

Thinking of you
Electrolux

Cottura Modulare
900XP & 700XP



Professional XP - affidati all'esperienza
 extraordinary Productivity eXtreme eXemplary Professional
 Performance Performance Power eXperienced
 experienced eXcellent Profitability eXtraordinary eXperie
 eXemplary Professional eXcellent Productivity
 Power eXperienced eXemplary

XP-Fidarsi dell'esperienza.

esperienza

potenza
straordinaria

- Tradizione
- Ispirazione
- Evoluzione

- Fry Top^{HP}
- Griglia PowerGrill^{HP}
- Induzione^{HP}
- Cucina a Gas^{HP} con bruciatori "Flower Flame"
- Friggitrice Programmabile Automatica^{HP}



semplicità
estrema

- Pulibilità
- Soluzione IcyHot
- Cuocipasta Programmabile Automatico
- Brasiera con "Duomat"
- Forno gas a Convezione

produttività
massima

- Griglia PowerGrill^{HP}
- Induzione
- "Flower Flame"
- Cuocipasta
- Fry Top al cromo
- Friggitrice

personalità
esclusiva

- Gamma completa
- Soluzioni per l'installazione
- Un servizio a 360°

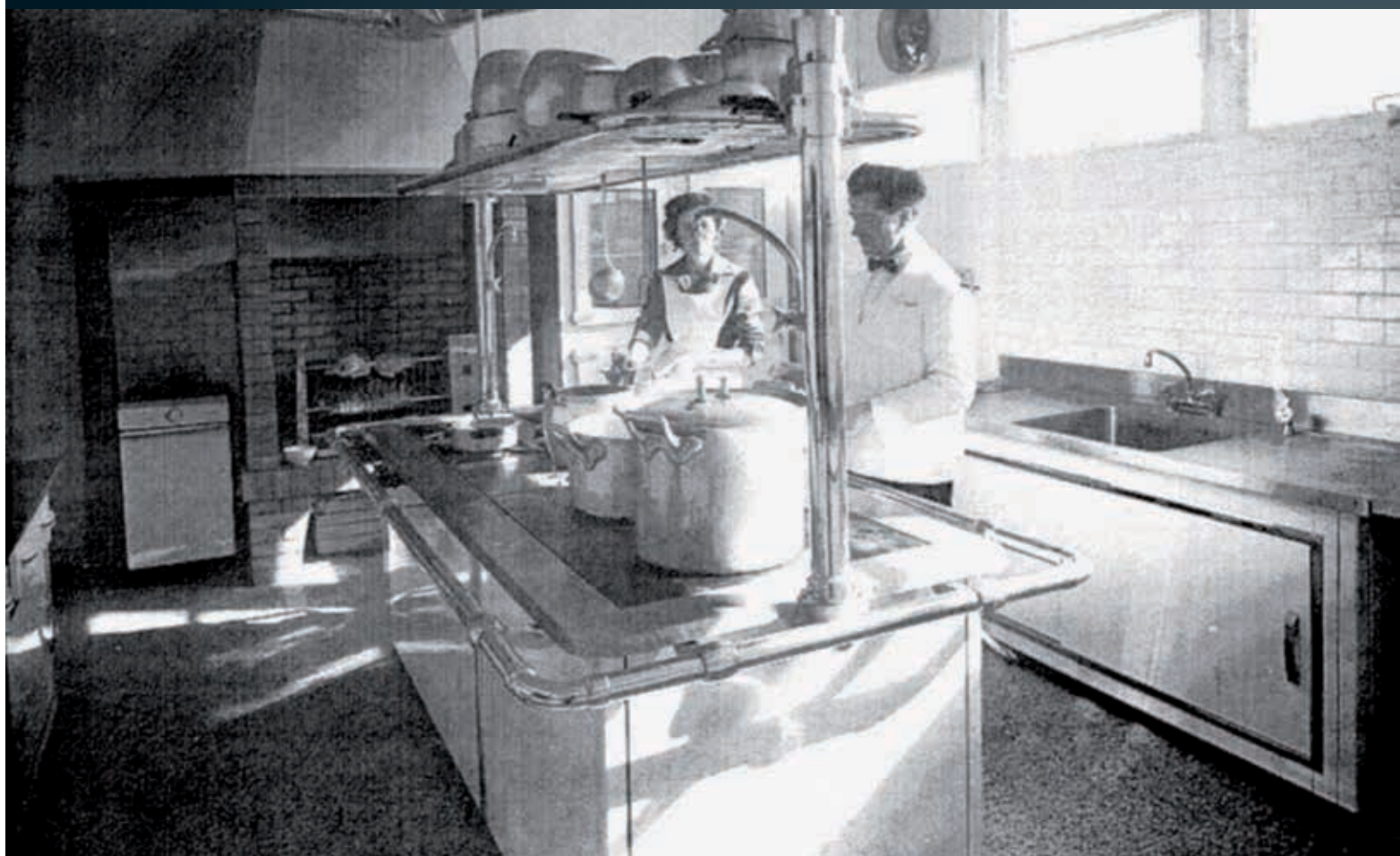




XP è esperienza

Fidarsi dell'esperienza

XP di Electrolux Professional: la nuova gamma di cottura modulare nata dalla passione di cinque generazioni di chef.



Axel Wenner-Gren, fondatore di Electrolux

Con oltre 200 modelli, con funzioni a gas ed elettriche, le due gamme - 700XP e 900XP, con profondità rispettivamente 700mm e 900mm, offrono la massima flessibilità e adattabilità a qualsiasi tipologia di cucina. La più recente innovazione, unica sul mercato: IcyHot, la soluzione che permette di abbinare una griglia ad alta produttività o un fry top, ad una nuova base frigo-freezer. La soluzione ideale per velocizzare il flusso di lavoro e avere tutto l'occorrente a portata di mano per preparare cibi in poco tempo e in grandi quantità.

Passato, esperienza, ispirazione

“Quando vado al ristorante ritengo opportuno fare due cose fondamentali: la prima consiste nell’incontrare lo chef, la seconda nel visitare la sua cucina. Così facendo vado in cerca di esperienza.

Mi fa piacere sapere che dietro ad ogni piatto ci sono tradizione e successo, passione per il proprio lavoro e affidabilità, una storia fatta di valori.

Ma ricerco anche innovazione, soluzioni che riflettono la logica e che si evolvono in sintonia con il passare del tempo; prodotti ad alte prestazioni, flessibili e semplici. Ho visto la prima cucina Electrolux quando ero bambino, in un piccolo ristorante davanti a casa mia; era dotata di una grande piastra in ghisa nera e portine smaltate di colore bianco con le scritte in argento.

Quella cucina era legata a un destino importante, la storia di un uomo che aveva un sogno, e lo ha realizzato, parlando di innovazione come di una combinazione di entusiasmo, lealtà, aggressività, con un credo che ha ispirato la fiducia nella nostra organizzazione e nei nostri prodotti, e la stima del nostro successo e del nostro futuro (Axel Wenner-Gren, fondatore di Electrolux, 1908”).

L’evoluzione trae sempre origine da una ricetta speciale. È un percorso lungo e appassionato, una profonda consapevolezza della “regola d’arte”, senza la quale non c’è innovazione ma solo improvvisazione. Si chiama esperienza: la volontà di enfatizzare il passato mentre si costruisce il futuro.

Oggi, è questo il fattore che ispira la ricerca di Electrolux nel settore della ristorazione professionale: la progettazione di cucine robuste, che possono durare per sempre, soddisfacendo le esigenze di cinque generazioni di chef per oltre un secolo, attraverso soluzioni ad alte prestazioni, facili da usare ed ecologiche.

Futuro, evoluzione, innovazione

XP la nuova gamma di cottura modulare Electrolux, considera l’esperienza come fonte d’ispirazione, e nasce dalla fiducia di una lunga tradizione in veste di “specialisti in cucine professionali”.

“Quando ci penso, mi rendo conto che gli anni - non vi dirò quanti - sono trascorsi anche per me, e che i tempi sono cambiati da quando ero bambino, quando sbirciavo quella vecchia cucina smaltata invasa da migliaia di padelle e pentole collocata nel mezzo di quella cucina, dove “i fuochi” erano i preferiti dello chef...

XP con le sue caratteristiche, dimensioni e funzioni, mostra chiaramente il suo obiettivo principale: integrare la richiesta della cucina moderna con l’evoluzione dei metodi di cottura e lo stile alimentare (sostenibilità, multiculturalismo, salute e benessere, ecc.), soddisfare le esigenze di modularità e versatilità, che sono sempre tante e più differenziate e richiedono attrezzature con elevate prestazioni e durevoli.

Da ambienti come pub e punti di Ristorazione Veloce, alla ricerca di prestazioni di cottura ottimali spesso in spazi ridotti, alle cucine ad alta produttività, senza dimenticare le esigenze degli chef e delle loro brigate, che ricercano semplicità ed efficienza.

Fidatevi dell’esperienza, fate affidamento sulle conoscenze di Electrolux, vi sentirete a vostro agio con la nuova gamma di cottura modulare nata dalla genialità e dalla passione di cinque generazioni di chef.

Dimenticavo di dirvi chi sono...

Mi chiamo Alan Evans, sono nato a Stoke on Trent (Staffordshire, UK) nel 1958, e dal 2005 sono Executive Chef di Electrolux.”

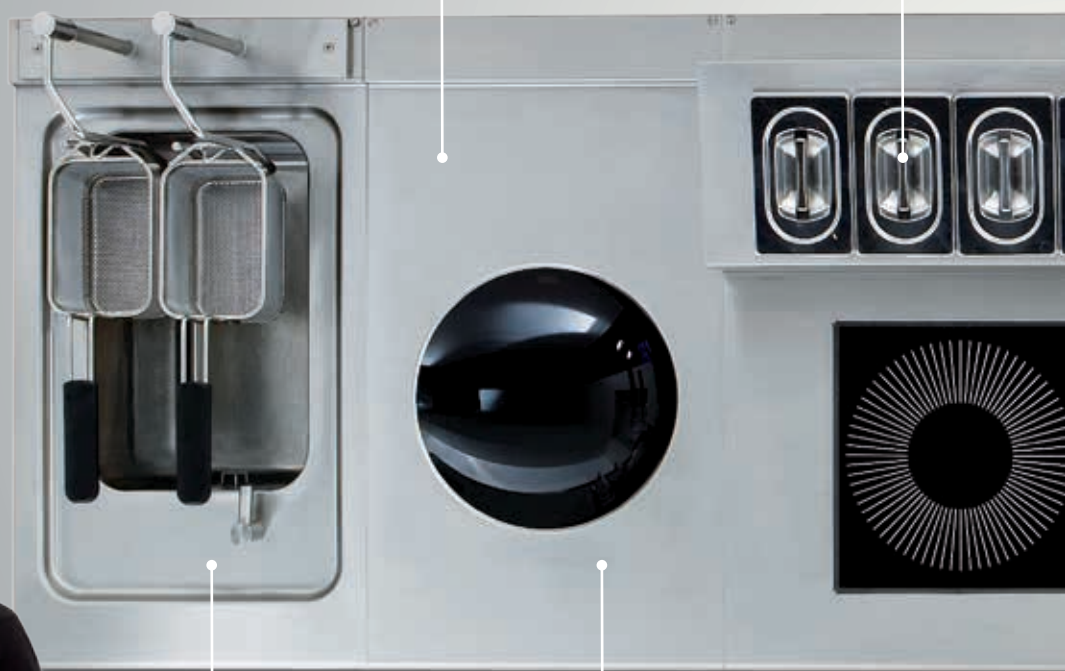




La vostra attività è la Ristorazione Veloce?

