

Arjen erinomaisuutta

Modulaariset
e-XP 700 & 900 laitesarjat



Innovaatioita, jotka inspiroivat. Joka päivä.

e-XP tuo
modulaarisen
ruoanvalmistuksen
tulevaisuuden tähän
päivään – uusilla
ratkaisulla, jotka on
suunniteltu tukemaan
luovuutta ja
nostamaan
suorituskyvyn uusiin
ulottuvuuksiin.



e-XP on luotu
tarjoamaan arjen erinomaisuutta ja
inspiraatiota - ja tekemään
ammattikeittiöistä entistäkin
intuitiivisempia, tehokkaampia ja
vastuullisempia.



Äärimmäistä suorituskykyä
Tarkkuutta, tuottavuutta ja
joustavuutta – auttaen
valmistamaan useita erilaisia
annoksia samanaikaisesti.



Räätälöitävää monipuolisuutta
Laaja valikoima ratkaisuja
erilaisilla kypsennystekniikoilla –
niin pieniin kuin suuriinkin
ammattikeittiöihin.



Erinomaista kannattavuutta
Innovatiivisia ja helppokäyttöisiä
ratkaisuja tehokkuuden ja säästöjen
maksimoimiseksi. Energiaa säästään
ja käyttökustannuksia pienentäen.

Free-zone induktioliesi

Inspiraatio käsissäsi:
ruoanvalmistusta ilman rajoja.



Pastakeitin automaattisella vedentäytöllä

Aikaa sille, mikä on tärkeintä.
Anna pastakeittimen hoitaa pasta -
keskity itse luomaan elämyksiä.

OptiOil rasvakeitin^{HP}

Tehoa, rapeutta ja todellisia
säästöjä: rasvakeitin, joka tarjoaa
laadukkaita makuja lautaselle ja
tehokkuutta keittiöön.



Free-zone induktioliesi

Ruoanvalmistuksen vapautta, tarkkuutta ja optimoitua hallintaa - tasalaatuisuus ja energiatehokkuus turvattuina.

Kaiken kokoisille pannuille ja kattiloille - missä tahansa liedен alueella

Laajenna ruokalistaasi Free-zone -induktiolieden avulla.

Viimeisteltyä vastuullisuutta

Induktioteknologia tarjoaa parhaan mahdollisen energiatehokkuuden ja luo keittiöön miellyttävämmän työskentely-ympäristön vähentämällä merkittävästi lämpösäteilyä.

Erinomaista joustavuutta ja tarkkuutta

Voit valita Free-zone -induktioliedelle joko tehon tai lämpötilan ohjauksen.





4 aluetta, 4 säädintä,
ja 4 digitaalista näyttöä.
Saumatonta hallintaa
paremman ruoanvalmistus-
kokemuksen saavuttamiseksi.



Teho vai lämpötila? Valitse vapaasti.

Optimoitua tarkkuutta

Valitse ihanteelliset asetukset jokaista ruokalajia varten **säätäen lämpötilaa 30°C - 190°C tai tehotasoja 1-30** kullekin alueelle. Tarkka lämpötila- ja tehonsäätely turvaa tasaiset ja täydelliset kypsennystulokset - kerta toisensa jälkeen.

Kulinaarista vapautta, 7 cm halkaisijasta alkaen.

Maksimoitua joustavuutta

pienillekin kattiloille ja pannuille (minimihalkaisija 7 cm). Erinomainen monipuolisuus lisää kulinaarista luovuutta ja vapautta jokaisessa ammattikeittiössä.

Puolikas ja täysikokoinen moduuli

Free-zone -induktioliesi on **osa e-XP 900 -laitesarjaa** ja **saatavilla kahdessa kokoonpanossa**: täysikokoisena moduulina, jossa on 4 kypsennysaluetta, tai puolikkaana moduulina, jossa on 2 kypsennysaluetta.

Pastakeitin automaattisella vedentäytöllä

Äärimmäistä monipuolisuutta: keitä pastan ohella perunoita, riisiä, vihanneksia, viljoja, lihaa - ja paljon muuta.



Pastakeitin automaattisella vedentäytöllä: tasaisuutta ilman taukoja

Automaattinen vedentäyttö

Automaattinen vedentäyttö ylläpitää optimaalisen vedentason koko ajan, varmistaen tasaiset tulokset ja keskeytymättömän tuottavuuden.

Päivittäisten tehtävien yksinkertaistaminen säästää aikaa, vähentää käyttökatkoja ja tekee keittiön työnkuluista sujuvampia - aamusta iltaan.

Intuiitiivinen käyttö

Uusi selkeä, digitaalinen näyttö ja säädin tarjoavat helpon hallinnan, mikä tekee pastakeittimen käytöstä helppoa ja tarkkaa.



