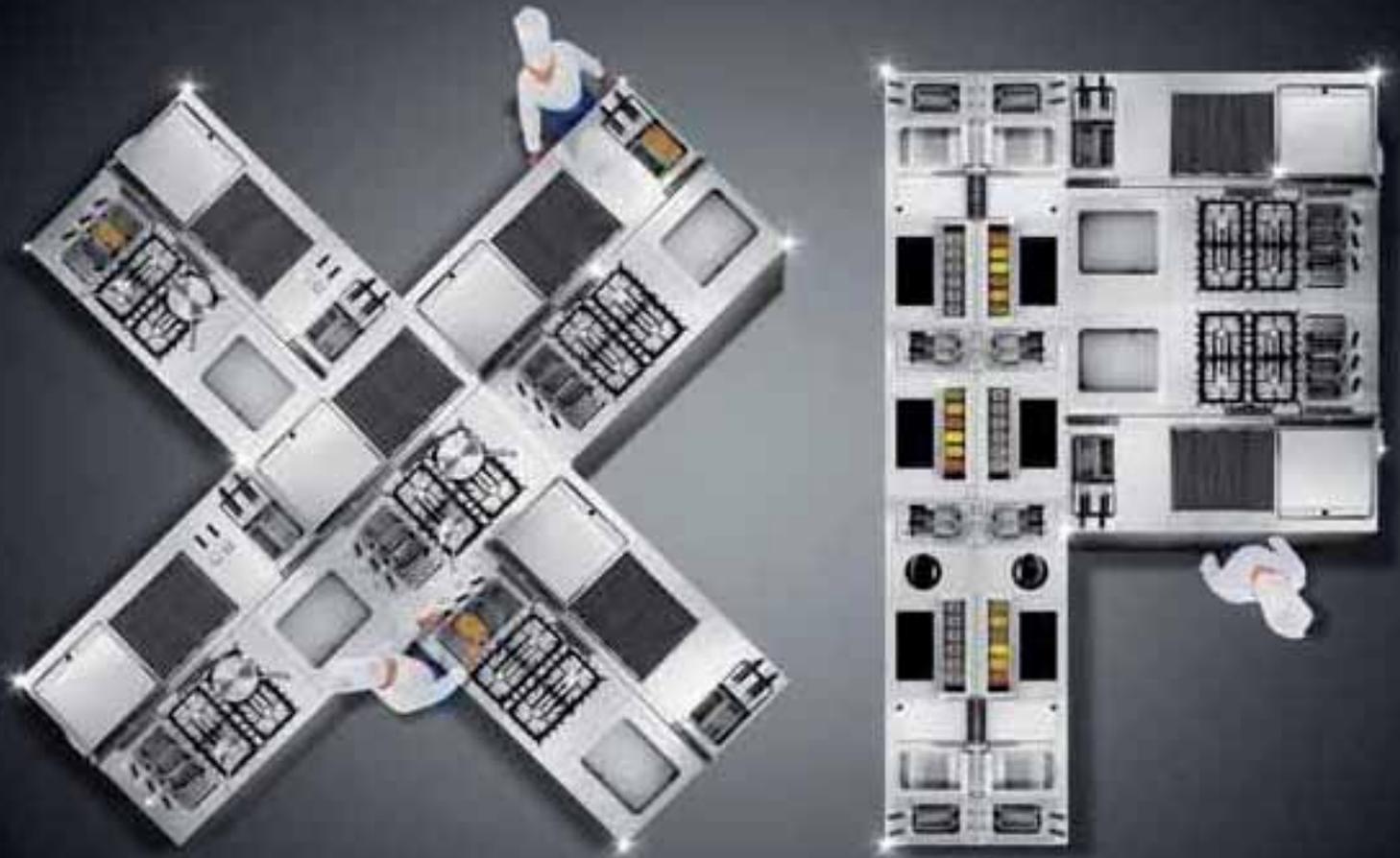


*Thinking of you*

**Electrolux**

**900XP & 700XP**



Professional  
rdinary  
Performance  
eriences  
eXemplary  
Power  
Productivity  
eXtraordinary  
eXcellent  
Profitability  
eXtraordinary  
eXemplary  
Power  
eXperienced  
Professional  
eXcellent  
Productivity  
trust the eXPerience  
eXemplary  
Professi  
eXperienced  
eXperie  
eXemplary

# XP - Trust the difference Farklılığa güvenin

eXPerience  
Deneyim

eXtreme Power  
Olağüstü Güç

- Gelenek
- Esinlenme
- Gelişim

- Set üstü Izgara<sup>HP</sup>
- PowerGrill<sup>HP</sup>
- Endüksiyon Ocak<sup>HP</sup>
- Gazlı Kuzine<sup>HP</sup> "Çiçek Aevli"
- Otomatik Fritöz<sup>HP</sup>



eXtraordinary  
simPlicity  
Sıradışı Kolaylık

- Temizlenebilirlik
- IcyHot
- Otomatik Makarna Pişirici
- “Duomat” Devrilir Tava
- Gazlı Konveksiyon Fırın

eXtensive  
Profitability  
Daha Yüksek Karlılık

- PowerGrill<sup>HP</sup>
- Endüksiyon
- “Çiçek Alev”
- Makarna Pişiriciler
- Set üstü Krom Izgara
- Fritözler

eXclusive  
Personality  
Seçkin Kişilik

- Komple 2 seri
- Montaj biçimleri
- Geniş hizmet ağı





XP for eXPerience  
XP Deneyim demektir.

# Trust the eXPerience Tecrübeye Güvenin

Electrolux Profesyonel'den XP: Beş kuşak mutfak şeflerinin yetenek ve tutkularından doğan yeni modüler pişirme serisi.



Axel Wenner-Gren, Electrolux'ün kurucusu

Gazlı ve elektrikli 200'den fazla modeli içeren 700 mm ve 900 mm derinlikteki iki seri, 700XP ve 900XP, her büyüklükte mutfağa büyük bir esneklikle uyum sağlar.

Pazara sunduğumuz en son yenilik: IcyHot, yeni set altı Soğutucu-Derin Dondurucunun yüksek üretkenliğe sahip bir barbekü veya set üstü ızgara ile kombinasyonuna olanak tanıyan bir sistemdir. Çok miktarda et, balık ya da sebzeyi kısa sürede pişirmek için ihtiyacınız olan tüm malzemenin elinizin altında olacağı ideal bir çözümdür IcyHot...

## Geçmiş, deneyim, esinlenme

Bir restorana gittiğimde, iki şey aklıma gelir: Birincisi mutfak şefiyle tanışmak, ikincisi o şefin mutfağını görmek. Orada, tecrübeyi ararım; her yemeğin arkasında bir başarı geleneği, işine tutku, güvenilirlik ve birikim olduğunu bilmezsem asla masaya oturmam.

Ancak aynı zamanda orada yenilik, geçen zamanla uyumlu mantık ve süreçleri yansıtan çözümler; yüksek performansa sahip, esnek, basit ve kullanımı kolay ekipmanları da ararım.

İlk Electrolux mutfağını çocukluğumda, evimizin karşısındaki küçük restoranda gördüm. Büyük siyah döküm pleyti, üzerinde gümüş yazıları ve beyaz emaye kapıları olan bir kuzinesi vardı.

Bu mutfak; önemli bir kadere, bir düşü olan, bunu gerçekleştiren ve yenilikten “organizasyonumuzdan, ürünlerimizden ve başarımıza ve geleceğimize olan inancımızdan esinlendiğimiz şevk, bağlılık, azim ve inancın kombinasyonu” şeklinde bahseden bir adamın öyküsüne (Axel Wenner-Gren, Electrolux’ün kurucusu, 1908) bağlıyordum.

Gelişim, köklerini her zaman özel bir yöntemden alır. Gelişim, uzun ve ihtiraslı bir yoldur, onsuz hiçbir yeniliğin olmayacağı ‘sanat kuralları’nın derin farkındalığıdır. O olmazsa geriye sadece doğaçlama kalır. Gelişim deneyimdir; geleceği inşa ederken geçmişi vurgulamaktır. Günümüzde, Electrolux’ün profesyonel mutfak endüstrisindeki araştırmalarına esin veren de budur: Uzun yıllara dayanıklı, sağlam mutfaklar tasarlamak, böylece yüzyılı aşkın bir süredir beş kuşak boyunca şeflerin gereksinimlerini, yüksek performanslı, kullanımı kolay ve çevreci çözümlerle karşılamak.

## Gelecek, gelişim, yenilik

Electrolux’ün yeni modüler pişirme serisi XP, bize esin veren deneyimlerden ve ‘profesyonel mutfak uzmanları’nın geleneklerine duyduğumuz güvenden doğmuştur.

Baktığımda yılların benim için de nasıl geçtiğini görüyorum (size kaç yıl geçtiğini söylemeyeceğim). Mutfağın ortasında etrafı yüzlerce tava, tencere ve mutfak gereçleriyle çevrili, gerçek kraliçeler olan alevlerinin şeflerin gözdesi olduğu eski emaye kuzineyi gizlice izlediğim çocukluk günlerinden bu yana çok şey değişti. XP, özellikleri, boyutları ve işlevleriyle, ana amacını hemen gösteriyor: Modern mutfağın taleplerini pişirme yöntemleri ve yiyecek türlerindeki evrimle (süreklilik, çok kültürlülük, sağlık ve wellness, vb.) birleştirmek; giderek daha çok farklılaşan ve yüksek performans ve dayanıklı ekipman gerektiren modülerlik ve çok yönlülük taleplerini karşılamak.

Genellikle kısıtlı alanlarda ideal pişirme performansına ihtiyaç duyan Publar ve Hızlı Servis Restoranları’ndan, yüksek kapasiteli mutfaklara kadar her yerde şeflerin ve mutfak ekibinin gereksinimlerini unutmadan, kolaylık ve verimliliği aramak.

Tecrübeye, Electrolux’ün birikim ve bilgisine itimat edin, şeflerin beş kuşak boyunca yaratıcılık ve tutkularından doğan yeni modüler pişirme serisi XP’ye güvenin.

Neredeyse size kim olduğumu söylemeyi unutuyordum...

Adım Alan Evans, 1958’de İngiltere, Staffordshire’da Stoke on Trent şehrinde doğdum ve 2005 yılından bu yana Electrolux’ün Executive Şef’iyim.