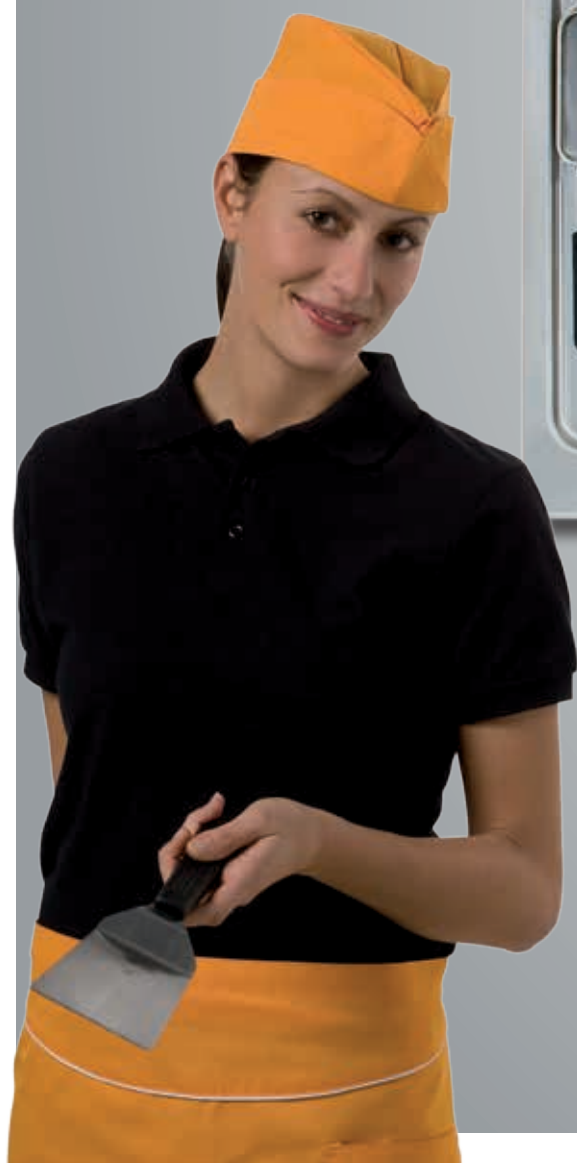
Nuovo wok a induzione ad elevata potenza 5kW: massima velocità ed efficienza energetica

Piano a induzione con portaspezie: per avere le spezie a portata di mano e rendere uniche le vostre pietanze!



Cuocipasta programmabile automatico per una qualità ripetuta di diversi tipi di piatti

Superfici lisce, piani di lavoro stampati e arrotondati per una facile e veloce pulizia

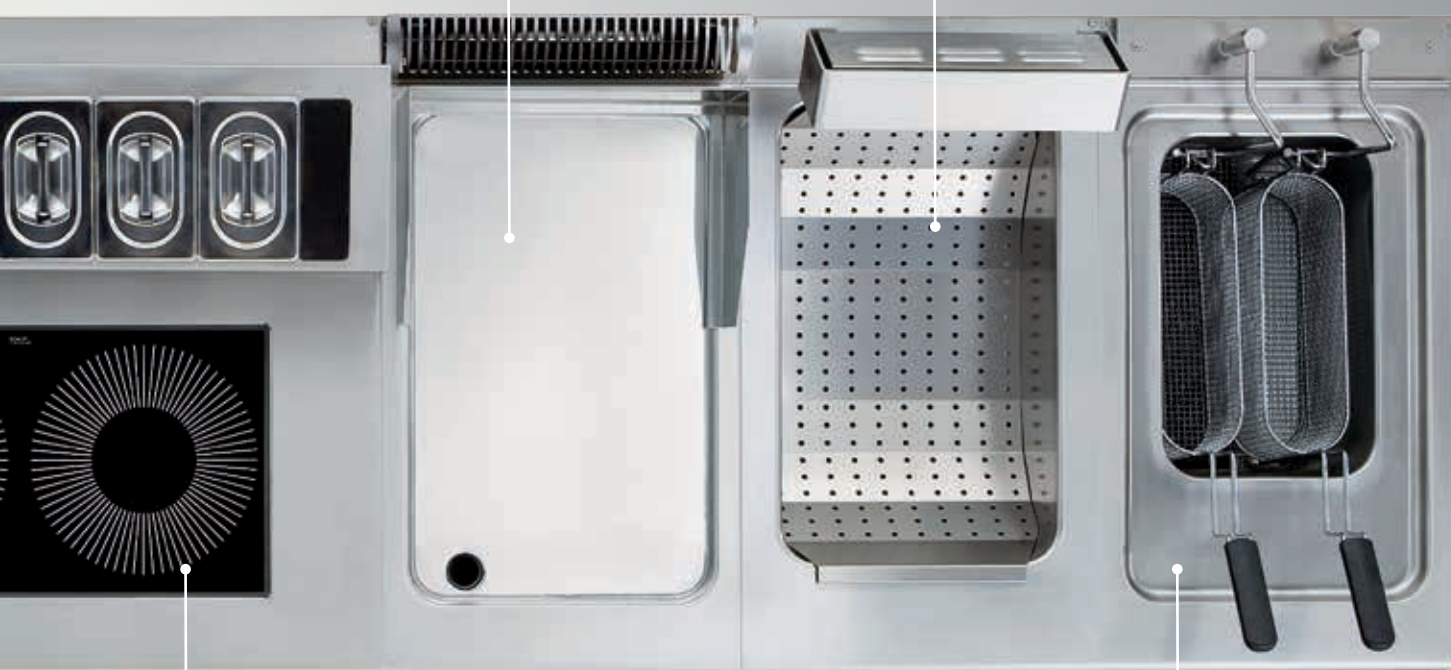


Allora XP è la soluzione ideale per voi.

Fry top al cromo: per la cottura di diversi tipi di cibi con la massima efficienza e nessun trasferimento di sapore

Scaldapatate: un'eccellente attrezzatura per mantenere i cibi fritti alla temperatura ideale per poi essere serviti

- Diverse tipologie di installazioni, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina



Piano a induzione frontale ad elevata prestazione 5kW, perfetto per la cottura frontale

Friggitrice programmabile automatica: soluzione esclusiva e compatta che garantisce velocità e stessa qualità cottura dopo cottura



Avete un Ristorante con Servizio Completo?



Fry top al cromo:
per la cottura di
diversi tipi di cibi
con la massima
efficienza e nessun
trasferimento di
sapore

Sistema di
sollevamento
automatico dei
cestelli: per
ottimizzare il
lavoro in cucina



Cuocipasta: il primo
cuocipasta a gas a
regolazione continua di
potenza, per evitare inutili
consumi di energia

Allora XP è la soluzione ideale per voi.



Griglia PowerGrill^{HP}: il nuovo sistema di riscaldamento ad irraggiamento per una cottura più veloce e uniforme

Friggitrici a gas o elettriche con vasche a forma di V per prolungare l'utilizzo dell'olio

Colonnina acqua con contaltri elettronico per misurare e monitorare i litri di acqua versati in una pentola

- Forno gas a convezione, la soluzione innovativa Electrolux: potenza e flessibilità da sempre ricercati

Bruciatori "flower flame": un sistema esclusivo altamente efficiente. La fiamma si adatta alle pentole di qualsiasi diametro e viene riscaldato solo il fondo

Brasiera multifunzione: offre la massima flessibilità di utilizzo come fry top, brasiera, pentola o bagnomaria

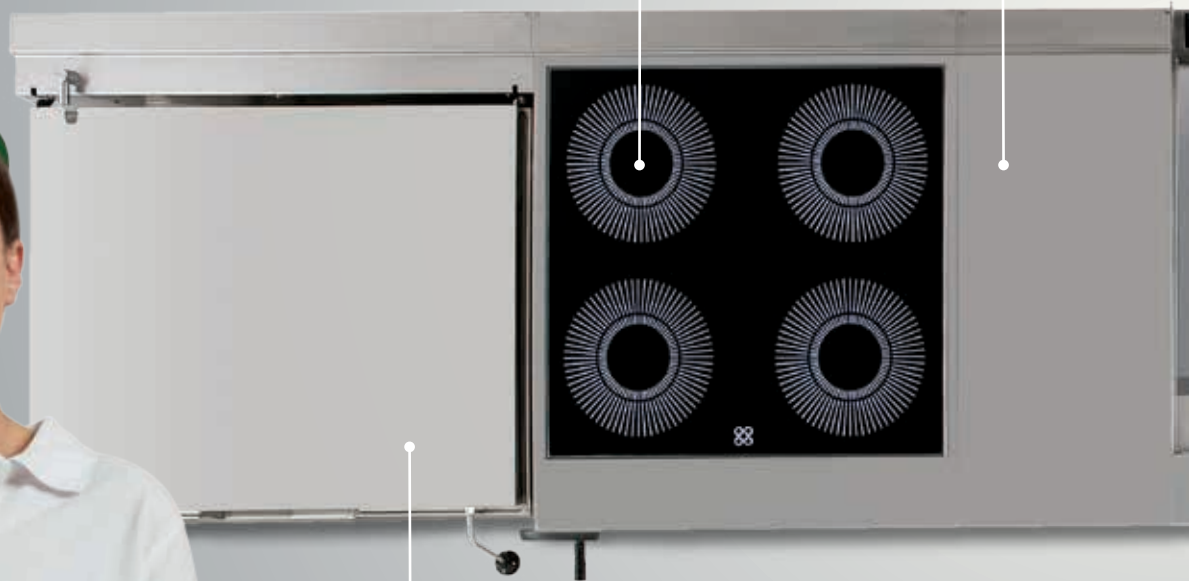
- Diverse tipologie di installazioni, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina



Avete una Cucina ad Alta Produttività?

Piano a induzione ad elevata potenza 5kW: massima velocità ed efficienza energetica

Superfici lisce, senza giunzioni, piani di lavoro stampati e arrotondati per una facile e veloce pulizia



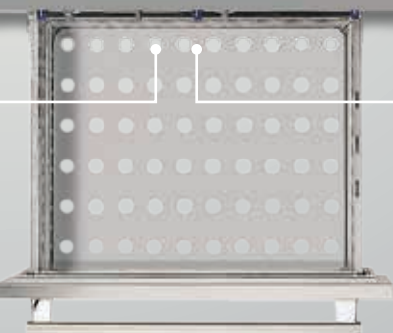
Brasiera con Duomat: ideale sia per la cottura in umido che a secco in grandi quantitativi

Base Ref-Freezer: soluzione unica di Electrolux, per un completo controllo della temperatura sia come base refrigerata che come freezer

Allora XP è la soluzione ideale per voi.

Nuovo Fry Top^{HP}
da 1200mm: ampia
superficie di cottura per
preparare una quantità
illimitata dei cibi preferiti

Friggitrice^{HP}: la soluzione
ideale per i vostri "fritti"
e per garantire una
maggiore durata dell'olio



IcyHot: una soluzione
esclusiva che combina
il Fry Top^{HP} o la griglia
PowerGrill^{HP} alla
base Ref-Freezer per
un'elevata produttività

- Diverse tipologie di installazioni, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina





XP è potenza straordinaria

Fry Top^{HP}



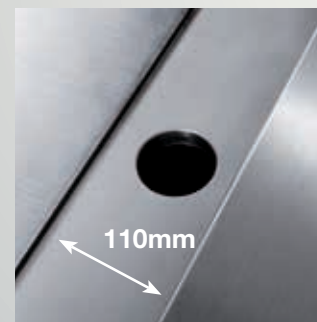
Una superficie di cottura molto ampia per preparare i cibi preferiti in quantità illimitate.