Automaattinen pastakeitin (700XP)

20 l altaan alle sijoitettu infrapunälämmitysjärjestelmä takaa **korkean suorituskyvyn**.

Rapid-järjestelmän ansiosta allas täyttyy kuumalla vedellä, jolloin kiehuminen pysyy jatkuvana.

Tämä varmistaa parhaat mahdolliset kypsennystulokset ja lisää tuottavuutta.

Turvalaite estää konetta toimimasta, jos altaassa ei ole vettä.



OptiOil rasvakeitin^{HP}

Korkeaa tuottavuutta ja rapeita paistotuloksia.



**Korkea suorituskyky
ja tasaiset tulokset
optimoidulla
öljynkulutuksella.**

Jopa 66 kg*
perunoita tunnissa
(kaksi allasta)

* Testi suoritettu täydellä kuormalla
2x15 L OptiOil rasvakeitinHP -
malleilla, ASTM F1361 -standardi



Jopa **50%*** öljynsäätöt
paperisuodattimilla varustetun
öljynsuodatusjärjestelmän ansiosta

Öljytason hälytys

Käyttäjille muistutetaan öljyn täyttämisestä ajoissa, mikä takaa aina tasaisen paistolaadun.

Altaan sisällä olevat lämmityselementit

Sisäiset, korkean suorituskyvyn vastukset on suunniteltu tarjoamaan nopean lämmönsiirron ja vakaan lämpötilansäädön. Vastukset voidaan nostaa ylös helpompaa puhdistusta varten.

Intuiitiivinen käyttö

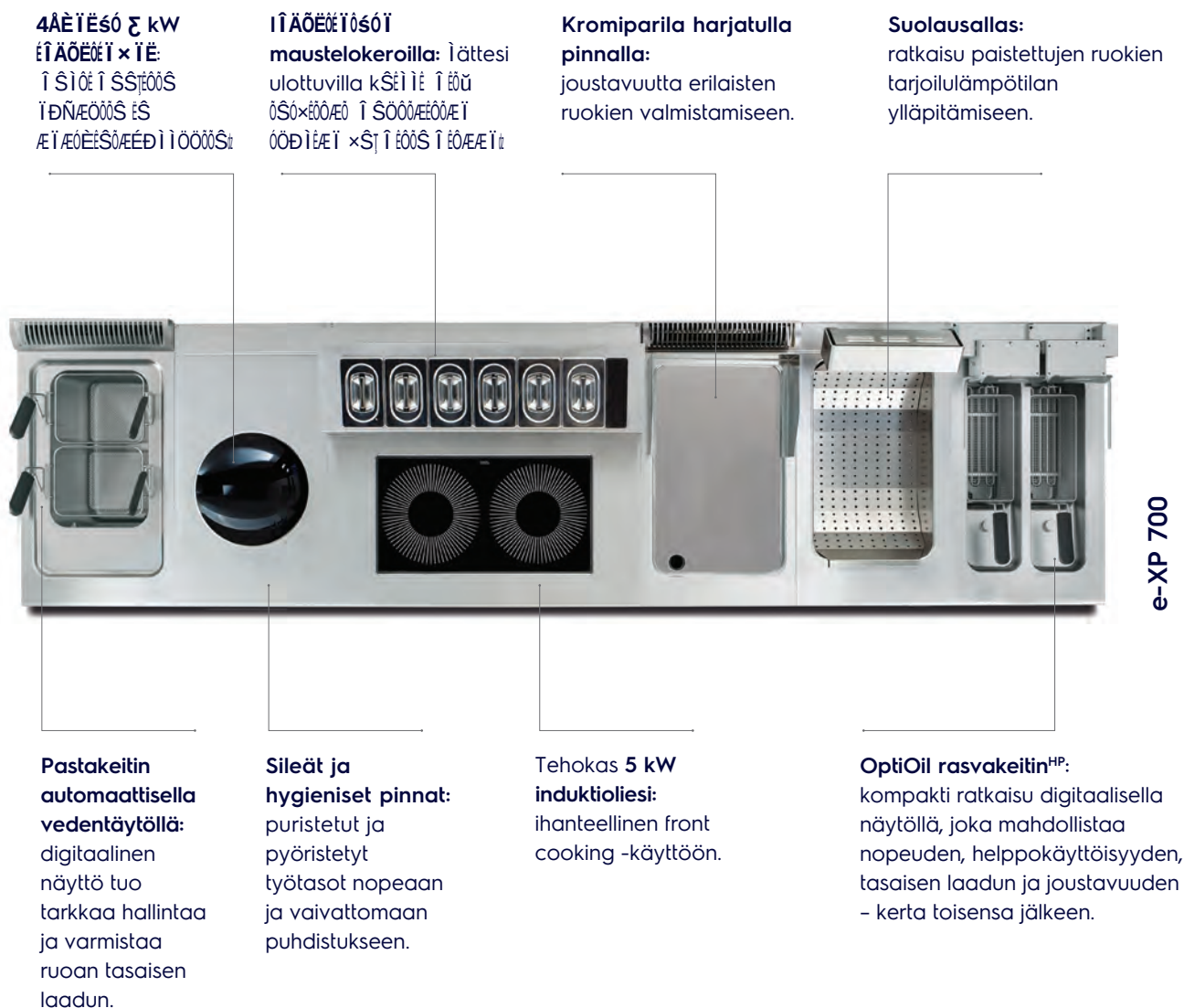
Uusi selkeä, digitaalinen näyttö ja säädin tarjoavat helpon hallinnan, mikä tekee pastakeittimen käytöstä helppoa ja tarkkaa.