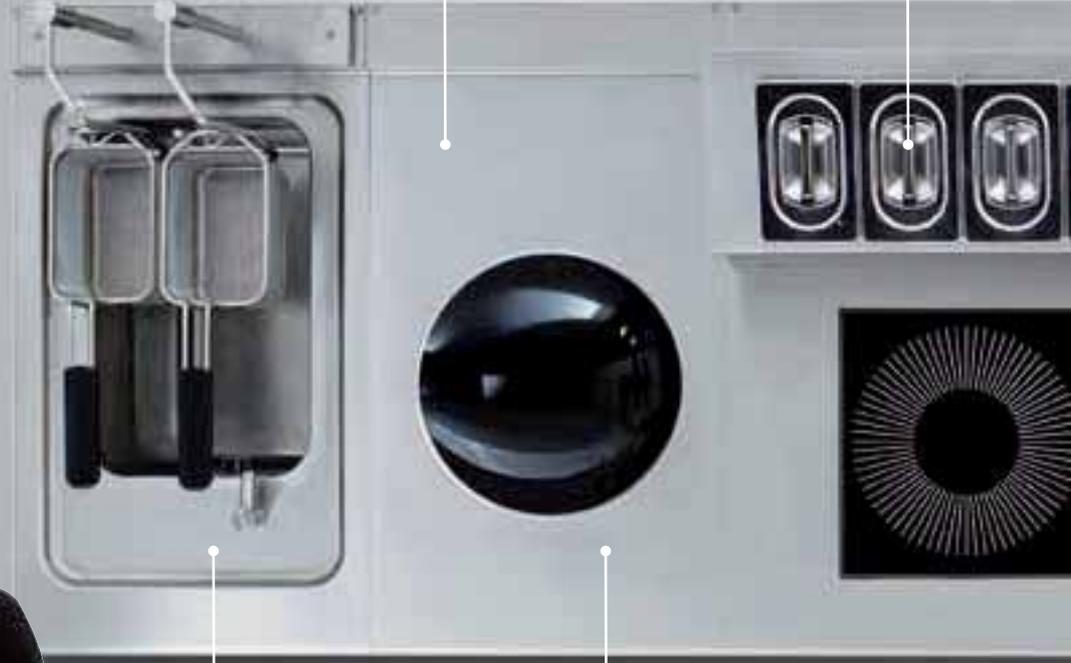




## Bir Hızlı Servis Restoranı mısınız?

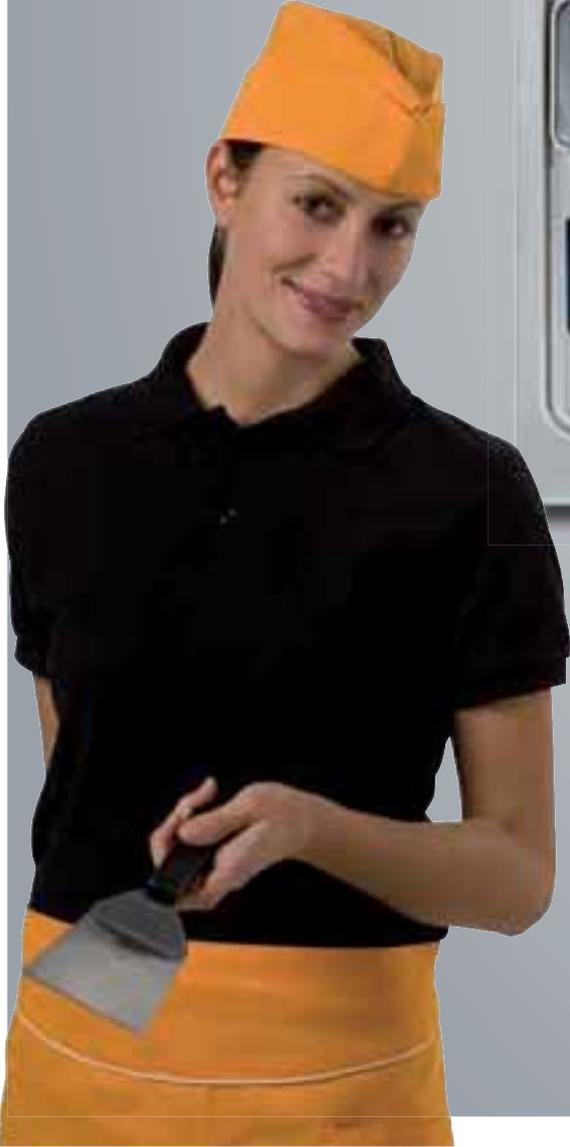
Yeni Yüksek Güçlü 5 kW Endüksiyon Wok: Maksimum hız ve enerji verimliliği,

“Garnitür Üniteli” Endüksiyon Ocak: Yemeklerinizi lezzetlendirmek için ihtiyacınız olan her şey elinizin altında!



Farklı yemeklerde yüksek kalitenin sürekliliği için Otomatik Makarna Pişirici,

Dümdüz yüzeyler, hızlı ve kolay temizlik için preslenmiş ve köşeleri yuvarlatılmış üst tablalar,



# O zaman XP tam ihtiyacınız olan sistemdir.

Set üstü Krom Kaplama Izgara: Farklı yiyecek türlerini maksimum verimlilikle ve tatları birbirine karışmadan pişirin.

Sıcak tutucu: Kızartılmış yiyeceklerinizi servis için ideal sıcaklıkta muhafaza edecek mükemmel bir cihaz,

● Mutfağınıza tam uyum sağlaması için farklı montaj seçenekleri,



Açık mutfaklar için mükemmel, yüksek performanslı 5 kW gücünde, pleytleri önde Endüksiyon ocak,

Programlanabilir Fritöz: Peş peşe tekrarlanan uygulamalarda hız ve kaliteyi garanti eden özel kompakt çözümler,



# Bir Alakart Restorani mısınız?

Set üstü Krom kaplama  
Izgara: Farklı yiyecek  
türlerini maksimum  
verimlilikle ve tatları  
birbirine karışmadan  
pişirin.

Otomatik Sepet  
Kaldırma Sistemi:  
Peş peşe tekrarlanan  
kullanımlarda her  
zaman aynı kalitede  
sonuçlara ulaşılır.

Makarna Pişirici: Gereksiz enerji  
kaybını önleyen, kesintisiz güç ayarı  
yapılabilen ilk gazlı makarna pişirici,



# O zaman XP tam ihtiyacınız olan sistemdir.



“Çiçek alevli” Ocaklar: Yüksek verimli, özel brülör sistemi. Alev her çapta pişirme kabına uyum sağlar, sadece tencere veya tavanın tabanını ısıtır.

Çok Amaçlı Pişirici: Izgara, tava, kaynatma kazanı veya benmari olarak kullanılabilir ve maksimum esneklik sunar.

PowerGrill<sup>HP</sup>: Yeni radyan ısıtma sistemi, yiyeceğin yanarak kömürleşme riskini önler.

Yağın ömrünü uzatan V şeklinde hazneye sahip gazlı veya elektrikli Fritözler,

Hızlı ve kolay temizlik için kaynaksız, dümdüz yüzeyler ve preslenmiş, köşeleri yuvarlatılmış üst tablalar,

● Gazlı Konveksiyon Fırın: Yenilikçi bir Electrolux çözümü; her zaman istediğiniz güç ve esneklik,

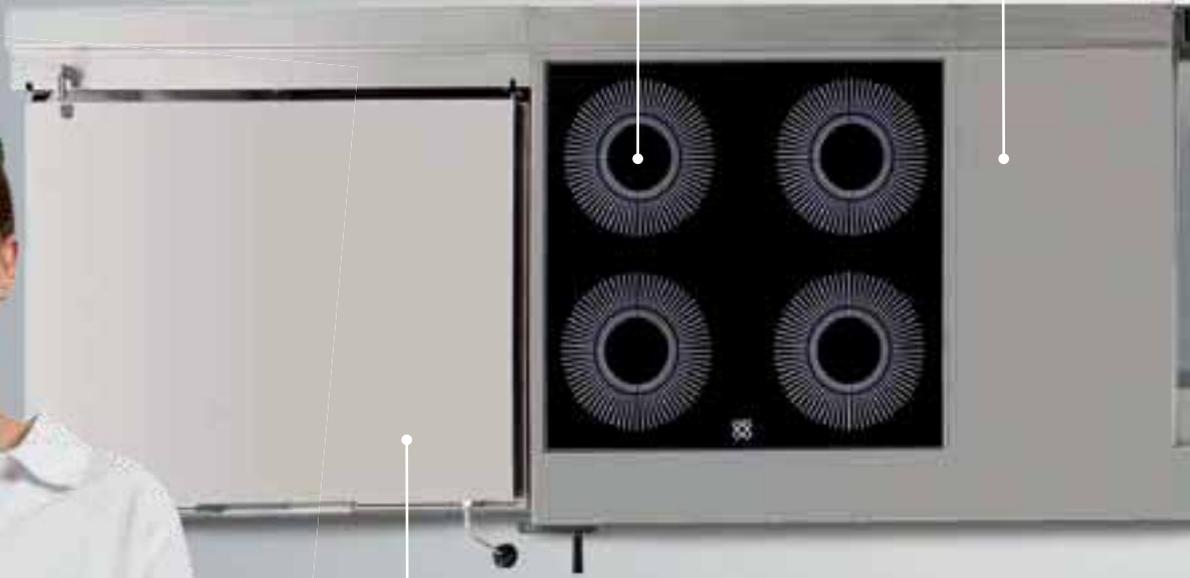
● Mutfağınıza tam uyum sağlaması için farklı montaj seçenekleri,



## Büyük bir Tesisin Mutfağı mısınız?

Yüksek güçte, 5 kW'lık Set Üstü Endüksiyon Ocak: Maksimum hız ve enerji verimliliği,

Hızlı ve kolay temizlik için kaynaklız, dümdüz yüzeyler ve preslenmiş, köşeleri yuvarlatılmış üst tablalar,



Duomat devrilir tava: Büyük miktarlarda sulu veya kuru pişirme yapabilmek için özel çözüm,

Set altı Soğutucu-Derin Dondurucu: Özel Electrolux çözümü. Derin dondurucu ya da soğutucu olarak tam ısı kontrolü. Üzerine herhangi bir set üstü cihaz monte edebilirsiniz.

# O zaman XP tam ihtiyacınız olan sistemdir.

1200 mm genişliğe sahip Yeni Set üstü Izgara<sup>HP</sup>: Favori yemeklerinizden sınırsız miktarda hazırlamak için ekstra geniş pişirme pleyti,

Fritözler<sup>HP</sup>: Kızartma yapmak ve yağınızın ömrünü uzatmak için komple çözüm,



IcyHot: En üst düzeyde üretkenlik için Set üstü Izgara<sup>HP</sup> veya PowerGrill<sup>HP</sup> ile Set altı Soğutucu-Derin Dondurucuyu birleştiren özel çözüm,

● Mutfağınıza tam uyum sağlması için farklı montaj seçenekleri,





XP for eXtreme Power  
XP Olađanüstü Güç demektir.

# Set üstü Izgara<sup>HP</sup>



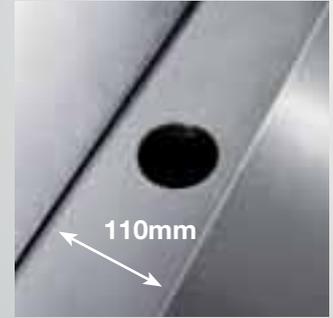
Favori yemeklerinizi sınırsız miktarda hazırlayabilmeniz için ekstra geniş pişirme pleyti.



- Enerjiyi daha iyi muhafaza eden, 20 mm kalınlığında ağır iş yüküne uygun karbon çeliği pleyt. Yiyecek pleytin üzerine konduğunda veya kaldırıldığında yüzey ısısı ani değişikliğe uğramaz, istenen ısıya yeniden ulaşmak uzun süre gerektirmez. Özellikle kısa sürede büyük miktarlarda yiyecek hazırlanması gereken mutfaklar için çok uygundur.
- Isı pleytin tüm yüzeyine eşit olarak dağılır; soğuk bölgeler yoktur. Sonuç olarak, yiyecekteki nem eşit biçimde buharlaşır ve bölgesel yanıkları önleyerek en iyi kaliteyi garanti altına alır.
- 600x1200 mm boyutlarındaki geniş karbon çeliği pişirme pleyti, sadece birkaç dakika içinde 50'den fazla hamburgerin aynı anda pişirilmesine olanak sağlar.
- Pişirme pleyti boyunca uzanan yağ drenaj kanalının eni 110 mm'dir ve 60 mm çapında büyük drenaj deliği vardır.
- Herbiri 3 Lt kapasiteli, büyük yağ toplama hazneleri,



Yağ toplama çekmecesini



Drenaj delikli yağ kanalı



Geniş pişirme pleyti

# Set üstü Krom Izgara



Pişireceğiniz yiyecek ne olursa olsun maksimum kalite. Et, balık ve sebzeleri aynı anda ızgara yapın.