- ▶ Lo spessore della superficie di cottura in acciaio dolce è di 20mm: il funzionamento è basato su un'elevata inerzia termica che impedisce alla temperatura della superficie di diminuire drasticamente quando il cibo viene posizionato o rimosso dalla superficie di cottura. Questo permette di eliminare i tempi di recupero. Particolarmente indicato e conveniente per chi ha la necessità di preparare grandi quantità di cibi in tempi brevi
- ▶ Riscaldamento uniforme su tutta la superficie, nessuna zona fredda, per garantire sempre il massimo risultato a prescindere da dove il cibo viene posizionato. Di conseguenza, tutta l'umidità rilasciata dal cibo evapora in maniera uniforme ed evita punti di bruciatura, garantendo ogni volta la miglior qualità
- ▶ L'ampia superficie di cottura 600x1200mm in acciaio dolce, consente, ad esempio, la preparazione di oltre 50 hamburger allo stesso tempo, in soli pochi minuti
- ▶ Canalina di scarico grassi su tutta la lunghezza della superficie, larga 110mm con foro di scarico di 60mm di diametro
- ▶ Cassetti per la raccolta grassi di grande capacità (3 lt)



Cassetto per la raccolta grassi



Canalina di scarico grassi con foro



Ampia superficie di cottura

Fry Top al cromo



La massima qualità applicata a differenti tipologie di preparazioni: carne alla griglia, pesce e verdure pronti nello stesso tempo.



Nessun rischio di trasferimento sapori



Superficie di cottura stampata in 1 pezzo unico con ampio foro di scarico

- ▶ La superficie al cromo permette una cottura per contatto, con il risultato di una minore dispersione di calore per un ambiente di lavoro più salubre. Tutta l'energia quindi è concentrata sulla superficie riducendo il tempo necessario a raggiungere la temperatura desiderata
- ▶ La cottura sul cromo evita il trasferimento dei sapori da un cibo all'altro, pertanto è possibile cucinare la carne e il pesce contemporaneamente mantenendo l'elevata qualità che ogni vostro ospite desidera
- ▶ Le operazioni di pulizia sono facilitate grazie a: superfici di cottura stampate in un unico pezzo, con angoli arrotondati e alzatine sui 3 lati rimovibili
- ▶ I modelli con controllo termostatico permettono una precisa regolazione della temperatura e una riduzione della quantità di emissione di calore dovuta al "sovra-riscaldamento" della superficie di cottura. Il risultato è un ambiente di lavoro più sano e confortevole
- ▶ La superficie di cottura inclinata, facilita lo scarico dei grassi dei cibi, mentre la versione orizzontale è utilizzata per la cottura nei grassi rilasciati dai cibi stessi
- ▶ È possibile scegliere tra una superficie di cottura liscia o rigata (o mista) secondo le proprie necessità

Griglia PowerGrill^{HP}

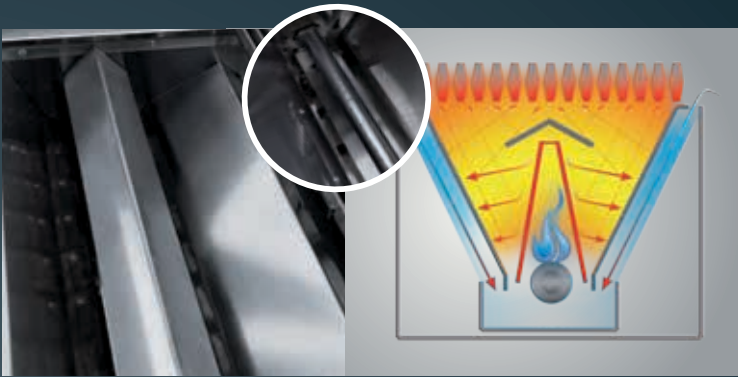


PowerGrill è la nuova ed esclusiva griglia a gas di Electrolux ad elevate prestazioni: massimo controllo di potenza, notevole risparmio energetico, garanzia di un'alta produttività.



Ampia superficie di cottura con griglie rimovibili

- ▶ Una cottura più sana: nessun rischio di bruciature dei cibi grazie all'innovativo sistema ad irraggiamento
- ▶ Dotata di "Controllo di Energia" per una regolazione precisa del livello di potenza. La potenza può essere mantenuta al minimo durante l'inutilizzo e grazie ai veloci tempi di riscaldamento è possibile raggiungere la massima potenza in tempi brevissimi, aumentando l'efficienza e risparmiando energia
- ▶ Accensione piezoelettrica per un facile azionamento
- ▶ Grazie al controllo indipendente è possibile riscaldare solo la zona che vogliamo utilizzare per le nostre cotture. Un bruciatore ad elevata efficienza per ciascuna zona da 400mm
- ▶ Ampia superficie di cottura con griglie facilmente rimovibili (185,5 mm di larghezza)
- ▶ La finitura a bassa porosità sulle griglie rende le operazioni di pulizia più facili



► **Sistema di riscaldamento ad irraggiamento ad elevata efficienza**

Il calore è irraggiato verso i deflettori e da qui verso la superficie di cottura, garantendo l'uniformità di temperatura e ottimi risultati di cottura sull'intera superficie

- I tegoli radianti rimovibili consentono un facile accesso ai bruciatori per facilitarne la pulizia
- La superficie di cottura raggiunge una temperatura estremamente elevata in modo da sigillare la superficie del prodotto e mantenerne all'interno tutti i succhi
- I tegoli radianti in AISI 441 sono resistenti alle elevate temperature evitandone il deterioramento

In Attesa di Brevetto

► **Cassetto rimovibile per la raccolta dei grassi**

L'ampio cassetto per la raccolta dei grassi è rimovibile e profondo quanto la griglia (uno per bruciatore); può essere riempito con acqua per facilitare le operazioni di pulizia ed aggiungere umidità alle cotture

Griglie



Ampia gamma di griglie facili da usare e dai risultati di cottura eccellenti



► Le operazioni di pulizia e manutenzione sono semplificate grazie alle resistenze che sui modelli elettrici sono posizionate frontalmente e pertanto facilmente sollevabili

► L'uniformità di calore e la regolazione precisa della temperatura garantiscono alte prestazioni

Piano a induzione^{HP}



Veloce ed efficiente! La soluzione ideale per un servizio espresso e a basso consumo energetico.



- ▶ Controllo perfetto per qualsiasi esigenza di cottura grazie al regolatore di potenza che consente di lavorare con un basso livello di energia per una cottura delicata o a piena potenza per un servizio espresso
- ▶ Ogni zona ha una potenza di 5kW: tempi di riscaldamento brevi e ottimali per servizi veloci
- ▶ Grande risparmio energetico (fino al 50% rispetto ai tradizionali fuochi) grazie al dispositivo di rilevazione della pentola che attiva la zona a induzione solo quando essa è a contatto con la superficie
- ▶ Ambiente di lavoro più confortevole dal momento che tutto il calore viene erogato solo alla pentola, senza dispersione in ambiente
- ▶ Raggiungendo velocemente la temperatura desiderata, è possibile incrementare notevolmente le operazioni di cottura e di conseguenza la quantità di cibo preparata. Ideale, quindi, per cucine ad alta produttività
- ▶ Piano in vitroceramica che consente di utilizzare pentole e padelle pesanti e permette una pulizia facile e veloce



Piano a induzione con superficie in vitroceramica

Piano a induzione^{HP} con portaspesie



A portata di mano tutto ciò che occorre per “aromatizzare” e rendere uniche le vostre ricette.



Piano a induzione frontale

Wok a induzione^{HP}



Per esprimere al massimo la vostra creatività! La scelta perfetta per preparare verdure, piatti etnici e “spadellare” cibi veloci.



Wok a induzione da 5kW

- ▶ Una robusta piastra concava in vitroceramica progettata e modellata per alloggiare pentole specifiche per Wok a induzione
- ▶ Una zona ad alta potenza da 5kW consente una cottura veloce e dei risultati ottimali



Robusta piastra concava in vitroceramica

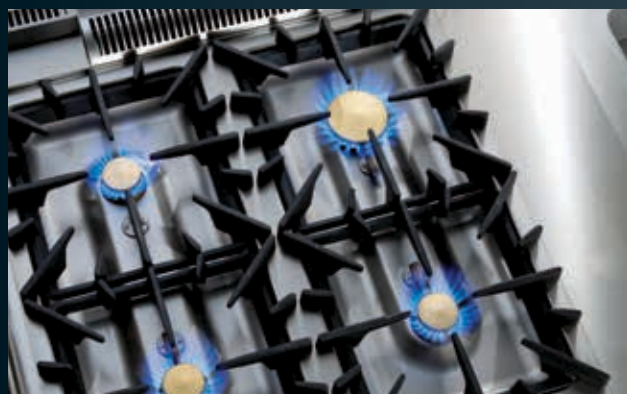
Cucina a Gas^{HP}



Potenza ed efficienza tutte in una! Per bollire, spadellare e saltare sui più efficienti “fuochi” presenti oggi sul mercato.



Buciatori esclusivi “flower flame”



Piano stampato in 1 pezzo unico con griglie in ghisa. Il presente modello ha bruciatori da 3x6kw e 1x10kw

- ▶ Con i modelli HP è possibile ottenere la massima produttività, ciascun bruciatore eroga 10kw di potenza
- ▶ I bruciatori esclusivi “flower flame” garantiscono massima flessibilità ed elevata efficienza. Permettono l’espansione della fiamma sia orizzontalmente che verticalmente e si adeguano perfettamente alle pentole di diverse dimensioni. La fiamma infatti si adatta al diametro del fondo della pentola fornendo la massima copertura. Il risultato è: temperatura ideale raggiunta in tempi rapidi e dispersione di calore ridotta
- ▶ Piano di lavoro stampato in un pezzo unico per una facile pulizia
- ▶ I bruciatori sono posizionati su una zona più alta dell’invaso per proteggerli da eventuali rovesciamenti di cibi liquidi
- ▶ Le robuste griglie in ghisa, grazie ai supporti allungati, possono sostenere anche le pentole con diametro più piccolo, in tutta sicurezza



Friggitrice Programmabile Automatica^{HP}

Per offrire ai vostri ospiti sempre il meglio!
Friggere in modo sano e senza lunghe attese.