*Perustuu sisäisiin testeihin



Rakenna oma laitekokonaisuutesi: Pikaruokaravintolat

Nopeutta, joustavuutta ja tasalaatuisuutta



Laaja valikoima
asennustapoja, tehden
laitteesta täydellisesti
räätälöitävän keittiösi.

Rakenna oma laitekokonaisuutesi: Täyden palvelun ravintolat

Unohtumattomia makuelämyksiä

**Kromiparila
kiillotetulla pinnalla:**
joustavuutta
erilaisten ruokien
valmistamiseen.

Sähkögrilli PowerGrill^{HP}:
heijastusteknologiaan perustuva kuumennus, jolla
taataan nopea sekä tasainen lämmönjakautuminen.
Grillissä on allas ja integroitu vesihana.



OptiOil rasvakeitin^{HP}:
digitaalinen näyttö, korkea
tuottavuus ja edistynyt
suodatusjärjestelmä
sisäänrakennetulla
öljynkierrätyspumulla.

Vesihana:
varustettu virtausmittarilla,
joka mittaa ja näyttää
keittoastian lisätyn veden
määrän.

Monitoimikeitin:
maksimaalista joustavuutta;
käytettävissä paistopintana,
haudutus-pannuna,
keittopannuna tai
vesihauteena.

**Pastakeitin automaattisella
vedentäytöllä:**
intuitiivinen näyttö parantaa
näkyvyyttä ja hallittavuutta.
Automaattinen veden täyttö
tekee käytöstä vaivatonta ja
varmistaa tasaiset
kypsennystulokset.

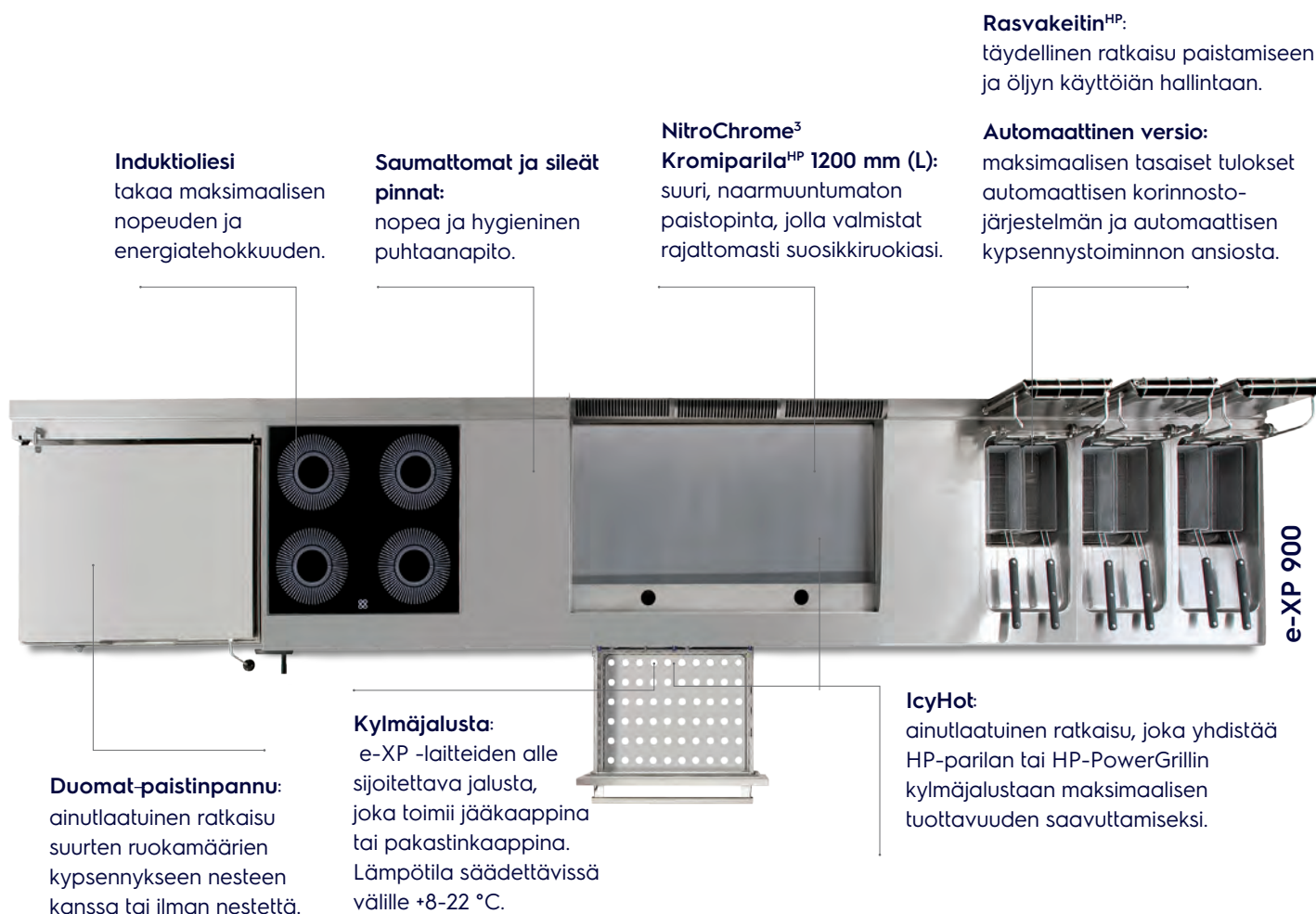
Free-zone -induktioles:
selkeä käyttöliittymä takaa
erinomaisen näkyvyyden ja
helpon hallinnan.
Mahdollistaa ruoanlaiton
myös pienillä kattiloilla ja
pannuilla, lisäten
ruoanvalmistuksen luovuutta
ilman lisätilantarvetta.



