



Thinking of you
Electrolux

900XP & 700XP



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

XP-Trust the difference.

- Tradition
- Inspiration
- Utveckling

- PowerGrill^{HP}
- Stekhäll^{HP}
- Induktionshällar^{HP}
- Gasspisar^{HP}
- Automatisk fritös^{HP}



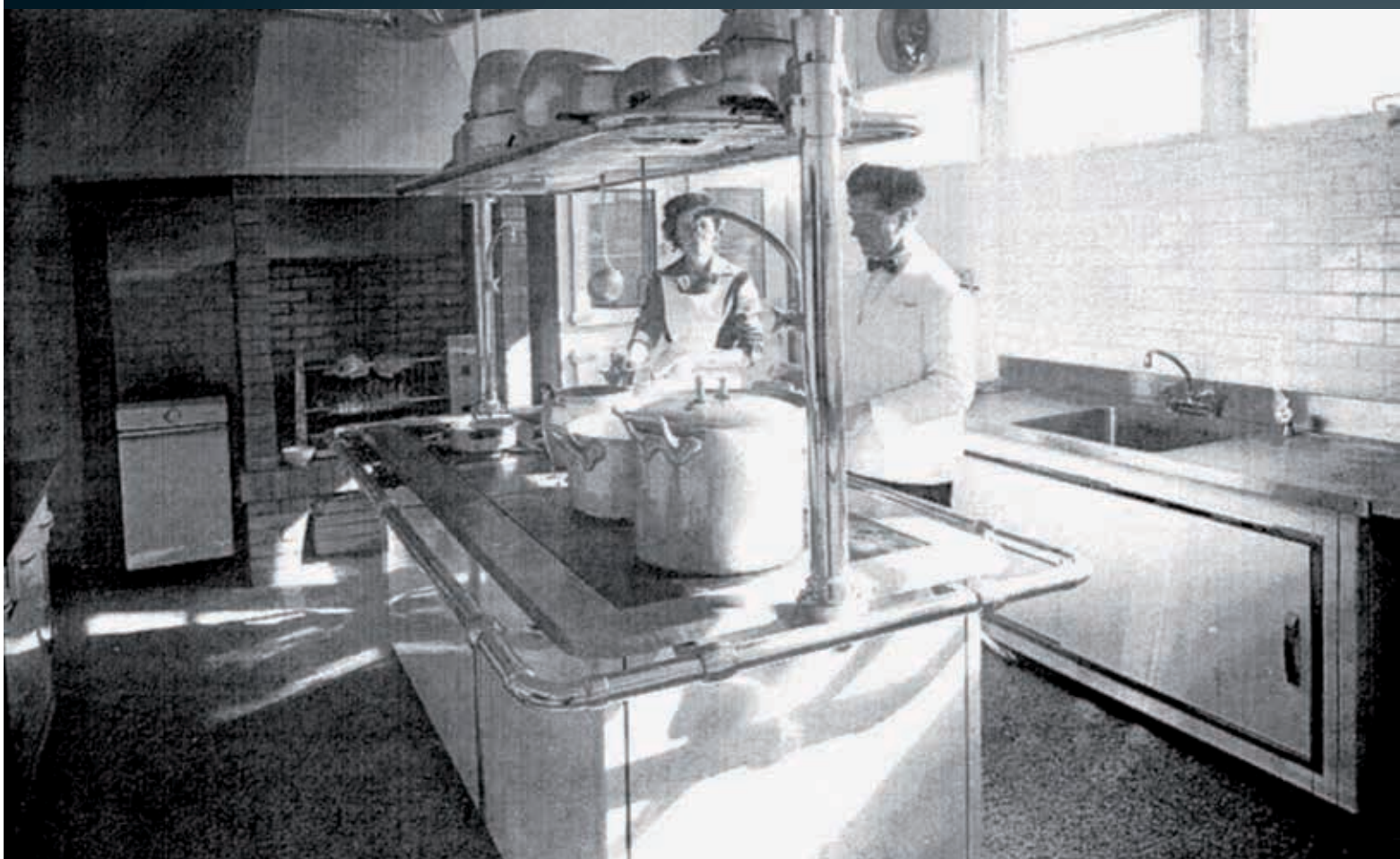
- 
- IcyHot
 - Automatisk pastakokare^{HP}
 - Tippbara stekbord
 - Multi-cooker

- Enkel att rengöra
- PowerGrill^{HP}
- Induktion
- "Flower Flame"
- Pastakokare
- Kromstekhäll
- Fritöser

- Sortiment
- Installation

Trust the eXPerience

XP, av Electrolux Professional: en helt ny spisserie ser dagens ljus.