- ▶ **900XP** - La versione con vasca a forma di "V" da 23 litri con elementi riscaldanti elettrici o a gas esterni, offre potenza, efficienza e la capacità di portare rapidamente l'olio alla temperatura ideale per friggere, garantendo:
 - maggiore produttività, per gli chef più esigenti
 - migliore igiene; lo sporco non si attacca alle pareti della vasca grazie alla precisa saldatura al laser
 - maggior durata dell'olio (circa il 30%) grazie alla distribuzione uniforme del calore all'interno della vasca
 - angoli arrotondati e un processo di pulizia più sicuro in quanto non c'è nessun contatto diretto con gli elementi riscaldanti
- ▶ Il sistema di riscaldamento indiretto ottimizzato, garantisce che tutto l'olio venga riscaldato nell'intera vasca, assicurando continui ed eccellenti risultati di cottura: cibo croccante e dorato all'esterno, morbido e succoso (non bollito) all'interno
- ▶ Sistema di sollevamento automatico dei cestelli, programmabile con 5 diversi programmi (5 temperature e 2 tempi di sollevamento per programma)
- ▶ Il sistema di filtraggio olio integrato, aumenta la durata dell'olio e la presenza di una pompa incorporata rende il riempimento della vasca veloce e facile
- ▶ Grazie al sistema di recupero veloce, viene garantita la maggiore produttività possibile e permette uno svolgimento del lavoro continuo e costante



Sistema di sollevamento automatico dei cestelli

- ▶ **700XP** - Vasca a forma di "V" da 15 litri con elementi riscaldanti elettrici esterni
- ▶ Sistema di sollevamento automatico dei cestelli con 2 sollevatori controllabili indipendentemente
- ▶ Controllo programmabile con 5 differenti programmi (5 temperature e 2 tempi di sollevamento per programma)







XP è semplicità estrema

Ogni angolo, anche il più difficile da raggiungere è facile da pulire.

Griglie facilmente
rimovibili e lavabili
in lavastoviglie

Fry top con
superficie al cromo,
stampata in un
unico pezzo e con
angoli arrotondati

Bordi laterali a
taglio laser ad
angolo retto per
una perfetta
giunzione con altre
unità

Pannelli esterni in
acciaio inox con
finitura Scotch-Brite

Facile accesso
frontale alla
componentistica
principale per la
manutenzione



Vasca a forma di "V"
con angoli saldati al laser per
eliminare possibili trappole di
sporco e migliorare l'igiene

Colonnina acqua con
contaltri elettronico per
misurare e monitorare i
litri di acqua versati in una
pentola

Vasca stampata
con angoli
arrotondati e ampio
foro di scarico
per una veloce
rimozione dei liquidi

Superfici lisce e
senza giunzioni,
piani di lavoro
stampati e
arrotondati per
una facile e veloce
pulizia

Ghiere e manopole
a tenuta stagna per la
massima protezione
durante la pulizia

Piano di lavoro
stampato in un
pezzo unico per
una facile pulizia

Sistema di rimozione
automatica degli
amidi e dei residui che
riduce il fabbisogno di
ricambio dell'acqua
nella vasca

- Non occorre aspettare che l'apparecchiatura diventi fredda per essere pulita: **Rapid Grease** è un detergente specifico per fry top e brasieri sviluppato per essere usato con le alte temperature. È possibile ordinarlo contattando il centro assistenza tecnica a voi più vicino (codice ricambio OS1195)

Completo controllo del processo e tutto a portata di mano!

Piena potenza per la nuova base Ref-Freezer. Unica sul mercato.



- ▶ Per ottenere massime prestazioni, sull'innovativa base Ref-Freezer, basta installare la griglia PowerGrill^{HP} o il Fry Top^{HP}
- ▶ Per aumentare la produttività e massimizzare il flusso di lavoro, eliminando il tempo che servirebbe a recuperare i cibi dal frigo o dal freezer
- ▶ Per facilitare l'organizzazione in cucina, basta infatti decidere il menu e impostare la base come frigo o congelatore a seconda delle proprie necessità



PowerGrill^{HP} su base Ref-Freezer da 1200mm



PowerGrill^{HP} da 800 mm sulla base Ref-Freezer da 1200mm



Potenza, produttività e flessibilità tutto in uno.



2 cassette GN 2/1

- ▶ Una facile impostazione della temperatura tra -22°C e $+8^{\circ}\text{C}$
- ▶ Inclusi 2 cassette GN 2/1 con profondità 150mm
- ▶ Molte funzioni top della gamma 900XP possono essere montate su questa base da 1200mm
- ▶ La base può essere montata su ruote per una maggiore flessibilità



Fry Top^{HP} su base Ref-Freezer da 1200mm

Cuocipasta Programmabile Automatico^{HP}



Estremamente versatile, non solo per la pasta, ma anche per carne bollita, verdure, patate, riso, cereali e molto altro.



- ▶ Alte prestazioni garantite grazie al potente e nuovo sistema di riscaldamento a infrarossi, posizionato sotto la vasca da 20 litri
- ▶ Controllo termostatico per una regolazione precisa dell'intensità di ebollizione e ideale per la rigenerazione dei cibi precotti
- ▶ Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui che riduce il fabbisogno di ricambio dell'acqua nella vasca
- ▶ Grazie al "Rapid System", un boiler integrato che fornisce acqua calda in vasca, è possibile assicurare i migliori risultati di cottura, incrementare la produttività e risparmiare energia
- ▶ Il dispositivo di sicurezza impedisce alla macchina di funzionare senza acqua nella vasca



Pannello di controllo programmabile

Cuocipasta Elettrici e a Gas



I nuovi cuocipasta a gas di Electrolux, gli unici sul mercato a proporre il “Controllo di Energia”.



- ▶ I nuovi cuocipasta a gas, permettono ora una regolazione “puntuale” del livello di potenza e dell’intensità di ebollizione, anziché utilizzare un interruttore on/off con un impostazione di temperatura fissa a 100°C
- ▶ Risparmio energetico e minor consumo di gas grazie alla modalità “stand-by” che può essere attivata nei momenti di inutilizzo dell’apparecchiatura
- ▶ Ideale per cuocere cibi delicati che richiedono basse temperature. Particolarmente indicato per i cibi surgelati (per es. la pasta precotta)
- ▶ Nessuna connessione elettrica è richiesta
- ▶ I nuovi cuocipasta elettrici presentano un nuovo sistema di riscaldamento a infrarossi a livelli di potenza posizionato sotto la vasca che assicura alte prestazioni e massima efficienza
- ▶ Grazie al Dispositivo di Risparmio Energetico (accessorio opzionale per tutti i modelli), che riscalda l’acqua di rabbocco in vasca, riutilizzando il calore ancora presente nell’acqua di scarico, l’ebollizione è sempre costante. Questo significa aumentare la produttività e allo stesso tempo risparmiare energia

Sistema di Sollevamento Automatico dei Cestelli

Le operazioni in cucina sono ottimizzate, i tempi ridotti e lo chef più soddisfatto!

- ▶ Per trasformare facilmente un cuocipasta tradizionale in uno con sollevamento automatico
- ▶ Il sistema di sollevamento automatico e programmabile, garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura, assicurando la stessa elevata qualità dei cibi volta per volta, grazie all’automazione dell’intero processo
- ▶ Il sollevamento dei cestelli può essere attivato manualmente, premendo un pulsante, oppure in automatico utilizzando i programmi specifici
- ▶ È possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale
- ▶ La larghezza è di 200mm, con 3 bracci di supporto cestelli in acciaio inox (2 bracci per la gamma 700XP), ciascuno in grado di contenere cestelli da GN 1/3 (cestelli da 1/2 per la 700XP)
- ▶ Posizionabile su ciascun lato del cuocipasta per la massima flessibilità o su ambedue i lati per consentire un sollevamento fino a 6 cestelli quadri monoporzione (4 cestelli quadri monoporzione per la 700XP)



900XP Sistema di sollevamento automatico dei cestelli con 3 bracci

Brasiere ribaltabili



Estremamente funzionali adatte per le cotture in umido e a secco.



- ▶ Le brasiere della gamma XP, grazie all'innovativo fondo in Duomat (una lega di 2 acciai inox) costituiscono la soluzione migliore per garantire una temperatura uniforme su tutta la superficie di cottura. Una migliore stabilità termica durante la cottura a secco e una maggiore resistenza alla corrosione per la cottura in umido dei cibi ad alto contenuto di acidità
- ▶ Un nuovo sistema di riscaldamento a gas (900XP) o elettrico ad infrarossi (900XP/700XP) fissato al fondo della vasca che si muove solidalmente durante il ribaltamento della stessa per una maggiore sicurezza dell'operatore e per la massima igiene
- ▶ La temperatura è controllata tramite termostato e va dai 120°C ai 300°C
- ▶ Il coperchio rinforzato è controbilanciato e dotato di una maniglia in acciaio inox per movimenti facili ed ergonomici. Quando è chiusa, la brasiera, può essere utilizzata anche come piano di appoggio
- ▶ Il nuovo sistema manuale di sollevamento della vasca garantisce un controllo preciso nel ribaltamento con minori sforzi. Il nuovo design del becco di versamento, evita il rischio di rovesciamenti accidentali (modelli disponibili anche con sollevamento vasca automatico)



Becco di versamento per facilitare le operazioni



Sollevamento manuale vasca con controllo preciso

Brasiera Multifunzioni

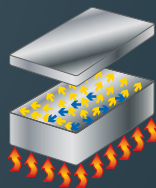


4 apparecchiature in una! Può essere utilizzata come fry top, brasiera, pentola, o bagnomaria, la soluzione perfetta per cucine che hanno problemi di spazio.



► Estremamente versatile, può essere usata per la cottura a secco (come un fry top), cottura in umido (salse, zuppe, bolliti, ecc.) o frittura leggera (come in padella)

► Vasca in acciaio inox AISI 304 da 11 o 22 litri con fondo in compound da 15 mm di spessore (lo strato inferiore ha uno spessore di 12 mm in acciaio dolce, mentre la parte superiore è in acciaio inox AISI 316 con lo spessore di 3 mm) per garantire una cottura uniforme su tutta la superficie



► Angoli e bordi arrotondati per una facile pulizia

► La temperatura è controllata tramite termostato e va dai 100°C ai 250°C particolarmente indicata per la cottura di cibi delicati

► L'ampio foro di scarico consente di svuotare rapidamente la vasca e far confluire i cibi liquidi in un contenitore gastronorm da posizionare nel vano sottostante

► Gli accessori inclusi sono: il tappo per lo scarico, il raschietto per piastra liscia e il tubo di scarico



Cottura a secco (come un fry top)



Cottura in umido o frittura leggera

Forno Gas a Convezione



Potenza e flessibilità allo stesso tempo



- ▶ Il forno gas a convezione (800 mm di larghezza) è un elemento unico e flessibile della gamma di cottura modulare 900XP
- ▶ Tempi di cottura ridotti in maniera significativa (fino al 50%) rispetto a un tradizionale forno statico
- ▶ Notevole incremento di produttività grazie alla possibilità di cuocere su 2 livelli da GN 2/1, massimizzando le operazioni di lavoro in cucina
- ▶ Maggiore flessibilità, grazie alla possibilità di funzionare come forno statico, semplicemente disattivando la ventola. In tal modo si creano le condizioni ideali di cottura per ottenere i migliori risultati per qualsiasi tipo di preparazione
- ▶ Camera di cottura interna in acciaio smaltato nero per massimizzare l'efficienza di cottura
- ▶ Temperatura di funzionamento dai 120°C ai 280°C
- ▶ Accensione piezoelettrica per un facile azionamento