Laaja valikoima
asennustapoja, tehden
laitteesta täydellisesti
räätälöidävän keittiösi.

Rakenna oma laitekokonaisuutesi: Tuotantokeittiöt

Äärimmäistä tehokkuutta ja tuottavuutta



R290

Go green! Kylmäaine R290 täyttää tiukimmatkin ilmaston lämpenemistä koskevat säädökset.



Laaja valikoima asennustapoja, tehden laitteesta täydellisesti räätälöityvän keittiösi.

Induktioliesi^{HP}

Nopeaa, tehokasta ja vastuullista

Ihanteellinen ratkaisu nopeaan palveluun ja alhaiseen energiankulutukseen.



Tarkkaa tehon säätöä

Helppoa lämmönhallintaa kaikkiin kypsennystarpeisiin: käytä alhaista tehoa herkille ruoille ja täyttä tehoa nopeaa palvelua varten.

Optimoitu työskentely-ympäristö

Induktiolieden lasikeraaminen pinta kuumenee induktiopannun tai -kattilan ollessa liedessä - lämmön johtuessa astian kuumasta pohjasta.

Tämä auttaa saavuttamaan kypsennyslämpötilan nopeasti ja minimoi lämmön hajaantumisen luoden miellyttävän työskentely-ympäristön - auttaen pienentämään merkittävästi energiankulutusta*.

Induktioliesi on myös turvallinen ja helppo pitää puhtaana nopeasti jäähtyvien pintojen ansiosta.

*muihin sähköisiin liesityyppeihin verrattuna



Säästä jopa 20% sähkölaskuissasi*

Maksimaalinen energiatehokkuus kulkee käsi kädessä suorituskäytön ja tuottavuuden kanssa. Induktioteknologia parantaa energiatehokkuutta infrapunamalleihin verrattuna.

*Testit perustuvat ASTM F1521 -standardiin ja niissä käytetään kuhunkin laitteeseen parhaiten soveltuvaa pannutyyppiä maksimaalisen tehokkuuden varmistamiseksi.



Korkean tuottavuuden rasvakeitin^{HP}

Tehokas paistoratkaisu, jota pienentää käyttökustannuksia - tuottavuudesta tinkimättä.



**Parempi tuottavuus +
parempi tehokkuus
= parempi kannattavuus**

Erittäin nopea kuumeneminen ja
lämpötilan palautuminen varmistavat
korkean suorituskyvyn.

Jopa 38 kg*
perunoita tunnissa (1 allas)

*Testi suoritettu täydellä kuormalla
23 L Rasvakeitin^{HP} -mallilla,
ASTM F1361 -standardi

V-muotoinen paistoallas

V-muotoinen allas sisältää kylmäalueen,
jossa öljyn hajoaminen minimoidaan, mikä
pidentää öljyn käyttöikää ja parantaa
puhtautta. **Ulkoiset lämmityselementit**
varmistavat helpon puhdistettavuuden.



23 L rasvakeitin^{HP} (900XP):

Automaattinen kypsennystoiminto*

Patentoitu automaattinen kypsennystoiminto säätää
kypsennysjakson automaattisesti annoskoon
mukaan. Tallennusmahdollisuus jopa 5 ohjelmalle,
mikä auttaa käyttäjiä työskentelemään nopeammin
ja tasalaatuisemmin.