Tatların birbirine karışma riski yok



Geniş drenaj delikli tek parça preslenmiş pişirme pleyti

- ▶ Krom yüzey, pişirme işlemi kontak yoluyla gerçekleştirdiğinden çevreye daha az ısı yayılır ve sonuçta daha iyi bir çalışma ortamı sağlanır. Tüm enerji yüzeyde yoğunlaşır ve istenilen ısıya ulaşmak için gerekli süre kısalır.
- ▶ Krom pleyt, bir yiyecek türünden diğerine geçerken tatların birbirine karışmasını önler, et ve balığın aynı anda pişirilmesine olanak tanır ve müşterilerinizin beklediği yüksek kaliteyi sağlar.
- ▶ Temizlenmesi kolaydır: Yuvarlatılmış köşelere sahip tek parça preslenmiş pişirme pleyti ve demonte, 3 taraflı koruyucu sırtı sahiptir.
- ▶ Termostatik ısı kontrollu modeller hassas ısı ayarı sağlar. Pişirme pleytinde ısının hedeflenen düzeyi aşmaması nedeniyle yiyeceğin ürettiği ısı miktarında azalma ve dolayısıyla daha sağlıklı ve konforlu bir çalışma ortamı yaratılır.
- ▶ Eğimli pişirme pleyti yağın yiyecekten süzülerek drenaj deliğine doğru akmasını sağlarken; yatay pleytli versiyonu az yağda kızartma yapmak için idealdir.
- ▶ İhtiyacınıza uygun olan düz veya oluklu ya da karma-düz/oluklu pleytli versiyonlar arasından seçiminizi yapabilirsiniz.

# PowerGrill<sup>HP</sup>



Yüksek performanslı gazlı PowerGrill - daha az güç kullanır, enerji tasarrufu sağlar ve yüksek üretkenliği garanti eder.



Sökülebilir ızgaralara sahip geniş pişirme pleyti

- ▶ Daha sağlıklı pişirir - yeni **radyan ısıtma sistemi** sayesinde yiyeceğin yanarak kömürleşme riskini ortadan kaldırır.
- ▶ Güç seviyesinin hassas şekilde ayarlanması için "**Enerji Kontrolü**" özelliğine sahiptir; Cihaz kullanılmadığı zamanlarda güç minimum seviyede tutulur ve hızlı ısınma süresi maksimum güce çok çabuk biçimde erişilmesini sağlar; böylece verimlilik artarken enerji tasarrufu sağlanır.
- ▶ Kolay kullanım için Piezo çakmak,
- ▶ Bağımsız kontrol düğmeleri sayesinde sadece pişirmek için gerekli alan ısıtılır. Her 400 mm'lik bölüm için 1 adet yüksek verimlilikte 10 kW gücünde brülör bulunur.
- ▶ Kolayca yerinden sökülebilen ızgaralı geniş pişirme yüzeyi (her bir ızgara 185,5 mm enindedir.)
- ▶ Izzgaraların az gözenekli yüzeyleri temizlik işlemini kolaylaştırır.

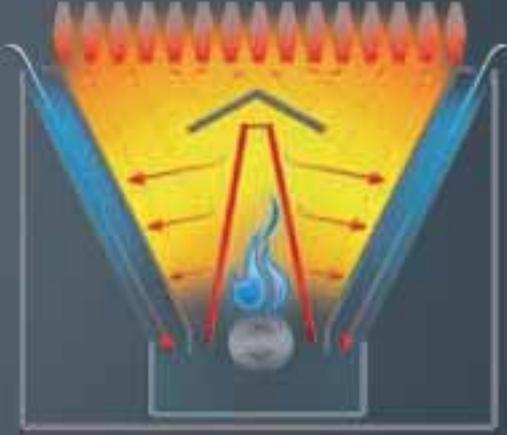


Radyan ısıtma sistemi

### ► Son derece verimli radyan ısıtma sistemi

Alev, radyan kalkanını ısıtarak ısıyı 700°C'nin üzerine çıkarır. Sıcaklık, ısı deflektörlerine doğru yayılarak pişirme ızgarasının üzerine gelir, mükemmel sonuç için tüm pişirme pleyti üzerinde eşit ısı dağılımını garanti eder.

Patent Bekleniyor



► Sökülebilir raydanlar sayesinde temizlik amacıyla brülörlere kolayca erişilir.

► Pişirme pleyti son derece yüksek bir ısıya erişir (yaklaşık 350°C), böylece yiyeceğin özsuunu yiyeceğin içine hızla hapsolür. Yiyecek nemli ve sulu kalır.

► AISI 441 radyan kalkanlar yüksek ısılara karşı dirençlidir.



2 Lt'lik yağ toplama çekmeceleri demontedir.

► Izgaranın derinliği boyunca uzanan 2 Lt'lik yağ toplama çekmecesi (her brülör için bir adet) hem temizliği kolaylaştırmak hem de yiyeceğe nem vermek amacıyla suyla doldurulabilir.

# Set üstü Endüksiyon Ocak<sup>HP</sup>



Hızlı ve etkili! Düşük enerji tüketimiyle ekspres servis için ideal çözüm.



- ▶ Enerji regülatörü sayesinde pişirme gereksinimleriniz için mükemmel kontrol. Hassas yiyecekler için düşük güçte ve hızlı servisler için tam güçte çalışabilir.
- ▶ Çalışma ve temizleme işlemleri güvenle yapılabilir; çünkü cam-seramik yüzey, yalnızca endüksiyon tavalarla doğrudan temas etmesi halinde ısınır.
- ▶ Kısa ısınma süresi gerektiren güçlü 5 Kw'lık endüksiyon zonlar. Ekspres servis için ideal.
- ▶ Endüksiyon zonunu sadece yüzeye tava yerleştirildiğinde harekete geçiren tava algılama cihazı sayesinde büyük enerji tasarrufu (gazlı ocaklara kıyasla minimum % 50 daha az enerji tüketir),
- ▶ Enerji sadece tencere ya da tavanın tabanında yoğunlaşır. Böylece pişirme ısısına daha hızlı ulaşılır, çevreye ısı dağılımı azalır ve sonuçta daha konforlu bir çalışma ortamı sağlanır.
- ▶ Pişirme ısısına daha hızlı ulaşmak, pişirme işlemlerinde ve böylece hazırlanan yiyeceğin miktarında artış anlamına gelir. Kısa sürede çok sayıda müşteriye servis yapılması gereken mutfaklar için idealdir.



Cam seramik yüzeyli endüksiyon ocak

# “Garnitür Üniteli” Endüksiyon Ocak<sup>HP</sup>



Yemeklerinizi çeşni ve baharatlarla lezzetlendirmek için ihtiyacınız olan her şey elinizin altında.



Önde endüksiyon zonları bulunan ocak

- ▶ Önde iki endüksiyon zona (her biri 5 kW) ve arkada 6 gastronom küvet (1/9 GN) alabilen bir garnitür ünitesine sahip yatay endüksiyon ocak. Müşterilerinizin önünde yemek pişirmek ve sos yapımı için ideal. İçine gastronom küvetlerin yerleştirildiği hazne, garnitür ve çeşnileri soğuk tutmak için buzla doldurulabilir; haznenin drenaj deliği de vardır.

# Endüksiyon Wok<sup>HP</sup>



Yaratıcılığınızı ortaya çıkarın! Sebzeler, soteler ve Asya tarzı yiyecekler için mükemmel seçim.



5 kW gücünde endüksiyon Wok

- ▶ Endüksiyon wok tavalarını içine alabilecek şekilde tasarlanmış ve biçimlendirilmiş, ağır iş yüküne uygun seramik cam ocak,
- ▶ Yüksek güçte, 5kW'lık endüksiyon ocak çok hızlı pişirir.



Ağır iş yüküne uygun seramik cam Wok haznesi

# Gazlı Kuzine<sup>HP</sup>



Güç ve verimlilik bir arada! Piyasadaki en verimli ocaklarla kaynatın, kavurun veya ızgara yapın.



Özel "çiçek alevli" brülörler



Tek parça, preslenmiş havuz, döküm demir tencere tutacakları. Resimde görülen model 3x6kW ve 1x10kW brülörlere sahiptir.

- ▶ HP modeliyle en yüksek üretkenliğe ulaşın; her bir ocak 10 kW güç sağlar.
- ▶ Özel "çiçek alevli" brülörler esneklik ve yüksek verimlilik sunar. "Çiçek alev", her boyut ve biçimdeki tencere ve tavayla pişirmek için yatay ve dikey olarak genişir. Alev, tava tabanının çapına uyum sağlar; pişirme ısısına çok daha hızlı ulaşılır, çevreye dağılan gereksiz ısı miktarı azalır.
- ▶ Kolay temizlik için tek parça, derin çekme üst tabla,
- ▶ Brülörler, yemek taşmalarına karşı korumak amacıyla havuzun yükseltilmiş bölümüne yerleştirilmiştir.
- ▶ Ekstra uzun kollara sahip, ağır iş yüküne uygun döküm demir tencere tutacakları... En küçük tencereler bile devrilme riski olmadan güvenle üzerlerine yerleştirilebilir.



# Otomatik Fritöz<sup>HP</sup>



Müşterilerinizi bekletmeden yüksek kalitede ve sağlıklı kızartmaları anında sunun.



- ▶ **900XP** - 23 Lt'lik V-biçimli hazneli otomatik fritöz; (gazlı veya elektrikli ısıtıcılar hazne dışındadır) güç, verimlilik ve yağlı kızartma ısısına hızla getirebilme yeteneğine sahiptir:
  - En fazlasını isteyen şefler için daha çok üretkenlik sağlar.
  - Geliştirilmiş hijyen... Hassas lazer kaynak sayesinde haznede kir birikecek nokta yoktur.
  - Isının hazne içinde eşit dağılımı sayesinde daha uzun (yaklaşık %30) yağ ömrü,
  - Daha kolay ve güvenli temizlik işlemi için yuvarlatılmış köşeler, ayrıca ısıtıcılarla doğrudan temas yoktur.
- ▶ Optimal indirek ısıtma sistemi, haznenin her noktasında, tüm yağın ısınmasını sağlar, böylece dışı çıtır çıtır ve altın rengi, içi yumuşak ve sulu (haşlanmış değil) mükemmel kızartma sonuçlarını her zaman garantiler.
- ▶ Otomatik sepet kaldırma sistemi, 5 farklı program hafızaya alınabilir (her programda 5 ısı değeri ve 2 kızartma süresi).
- ▶ Entegre yağ filtrasyon sistemi yağın ömrünü uzatır ve yağ pompası haznenin yeniden doldurulmasını hızlı ve kolay hale getirir.
- ▶ Hızlı yeniden ısıtma sistemi, daha yüksek verimlilik ve yoğun zamanlarda size büyük kolaylık sağlar.



Otomatik sepet kaldırma sistemi

- ▶ **700XP** - 15 lt kapasiteli V biçimli havuz, (gazlı veya elektrikli ısıtıcılar hazne dışındadır).
- ▶ Bağımsız kontrol edilebilen 2 kaldırıncıya sahip otomatik sepet asansör sistemi,
- ▶ 5 farklı programlı (her programda 5 ısı değeri ve 2 kızartma süresi vardır) kontrol,







eXtraordinary simPlicity  
XP Sıra Dışı Kolaylık demektir.

# En güç noktalar bile kolayca temizlenir.

Kolayca yerinden çıkarılabilen ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yuvarlatılmış köşelere sahip tek parça, preslenmiş krom yüzeyli set üstü ızgara,

Ünitelerin sızdırmaz biçimde yan yana gelebilmesini sağlamak için doğru açılı, lazer kesimli yan kenarlar,

Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir.

Olağan bakım işlemleri için ana komponentlere önden kolay erişilir.



Lazer kaynaklı  
V-biçimli yağ haznesi,  
kir birikmesini önler ve  
hijyeni artırır.

Yuvarlatılmış köşelere  
sahip preslenmiş  
hazne ve sıvıların  
hızla tahliyesi için  
geniş drenaj deliği,

Hızlı ve kolay temizlik  
için kaynaklı,  
pürüzsüz yüzeyler ve  
preslenmiş, köşeleri  
yuvarlatılmış üst  
tablalar,

Temizlik sırasında  
maksimum emniyet  
için su sızdırmaz  
düğmeler.