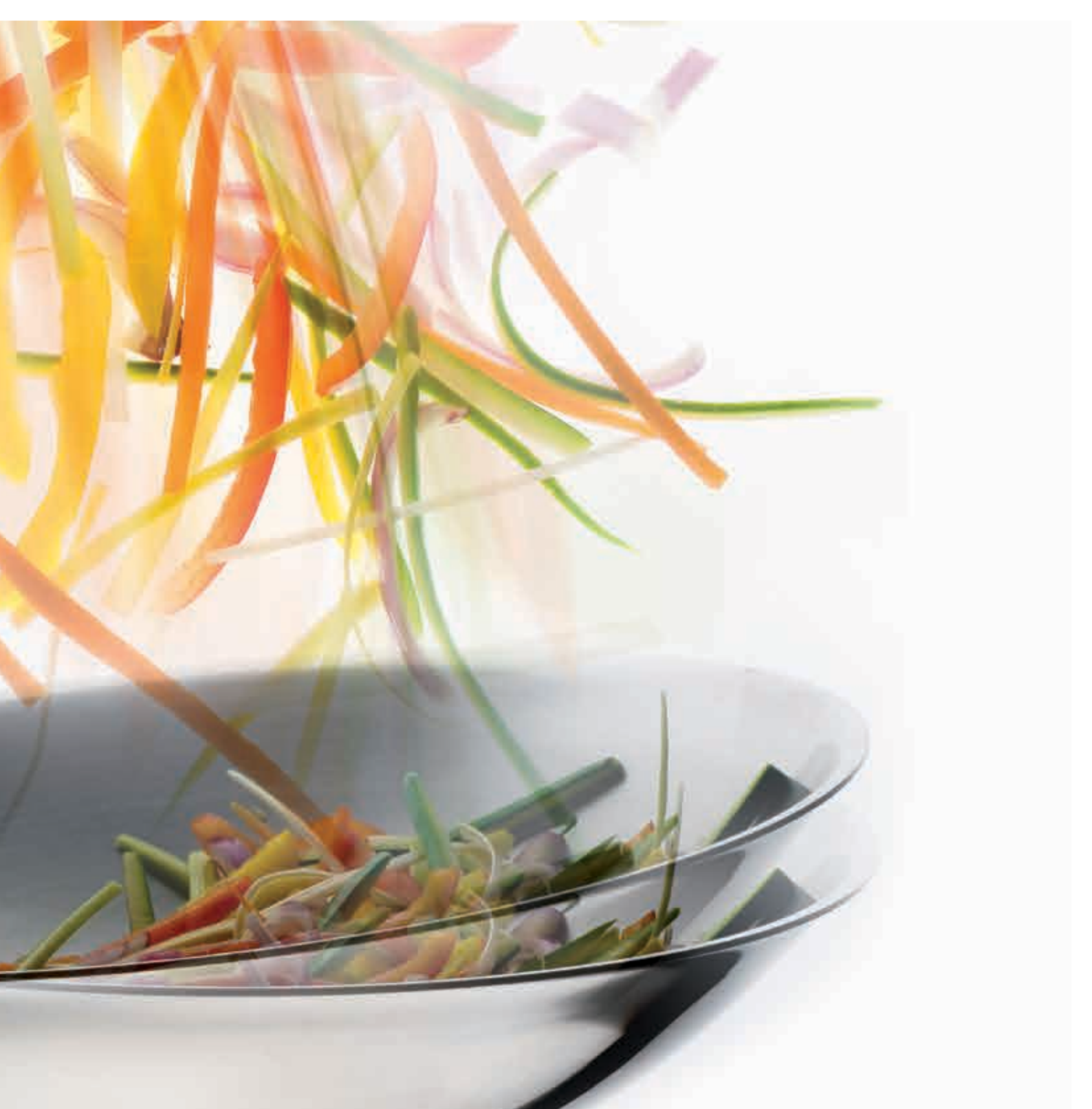
- ▶ Disponibile solo in versione monoblocco sotto:
 - 4 fuochi
 - fry top con superficie liscia/rigata
 - tuttapiastra a gas
 - tuttapiastra a gas + 2 fuochi



Cottura su 2 livelli da GN 2/1







XP è produttività massima

XP permette di risparmiare denaro nel pieno rispetto dell'ambiente.



Griglia PowerGrill^{HP}

Efficiente ed economica.

Grazie all'elevata efficienza del nuovo sistema ad irraggiamento e alla regolazione precisa del livello di potenza, la griglia può essere mantenuta al minimo durante l'inutilizzo. Inoltre, grazie ai veloci tempi di riscaldamento è possibile raggiungere la temperatura desiderata in tempi brevissimi, aumentando l'efficienza e risparmiando energia. Un ulteriore risparmio è dato grazie al controllo indipendente di ciascun bruciatore, infatti è possibile attivare solo quello che vogliamo realmente utilizzare.

Induzione

L'elevata prestazione del sistema di riscaldamento assieme al dispositivo automatico di rilevamento pentola (si attiva solo quando la pentola è a contatto con il piano cottura) riduce drasticamente l'apporto di energia nonché la dispersione di calore nell'ambiente.



Flower Flame

Gli esclusivi bruciatori flower flame consentono una precisa regolazione della fiamma e si adattano perfettamente alle pentole di qualsiasi diametro. Il calore si concentra esclusivamente sul fondo evitandone così la dispersione in cucina.





Fry Top al cromo

La superficie al cromo permette una cottura per contatto, con il risultato di una minore dispersione di calore per un ambiente di lavoro più salubre. Tutta l'energia quindi è concentrata sulla superficie riducendo il tempo necessario a raggiungere la temperatura desiderata.

Cuocipasta con Controllo di Energia e Dispositivo di Risparmio Energetico

I cuocipasta a gas XP sono gli unici che offrono un totale Controllo di Energia e che permettono una regolazione "puntuale" del livello di potenza e dell'intensità di ebollizione. Un grande risparmio energetico e minor consumo di gas grazie alla modalità "stand-by" che può essere attivata nei momenti di inutilizzo dell'apparecchiatura. Il Dispositivo di Risparmio Energetico (accessorio opzionale) riscalda l'acqua di rabbocco in vasca, riutilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico e l'ebollizione è sempre costante. Questo significa accrescere la produttività e allo stesso tempo risparmiare energia.



Friggitrici

La vasca a forma di "V" garantisce una maggiore durata dell'olio, quindi un notevole risparmio dovuto ai cambi di olio meno frequenti. Ciò vuol dire anche ridurre la necessità di smaltire l'olio usato e risparmiare denaro sui costi di smaltimento.



Electrolux. Tranquillità assoluta

Un'azienda leader a livello mondiale nel campo degli elettrodomestici e apparecchiature ad uso professionale, con una vendita di oltre 40 milioni di prodotti a clienti in 150 Paesi ogni anno. Continuamente focalizzata nella ricerca di una tecnologia innovativa, su una profonda conoscenza del cliente, Electrolux è orgogliosa di offrire soluzioni best-in-class che soddisfino le reali esigenze di tutti i professionisti.

Da 90 anni leader nell'innovazione e nel design

Axel Wenner-Gren, il fondatore di Electrolux, già da allora stabilì delle linee guida che hanno permesso all'azienda di concentrare i propri sforzi nello sviluppo di prodotti sempre più innovativi. Il suo sogno di migliorare la qualità di vita nelle case di tutto il mondo, ha avuto un risultato concreto. Infatti, 90 anni dopo, Electrolux è oggi leader mondiale nella produzione di apparecchiature per uso domestico e professionale.

“Pensando a te” è il concetto sul quale si basa l'offerta di Electrolux: una continua attenzione rivolta al cliente, a partire dallo sviluppo del prodotto, dalla progettazione, produzione, marketing, logistica e servizio.

Sostenibilità

Green Spirit, è lo spirito verde che permea l'Azienda in ogni singola attività e in tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto.

L'impegno costante per ridurre i consumi di acqua, energia e detergente dei nostri prodotti e le emissioni delle nostre fabbriche; svolgere le attività, assicurandoci che risorse e partner abbiano sempre comportamenti adeguati, al fine di essere “buoni vicini” nelle comunità in cui operiamo. È

questo il nostro modo di applicare i concetti di sostenibilità e di affrontare gli argomenti chiave per la nostra attività.

Comportamenti di gruppo, politiche ed iniziative che ci aiutano a garantire un ambiente lavorativo attento alle questioni ambientali ed etiche, orientato alla sicurezza delle persone. Sistemi di gestione basati sulle certificazioni ISO14001 e ISO9001. Inoltre il nostro programma ALFA (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) è specificamente dedicato alla gestione della conformità al Codice di Condotta, mentre l'EPA (environmental performance assessment) è rivolto alla sostenibilità ambientale.

Electrolux seleziona i suoi fornitori in ogni parte del mondo valutandone non solo la qualità del prodotto fornito, ma anche l'impatto ambientale e la responsabilità sociale, sensibilizzandoli nei confronti di comportamenti etici e sostenibili.

Non solo parole:
riconoscimenti e certificazioni.





DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX

Nel 2009 Electrolux è stata inserita ancora una volta nel prestigioso Dow Jones Sustainability World Index, il primo indice azionario che comprende le più grandi imprese mondiali che hanno dimostrato un comportamento responsabile ed un approccio sostenibile al business



SUSTAINABLE ENERGY AWARD

Nel 2007, la Commissione Europea ha attribuito il Sustainable Energy Award ad Electrolux nella categoria "Corporate Commitment" per il suo inesauribile impegno nel ridurre il consumo energetico di fabbriche, prodotti e servizi



UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux è membro dello United Nations Global Compact, un'iniziativa internazionale che coinvolge aziende, agenzie delle Nazioni Unite, mondo del lavoro e società civile per promuovere un'economia globale sostenibile a garanzia dei diritti umani, di corrette condizioni di lavoro, di tutela dell'ambiente e di lotta alla corruzione



FTSE 4 GOOD

Dal 2000 Electrolux è inserita nell'indice azionario FTSE 4 Good che valuta e premia il comportamento socialmente ed eticamente responsabile delle aziende. FTSE è una società indipendente detenuta dalla Borsa di Londra e dal Financial Times



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux fa parte dell'indice KLD Global Climate 100 che identifica le 100 aziende a livello mondiale con maggior potenziale per intervenire, a breve e a lungo termine, sui cambiamenti climatici. KLD Global Climate 100 è un indice creato da KLD insieme al Global Energy Network Institute (GENI) per favorire gli investimenti sostenibili



CERTIFICAZIONE ISO 14001

Dal 1995 le fabbriche Electrolux Professional hanno ottenuto questa importante certificazione che le impegna ad un processo di miglioramento continuo della qualità ambientale. Dal 1996 i consumi di acqua e di energia per ogni pezzo prodotto sono stati ridotti rispettivamente del 50% e del 20%



WWF

Dal 1993 Electrolux in Italia e WWF Italia collaborano per promuovere una maggiore sensibilità ambientale e dare impulso all'innovazione. Questa cooperazione è iniziata quando le alleanze tra aziende ed organizzazioni non-governative erano considerate poco convenzionali. Insieme le due realtà hanno sviluppato un'ambiziosa serie di criteri ambientali che i prodotti Electrolux devono rispettare per ottenere il marchio del Panda WWF, che aiuta i clienti a fare scelte a tutela dell'ambiente



RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

Una rigida politica interna, più restrittiva della normativa di legge, regola la scelta dei materiali ed affianca alla direttiva europea RoHS la Restricted Material List Electrolux. La presenza globale ne amplifica gli effetti e rende il Gruppo esportatore di "sensibilità ambientale" con l'estensione delle più rigide normative europee alla rete di fornitura in ogni paese del mondo



RECYCLABILITY

Electrolux Professional garantisce un'alta percentuale di riciclabilità dei materiali (fino al 95%)



OLANDA - GASTEC

Kiwa Gastec è leader europeo nell'ambito dei test e della certificazione dei prodotti a gas. La certificazione Kiwa Gastec testa e certifica sia i prodotti sia i sistemi di gestione della qualità, valutando sicurezza, efficienza e qualità dei dispositivi di sicurezza e di controllo, della distribuzione, dell'installazione e di apparecchiature. I forni air-o-steam® di Electrolux Professional hanno ottenuto doppia la certificazione Gastec, sia per l'elevata efficienza, sia per le ridotte emissioni nocive (CO and NOx)



UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Certificazione ottenuta dai prodotti più efficienti dal punto di vista del risparmio energetico. Questi vengono verificati ed inseriti nell'apposita ETL (Energy Technology List) che ne certifica l'elevata efficienza energetica. I prodotti elencati nell'ETL offrono notevoli vantaggi economici a lungo termine e riducono le emissioni di CO2



OLANDA - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Questo programma di agevolazione fiscale garantisce alle imprese olandesi che investono in apparecchiature ad elevato risparmio energetico e sostenibili un vantaggio economico diretto



DANIMARCA - GO' ENERGI/ÆRK (THE DANISH ENERGY SAVING LABEL)

Go' Energi, fondo indipendente che fa capo al Ministero dei Trasporti e dell'Energia Danese e che opera per promuovere il risparmio ed un utilizzo più efficiente dell'elettricità. Per l'elenco completo dei prodotti consigliati, consultate il sito www.savingtrust.dk.