PATENTOITU*

(EP3125044B1 ja siihen liittyvä patenttiperhe)

Tehokas suodatusjärjestelmä

Suodatusjärjestelmä **poistaa tehokkaasti
jopa kaikkein pienimmät ruokahiukkaset**,
mikä pidentää öljyn käyttöikää. Tämä tuo
keittiölle konkreettisia säästöjä ja vähentää
ympäristövaikutuksia.

15 L rasvakeitin^{HP} (700XP)

Automaattinen korinnostojärjestelmä

Varustettu kahdella itsenäisesti toimivalla
nostimella.

Ohjelmoitava ohjaus

Sisältää 5 erilaista ohjelmaa
(jokaisessa ohjelmassa 5 lämpötilaa ja 2
nostoaikaa).

Kromiparila - kiillotettu & harjattu

Huippulaatua reseptistä riippumatta. Valmista lihaa, kalaa ja vihanneksia yhtä aikaa.



Kiillotettu kromiparila

Ei maukujen siirtymistä. Kiillotettu kromipinta estää maukujen sekoittumisen. Kromipinta on erittäin helppo puhdistaa, mikä auttaa vaihtamaan nopeasti ruokalajista toiseen - ja vastaamaan kiireistenkin asiakkaittesi tarpeisiin.

Helppo puhdistus. Yhtenäinen, pyöristetyillä kulmilla varustettu kypsennyspinta, suuri valuma-aukko ja irrotettava kolmipuoleinen roiskesuoja tekevät puhdistuksesta helppoa.



Harjattu kromiparila

Erittäin kestävä. Karkeaharjattu kromipinta on erittäin naarmunkestävä helpottaen puhdistusta työpäivän päätteeksi.

Täydellinen pintapaistamiseen

Valitse tarpeidesi mukaan sileä, uritettu tai yhdistelmäpinta (sileä/uritettu). Saatavana myös kaltevalla tai vaakatasoisella levyllä - täydellinen matalapaistamiseen.



Taattua elintarviketurvallisuutta

Electrolux Professional kromiparilat täyttävät kaikki osin elintarvikekontaktimateriaaleja koskevan EU-asetuksen (EY) N:o 1935/2004.



NitroChrome³ kromiparila^{HP}

Patentoitu, naarmuuntumaton ratkaisu, joka on ihanteellinen raskaaseen käyttöön – turvaamaan helpon kypsennyksen ja puhdistuksen sekä alhaisen lämmönluovutuksen.



Patentoitu naarmuuntumaton pinta

NitroChrome³ takaa erinomaisen naarmuuntumis- ja korroosionkestävyyden sekä parantaa paistopinnan tarttumattomia ominaisuuksia, mikä helpottaa puhdistusta työpäivän päätteeksi.

PATENTOITU*

(EP3117746B1) ja siihen liittyvä patenttiperhe)

Tasaista paistoa

Tasainen kuumennus koko pinnalla ilman kylmiä kohtia takaa täydelliset tulokset riippumatta siitä, mihin ruoka asetetaan. 20 mm paksu levy tarjoaa korkean lämpöinertian mahdollistaen nopean lämpötilan palautumisen.

Maksimaalista hygieniää keittiöösi

NitroChrome³ kromiparila^{HP} on varustettu koko leveydeltä 110 mm rasvanpoistokanavalla, suurella 60 mm valuma-aukolla ja 3 litran keräysastioilla nopeaa tyhjennystä ja helppoa käsittelyä varten.

Paista ruoka parilalla - jäähdytä tai pakasta suoraan sen alapuolella

Yhdistä NitroChrome³ kromiparila^{HP} ja kylmäjalusta - ja valmista & säilytä ruoka kätevästi samassa paikassa.

ICY ❄️ HOT

Valmistatko suuria ruokamääriä?

NitroChrome³ kromiparilan suuren 600 × 1200 mm paistopinnan ansiosta voit valmistaa jopa 350 hampurilaista tunnissa – 50 per paistoerä*

*perustuu sisäisiin testeihin

Sähkögrilli PowerGrill^{HP}

Vaivatonta ja nopeaa grillausta, tasaisella lämmöllä.



Minimilämpötilasta täydelliseen grillauslämpötilaan - ennätysnopeasti ja energiatehokkaasti

Grilliritilöihin yhdistetyt lämmityselementit ja irrotettavat, patentoidut Heat Boost -ohjaimet mahdollistavat grillin nopean kuumennuksen ja lyhyemmät grillausajat - parantaen kypsennystuloksia ja lisäten energiatehokkuutta*. Grilli voidaan pitää minimilämpötilassa silloin, kun sitä ei käytetä, ja se saavuttaa oikean lämpötilan ennätysajassa.

