas.**

La gamme e-XP révèle tout son potentiel pour offrir des cuisines professionnelles flexibles, prêtes pour l'avenir et capables de relever tous les défis.

**Êtes-vous prêt
pour l'excellence
au quotidien ?**





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 sur
www.electroluxprofessional.com

Excellence pensée avec le respect de l'environnement



- ▶ 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