XP è personalità esclusiva



Cucine a gas

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Griglie in ghisa (standard)
- Griglie in acciaio inox (opzionali)
- Bruciatori "Flower Flame" ad alto rendimento
- Bruciatori con dispositivo antispegnimento Flame Failure
- Fiamma pilota protetta

Caratteristiche forno

- Porta a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene
- Cavità in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa di 5 mm per la 900XP e in acciaio smaltato nero di 2 mm per la 700XP)
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1 (per versione statica)
- **Forno a gas** con bruciatore centrale atmosferico, tubolare, ad alto rendimento in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica, posizionato sotto la base d'appoggio.
Termostato regolabile:
 - per la 900XP da 120°C a 280°C
 - per la 700XP da 110°C a 270°C
- **Forno elettrico** con termostati separati, per gli elementi riscaldanti superiori e inferiori.
Temperatura regolabile:
 - per la 900XP da 110°C a 285°C
 - per la 700XP da 140°C a 300°C

Caratteristiche forno gas a convezione

- Porta a doppia parete e coibentata con guarnizione a chiusura ermetica
- Cavità forno smaltata con supporti teglie in acciaio inox
- Camera di cottura a 2 livelli per alloggiare contemporaneamente 2 teglie GN 2/1
- Bruciatore tubolare in acciaio inox con combustione ottimizzata, dispositivo di sicurezza fiamma e accensione piezoelettrica posizionata sotto la base
- Termostato regolabile da 120°C a 180°C

Versioni disponibili della linea 900XP

- 2, 4, 6, o 8 fuochi
- bruciatori da 6 e 10 kW
- modelli top
- su forno a gas statico o a convezione
- su forno a gas largo, 1200 mm
- su forno elettrico statico
- moduli da 400, 800, 1200, 1600 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- 2, 4, o 6 fuochi
- bruciatori da 5,5 kW
- modelli top
- su forno a gas statico
- su forno elettrico statico
- moduli da 400, 800, 1200 mm di larghezza



Tuttapiastra a gas

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Superficie di cottura in ghisa resistente nel tempo
- Superficie di cottura con zone a temperatura differenziata, compresa tra un massimo di 500°C al centro della piastra e un minimo di 200°C alle estremità
- Bruciatore singolo centrale con sistema di combustione ottimizzata e dispositivo antispegnimento
- Accensione piezoelettrica
- Fiamma pilota protetta

Caratteristiche forno

- Porta a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene
- Cavità in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa di 5 mm per la 900XP e in acciaio smaltato nero di 2 mm per la 700XP)
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1 (per versione statica)
- **Forno a gas** con bruciatore centrale atmosferico, tubolare, ad alto rendimento in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica, posizionato sotto la base d'appoggio.
Temperatura regolabile:
 - per la 900XP da 120°C a 280°C
 - per la 700XP da 110°C a 270°C

Caratteristiche forno gas a convezione

- Porta a doppia parete e coibentata con guarnizione a chiusura ermetica
- Cavità forno smaltata con supporti teglie in acciaio inox
- Camera di cottura a 2 livelli per alloggiare contemporaneamente 2 teglie GN 2/1
- Bruciatore tubolare in acciaio inox con combustione ottimizzata, dispositivo di sicurezza fiamma e accensione piezoelettrica posizionata sotto la base
- Termostato regolabile da 120°C a 180°C

Versioni disponibili della linea 900XP

- modelli top da 800 mm di larghezza
- su forno a gas statico o a convezione
- tuttapiastra con 2 bruciatori, di 800 e 1200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- modelli top da 800 mm di larghezza
- su forno a gas statico
- tuttapiastra con 2 bruciatori, 800 mm di larghezza
- tuttapiastra con 2 bruciatori, 1200 mm di larghezza
- tuttapiastra centrale con 2 bruciatori per lato, 1200 mm di larghezza



Piastre di cottura a gas

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox di 2 mm, con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
- Piastra liscia in acciaio dolce
- Bruciatori in acciaio inox con fiamma stabilizzata. Ogni bruciatore è dotato di due sezioni con 4 linee di fiamma
- Accensione piezoelettrica
- Fiamma pilota protetta

Versioni disponibili della linea 900XP

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza



Cucine elettriche

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite.
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
- Piastre in ghisa con termostato di sicurezza, ermeticamente sigillate sul piano di lavoro.
- Piastre elettriche con sistema di regolazione indipendente (4kW ciascuna per la 900XP e 2,6 kW ciascuna per la 700XP)

Caratteristiche forno

- Porta a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene.
- Cavità in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa di 5 mm per la 900XP e in acciaio smaltato nero di 2 mm per la 700XP).
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1 (per versione statica).
- **Forno elettrico** con termostati separati, per gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Temperatura regolabile:
 - per la 900XP da 110°C a 285°C
 - per la 700XP da 140°C a 300°C

Versioni disponibili della linea 900XP

- 2 o 4 piastre quadrate
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- su forno elettrico statico

Versioni disponibili della linea 700XP

- 2, 4, o 6 piastre tonde
- 4 piastre quadrate
- modelli top, 400, 800 e 1200 mm di larghezza
- su forno elettrico statico



Piastre di cottura elettriche

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite.
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità.
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Piastra liscia in acciaio dolce (16Mo3)
- Zone con controllo indipendente e regolazione a livelli

Versioni disponibili della linea 900XP

- modello top, 400 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza



Piani a induzione

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Superficie di cottura in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, robusta e affidabile
- Zone a induzione con controllo potenza indipendente:
 - 5kW (diametro di 230 mm per la 700XP, 280 mm per la 900XP)
 - 3,5kW (diametro di 230 mm per la 700XP)
 con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento
- Pannello di controllo con 9 livelli di potenza e indicatore luminoso che segnala quando la superficie è attivata

Wok a induzione 700XP

- Wok in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, robusto e affidabile.
- Zona singola con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.
- Pannello di controllo con 9 livelli di potenza e indicatore luminoso che segnala quando la superficie è attivata

Piano a induzione frontale con portaspezie 700XP

- 2 zone con controllo potenza indipendente (5 kW e diametro di 230 mm), ciascuna con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento
- 6 contenitori GN 1/9 con coperchio

Versioni disponibili della linea 900XP

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza



Piani a infrarosso

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Superficie di cottura in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, robusta e affidabile
- Zone a infrarosso con controllo potenza indipendente:
 - per la 900XP, diametro di 300 mm, 3,4 kW
 - per la 700XP, diametro di 230 mm, 2,2 kW
- Elementi riscaldanti concentrici che permettono di selezionare la zona da attivare a seconda delle dimensioni della pentola
- Indicatore luminoso che avverte che la superficie è ancora calda per una maggiore sicurezza dell'operatore

Caratteristiche forno

- Porta a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene
- Cavità in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa di 5 mm per la 900XP e in acciaio smaltato nero di 2 mm per la 700XP)
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1 (per versione statica)
- **Forno elettrico** con termostati separati, per gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Temperatura regolabile:
 - per la 900XP da 110°C a 285°C
 - per la 700XP da 140°C a 300°C

Versioni disponibili della linea 900XP

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- su forno elettrico statico



Fry Top

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Piastra di cottura (con uno spessore di 20 mm per la HP 900XP, 15 mm per la 900XP e di 12 mm per la 700XP) che garantisce una distribuzione uniforme della temperatura
- Superficie di cottura in acciaio dolce o al cromo
- Ampio foro di scarico e cassetto di raccolta grassi
- Cassetto di raccolta grassi (opzionale)

Versioni a gas per la 900XP

- Superficie in acciaio dolce, controllo termostatico della temperatura, termostato di sicurezza, temperatura compresa tra 90°C e 280°C
- Superficie in acciaio dolce, temperatura compresa tra 210°C e 420°C
- Superficie al cromo, controllo termostatico della temperatura, termostato di sicurezza, temperatura compresa tra 130°C e 300°C

Versioni a gas per la 700XP

- Superficie in acciaio dolce, temperatura compresa tra 200°C e 400°C
- Superficie al cromo, controllo termostatico della temperatura, termostato di sicurezza, temperatura compresa tra 130°C e 300°C
- Accensione piezoelettrica

Versioni elettriche

- Resistenze corazzate in incoloy (900XP) o ad infrarossi (700XP) posizionate sotto la piastra di cottura
- Controllo termostatico della temperatura; termostato di sicurezza
 - temperatura compresa tra 120°C e 280°C (per la 900XP)
 - temperatura compresa tra 110°C e 300°C (per la 700XP)
- **Forno a gas** con bruciatore centrale atmosferico, tubolare, ad alto rendimento in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispiegnimento e accensione piezoelettrica, posizionato sotto la base d'appoggio. Temperatura regolabile:
 - per la 900XP da 120°C a 280°C
 - per la 700XP da 110°C a 270°C

- **Forno elettrico** con termostati separati, per gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Temperatura regolabile:
 - per la 900XP da 110°C a 285°C
 - per la 700XP da 140°C a 300°C

- **Forno gas a convezione** con bruciatore atmosferico centrale ad alta efficienza, tubolare, in acciaio inox con combustione ottimizzata, dispositivo di sicurezza fiamma e accensione piezoelettrica posizionata sotto la base. Termostato regolabile da 120°C a 280°C

Versioni disponibili della linea 900XP

- versioni a gas o elettriche
- superficie in acciaio dolce (liscia, rigata, mista)
- superficie al cromo (liscia o mista)
- piastra inclinata o orizzontale
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- su forno elettrico statico o a gas statico
- Versioni top HP, a gas o elettriche, superficie in acciaio dolce, 1200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- versioni a gas o elettriche
- superficie in acciaio dolce (liscia, rigata, mista)
- superficie al cromo (liscia o mista)
- piastra inclinata o orizzontale
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza



Griglie

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Alzatina sui tre lati in acciaio inox rimovibile
- Modelli monoblocco - griglie in ghisa utilizzabili su due lati (rigata per la cottura della carne e liscia per grigliare pesce e verdure)
- Modelli top a gas - griglie in ghisa
- Modelli top elettrici - griglie in acciaio inox
- Raschietto in dotazione per la pulizia della griglia

Griglie a gas

- Bruciatori in acciaio inox con dispositivo antispiegnimento e tegoli di protezione che ne impediscono l'otturazione