Pienempää tai isompaa

Kaikenkokoisia tarpeita varten: PowerGrillHP -moduuleja on saatavilla eri kokoisina, jotta voit hyödyntää käytettävissä olevan keittiötilan mahdollisimman tehokkaasti. Jopa 1200 mm leveillä paistopinnoilla ja nopealla kuumenemisella saat ruoan asiakkaalle entistä nopeammin.

PATENTOITU*

(EP3127458B1 ja siihen liittyvä patenttiperhe)

ICY  **HOT**

Tee keittiöstäsi entistä ergonomisempi. Laite voidaan asentaa joko jäähdytys- tai pakastinjalustalle tai avojalustan päälle*.

*700 mm kokoonpanojen määrä on rajallinen.



Grillaa missä vain

Täydelliset tulokset

Tasainen ja virheetön grillaus annoksesta toiseen - ja huippunopea kuumenemisaika. Sähkögrilli PowerGrill^{HP}:n ainutlaatuinen rakenne minimoi etäisyyden lämmityselementtien ja grilliritilöiden välillä, mikä takaa tasaisen lämmön jakautumisen.

Helppo käyttö & puhtaanapito

Grilliritilät ovat irrotettavat ja konepestävät, mikä tekee puhdistuksesta nopeaa ja vaivatonta. Integroitu vesihana ja rasvan keräysallas mahdollistavat nopean täytön ja tyhjennyksen.

Vesitasohälytín varmistaa, että säiliö on aina oikein täytetty - luotettavan toiminnan takaamiseksi.



Kaasugrilli PowerGrill^{HP}

Välitöntä lämpöä ja helppoa hallintaa monipuoliseen ruoanlaittoon.



Joustavaa tehon säätöä

Tarkka tehonsäätö tarjoaa laajan ja helposti hallittavan lämpötila-alueen, kun taas tehokkaat, ruostumattomasta teräksestä valmistetut erilliset polttimet antavat täyden vapauden käyttää kypsennysritilöitä juuri haluamallasi tavalla.

Korkea lämpötehon tuotto & helppo puhdistus

Suuret emaloidut valurautaritilät (jopa 185,5 mm) tarjoavat maksimaalisen tuottavuuden ja tarttumattoman pinnan, joka tekee käsittelystä vaivatonta. Täyssyvyinen, irrotettava rasvankeräyslaatikko – yksi kutakin poltinta kohden – voidaan täyttää vedellä puhdistuksen helpottamiseksi ja ruoan mehevyyden säilyttämiseksi.



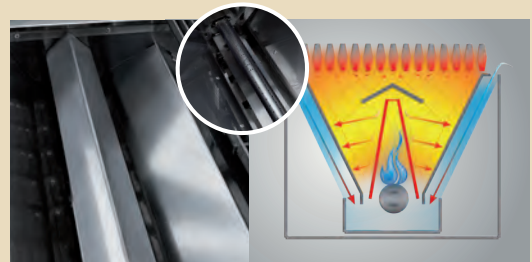
Grillaa ruoka yläpuolella, jäähdytä tai pakasta alapuolella

Yhdistä Kaasugrilli PowerGrill^{HP} 1200 mm jäähdytys-pakastinjalustaan - ja grillaa täydellä teholla samalla kun säilytät raaka-aineita ihannelämpötilassa kätevästi grillin alapuolella.

ICY HOT

Pidätkö enemmän avoliekistä?

Tehosta tuottavuuttasi suuritehoisella ja monipuolisella PowerGrill^{HP} kaasugrillillä



Erittäin tehokas säteilylämmön tuotto*

Lämpö säteilee kohti heijastimia ja edelleen kypsennysritilälle, mikä tuottaa tasaisen lämpötilajakauman koko pinnalle autten saavuttamaan täydelliset grillaustulokset.

- Irrotettavat säteilijät mahdollistavat helpon pääsyn polttimiin ja helpottavat puhdistusta.
- Kypsennuspinta saavuttaa erittäin korkean lämpötilan, mikä luo nopean, mehukkuuden säilyttävän paistopinnan.
- AISI 441 -laadusta valmistetut säteilysuojat kestävät korkeita lämpötiloja ja estävät materiaalin kulumisen.

PATENTOITU*

(US9591947B2 ja siihen liittyvä patenttiperhe)

Icy Hot -ratkaisu

Kuuma ja kylmä yhdessä – maksimaalista tehokkuutta kompaktissa koossa.



**Täysi kypsennysteho
jääkaappi-pakastinjalustan
päällä.**

**Modulaarista vastuullisuutta &
suorituskykyä:**

Vastuullista tehoa käsiesi ulottuvilla

Modulaarisen rakenteen ansiosta voit luoda oman IcyHot-kokoonpanosi sijoittamalla PowerGrillHP grillin tai NitroChrome3 kromiparilan kylmäjalustan päälle. Ainutlaatuinen ja ergonominen ratkaisu, joka vähentää keittiössä liikkumista ja tehostaa työnkulkua.