Axel Wenner-Gren, grundare av Electrolux

Med över 200 modeller i el- och gasutförande erbjuder 700XP och 900XP flexibilitet som gör det möjligt att anpassa spisserierna till olika verksamheter.

Med det innovativa ICY HOT konceptet kan du enkelt öka din produktivitet och förbättra ditt arbetsflöde genom att förvara det som du behöver i kyl-/frysbänken under din PowerGrill^{HP} eller Fry Top^{HP}.

Historia, erfarenhet, inspiration

Evolution härstammar alltid från ett speciellt recept. Det är en lång och passionerad väg, en djup medvetenhet om "konstens alla regler". Erfarenhet är förmågan att lära sig av det förflutna, och använda sig av framtiden.

Med över 70 års erfarenhet av att tillverka professionell köksutrustning för restaurang- och storkök har Electrolux Professional samlat sin kompetens och utvecklat två spisserier med användaren i fokus. Ledorden för de nya spisserierna, 900XP och 700XP är pålitlighet, energieffektivitet, enkelhet och innovation.

Framtid, utveckling, innovation

Spisserien XP från Electrolux har utvecklats för att möta användarnas krav på hög prestanda, modern teknik, energisnåla och ergonomiska lösningar i restaurang- och storkök.

Vår samlade erfarenhet från fem generationer av kockar och vår passion för innovation och hållbarhet har resulterat i en serie med hög prestanda, enkel att använda med hög effektivitet på liten yta. En serie som alla kockar kan känna sig trygga med.







XP for eXtreme Power

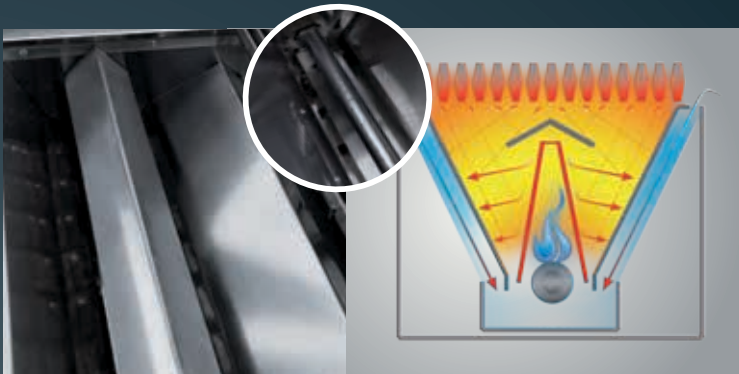
PowerGrill^{HP}

Högeffektiva PowerGrill - garanterar hög produktivitet samtidigt som den spar energi.



Stor grillyta med borttagbara galler

- Bidra till hälsosammare matlagning - ingen risk att bränna maten tack vare det innovativa uppvärmningssystemet med strålningsvärme
- Utrustad med en exakt reglering av energinivån, därmed kan effekten hållas på en miniminivå när grillen inte används och den snabba uppvärmningstiden gör att det snabbt går att nå maximal effekt, vilket ökar effektiviteten och sparar energi
- Piezoelektrisk tändning för enkel användning
- Värm endast upp den yta som behövs för matlagning tack vare oberoende värmekontroll. 1 högeffektiv 10kW brännare för varje sektion om 400 mm
- Stor grillhäll med lätt avtagbart galler (185,5 mm brett)
- Ytbehandling med låg porositet på gallren gör rengöringsarbetet enklare



► Högeffektiva värmesystem

Värmen studsar mot metallen i den v-formade brunnen och på grillgallret. Detta ger en jämn temperatur över hela grillgallret.

- Löstagbara radiatorer ger smidig åtkomst till brännarna för enkel rengöring
- Uppnår extremt höga temperaturer för att råvaran ska behålla sin saftighet och livfullhet
- Radiatorerna i AISI 441 är resistenta mot höga temperaturer vilket gör att metallens egenskaper inte försämras

- Stor spillåda för fettuppsamling, lika djup som grillen (en per brännare). Kan fyllas med vatten för enklare rengöring och för att tillföra fukt till maten.

Patentsökt

Grillar

Ett brett utbud av grillar för enkelt handhavande och utmärkta resultat.