Kolay temizlik  
için tek parça,  
preslenmiş derin  
üst tabla,

Nişasta ve diğer kalıntıları  
toplayan süzgeç sistemi,  
suyun daha seyrek  
değiştirilmesini sağlar.

# Tüm kontrol parmaklarınızın ucunda

Yeni Setaltı Soğutucu-Derin Dondurucunun üzerinde tam pişirme gücü.  
Pazarda tek.



- İnovatif Soğutucu-Derin Dondurucunun üzerinde PowerGrill<sup>HP</sup> veya Izgara<sup>HP</sup> ile maksimum güç,
- Buzdolabı veya derin dondurucunun hemen pişirme ünitesinin altında olması üretkenliği artırır ve iş akışını en üst seviyeye çıkarır.
- Menünüzü belirleyin ve cihazaltı dolabı ihtiyaçlarınıza göre bir soğutucu veya derin dondurucu olarak set edin.



PowerGrill<sup>HP</sup>-1200 mm, 1200 mm Setaltı soğutucu-derin dondurucu üzerinde



PowerGrill<sup>HP</sup>-800 mm, 1200 mm Setaltı soğutucu-derin dondurucu üzerinde



Güç, üretkenlik ve esneklik bir arada.



2 adet GN2/1 çekmece

- ▶ Çalışma ısısını  $-20^{\circ}\text{C}$  -  $+10^{\circ}\text{C}$  arasında kolayca ayarlayabilirsiniz.
- ▶ 150 mm derinliğinde 2 adet GN2/1 çekmeceli.
- ▶ 1200 mm'lik bu set altı dolap üzerine 900XP serisindeki tüm set üstü cihazlar monte edilebilir.
- ▶ Daha fazla esneklik için tekerlekler üzerine de yerleştirilebilir.



200 mm Setaltı Soğutucu-derin dondurucu üzerinde Set üstü Izgara<sup>HP</sup>

# Otomatik Makarna Pişirici<sup>HP</sup>



Son derece çok yönlü; sadece makarna pişirmekle kalmaz, aynı zamanda et, sebze, patates, pirinç, vb. de haşlar.



- ▶ 20 Lt'lik haznenin altına yerleştirilmiş güçlü enfraruj ısıtma sistemi sayesinde yüksek performans,
- ▶ Kaynama yoğunluğunu hassas şekilde ayarlayabilen termostatik kontrol, önceden pişirilmiş yiyeceklerin rejenerasyonu için ideal bir özelliiktir.
- ▶ Otomatik süzgeç sistemi, nişasta ve diğer kalıntıların toplanmasını ve drenaja atılmasını sağlar ve restoranın yoğun zamanlarında suyu değiştirmek gerekmeyeceğinden boşa geçen süreyi minimuma indirir.
- ▶ Hızlı Sistem sayesinde hazne her seferinde sıcak suyla doldurulur, böylece sürekli kaynama ile üretim artırılır ve en iyi pişirme sonuçları ve enerji tasarrufu sağlanır.
- ▶ Emniyet cihazı, haznede su olmadığına makinenin çalıştırılmasını önler.



Programlanabilir kontrol paneli

# Gazlı ve Elektrikli Makarna Pişiriciler



Yeni Electrolux gazlı makarna pişiriciler, piyasadaki “Enerji Kontrollü” tek cihazdır.



- ▶ **Yeni gazlı makarna pişiriciler** ile güç seviyesini ve kaynama yoğunluğunu hassas şekilde kontrol etmek artık mümkün. Oysa piyasadaki standart makarna pişiricilerde sadece 100°C sabit ısı ayarlı bir açma/kapama düğmesi bulunur.
- ▶ Cihazın kullanım dışı olduğu zamanlarda devreye sokulabilen “stand-by” modu sayesinde enerji tasarrufu yaparak daha az gaz tüketirsiniz.
- ▶ Daha düşük ısılar gerektiren hassas yiyecekleri pişirmek için ideal. Özellikle dondurulmuş gıdalar için önemlidir (örneğin önceden pişirilmiş makarnalar).
- ▶ Elektrik bağlantısı gerektirmez.
- ▶ **Yeni elektrikli makarna pişiriciler**, su haznesinin hemen altında yer alan ve daha yüksek performans ve verimlilik sağlayan yeni, kademe kontrollü enfraruj ısıtma sistemine sahiptir.
- ▶ **Enerji Tasarrufu Cihazı** (tüm modeller için opsiyonel) sayesinde haznedeki su eksildikçe sıcak suyla doldurulur; böylece haşlama suyu sürekli kaynama derecesinde tutularak üretkenlik artırılır ve enerji tasarrufu sağlanır. Başkaca bir enerji beslemesine gerek yoktur.

## Otomatik Sepet Kaldırma Sistemi

Pişirme işlemi en üst seviyeye çıkarır, stresi azaltır ve her defasında mükemmel sonuçlar sunar.

- ▶ Normal bir makarna pişiricisini, otomatik asansörlü bir makarna pişiricisine kolayca dönüştürebilir.
- ▶ Programlanabilir ve otomatik asansör sistemi, pişirme sürecinin otomasyonu sayesinde her defasında pişirme programını tekrarlayarak aynı kaliteyi garanti eder.
- ▶ Dijital kontrol sayesinde 9 pişirme süresini bellekte tutabilme özelliği,
- ▶ Kolay işletim: Sepet asansörü bir düğmeye basılarak kolayca harekete geçirilir. Gerektiğinde manuel olarak da kullanılır.
- ▶ 200 mm genişliğinde 3 adet paslanmaz çelik sepet suportu (700XP serisi için 2 suport), her biri 1/3 sepet alabilir (700XP için 1/2 sepet).
- ▶ Maksimum esneklik için makarna pişiricisinin bir yanına veya maksimum 6 küçük porsiyon sepetini kaldırmak için her iki tarafına monte edilebilir (700XP için 4 küçük porsiyon sepeti).



900XP - 3 Suportlu sepet kaldırma sistemi

# Devrilir Tava



Büyük miktarlarda sulu veya kuru pişirme için özel çözüm.



- Yeni **Duomat** tabanlı (paslanmaz çelik kombinasyonu) 900XP devrilir tavalar tüm pişirme alanında eşit ısı dağılımını garantileyen en iyi çözümdür. Kuru pişirme sırasında daha iyi termal istikrar sağlar ve sulu pişirmelerde paslanmayı engeller.
- Yeni gazlı veya elektrikli ısıtma sistemleri, tavanın alt kısmına yerleştirilmiştir ve operatörün maksimum emniyeti ve hijyen için devirme işlemi sırasında tavayla birlikte hareket ederler.
- 120°C - 300°C arasında ayarlanabilen termostatik ısı kontrolü.
- Güçlendirilmiş kapak, karşı dengelidir ve kolay ve ergonomik hareket için paslanmaz çelik bir kulpu vardır. Kapak kapatıldığında üstü çalışma tezgahı olarak da kullanılabilir.
- Manuel kaldırma sistemi çok hassastır ve öne devirme sırasında büyük kolaylık sağlar. Özel tasarlanmış tava ağızı yemeğin yere dökülmesini önler (otomatik devirmeli modellerimiz de mevcuttur).



Dökme ağızı kullanımı kolaylaştırır.



Hassas kontrollü manuel devirme sistemi

# Çok Amaçlı Pişirici

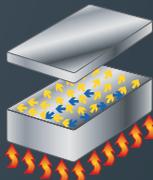


4 fonksiyon bir arada: Set üstü ocak, tava, kaynatma kazanı veya benmari olarak kullanılabilir; maksimum esnekliğe ihtiyaç duyan mutfaklar için bir zorunluluktur.



► Son derece çok yönlüdür; kuru pişirme (ızgara gibi), sulu pişirme (soslar, çorbalar, haşlama, vb.) veya az yağda kızartma için tava gibi kullanılabilir.

► 11 veya 22 litre kapasiteli 2 model, 15 mm kalınlığında alaşımli tabana sahiptir (12 mm'lik karbon çeliği alt pleyt, 3 mm'lik korozyona dirençli 316AISI paslanmaz çelik bir üst tabakayla birleştirilmiştir) 304 AISI paslanmaz çelik hazne her noktada eşit pişirme sağlar.



► Kolay temizlik için yuvarlatılmış köşeler ve kenarlar,

► Hassas yiyeceklerin pişirilmesi için 100°C - 250°C aralığında termostatik ısı kontrolü,

► Büyük drenaj deliği, sıvı bazlı yiyeceklerin bir gastronom küvete doğrudan, hızla aktarılmasına olanak sağlar.

► Ürünle birlikte verilen aksesuarlar: Drenaj deliği için stoper, spatula ve drenaj borusu,



Kuru pişirme (ızgara)



Sulu pişirme veya az yağda kızartma

# Gazlı Konveksiyon Fırın



Hem güç hem esneklik



- ▶ 800 mm genişliğinde gazlı konveksiyon fırın, 900XP modüler pişirme serisi için eşsiz ve esnek bir tamamlayıcıdır.
- ▶ Geleneksel statik fırınlarla karşılaştırıldığında, pişirme süresini önemli ölçüde kısaltır (% 50'ye varan oranda).
- ▶ 2 GN2/1 tepsilik kapasitesiyle artan üretkenlik,
- ▶ Fırını kapatılarak statik fırın olarak çalıştırabilme olanağı esnekliği artırır. Böylece her türlü pişirmede en iyi sonuçları elde etmek için ideal koşulları yaratır.
- ▶ Pişirme verimliliğini arttıran emaye kaplama çelik pişirme haznesi,
- ▶ 120°C - 280°C aralığında ısı ayarı,
- ▶ Kolay işletim için Piezo çakmak,

- ▶ Aşağıdaki ünitelerin altında konveksiyon fırını bulunabilir:

- 4 açık ateşli ocak
- düz/oluklu pleytli ızgara
- gazlı kapalı ateş ocak
- 2 brülörlü gazlı kapalı ateş ocak



2 X GN 2/1 tepsili fırın







XP for eXtensive Profitability  
XP Daha Çok Kârlılık demektir.

# XP, çevreye saygı gösterirken tasarruf yapmanızı da sağlar.



## PowerGrill<sup>HP</sup>

Verimli ve tasarruflu.

Yeni radyan sisteminin yüksek verimliliği ve güç seviyesinin hassas şekilde ayarlanabilmesi sayesinde, kullanım dışı zamanlarda güç minimumda tutulabilir ve çabuk ısınma süresi maksimum güce hızla ulaşılmasına olanak tanır. Böylece verimlilik ve enerji tasarrufunu artırır. Her pişirme zonunun bağımsız kontrolü sayesinde de tasarruf sağlanır. Sadece ihtiyacınız olan bölümü çalıştırabilirsiniz!

## Endüksiyon

Bu ısıtma sisteminin yüksek performansı, otomatik tava algılama işleviyle (sadece tavayla temas ettiğinde ısınır) birlikte, tüketilen enerji miktarını ve ısının çalışma ortamına yayılmasını büyük ölçüde azaltır.



## Çiçek Alev

Alevin her çapta tavaya uyacak şekilde ayarlanmasına olanak veren özel sistem. Isı, sadece tencere tabanında yoğunlaşır, böylece çalışma ortamına yayılması önlenir.





### Set üstü Krom Izgara

Krom yüzey, kontak yoluyla pişirdiğinden çevreye daha az ısı yayılır; dolayısıyla daha iyi bir çalışma ortamı sağlanır. Tüm enerji yüzeyde yoğunlaşarak istenilen ısıya ulaşmak için gerekli süre kısalır.

### Enerji Kontrolü ve Enerji Tasarruf Cihazı bulunan Makarna Pişiriciler

XP gazlı makarna pişiriciler, kullanılmadığı zamanlarda gazı azaltarak enerji tasarrufu sağlamak için güç seviyesinin ve kaynama yoğunluğunun hassas şekilde ayarlanmasına olanak tanıyan Enerji Kontrolü'ne sahip tek ekipmandır.