Energiatietoista kylmäsäilytystä

Laite toimii R290-kylmäaineella ja täyttää erittäin tiukat, ilmaston lämpenemistä koskevat standardit.

Lisää tuottavuutta

Raaka-aineet pysyvät oikeassa lämpötilassa suoraan kypsennyspinnan alapuolella. Tämä säästää aikaa ja parantaa tehokkuutta palvelun aikana.

Joustava kokoonpano

Jalusta voidaan asettaa toimimaan joko pakastimena tai jääkaappina (-22 °C – +8 °C) ruokailistan tarpeiden mukaan. Sen voi myös varustaa pyörillä joustavaa siirrettävyyttä varten.



Kallistettava paistinpannu

Keitä, höyrytä, hauduta, paista, grillaa tai paahda.
Ainutlaatuinen ratkaisu suurten ruokamäärien valmistamiseen
- nesteen avulla tai ilman nestettä.



Tasainen lämpötila

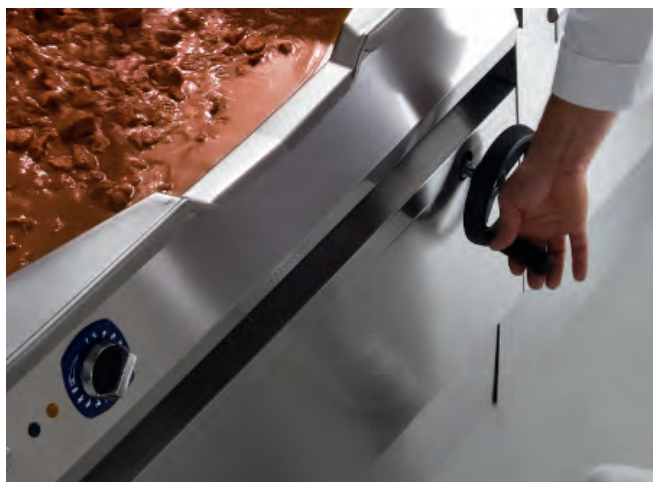
Innovatiivisella Duomat-kypsennyspinnalla (erilaisten ruostumattomien terästen yhdistelmä) varustetut paistinpannut ovat paras ratkaisu tasaisen lämpötilan varmistamiseen koko kypsennysalueella. Ne tarjoavat paremman lämpötilavakauden kuivakypsennyksessä ja ovat paras vaihtoehto korroosiota vastaan kun kypsennyksessä käytetään nesteitä.

Turvallinen käyttö

Infrapunalämmitysjärjestelmä on kiinnitetty altaan pohjaan ja liikkuu pohjan mukana kallistuksen aikana, mikä varmistaa käyttäjän maksimaalisen turvallisuuden ja hygienian.