- Enkel rengöring och underhåll tack vare värmeelementen som kan tippas på elektriska modeller
- Högpresterande tack vare enhetlig värme och precis temperaturreglering

Stekhäll^{HP}

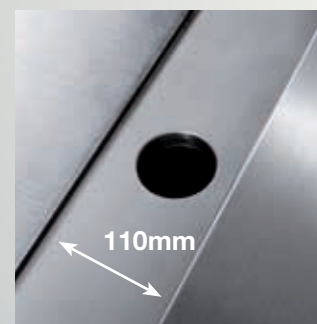
Extra stor stekhäll för att tillaga din favoritmat i obegränsade mängder.



- En 20 mm tjock och tålig stålyta gör att plattan bibehåller tillförd energi. Den fungerar så att ytemperaturen inte sänks kraftigt när maten antingen placeras på eller tas bort från stekytan och eliminerar på så sätt återhämningstiden. Speciellt praktiskt i kök där man behöver tillaga stora mängder mat på kort tid
- Jämn värmefördelning över hela ytan, inga kalla zoner, vilket alltid garanterar optimala resultat oavsett var maten placeras. På så sätt förångas den fukt som frigörs från maten på ett enhetligt sätt och ni kan undvika att maten bränns vid och garantera bästa möjliga kvalitet
- Den stora stekytan på 600x1200 mm i kolstål gör det möjligt att tillaga mer än 50 hamburgare samtidigt och på bara några få minuter
- Avrinningskanal för fett längs hela stekbordet, 110 mm bred med stort avrinningshål på 60 mm i diameter
- Spillådor för uppsamling av fett med stor kapacitet (3 l)



Spillåda för uppsamling av fett



Avrinningskanal med avrinningshål



Stor stekyta

Kromstekhäll

Maximal kvalitet oavsett typ av mat. Grilla kött, fisk och grönsaker på samma gång.



Ingen risk att smakerna blandas



En pressad stekhäll med stort avrinningshål

- ▶ Kromytan möjliggör stekning vid kontakt med produkten och leder till mindre värmespridning samt en bättre arbetsmiljö. All energi koncentreras på stekytan och reducerar den tid som krävs för att nå önskad temperatur
- ▶ Stekning på krom gör att smakerna inte blandas när ni övergår från en typ av mat till en annan. Tillaga kött och fisk på samma gång och bibehåll den höga kvalitet som kunderna förväntar sig
- ▶ Rengöring är enkelt tack vare: en pressad stekyta med rundade hörn och avtagbart stänkskydd
- ▶ Modeller med termostatkontroll för exakt temperaturreglering samt reduktion av värmestrålning från stekytan, vilket leder till hälsosammare och bekvämare arbetsmiljöer
- ▶ En sluttande stekyta gör att oljan/fettet kan rinna av från maten medan en horisontell stekyta är lämplig för stekning med matfett
- ▶ Välj bland slät eller kombinerad slät/räfflad stekhäll beroende på era behov

Induktionshällar^{HP}

Snabb och effektiv! Den perfekta lösningen för snabb service med låg energiförbrukning.



- ▶ Perfekt kontroll för dina matlagningsbehov tack vare energireglaget som gör det möjligt att arbeta på låg effekt för delikat matlagning eller full effekt för snabb service
- ▶ Kraftfulla 5kW induktionszoner med en kort uppvärmningstid, perfekt för snabb service
- ▶ Stora energibesparingar (förbrukar ca 50 % mindre energi än elspis bara under tillagning) tack vare att hällen endast aktiverar induktionszonen när kokkärlet är i direkt kontakt med spishällen
- ▶ Bekvämare arbetsmiljö eftersom energin endast koncentreras till botten av grytan, koktemperaturen nås snabbare och värmeförlusten är mindre
- ▶ Eftersom koktemperaturen nås snabbare ökar antalet uppkokningsmoment och även den mängd mat som kan tillagas. Idealisk för kök där man behöver servera ett stort antal kunder på kort tid
- ▶ Säker för arbets- och rengöringsmoment eftersom glaskeramikhällen endast värms upp vid direkt kontakt med induktionsgrytorna



Induktionshäll med yta av keramiskt glas

Induktionshällen "Spicy"^{HP}

Hitta allt du behöver på armlängds avstånd för att "krydda till" dina recept.



Induktionshällen "Spicy"^{HP}

- En horisontal induktionshäll med två induktionszoner (var och en 5kW) fram och ett kryddställ för 6 gastronorm-behållare (1/9 GN). Idealisk för "front cooking". Stället för gastronorm-behållare är utrustat med en spillkanal som kan fyllas med is för att hålla ingredienserna kalla

Induktion Wok^{HP}

Ta fram din kreativitet! Det perfekta valet för asiatiska rätter, grönsaker och sauteringar.