Enerji Tasarrufu Cihazı (opsiyonel), haznenin doldurulması önceden ısıtılmış suyla yapıldığından (drenaj suyundaki ısıyı kullanır) enerji tasarrufu sağlar ve üretkenliği artırır. Kaynama işlemi sürekli dir. Herhangi bir ek enerji gerektirmez.



### Fritözler

Yağınızın ömrünü uzatan V-biçimli hazne sayesinde, yağın daha seyrek değiştirilmesi gerekeceğinden önemli bir tasarruf elde edilir. Ayrıca daha az yağ değişimi, kullanılmış yağı atmak için gereken sürenin de daha az olmasını ve atık yağ maliyetlerinden de tasarruf sağlar.

# Electrolux ortak akıldır

Electrolux, her yıl 150'den fazla ülkede müşterilerine sunduğu 40 milyonun üzerinde ürünle, gerek ev aletleri gerekse profesyonel cihazlar konusunda küresel bir liderdir. Şirket, tüketici ve profesyonellerin gerçek ihtiyaçlarını karşılamak için tüketici görüşlerine büyük değer vererek, incelikle tasarlanmış yeniliklere odaklanır.

## Yenilikçilik ve tasarımda 90 yıllık liderlik

Electrolux'ün kurucusu Axel Wenner-Gren, şirketin hala geliştirmeyi sürdürdüğü prensipleri yıllarca önce ortaya koymuştu. Yaşam kalitesini iyileştirme düşü, tüm dünyada evlerde önemli bir etki meydana getirdi. 90 yıl sonra günümüzde Electrolux, ev aletleri ve profesyonel cihazlar konusunda küresel bir lider haline gelmiştir.

Electrolux'ün "Thinking of you" sloganı şunu ifade eder: Ürün geliştirme, tasarım, üretim, pazarlama, lojistik veya servis; her konuda sürekli olarak tüketici üzerinde odaklanma.

## Süreklilik

Hedefimiz, gerek operasyonlarımız, gerekse ürünlerimizle sürekli gelişime olumlu katkıda bulunmaktır.

Ürünlerimizin enerji tüketimini ve fabrikalarımızın emisyonlarını azaltmak, çalışanlarımız ve iş ortaklarımızın verimli çalışmasını sağlamak ve faaliyette bulunduğumuz toplumlarda iyi bir komşu olmak için sürekli çalışıyoruz. Bu, süreklilik kavramını ve işimizi etkileyen önemli meseleleri nasıl ele aldığımızın bir göstergesidir.

Grup içi kurallarımız, politika ve girişimlerimiz; faaliyet gösterdiğimiz her yerde çevresel olarak sağlıklı, etik kurallara uygun, insan odaklı ve emniyetli çalışma ortamları yaratmamıza yardımcı olur.

ISO14001 ve ISO9001'e dayanan sistemleri uygularız. Dahası, sahip olduğumuz bize özel ALFA Programı (Farkındalık - Öğrenme - Geribildirim - Değerlendirme) ile Davranış Kurallarına uyumu ve EPA (Çevresel Performans Değerlendirmesi) yoluyla çevre sorunlarını yönetiriz.

Dünyada faaliyet gösterdiğimiz her ülkede sorumluluk bilinci içinde davranmaya özen gösteriyoruz. Bu, tedarikçilerimizin işyeri kuralları ve çevre koruma konularında uyguladıkları standartları izlemeyi de içerir. Bu şekilde çalışmanın, risklerimizi azalttığına ve pazardaki kalıcılığımızı güçlendirdiğine inanıyoruz.

Yanda bu çabalarımızı değerlendiren bazı belgeleri göreceksiniz;





### DOW JONES SÜREKLİLİK DÜNYA ENDEKSİ

2009 yılında Electrolux 10. kez prestijli Dow Jones Süreklilik Dünya Endeksi'ne alındı. Bu endeks, çevresel ve sosyal sorunlara gösterdiği özel dikkatin yanı sıra sorumlu ve sürekli bir yaklaşıma sahip, dünyanın önde gelen şirketlerinin yer aldığı ilk hisse senedi endeksidir.



### SÜRDÜRÜLEBİLİR ENERJİ ÖDÜLÜ

2007 yılında, Avrupa Komisyonu bu ödülü üretim, ürün ve hizmetlerinde enerji tüketimini azaltmak ve tüketicilere sürdürülebilir gelişmenin önemini kavratma yönündeki kesintisiz çabası nedeniyle "Kurumsal Sorumluluk" kategorisinde Electrolux'e verdi.



### BİRLEŞMİŞ MİLLETLER KÜRESEL İŞBİRLİĞİ

Electrolux; çeşitli şirketleri, BM ajanslarını, işçi ve sivil toplum örgütlerini insan hakları, emek, çevre ve yolsuzlukla ilgili sorunlarla mücadele konusunda 10 ilkeyi geliştirmek amacıyla bir araya getiren uluslararası bir girişim olan Birleşmiş Milletler Küresel İşbirliği'nin katılımcılarından biridir.



### FTSE 4 GOOD

2000 yılından bu yana Electrolux, küresel olarak kabul görmüş kurumsal sorumluluk standartlarını karşılayan şirketlerin performansını ölçen ve onları ödüllendiren FTSE4Good hisse senedi endeksi içinde yer almaktadır. FTSE, Londra Hisse Senedi Borsası ve Financial Times'in kurduğu bağımsız bir kuruluştur.



### KLD KÜRESEL İKLİM 100

Electrolux, dünyada iklim değişikliğinin şimdiki ve uzun vadeli nedenlerini hafifletme konusunda en büyük potansiyele sahip 100 şirketi belirleyen KLD Küresel İklim 100 endeksi içine dahil edilmiştir. KLD, sürdürülebilir yatırımlara destek olmak amacıyla Küresel Enerji Ağı Enstitüsü (Global Energy Network Institute -GENI) ile ortak olarak KLD Küresel İklim 100 endeksini oluşturmuştur.



### ÇEVRE SERTİFİKASYONU ISO 14001

Electrolux Profesyonel fabrikaları, firmaların çevresel kalitelerini iyileştirmelerine yardımcı olan bu önemli sertifikasyonun 1995 yılından bu yana sahibidir. Electrolux o tarihten bu yana üretim işlemlerinde su ve enerji tüketimini sırasıyla %50 ve %20 oranında düşürmüştür.



1993 yılından beri Electrolux ve WWF, çevre duyarlılığını artırmak amacıyla işbirliği yapmaktadır. Bu etkinlik, bugün mevcut sertifikasyonlar henüz ortada yokken ve WWF enerji verimliliğine duyarlı tüketicilere önerilecek en yeşil ürünleri seçtiğinde başladı.



### ROHS - TEHLİKELİ MADDELERİN SINIRLANDIRILMASI

İç politikamızın sonucu olarak bazı maddelerin kullanımını, yasalardan öngördüğünden çok daha katı ölçülerle sınırlandırdık. Electrolux Sınırlanan Malzeme Listesi, bu konudaki Avrupa Yönergesi, RoHS'dan çok daha geniştir. RoHS Avrupa Yönergesi. (2003 yılında Avrupa Birliği tarafından benimsenmiştir) imalatçı firmaların tehlikeli malzemeleri ve komponentleri kullanmalarını önlemeyi hedefler. Electrolux Profesyonel'in küresel yaygınlığı bu uygulamanın etkilerini arttırmıştır ve en katı bazı Avrupa yasalarını her ülkedeki genel tedarik zincirine yayan Electrolux Profesyonel'i bir "çevre duyarlılığı" ihracatçısı haline getirmiştir.



Electrolux Profesyonel tarafından sunulan çözümler, üretilen her cihazı oluşturan komponentlerin çok yüksek düzeyde (%95'e varan oranda) geri kazanılabilirliğini garanti eder.



### HOLLANDA - GASTEC

Kiwa Gastec, gazlı ekipmanların test edilmesi ve sertifikalandırılması alanında Avrupa pazarının öncü kuruluşudur. Kiwa Gastec sertifikalandırma kuruluşu, ürün ve kalite yönetim sistemlerini test eder ve belgelerdir. Güvenlik ve kontrol cihazlarının, boru sistemlerinin ve cihazlarının montaj ve dağıtımının emniyetini, verimliliğini ve kalitesini değerlendirir. Electrolux Profesyonel air-o-steam® fırınlar; yüksek verimlilik ve azaltılmış kirlenici emisyonu (CO ve NOx) konusunda çifte Gastec sertifikasyonu elde etmiştir.



### İNGİLTERE - ECA (YATIRIM İNDİRİMİ UYGULAMASI)

Bu sertifika, enerji tasarrufu konusunda en etkili ürünlere verilir. CO2 emisyonunu azaltan ürünler yüksek enerji verimliliği belgeleyen ETL (Enerji Teknoloji Listesi)'ne dahil edilir. ETL'de listelenen ürünler uzun dönemde önemli mali avantajlar elde eder.



Bu vergi hafifletici program, enerji tasarrufu ve sürdürülebilir ekipmanlara yatırım yapan Hollanda şirketlerine doğrudan mali teşvikler sağlar.



### DANİMARKA - DEST (DANİMARKA ENERJİ TASARRUFU VAKFI)

Danmarka İklim ve Enerji Bakanlığı patronajında, elektriğin daha verimli kullanımını teşvik eden bağımsız bir vakiftir.





XP for eXclusive Personality  
XP Seçkin Kişilik demektir.



### Gazlı Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Döküm demir tencere suportları (standart)
- Paslanmaz çelik tencere suportları (opsiyonel)
- Yüksek verimliliğe sahip "çiçek alevli" brülörler
- Alevin sönməsi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet aparatı
- Korunmalı pilot alevi

### Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır, daha yüksek hijyen koşulları sağlar
- Fırın haznesi paslanmaz çeliktendir; fırın tabanında oluklu bir pleyt bulunur (900XP için 5 mm döküm demir ve 700XP için 2 mm siyah emaye kaplamalı çelik)
- GN 2/1 tepşiler için 3 kademeli tepsi rayları
- **Gazlı fırın** atmosferik brülörlüdür. Brülör, fırın taban plakasının altına, merkeze yerleştirilmiştir; paslanmaz çelikten, boru biçiminde, yüksek verimlilikte ve son derece optimal yanışlıdır. Alevin sönməsi durumunda gazı kesen bir emniyet cihazına ve piezo çakmağa sahiptir. Ayarlanabilir termostat:  
- 900XP: 120°C - 280°C  
- 700XP: 110°C - 270°C
- **Elektrikli fırın**, üst ve alt ısıtma elemanları için ayrı termostatlara sahiptir. Ayarlanabilir termostat:  
- 900XP: 110°C - 285°C  
- 700XP: 140°C - 300°C

### 900 serisindeki farklı modeller

- 2, 4, 6 veya 8 ocaklı
- 6 ve 10 kW gücünde brülörler
- set üstü modeller
- gazlı statik veya konveksiyon fırınlı
- geniş gazlı fırın üzerinde, eni 1200 mm
- elektrikli statik fırın üzerinde
- 400, 800, 1200, 1600 mm genişliklerde

### 700 serisindeki farklı modeller

- 2, 4 veya 6 ocaklı
- 5,5 kW gücünde brülörler
- set üstü modeller
- gazlı statik fırın üzerinde
- elektrikli statik fırın üzerinde
- 400, 800, 1200 mm genişliklerde



### Gazlı Kapalı Ateş Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Dayanıklı döküm demir pişirme pleyti
- Farklı ısı zonlarına sahip pişirme tablasının merkezindeki ısı maksimum 500°C'ye ulaşırken, çeperele gidildikçe 200°C'ye kadar düşer
- Optimal yanışlı brülör pişirme pleytinin merkezindedir; alevin sönməsi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazına sahiptir
- Piezo çakmak
- Korunmalı pilot alevi

### Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava sızdırmaz şekilde kapanır ve daha yüksek hijyen koşulları sağlar
- Fırın haznesi paslanmaz çeliktendir; fırın tabanında oluklu bir pleyt bulunur (900XP için 5 mm döküm demir ve 700XP için 2 mm siyah emaye kaplamalı çelik)
- GN 2/1 tepşiler için 3 kademeli tepsi rayları
- **Gazlı fırın**, merkezi atmosferik brülörlüdür. Brülör, fırın taban plakasının altına yerleştirilmiştir; paslanmaz çelikten, boru biçiminde, yüksek verimlilikte ve son derece optimal yanışlıdır. Alevin sönməsi durumunda gazı kesen emniyet cihazına ve piezo çakmağa sahiptir. Ayarlanabilir termostat:  
- 900XP: 120°C - 280°C  
- 700XP: 110°C - 270°C

### 900 serisindeki farklı modeller

- set üstü model, eni 800 mm
- gazlı statik veya konveksiyon fırınlı
- kapalı ateş ocak; yanında açık ateşli 2 ocak 800 ve 1200 mm genişliklerde

### 700 serisindeki farklı modeller

- set üstü model, eni 800 mm
- gazlı statik fırın üzerinde
- kapalı ateş ocak; yanında açık ateşli 2 ocak, eni 800 mm
- kapalı ateş ocak; yanında açık ateşli 2 ocak, eni 1200 mm
- 2 açık ateşli ocak + kapalı ateş ocak + 2 açık ateşli ocak; eni 1200 mm



### Gazlı Set üstü Tek Büyük Pleytli Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Karbon çeliğinden düz, tek büyük pişirme pleyti
- Pişirme pleyti altında stabilize alevli paslanmaz çelik brülörler. Her bir brülör 2 kollu ve 4 alev hatlıdır
- Piezo çakmak
- Korunmalı pilot alevi

### 900 serisindeki modeller

- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde



### Elektrikli Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Üst tablaya sızdırmaz biçimde yerleştirilmiş, emniyet termostatlı, döküm demir pleytler
- Bağımsız kontrollü, kademeli olarak ayarlanabilen pleyt ocaklar (900XP için her biri 4 kW - 700XP için her biri 2,6 kW gücünde)

### Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır, daha yüksek hijyen koşulları sağlar
- Fırın haznesi paslanmaz çelikten; fırın tabanında oluklu bir pleyt bulunur (900XP için 5 mm döküm demir ve 700XP için 2 mm siyah emaye kaplamalı çelik)
- GN 2/1 tepsi için 3 kademeli tepsi rayları

- **Elektrikli fırın**, üst ve alt ısıtma elemanları için ayrı termostatlara sahiptir. Ayarlanabilir termostat:
  - 900XP: 110°C - 285°C
  - 700XP: 140°C - 300°C

### 900 serisindeki modeller

- 2 veya 4 kare pleyt
- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde
- elektrikli statik fırın üzerinde

### 700 serisindeki modeller

- 2, 4 veya 6 yuvarlak pleyt
- 4 kare pleyt
- set üstü modeller; 400, 800, 1200 mm genişliklerde
- elektrikli statik fırın üzerinde



### Elektrikli Set üstü Tek Büyük Pleytli Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Karbon çeliğinden düz pişirme pleyti
- Bağımsız kontrollü, kademeli olarak ayarlanabilen ısı zonları

### 900 serisindeki model

- set üstü model, eni 400 mm

### 700 serisindeki modeller

- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde



### Set üstü Endüksiyon Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Darbeye dayanıklı, ağır iş yüküne uygun, 6 mm kalınlığında Ceran® cam pişirme pleyti
- Bağımsız kontrollü endüksiyon zonları:
  - 5 kW (700XP için çap:230 mm - 900XP için çap:280 mm)
  - 3,5 kW (700XP için çap:230 mm), aşırı ısınmaya karşı emniyet tertibatlı
- 9 güç seviyeli ve gösterge lambalı kontrol paneli

### 700XP Set üstü Endüksiyon Wok ocağı

- Darbeye dayanıklı, ağır iş yüküne uygun, 6 mm kalınlığında Ceran® cam Wok ocağı
- Aşırı ısınmaya karşı emniyet tertibatlı tek endüksiyon ocağı
- 9 güç seviyeli ve gösterge lambalı kontrol paneli

### 700XP "Garnitür Ünitesi" Önden Endüksiyon Ocak

- Bağımsız kontrollü 2 endüksiyon zonu, her biri aşırı ısınmaya karşı emniyet tertibatlı 5 kW gücünde (çapları:230 mm)
- 6 x GN 1/9 kapaklı garnitür ünitesi

### 900 serisindeki modeller

- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde

### 700 serisindeki modeller

- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde



### Enfranj Ocaklar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Darbeye dayanıklı, ağır iş yüküne uygun, 6 mm kalınlığında Ceran® cam pişirme pleyti
- Bağımsız kontrollü enfranj zonlar:
  - 900XP çap: 300 mm 3,4 kW
  - 700XP çap: 230 mm 2,2 kW
- Isıtma alanının tava çapına göre seçilebilmesine olanak veren içiçe radyan ısıtıcılar
- Operatör güvenliği için pişirme pleytinin sıcak olduğunu gösteren uyarı lambası

#### Fırın özellikleri

- Çift cidarlı, yalıtılmış kapı hava geçirmez şekilde kapanır, daha yüksek hijyen koşulları sağlar
- Fırın haznesi paslanmaz çelikten; fırın tabanında oluklu bir pleyt bulunur (900XP için 5 mm döküm demir ve 700XP için 2 mm siyah emaye kaplamalı çelik)
- GN 2/1 tepsi için 3 kademeli tepsi rayları
- **Elektrikli fırın**, üst ve alt ısıtma elemanları için ayrı termostatlara sahiptir. Ayarlanabilir termostat:
  - 900XP: 110°C - 285°C
  - 700XP: 140°C - 300°C

#### 900 serisindeki modeller

- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde

#### 700 serisindeki modeller

- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde
- elektrikli statik fırın üzerinde



### Izgaralar

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Eşit ısı dağılımı sağlayan pişirme pleyti (900XP için 15 mm ve 700XP için 12 mm kalınlığında)
- Karbon çeliği veya sert krom pişirme pleyti
- Geniş drenaj ağı ve yağ toplama çekmecesi
- Büyük yağ toplama çekmecesi (opsiyonel)

#### Gazlı modeller 900XP

- karbon çeliğinden pişirme pleyti - termostatik kontrol, emniyet termostatu, ısı aralığı: 90°C - 280°C
- karbon çeliğinden pişirme pleyti - ısı aralığı 210°C - 420°C
- sert krom kaplamalı pişirme pleyti, termostatik kontrol, emniyet termostatu - ısı aralığı: 130°C - 300°C

#### Gazlı modeller 700XP

- karbon çeliğinden pişirme pleyti - ısı aralığı 200°C - 400°C
- sert krom kaplamalı pişirme pleyti, termostatik kontrol, emniyet termostatu - ısı aralığı: 130°C - 300°C
- Piezo çakmak

#### Elektrikli modeller

- Pişirme pleytinin altında incoloy alaşımli ısıtıcı elemanlar bulunur.
- Termostatik kontrol; emniyet termostatu
  - ısı aralığı 120°C - 280°C (900XP)
  - ısı aralığı 110°C - 300°C (700XP)
- **Gazlı fırın** atmosferik brülördür. Brülör, fırın taban plakasının altına, merkeze yerleştirilmiştir; paslanmaz çelikten, boru biçiminde, yüksek verimlilikte ve optimal yanışıdır. Alevin sönmesi durumunda gazı kesen emniyet cihazına ve piezo çakmağa sahiptir. Ayarlanabilir termostat:
  - 900XP: 120°C - 280°C
  - 700XP: 110°C - 270°C
- **Elektrikli fırın**, üst ve alt ısıtma elemanları için ayrı termostatlara sahiptir. Ayarlanabilir termostat:
  - 900XP: 110°C - 285°C
  - 700XP: 140°C - 300°C

#### 900 serisindeki modeller

- gazlı veya elektrikli
- karbon çeliğinden pişirme pleyti (düz, nervürlü, düz+nervürlü)
- sert krom kaplamalı pişirme pleyti (düz, düz+nervürlü)
- eğimli veya yatay pleyt
- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde
- gazlı veya elektrikli statik fırın üzerinde
- HP üst model, gazlı, karbon çeliğinden pişirme pleyti, 1200 mm

#### 700 serisindeki modeller

- gazlı veya elektrikli
- karbon çeliğinden pişirme pleyti (düz, nervürlü, düz+nervürlü)
- sert krom kaplamalı pişirme pleyti (düz, düz+nervürlü)
- eğimli veya yatay pleyt
- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde



### Barbeküler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Demonte, 3 taraflı, paslanmaz çelikten yağ kalkanı
- Kendinden standlı modeller - iki taraflı döküm demir izgaralar - etler için oluklu, balık ve sebzeler için düz
- Set üstü gazlı modeller - döküm demir izgaralı
- Set üstü elektrikli modeller - paslanmaz çelik izgaralı
- Kazıyıcı izgara spatulası ürünle birlikte standart olarak verilir

#### Gazlı Barbeküler

- Paslanmaz çelik brülörler alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazına sahiptir ve üzerlerinde damlayan yağlardan koruyan tepsipler bulunur

#### Elektrikli Barbeküler

- Pişirme pleytinin altında incoloy alaşımli ısıtma elemanları
- AÇIK (ON) gösterge lambası

#### 700XP Gazlı Lav Taşı Barbeküler

- Kömürde pişme lezzeti veren lav taşı
- Paslanmaz çelik brülörler alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazına sahiptir ve üzerlerinde damlayan yağlardan koruyan tepsipler bulunur

#### HP Gazlı PowerGrills

- Yüksek verimliliğe sahip radyan ısıtma sistemi (patent bekleniyor)
- Paslanmaz çelik brülörler alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazına sahiptir ve üzerlerinde, damlayan yağlardan koruyan tepsipler bulunur
- Pişirme yüzeyinde maksimum ısı 350°C
- Ağır iş amaçlı, demonte döküm demir izgaralar
- Ünitenin derinliğince uzanan yağ toplama çekmeceleri (her brülör için 1 adet)

#### 900 serisindeki modeller

- gazlı veya elektrikli
- kendinden alt standlı; 400, 800 mm genişliklerde
- HP Gazlı PowerGriller; 400, 800, 1200 mm genişliklerde

#### 700 serisindeki modeller

- gazlı veya elektrikli
- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde
- dolaplı
- HP Gazlı PowerGriller; 400, 800 mm genişliklerde



### Elektrikli Patates Sıcak Tutucu

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Fazla yağı hazneye süzdürmek için perforasyon tabanı
- Ünitenin arkasına yerleştirilmiş enfranj ısıtma lambası
- Açma/Kapama düğmesi
- GN 1/1 küvetlere uygun (maksimum yükseklik 150 mm)

#### 900 serisindeki modeller

- set üstü model, eni 400 mm

#### 700 serisindeki modeller

- set üstü model, eni 400 mm



### Fritözler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Yağ drenaj musluğu
- Termostatik ısı kontrolü, aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatu

#### İsı aralıkları

- 18 lt'ye kadar, gazlı/elektrikli - 105°C - 185°C
- 23 lt gazlı - 120°C - 190°C
- 23 lt elektrikli - 110°C - 185°C

#### Gazlı Fritözler

- V-biçimli hazne; optimal yanışlı, alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazlı, koruyuculu pilot alevli, piezo çakmaklı, yüksek verimliliğe sahip paslanmaz çelik brülörler hazne dışındadır