Griglie elettriche

- Resistenze corazzate in incoloy posizionate frontalmente facilmente sollevabili
- Indicatore luminoso che segnala quando la griglia è accesa
- Controllo elettronico per una regolazione precisa della potenza

Griglie a gas con pietra lavica 700XP

- Con pietra lavica in dotazione
- Bruciatori in acciaio inox con dispositivo antispiegnimento e tegoli di protezione che ne impediscono l'otturazione

Griglia PowerGrill^{HP} a gas

- Sistema di riscaldamento ad irraggiamento ad alta efficienza (in attesa di brevetto)
- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispiegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica
- Temperatura massima sulla superficie di cottura 320/350°C
- Robuste griglie in ghisa rimovibili
- Cassetti di raccolta grassi a profondità totale, 1 per bruciatore

Versioni disponibili della linea 900XP

- versioni a gas o elettriche
- modello monoblocco, 400 e 800 mm di larghezza
- Griglia PowerGrill HP a gas, 400, 800 e 1200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- versioni a gas o elettriche
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- su base
- griglia PowerGrill HP a gas, 400, 800 mm di larghezza



Scaldapatate elettrico

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Falso fondo perforato per lo scarico dell'olio in eccesso nella vaschetta di raccolta
- Lampada di riscaldamento a raggi infrarossi posizionata nella parte superiore e posteriore dell'unità
- Interruttore ON/OFF
- Adatto per contenitori GN 1/1, altezza massima 150 mm

Versioni disponibili della linea 900XP

- modello top, 400 mm di larghezza
- #### Versioni disponibili della linea 700XP
- modello top, 400 mm di larghezza



Friggitrici

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
 - Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
 - Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
 - Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
 - Valvola di scarico dell'olio
 - Controllo termostatico della temperatura con termostato di sicurezza contro il surriscaldamento
- #### Temperature
- a gas/elettriche fino a 18 litri - da 105°C a 185°C
 - a gas da 23 litri - da 120°C a 190°C
 - elettriche da 23 litri - da 110°C a 185°C
- #### Friggitrici a gas

- Vasca a V con bruciatori in acciaio inox esterni ad alto rendimento con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica

Friggitrici elettriche

- Vasca a V con elementi riscaldanti a infrarossi esterni ad alto rendimento

Friggitrice HP da 23 litri della 900XP

- controllo elettronico per l'impostazione della temperatura e del tempo di cottura, interruttore principale, visualizzazione della temperatura in corso e del programma di cottura
- sistema di filtraggio e riempimento olio automatico
- dispositivo di sollevamento automatico del cestello

Friggitrice a gas con tubi di fiamma

- Ideale per cibi impanati e infarinati
- La collocazione dei tubi di fiamma all'interno della vasca crea una "zona fredda" che trattiene le particelle rilasciate dagli alimenti
- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Controllo termostatico della temperatura da 110°C a 190°C
- Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento.
- Accensione piezoelettrica

Versioni disponibili della linea 900XP

- versioni a gas o elettriche, elementi riscaldanti interni o esterni
- 1 o 2 vasche
- 15 lt, 18 lt, 23 lt
- moduli da 400, 800 mm di larghezza
- friggitrice a gas con tubi di fiamma da 23 litri, 400 mm di larghezza
- versione da 110 litri con cestello traslabile (con 1 cestello da 1600 mm o 2 cestelli da 2400 mm)

Versioni disponibili della linea 700XP

- 2x5 lt, 7 lt, 12 lt, 14 lt, 15 lt.
- versioni a gas o elettriche, elementi riscaldanti interni o esterni.
- 1 o 2 vasche.
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- friggitrice a gas con tubi di fiamma da 34 litri, 800 mm di larghezza



Cuocipasta

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Vasca in acciaio inox AISI 316L con saldature senza giunzioni
- Sistema di sicurezza che ne impedisce il funzionamento senz'acqua
- Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui, con rifornimento acqua continuo della vasca attraverso un rubinetto manuale
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca
- Sistema di sollevamento automatico del cestello (opzionale)

Modelli a gas

- Sistema di "Controllo di Energia" per una regolazione precisa del livello di potenza
- Bruciatori ad alto rendimento (uno per ogni vasca) e posizionati sotto il fondo della vasca, con dispositivo antispegnimento, fiamma pilota e accensione piezoelettrica
- Non richiede alimentazione elettrica

Modelli elettrici

- Sistema di riscaldamento a infrarossi collocato sotto il fondo della vasca

Cuocipasta programmabile automatico HP della 700XP

- 4 cicli di cottura differenti, da delicato a massima potenza
- Sollevamento automatico programmabile del cestello (possibilità di impostare 5 diversi tempi di cottura per ogni cestello)

Versioni disponibili della linea 900XP

- a gas/elettrico da 40 litri, 1 o 2 vasche, 400 e 800 mm di larghezza
- a gas/elettrico/a vapore da 150 litri, 1 o 2 vasche, 800 e 1600 mm di larghezza
- a gas/elettrico/a vapore da 190 litri, 1 vasca, 1200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- modello elettrico automatico HP da 20 litri
- a gas/elettrico da 24,5 litri, 1 o 2 vasche, 400 e 800 mm di larghezza



Bagnomaria

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni
- Adatto per contenitori GN 1/1, altezza massima 150 mm
- Temperatura compresa tra 30°C e 90°C
- Livello massimo dell'acqua segnato sul lato della vasca
- Riempimento acqua manuale (è possibile richiedere il rubinetto come accessorio opzionale)
- Rubinetto frontale per scarico acqua

Versioni disponibili della linea 900XP

- versioni a gas o elettriche
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- versione elettrico
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza



Pentole

- Vasca e coperchio a doppia parete in acciaio inox
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316
- Vasca profonda con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni
- Valvola di sicurezza che garantisce il mantenimento della pressione di esercizio nei modelli a riscaldamento indiretto
- Indicatore di pressione dell'intercapedine per il corretto funzionamento della pentola
- Valvola solenoide per il rifornimento di acqua calda o fredda
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento (versioni a riscaldamento indiretto)
- Sistema di riscaldamento chiuso che assicura una perdita minima di calore nei modelli a riscaldamento indiretto
- Rubinetto frontale per lo scarico dei cibi

Modelli a gas

- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, limitatore di temperatura e fiamma pilota protetta

Modelli elettrici

- Elementi riscaldanti con controllo di energia, limitatore di temperatura e pressostato

Riscaldamento diretto

- La vasca è direttamente riscaldata dai bruciatori
- I cibi possono raggiungere una temperatura più elevata rispetto ai modelli a riscaldamento indiretto

Riscaldamento indiretto

- generazione di vapore saturo a 110°C nell'intercapedine
- pressostato di controllo
- disponibili modelli con sistema di riempimento acqua automatico dell'intercapedine

Versioni disponibili della linea 900XP

- vasca tonda da 60 lt, 100 lt, 150 lt, 800 mm di larghezza
- vasca rettangolare da 250 litri, 1200 mm di larghezza
- vasca tonda da 150 lt, 800mm di larghezza con coperchio autoclave
- versioni a gas o elettriche
- riscaldamento diretto o indiretto

Versioni disponibili della linea 700XP

- vasca tonda da 60 litri, 800 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche
- riscaldamento diretto o indiretto



Brasiere

- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati e coperchio a doppia parete
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Superficie di cottura in acciaio inox o acciaio dolce (particolarmente indicata per cotture a secco o con poco olio)
- Superficie di cottura in Duomat (lega di 2 acciai inox) costituisce la soluzione migliore per garantire una maggiore stabilità termica, elimina il rischio di deformazione della superficie ed è particolarmente resistente alla corrosione
- Sistema di ribaltamento manuale o automatico ad alta precisione

Modelli a gas

- Bruciatori con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica con controllo automatico della fiamma
- Bruciatori posizionati sotto il fondo della vasca (900XP)
- Controllo termostatico della temperatura:
 - per la 900XP da 120°C a 300°C
 - per la 700XP da 90°C a 290°C

Modelli elettrici

- Elementi riscaldanti a infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura
- Elementi riscaldanti solidali al fondo della vasca
- Controllo termostatico della temperatura:
 - per la 900XP da 120°C a 300°C
 - per la 700XP da 120°C a 280°C

Versioni disponibili della linea 900XP

- capacità di 80 litri, 800 mm di larghezza
- capacità di 100 litri, 1000 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche
- Superficie di cottura in acciaio dolce o con "Duomat"
- Sistema di ribaltamento automatico o manuale

Versioni disponibili della linea 700XP

- capacità di 60 litri, 800 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche
- Superficie di cottura in acciaio dolce o con "Duomat"
- Sistema di ribaltamento manuale



Brasiere multifunzioni

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati e piano cottura con saldature senza giunzioni
- Superficie di cottura in compound (lo strato inferiore ha uno spessore di 12 mm in acciaio dolce, mentre la parte superiore è in acciaio inox AISI 316 con lo spessore di 3 mm)

Modelli a gas

- Bruciatori con doppia linea di fiamma per una distribuzione uniforme del calore
- Valvola termostatica. Accensione piezoelettrica
- Temperatura compresa tra 100°C e 250°C

Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la superficie di cottura
- Controllo termostatico e regolatore di energia per garantire una cottura perfetta e ridurre gli sbalzi di temperatura rispetto al valore impostato
- Temperatura regolabile:
 - per la 900XP da 100°C a 300°C
 - per la 700XP da 100°C a 250°C

Versioni disponibili della linea 900XP

- capacità di 22 litri, 800 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche

Versioni disponibili della linea 700XP

- 11 lt, 22 lt
- 400, 800 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche



Basi refrigerate/freezer

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite

Base Ref-Freezer

- Può funzionare sia come frigo che come freezer. La temperatura può essere impostata tra -22°C e +8°C
- Termostato e display digitale
- Unità refrigerata incorporata
- 2 cassetti con blocco di sicurezza all'apertura e con fondo perforato, con una capacità di 40 kg ciascuno.
- Disponibile anche su ruote (accessorio opzionale)
- Adatta ad una temperatura ambiente fino a 43°C
- Configurazione per soluzione **IcyHot**

Basi refrigerate e freezer

- Temperature impostabili:
 - frigo da -2°C a +10°C
 - freezer da -15°C a -20°C
- Unità refrigerata incorporata
- Termostato, indicatore luminoso di sbrinamento e interruttore ON/OFF
- Ampi cassetti in acciaio inox con guide telescopiche adatti per contenitori GN 1/1
- Adatte ad una temperatura ambiente fino a 43°C

Versioni disponibili della linea 900XP

- Base freezer, 2 cassetti, 1200 mm di larghezza
- Base refrigerata, 2 cassetti, 1200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- Base refrigerata, 2 portine o 2/4 cassetti, 1200 mm di larghezza
- Base refrigerata, 3 portine o 3/6 cassetti, 1600 mm di larghezza
- Base freezer con 2 cassetti, 1200 mm di larghezza



Elementi neutri e Basi neutre

Elementi neutri

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Con lato frontale chiuso o con cassetto

Lavelli

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriore in un unico pezzo per garantire massima stabilità e durabilità
- Vasche compatibili con GN

Colonnina acqua con contaltri

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Pannelli laterali e posteriore in un unico pezzo per garantire massima stabilità e durabilità
- Contaltri digitale per monitorare il riempimento dell'acqua