Toiminnallista laitesuunnittelua

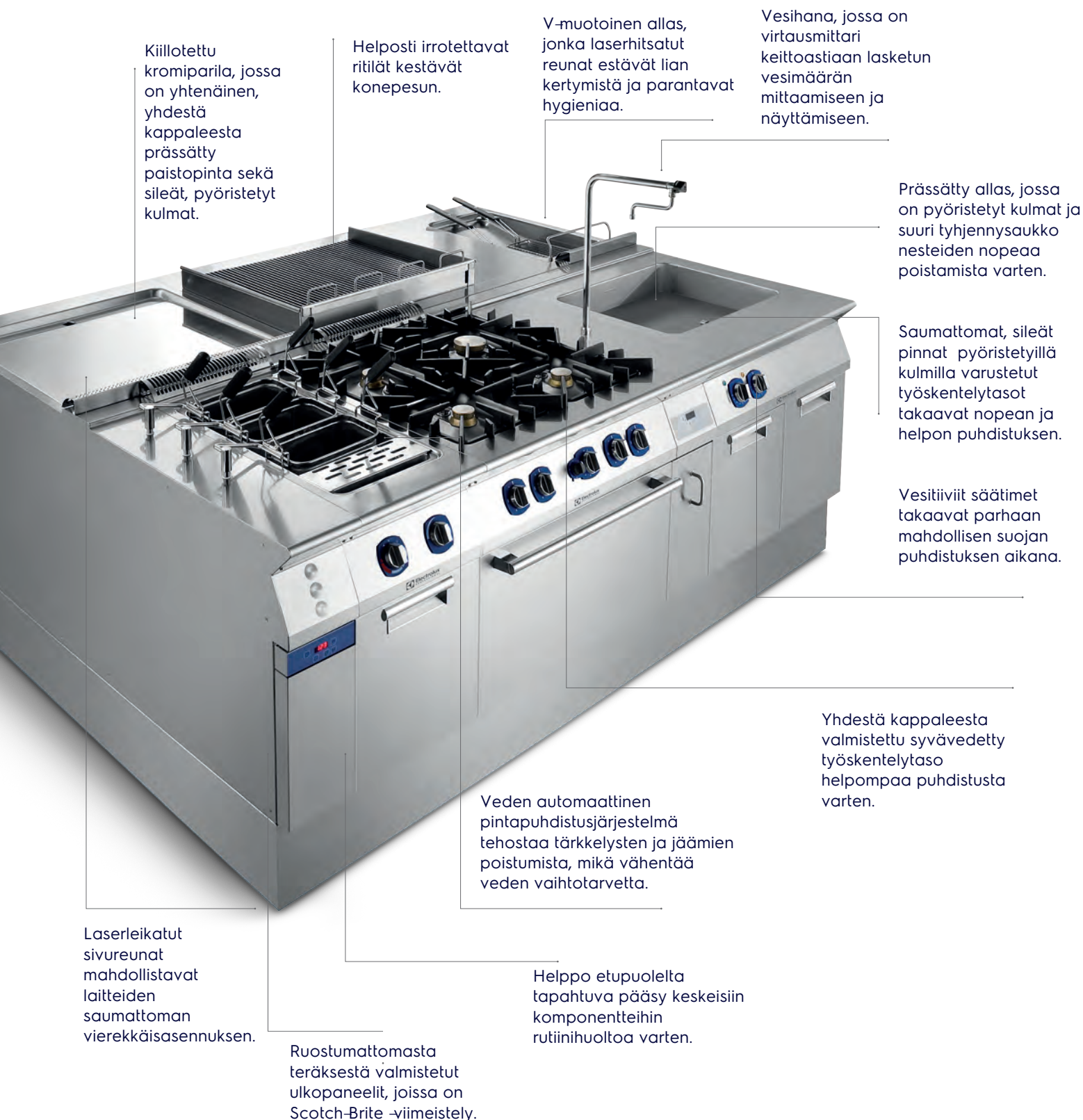
Vahvistettu, vastapainotettu kansi ruostumattomasta teräksestä valmistetulla kahvalla varmistaa ergonomisen käytön ja toimii suljettuna myös lisätyötasona.



Helppo käsiteltävyys

Käsiikäyttöinen kallistusjärjestelmä tarjoaa tarkan hallinnan kallistamisen aikana, ja erityismuotoiltu kaatonokka minimoi roiskeet tyhjennyksen yhteydessä. Saatavilla on myös malleja, joissa on automaattinen kallistus vieläkin suuremman käyttömukavuuden saavuttamiseksi.

e-XP 700 & 900 laitesarjat: hankalimmatkin kohdat puhdistuvat helposti





Erinomaisuus toimintamme keskiössä

Asiakkaidemme tarpeita ennakoimalla pyrimme erinomaisuuteen kaikessa toiminnassamme; innovaatioissamme, ratkaisuissemme sekä palveluissemme. Ja olemaan valittu kumppani, joka tekee asiakkaidemme työelämästä helpompaa, kannattavampaa ja vastuullisempaa. Joka päivä.

Seuraa meitä:



Yhteystiedot

Electrolux Professional Oy
Lautatarhankatu 8 B
00580 Helsinki

Puhelinvaihde: +358 09 39611

ammattikeittiöt@electroluxprofessional.com

www.electroluxprofessional.com/fi

Erinomaista vastuullisuutta

- ▶ Suurin osa Electrolux Professional Groupin tehtaista on kolmannen osapuolen sertifioimia ISO-standardien (International Organization for Standardization) ISO 9001 ja ISO 14001 mukaisesti. Joillakin toimipaikoillamme on myös ISO 5001- ja ISO 45001 -sertifiointi.*
- ▶ Keskitymme kehittämään innovatiivisia ja kestäviä ratkaisuja, jotka on suunniteltu vähäiseen veden, energian ja pesuaineiden kulutukseen ja päästöjen vähentämiseen.
- ▶ Tuotesuunnittelumme pohjautuu käyttäjämukavuuteen ergonomisten periaatteiden ja luonnollisen työnkulun mukaisesti, pyrkimyksenä saavuttaa maksimaalinen tehokkuus mahdollisimman pienellä vaivalla. Tietyille tuotteillemme on myös myönnetty kolmannen osapuolen ergonomiasertifikaatti (ERGOCERT).
- ▶ Tuotteidemme materiaali- ja teknologiavalikoima noudattaa REACH- (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) ja RoHS- direktiivejä. (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) ihmisten terveyden ja ympäristön suojelemiseksi.

*Katso lisätiedot vuosittaisesta kestävästä kehityksen raportistamme: electroluxprofessionalgroup.com