#### Elektrikli Fritözler

- V-biçimli hazne; yüksek verimli enfranj ısıtıcılar hazne dışındadır

#### 900XP - 23 lt HP fritöz

- pişirme ısısını, süresini ayarlayan, gerçek sıcaklığı gösteren ve pişirme programlarını hafızasında tutan elektronik kontrol paneli
- otomatik yağ filitreleme ve yeniden doldurma sistemi
- otomatik sepet asansörü

#### Gaz Tüplü Fritöz

- Una bulanmış yiyeceklerin kızartılması için ideal
- Haznenin iç kısmındaki gaz tüpleri, kızartılan yiyeceklerden düşen partiküllerin toplandığı bir "soğuk bölge" oluşturur. Soğuk bölge, partiküllerin karbonlaşarak yağı bozmasını engeller.
- Optimal yanışlı, alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazlı, koruyuculu pilot alevli paslanmaz çelik brülörler
- 110°C - 190°C arasında termostatik ısı kontrolü
- Aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatu
- Piezo çakmak

#### 900 serisindeki modeller

- gazlı veya elektrikli, ısıtıcılar hazne içinde veya dışında
- 1 veya 2 hazneli
- 15 lt, 18 lt, 23 lt
- 400, 800 mm genişlikte
- 23 lt gaz tüplü fritöz, eni 400 mm
- 110 lt, raya monte edilmiş sepetli (1 sepetli 1600 mm veya 2 sepetli 2400 mm)

#### 700 serisindeki modeller

- 2x5 lt, 7 lt, 12 lt, 14 lt, 15 lt
- gazlı veya elektrikli, ısıtıcılar hazne içinde veya dışında
- 1 veya 2 hazneli
- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde
- 34 lt gaz tüplü fritöz, eni 800 mm



### Makarna Pişiriciler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Dikişsiz kaynaklı 316L AISI paslanmaz çelik haşlama haznesi
- Emniyet termostatu susuz çalışmasını önler
- Manuel su musluğu ile sürekli su dolumu ve oluşan köpük ve nişastanın toplandığı süzgeç sistemi
- Haznenin hızlı boşaltılabilmesi için küresel vana ve geniş çaplı drenaj
- Otomatik sepet kaldırma sistemi (opsiyonel)

#### Gazlı modeller

- Hassas güç ayarı için "Enerji Kontrolü"
- Hazne tabanının altına yerleştirilmiş yüksek güçlü brülörler (her hazne için bir adet), alevin sönmesi durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazına, pilot alevine ve piezo çakmağa sahiptir. Her brülör bağımsız olarak kontrol edilir
- Elektrik bağlantısı gerektirmez

#### Elektrikli modeller

- Hazne tabanının altına yerleştirilmiş enfranj ısıtıcılar

#### 700XP HP Otomatik Makarna Pişirici

- 4 kademeli kaynatma gücü
- programlanabilir otomatik sepet kaldırma (her sepet için 5 farklı pişirme süresi programlama olanağı)

#### 900 serisindeki modeller

- 40 lt, gazlı/elektrikli, 1 veya 2 hazneli, 400, 800 mm genişliklerde
- 150 lt, gazlı/elektrikli/buharlı, 1 veya 2 hazneli, otomatik, 800, 1600 mm genişliklerde
- 190 lt, gazlı/elektrikli/buharlı, 1 hazneli, otomatik, 1200 mm genişlikte

#### 700 serisindeki modeller

- HP otomatik model, 20 lt, elektrikli
- 24,5 lt, gazlı/elektrikli, 1 veya 2 hazneli, 400, 800 mm genişliklerde



### Benmariler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sactan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Dikişsiz, yuvarlatılmış köşeli paslanmaz çelik havuz
- GN 1/1 küvetlere uygun (maksimum kuvvet yüksekliği 150 mm)
- 30°C - 90°C arasında işletim ısısı
- Maksimum su doldurma seviyesi, havuzun kenarına işaretlenmiştir
- Manuel su doldurma (su doldurma musluğu bir seçenek olarak sipariş edilebilir)
- Ön tarafta su drenajı için musluk

### 900 serisindeki modeller

- gazlı veya elektrikli
- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde

### 700 serisindeki modeller

- elektrikli
- set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde



### Kaynatma Kazanları

- Paslanmaz çelik kazan ve çift cidarlı kapak
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Preslenmiş 316 AISI paslanmaz çelikten kazan ve kapak
- Yuvarlatılmış köşeli ve dikişsiz derin çekme kazan
- İndirek ısıtmalı modellerde çeketteki basıncı düzenleyen emniyet valfi
- Kaynatma kazanının doğru işletimi için manometre ile kontrol
- Kazanı sıcak veya soğuk suyla doldurmak için solenoid valf
- İndirek ısıtmalı modellerde ısıtma aşamasında çekette oluşan havanın manuel boşaltımını sağlayan valf
- İndirek ısıtmalı modellerde enerji tasarrufu sağlayan kapalı devre ısıtma sistemi
- Pişen yiyeceği boşaltmak için büyük drenaj musluğu

### Gazlı modeller

- Optimal yanışlı, alevin sönmeye durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazlı, koruyuculu pilot alevli, ısı sınırlayıcı paslanmaz çelik brülörler

### Elektrikli modeller

- Enerji kontrolü, ısı sınırlayıcısı ve basınç sviçine sahip ısıtıcılar

### Direk ısıtmalı modeller

- Brülörler kazanı doğrudan ısıtır.
- Pişen yiyecek, indirek ısıtmalı modellerde olduğundan daha yüksek bir sıcaklığa ulaşabilir.

### İndirek ısıtmalı modeller

- Isıtmada çekette oluşan 110°C'de doymuş buhar kullanılır.
- Basınç sviçi,
- Çekete otomatik su doldurulan modeller de mevcuttur.

### 900 serisindeki modeller

- yuvarlak kazan, 60 lt, 100 lt, 150 lt, enleri 800 mm
- dikdörtgen kazan, 250 litre, eni 1200 mm
- gazlı veya elektrikli
- direk veya indirek ısıtmalı

### 700 serisindeki modeller

- yuvarlak kazan, 60 litre, eni 800 mm
- gazlı veya elektrikli
- direk veya indirek ısıtmalı



- Yuvarlatılmış köşeli ve dikişsiz tava. Çift cidarlı paslanmaz çelik kapak
- Dış paneller, Scotch-Brite kaplı paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Paslanmaz çelik veya karbon çeliğinden pişirme pleyti (özellikle "kuru pişirme" veya "az yağda kızartma" için uygundur.)
- Termal stabiliteyi artıran, pişirme pleytinin deforme olmasını engelleyen ve korozyona karşı daha dirençli olan "Duomat" 900XP pişirme pleyti (farklı kalitede paslanmaz çeliklerin bir kombinasyonu)
- Çok hassas manuel veya otomatik devirme sistemi

- Optimal yanışlı, alevin sönmeye durumunda brülörlerde gazı kesen emniyet cihazlı, elektronik alev kontrolü piezo çakmaklı paslanmaz çelik brülörler
- Tavanın tabanına yerleştirilmiş brülörler devirme sırasında tavayla birlikte hareket ederler
- Termostatik ısı kontrolü
  - 900 XP: 120°C - 300°C
  - 700 XP: 90°C - 290°C

- Pişirme pleytinin altına yerleştirilmiş enfraruj ısıtıcılar

- Tavanın tabanına gömülü ısıtıcılar devirme sırasında tavayla birlikte hareket ederler

- Termostatik ısı kontrolü
  - 900 XP: 120°C - 300°C
  - 700 XP: 120°C - 280°C

### 900 serisindeki modeller

- 80 lt, eni 800 mm
- 100 lt, eni 1000 mm
- gazlı veya elektrikli
- karbon çeliğinden veya "Duomat" pişirme pleyti
- otomatik veya manuel devirme tertibatı

### 700 serisindeki modeller

- 60 lt, eni 800 mm
- gazlı veya elektrikli
- paslanmaz çelik veya karbon çeliğinden pişirme pleyti
- manuel devirme tertibatı



### Çok Amaçlı Pişiriciler

- Köşeleri yuvarlatılmış, tek parça sacdan preslenmiş paslanmaz çelik üst tabla (900XP için 2 mm; 700XP için 1,5 mm)
- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Yan yana gelen ünitelerin aralarında aralık kalmamasını sağlayan 90° açılı, lazer kesimli kenarlar
- Dikişsiz, yuvarlatılmış köşeli paslanmaz çelik hazne
- Çelik alaşımlı pişirme pleyti (12 mm karbon çeliği pleyt üzerine 3 mm kalınlıkta 316 AISI paslanmaz çelik tabaka yerleştirilmiştir.)

#### Gazlı modeller

- Eşit ısı dağılımı için çift alev hatlı brülörler
- Termostatik gaz valfi, piezo çakmak
- Isıtma aralığı: 100°C - 250°C

#### Elektrikli modeller

- Pişirme pleytinin altında incoloy alaşımlı ısıtıcılar
- Hassas pişirme için termostatik kontrol ve enerji regülatörü ve ayarlanan ısı civarındaki enerji dalgalanmasında azalma
- Isıtma aralığı
  - 900XP: 100°C - 300°C
  - 700XP: 100°C - 250°C

#### 900 serisindeki modeller

- 22 lt, eni 800 mm
- gazlı veya elektrikli

#### 700 serisindeki modeller

- 11 lt, 22 lt
- 400, 800 mm genişlikler
- gazlı veya elektrikli



### Setaltı Soğutucu/Derin Dondurucu

- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir

#### Setaltı Soğutucu-Dondurucu

- Soğutucu veya dondurucu olarak her iki şekilde de çalıştırılabilir. Dolap ısısı -22°C ile +8°C arasında ayarlanabilir
- Dijital termostat ve gösterge
- Entegre kompresör
- Herbiri 40 Kg yiyecek yüklenebilen 2 çekmeceli; çekmeceler emniyet stopuna ve perfore tabana sahiptir
- Tekerlekler üzerine monte edilebilir.
- 43°C'ye kadar ortam sıcaklığında bile en iyi performansı sağlar
- IcyHot montajına uygundur

#### Set altı Soğuk ve Derin Dondurucu

- Isı aralığı:
  - Soğutucu olarak -2°C - +10°C arasında
  - Derin dondurucu olarak -2°C - +10°C arasında
- Entegre kompresör
- Termostat, defrost gösterge lambası ve AÇMA/KAPAMA düğmesi
- GN 1/1 küvetler alabilen, teleskopik raylar üzerinde hareket eden geniş paslanmaz çelik çekmeceler
- 43°C'ye kadar ortam sıcaklığında bile en iyi performansı sağlar

#### 900 serisindeki modeller

- Set altı soğutucu-derin dondurucu dolap, 2 çekmeceli, 1200 mm genişlikte
- Set altı soğutucu dolap, 2 çekmeceli, 1200 mm genişlikte

#### 700 serisindeki modeller

- 2 veya 3 kapılı veya çekmeceli setaltı soğutucu dolap, 1200, 1600 mm genişliklerde
- set altı derin dondurucu dolap, 2 çekmeceli, 1200 mm genişlikte



### Set Üstü Ara Tezgahlar ve Alt Dolaplar

#### Üst Tablalar

- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Dayanıklılık ve maksimum stabilite için tek parça yan ve arka paneller
- Ön kısmı kapalı veya çekmeceli

#### Alt Dolaplar

- Dış paneller, Scotch-Brite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- İsteğe bağlı aksesuarlar:
  - kulplu kapılar
  - çekmeceler
  - ısıtma kitleri
  - GN küvetler için kılavuz rayları