Basi neutre aperte

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite
- Accessori opzionali:
 - portine con maniglie
 - cassetti
 - kit di riscaldamento
 - guide per contenitori GN

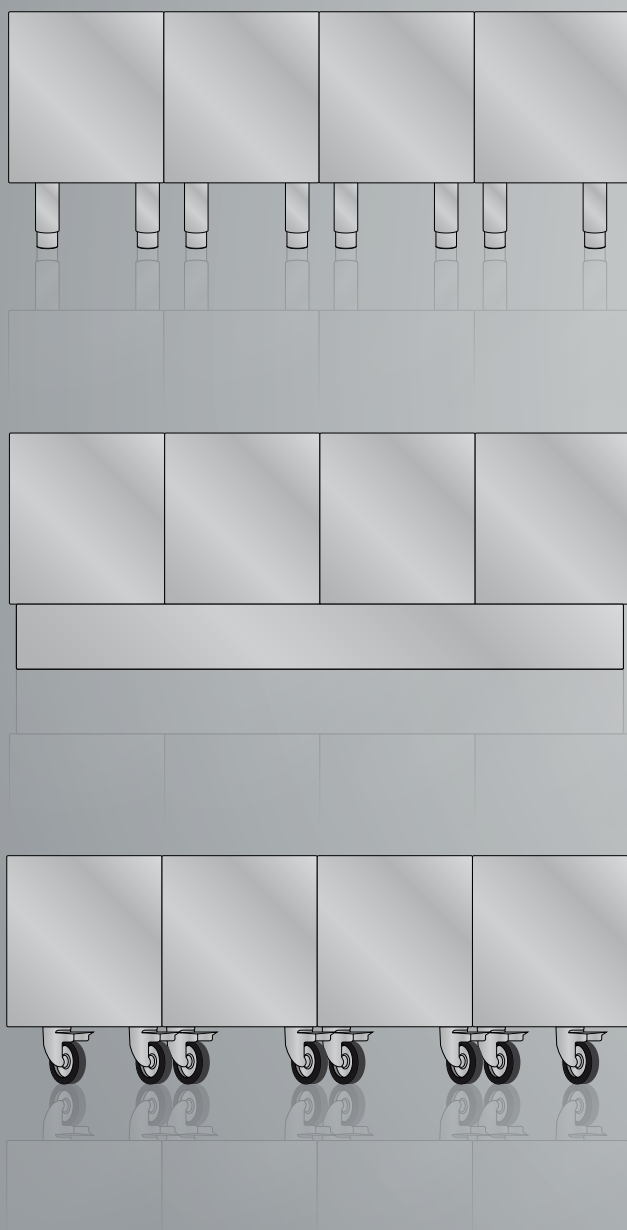
Versioni disponibili della linea 900XP

- elementi neutri da 200, 400 e 800 mm di larghezza
- elementi neutri con cassetto, da 200, 400 e 800 mm di larghezza
- lavello da 400mm di larghezza
- colonnina acqua con contaltri da 200mm di larghezza
- basi neutre aperte, da 400, 800 e 1200 mm di larghezza
- basi con cassetto per bottiglie da 200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700XP

- elementi neutri da 200, 400 e 800 mm di larghezza
- elementi neutri con cassetto, 400 e 800 mm di larghezza
- lavello da 400mm di larghezza
- colonnina acqua con contaltri da 200mm di larghezza
- basi neutre aperte da 400, 800 e 1200 mm di larghezza
- base chiusa o base con cassetto per bottiglie, 200 mm di larghezza

Soluzioni per l'installazione



Su piedini

- ▶ Soluzione standard, ideale per l'installazione di un blocco cottura regolabile in altezza
- ▶ Forniti nella versione standard su tutte le apparecchiature monoblocco o su basi

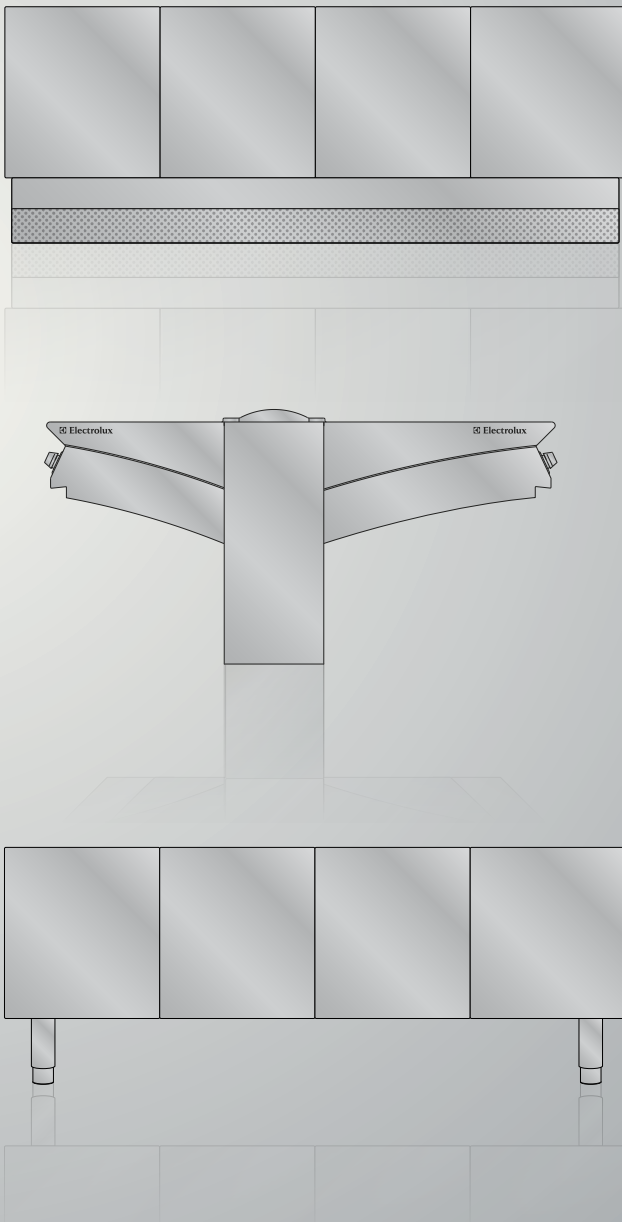
Su zoccolo in acciaio

- ▶ Per coprire i piedini e chiudere lo spazio compreso tra le apparecchiature e il pavimento
- ▶ Può essere installato sulle apparecchiature monoblocco e su basi con piedini

Su ruote

- ▶ Sostituiscono i piedini e rappresentano una soluzione flessibile che permette la facile movimentazione delle apparecchiature
- ▶ Possono essere installate su tutte le apparecchiature monoblocco e su basi*

* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Electrolux



Su zoccolo in cemento

- ▶ Installazione su zoccolo in cemento – sono disponibili diverse soluzioni*
- ▶ Adatto per tutte le unità monoblocco*

A sbalzo

- ▶ Per una soluzione igienica ed estetica con un unico supporto centrale. Ideale per installazioni a muro o “schiena contro schiena”
- ▶ Adatta per quasi tutte le unità (700XP - solo unità top)*

A ponte

- ▶ Soluzione igienica che permette la sospensione di un certo numero di apparecchiature tra due unità monoblocco
- ▶ Unità top – devono essere installate tra due unità monoblocco fino ad una lunghezza massima di 1600mm*
- ▶ Unità monoblocco – possono essere installate fino ad una lunghezza massima di 2000mm*

* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Electrolux

Electrolux. Orientamento al cliente

Essere competitivi sul mercato e anticipare le esigenze del cliente, in termini di design, produzione, marketing, servizi, sono concetti fondamentali su cui si basa la filosofia di Electrolux.

Una filosofia quindi orientata verso i “clienti”, perché sono le loro richieste, necessità e opinioni, che determinano le nostre azioni e lo sviluppo dei nostri prodotti.

Produzione, collaudo e test finale su tutti i prodotti

Qualità nei processi produttivi significa miglioramento delle prestazioni nel tempo.

Il “Made by Electrolux” rappresenta una garanzia a livello mondiale con elevati standard tecnologici e qualitativi, con un design orientato al cliente e un continuo sviluppo di prodotti innovativi. Nella piattaforma cottura modulare di Electrolux Professional, ogni singolo prodotto è sottoposto a dei test sulla qualità, e tutte le funzioni vengono controllate una per una da tecnici esperti, prima di procedere all’imballaggio. Inoltre, in aggiunta a questa procedura, viene fatta una verifica “a spot” a fine linea di produzione o tra quelli versati a magazzino. Gli elevati standard qualitativi di Electrolux sono in grado di soddisfare anche le richieste più esigenti.

Servizio di pre-vendita: oltre 1.000 specialisti pronti ad assistere il cliente

Un team di oltre 1.000 persone specializzate in tutto il mondo con un unico obiettivo: progettare attrezzature che siano facili da usare, funzionali e totalmente affidabili. La collaborazione costante tra gli ingegneri di progettazione, i tecnici e gli chef rende possibile la realizzazione di prodotti conformi a determinate specifiche. Tali specialisti sono pienamente qualificati per assistere il cliente nella definizione del corretto flusso di lavoro e proporre l’apparecchiatura più funzionale in base alle proprie esigenze, sia nel caso di un piccolo ristorante che di una struttura di grandi dimensioni.



Software di progettazione e quotazione per le soluzioni in cucina





Servizio di post-vendita: vicino al cliente, ovunque nel mondo

Quando parliamo di affidabilità e presenza globale di Electrolux Professional intendiamo la rete di assistenza più estesa al mondo, costituita da partner competenti e qualificati, impegnati quotidianamente in una pluralità di attività: dall'installazione alle parti di ricambio e alla manutenzione. Il loro obiettivo comune è di garantire un servizio al cliente efficace e un'assistenza tecnica rapida. I prodotti vengono spediti, installati e supervisionati adeguatamente dai nostri tecnici post-vendita garantendo così un servizio rapido e valido in tutto il mondo.

- 2.000 centri servizi autorizzati
- oltre 10.000 tecnici esperti
- 10 anni di disponibilità per le parti di ricambio dalla cessazione della produzione
- 98.000 parti di ricambio disponibili a magazzino
- consegna dei ricambi in 24/48 ore in tutto il mondo

Electrolux Chef Academy: esperienze a confronto

L'Electrolux Chef Academy è stata creata con un obiettivo ben preciso: offrire la migliore ospitalità e il miglior servizio di formazione e informazione. Seminari dedicati ai professionisti della ristorazione, dimostrazioni delle attrezzature, approfondimenti con gli chef Electrolux, sono solo alcune delle attività rivolte ai circa 6.000 ospiti che ogni anno ci fanno visita.

È possibile utilizzare le apparecchiature di cottura modulare sotto la guida di un Executive Chef Electrolux, far parte di un team di professionisti che abbina l'esperienza in alberghi e ristoranti "stellati" alla conoscenza delle tecnologie in cucina.

Ogni seminario prevede:

- dimostrazione tecnica: descrizione delle funzioni, approfondimenti sulle prestazioni, accessori.
- dimostrazione culinaria: tecniche di cottura, analisi degli ingredienti, pianificazione di un miglior flusso di lavoro in cucina, dimostrazioni culinarie dal vivo.



CHEFACADEMY



ary
eXperienced Profitability
xtreme eXemplary Professional eXcellent eXtraordinary
Power eXperienced Performance eXtraordinary
tability eXtraordinary eXtra Professional eXtraordinary eXpe
rdinary eXcellent Productivity eXtreme
performance Power eXtra Performance