5 kW induktionswok

- En hållbar skål av keramiskt glas som utformats till att hålla induktionsgrytor för wokning
- En kraftfull induktionszon på 5kW som möjliggör mycket snabb tillagning och optimala resultat



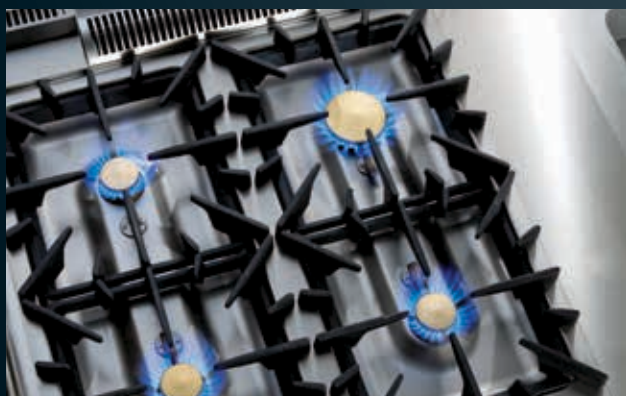
Wok-skål av hållbart keramiskt glas!

Gasspisar^{HP}

Kraft och effektivitet, allt-i-ett! Koka, bräsa, grilla och stek med de allra effektivaste brännarna som finns att få idag.



Unika "Flower Flame"-brännare



Pressad arbetsyta med kokkärlställ av gjutjärn.
Modell visas med 3x6kW och 1x10kW brännare

- Nå högsta möjliga produktivitet med HP-modellen, varje brännare ger effekt på 10kW
- Den unika "flower flame"-brännaren garanterar flexibilitet såväl som hög effektivitet. En brännare för alla dina behov, tack vare dess unika form som expanderar både horisontalt och vertikalt för perfekt matlagning med grytor och kastruller av olika form och storlek. Lågan anpassar sig till diametern på kastrullbotten, ger maximal täckning och når kokningstemperaturen mycket snabbare och reducerar på så sätt värmespridningen
- En pressad djupdragen arbetsyta för enklare rengöring
- Brännarna sitter på ett upphöjt plan i den djupdragna arbetsytan för skydd mot överkok
- Tåliga galler av gjutjärn med extra långa ställ så att även de minsta grytorna kan placeras säkert ovanpå gallret utan att tippa över



Automatisk fritös^{HP}

Erbjuder kunder högkvalitativ friterad mat utan lång väntetid.



- ▶ **900XP** - 23 l V-formad brunn med externa värmeelement avger hög effekt och har förmågan att snabbt värma upp oljan till rätt temperatur vilket garanterar:
 - högre produktivitet, för de mest krävande kockarna
 - förbättrad hygien, inga fler smutsfällor i brunnen tack vare exakt lasersvetsning
 - oljan varar längre (ca 30 %) tack vare jämn värmefördelning inuti brunnen
 - rundade hörn för enklare och säkrare rengöring, ingen direktkontakt med värmeelementen
- ▶ Optimerat indirekt värmesystem ser till att all olja i brunnen värms upp vilket ger utmärkta friteringsresultat; krispig och gyllenbrun mat på utsidan och saftig (inte kokt) på insidan
- ▶ Automatiskt korglyftsystem, programmerbar kontroll med 5 olika program (5 temperaturer och 2 lyfttider per program)
- ▶ Inbyggt oljefiltreringssystem ökar oljans hållbarhetstid och den inbyggda pumpen gör att påfyllningen går snabbt och enkelt
- ▶ Tack vare den snabba återhämtningstiden, garanteras högre produktivitet och du kan känna dig lugnare under stressiga arbetsperioder



Automatiskt korglyftsystem

- ▶ **700XP** - 15 l V-formad brunn med externa elektriska värmeelement
- ▶ Automatiskt lyftsystem för korg med 2 oberoende styrda lyftanordningar
- ▶ Programmerbar kontroll med 5 olika program (5 temperaturer och 2 lyfttider per program)



Full kontroll vid dina fingertoppar

Maximera produktiviteten med XPs nya kyl/frysbank. Unik på marknaden.



- Pröva ICY HOT konceptet med PowerGrill^{HP} eller Fry Top^{HP} ovanpå denna innovativa kyl/frysbank
- Öka produktiviteten och optimera arbetsflödet genom att eliminera den tid som krävs för att hämta ingredienser från kyl eller frys
- Välj din meny och ställ in bänken som en kyl eller frys beroende på dina behov



PowerGrill^{HP} på kyl/frysbank om 1200 mm



PowerGrill^{HP} 800 mm på kyl/frysbank om 1200 mm

Effekt, produktivitet och flexibilitet, allt-i-ett!