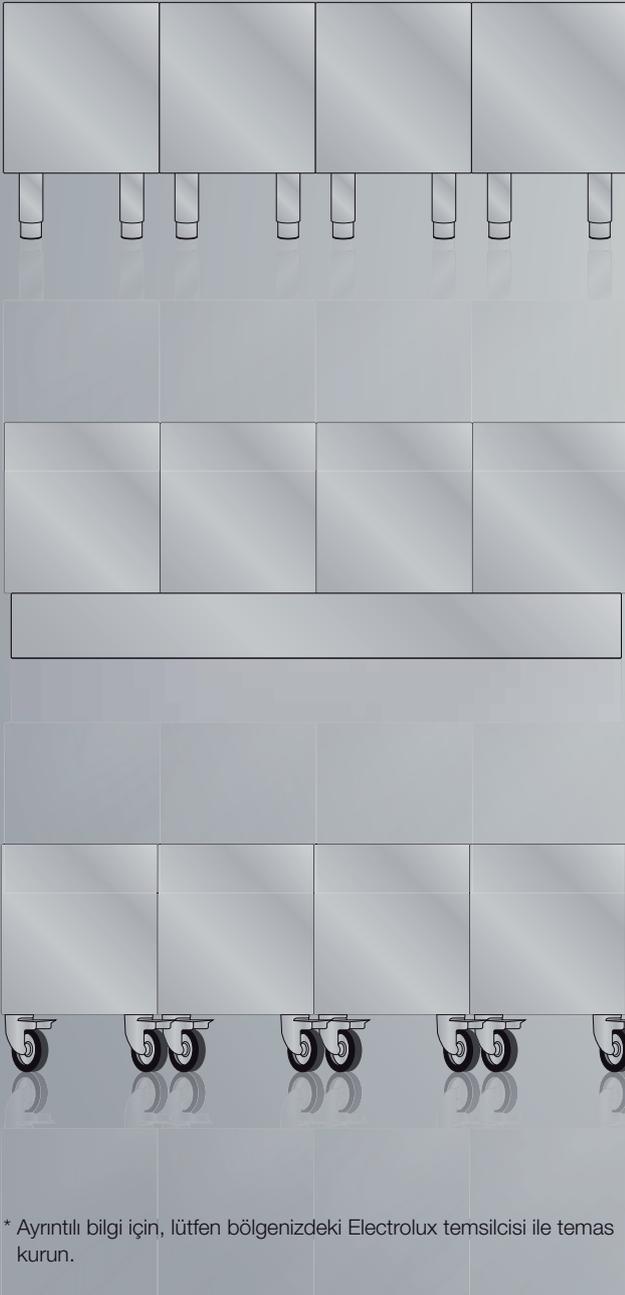
#### 900 serisindeki modeller

- set üstü modeller; 200, 400, 800 mm genişliklerde
- çekmeceli set üstü modeller; 200, 400, 800 mm genişliklerde
- alt dolaplar; 400, 800, 1200 mm genişliklerde
- şişeler için çekmeceli set altı dolap, eni 200 mm

#### 700 serisindeki modeller

- set üstü modeller; 200, 400, 800 mm genişliklerde
- çekmeceli set üstü modeller; 400, 800 mm genişliklerde
- alt dolaplar; 200, 400, 800, 1200 mm genişliklerde

# Sağlam bir temel üzerinde yükselen mutfak



## Ayaklar üzerinde

- ▶ Standart çözüm: Yüksekliği ayarlanabilen ayaklar; cihazların sabit biçimde montajı istendiğinde idealdir.
- ▶ Kendinden standlı tüm cihazlar ve cihaz altı dolaplar standart olarak ayaklıdır.

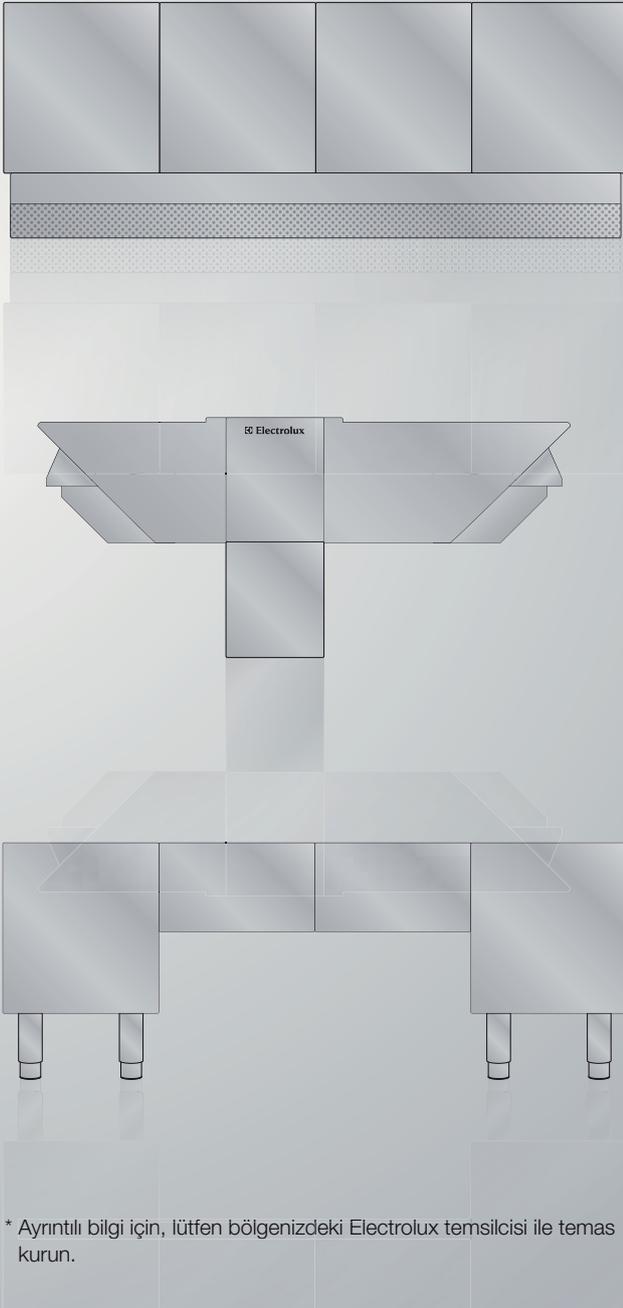
## Tekmelikli

- ▶ Cihaz ile zemin arasındaki boşluğu kapatmak için ayakları kapar.
- ▶ Kendinden standlı cihaz ve set altı dolaplarda uygulanabilir.

## Tekerlekler üzerinde

- ▶ Ayakların yerine monte edilir, cihazların kolayca hareket etmesine olanak tanıyan esnek bir çözüm sağlar.
- ▶ Kendinden standlı tüm cihazlara ve cihaz altı dolaplara monte edilebilir\*.

\* Ayrıntılı bilgi için, lütfen bölgenizdeki Electrolux temsilcisi ile temas kurun.



### Beton kaide üzerinde

- ▶ Kendinden standlı tüm cihazlar ve alt dolaplar beton bir kaide üzerine monte edilebilir. Bu yöntemle çeşitli çözümler mümkündür\*.
- ▶ Kendinden dolaplı veya alt fırınlı tüm üniteler için uygundur\*.

### Konsol

- ▶ Ortadan yükselen bir suport kullanılarak estetik ve hijyenik çözüm sağlar. Tek taraflı veya sırt sırta montajlarda kullanılabilir.
- ▶ Çoğu ünite için uygundur (700XP için sadece set üstü ünitelerle yapılabilir)\*.

### Köprü

- ▶ İki alt dolaplı ünite arasında set üstü cihazların monte edilmesine olanak tanıyan hijyenik bir çözüm sunar.
- ▶ Uzunlukları maksimum 1600 mm olan iki bağımsız ünite arasında kurulmalıdır\*.

\* Ayrıntılı bilgi için, lütfen bölgenizdeki Electrolux temsilcisi ile temas kurun.

# Electrolux, müşteri odaklı olmak

Şunun her zaman doğru bir yaklaşım olduğuna inanıyoruz: İster tasarım veya üretim sorunu, isterse pazarlama veya servis meselesi olsun, piyasada rekabetçi olmak ve müşterilerin ihtiyaçlarını önceden görmek her işin başıdır. Bizler Electrolux’de buna **“müşteri saplantısı”** diyoruz, çünkü eylemlerimizi ve ürün geliştirme çalışmalarımızı ileriye taşıyan şey, müşterilerimizin talepleri, istekleri ve fikirleridir.

## Tüm cihazların üretim, denetim ve son testleri

Üretim kalitesi, zaman içinde yükselen performans demektir. Tüm dünyada “Electrolux Tarafından Üretildi” etiketi yüksek teknoloji ve kalite standartlarının garantisi, müşteri odaklı tasarım ve ürün gelişimi anlamına gelir. Electrolux Profesyonel modüler pişirme platformunda tüm ürünler kalite testlerinden geçirilir ve her cihazın tüm fonksiyonları, ambalajlama öncesinde uzmanlar tarafından tek tek kontrol edilir. Bu prosedüre ek olarak, üretimin son aşamasında ve depolarımızda da spot kontroller gerçekleştirilir. Electrolux’ün yüksek kalite standartları, en titiz müşterileri bile memnun etmeye devam eder.

## Satış öncesi servis: Müşterilerimize yardımcı olmaya hazır 1000’den fazla uzman

Tüm dünyada 1.000’den fazla uzman teknisyenden oluşan ekibimizin tek hedefi vardır: Kullanımı kolay, işlevsel ve %100 güvenilir cihazlar tasarlamak. Tasarım mühendisleri, teknisyenler ve şefler arasındaki sürekli işbirliği, Electrolux ürünlerinin en gelişmiş ve profesyonel özelliklere göre dizayn edilmesini sağlar. İster küçük bir restoran isterse büyük bir kuruluş olsun, bu uzmanlar doğru iş akışını tanımlama ve ihtiyaçlara en uygun ve en işlevsel ekipmanları önerme konusunda tam donanımlıdırlar.

**Po** Proje ve Teklif  
& Mutfak Çözümleri için Yazılım





### **Satış sonrası servis: Tüm dünyada her yerde müşterilerimizin yanbaşımda**

Electrolux Profesyonel'in güvenilirlik ve küresel varlığı söz konusu olduğunda, montajdan yedek parça ve bakıma birçok günlük görevle ilgili becerikli ve yetkili ortaklardan oluşan dünyadaki en geniş servis ağından bahsediyoruz. Bu servis ortaklarımızın ana amacı, etkili bir satış sonrası hizmeti ve hızlı teknik desteği garanti etmektir. Tüm dünyada, ürünlerimiz uzmanca tavsiyeler sunan bu küresel satış sonrası hizmet ağı üzerinden teslim edilir, montajı yapılır ve ürünlerin ekonomik ömrü boyunca etkin biçimde izlenir.

- 1139 yetkili servis merkezi
- 5000'den fazla uzman teknisyen
- Üretimden kaldırılan ürünler için bile 10 yıl boyunca yedek parça tedarik garantisi
- Stokta 44.000 yedek parça kodu
- Tüm dünyada 24/48 saat içinde yedek parça teslimatı

### **Electrolux Şef Akademisi: Canlı seminerler ve şefler arası etkinlikler**

Electrolux Şef Akademisi, belirli bir hedef doğrultusunda oluşturuldu: Ağırlama, eğitim ve ürün bilgisi konularında en iyiyi sunmak. Catering profesyonelleri için ücretsiz özel seminerler, canlı demolar ve ayrıntılı tarifler, her yıl bizi ziyaret eden binlerce konuğa sunulan etkinliklerden sadece birkaçıdır.

'Yıldızlı' otel ve restoran deneyimlerini mutfak teknolojisindeki en yenilikçi kavramlarla birleştiren profesyonel ekibin parçası olan Kıdemli Electrolux Şefleri'nin rehberliği altında air-o-steam Touchline fırını "bizzat dokunarak" deneyebilirsiniz. Her seminerde şunlar bulunur:

- Teknik demo: Cihazların kontrol fonksiyonları, çalıştırma işlemleri, elektrik, su, gaz ve drenaj bağlantıları ve doğru bakım.
- Pişirme demosu: Pişirme teknikleri, malzemeler, mutfaktaki iş akışının planlanması, canlı demolar.



**CHEFACADEMY**