2 draglådor GN 2/1

- ▶ Ställ enkelt in arbetstemperaturen till mellan -22°C och $+8^{\circ}\text{C}$
- ▶ Har 2 inbyggda lådor GN 2/1, 150 mm djupa
- ▶ Passar många hållar från 900XP-serien
- ▶ Den kan även monteras på hjul för ökad flexibilitet



Fry Top^{HP} på kyl/frysbank om 1200 mm

Automatisk pastakokare^{HP}

Oerhört allsidig, inte enbart för pasta, utan kokar även kött, grönsaker, potatis, ris och mycket mera.



- ▶ Hög prestanda garanteras tack vare ett kraftfullt infrarött uppvärmningssystem som sitter under brunnen på 20 l
- ▶ Termostatkontroll för exakt reglering av kokintensitet och den är perfekt för återuppvärmning av färdiglagad mat och sous-vide
- ▶ Utrustad med skumzon som hjälper till att samla upp och avlägsna stärkelse, vilket minimerar stopp i arbetet eftersom ni inte behöver byta vatten när det finns mycket att göra
- ▶ Tack vare Rapid System, fylls brunnen på med varmt vatten så att kokningen fortsätter konstant, vilket ger bästa kokresultat, ökar produktiviteten och sparar energi
- ▶ Säkerhetsanordning förhindrar pastakokaren från att koka torrt



Programmerbar kontrollpanel

Pastakokare

De nya pastakokarna från Electrolux erbjuder en unik och exakt energikontroll.



- ▶ De nya elektriska pastakokarna erbjuder en nytt stegvis kontrollerat infrarött uppvärmningssystem under brunnen som garanterar högre prestanda och effektivitet
- ▶ Idealisk för kokning av spröda livsmedel som kräver låga temperaturer. Särskilt viktigt för djupfryst mat (t.ex. förkokt pasta) och sous-vide
- ▶ Tack vare den nya energibesparande anordningen (möjligt tillval för alla modeller), fylls brunnen på med varmt vatten så att kokningen fortsätter konstant, vilket ger bästa resultat, ökar produktiviteten och sparar energi. Ingen annan energitillförsel behövs
- ▶ Med de nya gasdrivna pastakokarna går det nu äntligen att styra effektnivå och kokintensitet, snarare än att bara använda en on/off-brytare med en fast temperatur inställd till 100°C
- ▶ Spara energi och förbruka mindre gas tack vare standby-läget som går att aktivera när kokaren inte används
- ▶ Har inget behov av elanslutning

Automatiskt korglyftsystem

Minimera arbetsmomenten, ta bort all stress och tillaga perfekt pasta varje gång.

- ▶ Omvandlar enkelt en vanlig pastakokare till en med automatiskt lyftsystem
- ▶ Programmerbart och automatiskt lyftsystem garanterar upprepbarhet av kokningen och tillförsäkrar samma höga kvalitet på maten gång efter annan till följd av hela processens automatisering
- ▶ Möjlighet att minneslagra 9 koktider via digital kontroll
- ▶ Lätt att använda, korglyftet aktiveras genom en enkel tryckknappsfunktion. Kan aktiveras manuellt vid behov
- ▶ 200 mm bred, med 3 korgstativ av rostfritt stål (2 stativ för 700XP-linjen), varje stativ kan bära upp 1-3 korgar (1-2 korgar för 700XP)
- ▶ Placeras på ena sidan av pastakokaren för maximal flexibilitet eller på båda sidorna för att kunna lyfta upp till 6 små portionskorgar (4 små portionskorgar för 700XP)



900XP Korglyftsystem med 3 stativ

Tippbara stekbord

Lösningen för stekning och bräsering av stora mängder mat.



- 900XP stekbord med en innovativ tillagningsyta i Duomat (en legering av blandat rostfritt stål) är den bästa lösningen för att garantera enhetliga temperaturer i hela tillagningsutrymmet. Den ger bättre termisk stabilitet under tillagning utan vätska och är det bästa alternativet mot korrosion vid kokning/stekning i vätska
- Nytt uppvärmningssystem är anslutet i botten av stekytan och rör sig tillsammans med brunnen när den tippas för maximal säkerhet och hygien för användaren

- Termostatstyrt temperaturintervall från 120°C till 300°C
- Det förstärkta locket är utrustat med ett handtag av rostfritt stål som fungerar som motvikt för enkel och ergonomisk förflyttning. När det är stängt kan det även användas som arbetsyta
- Den manuella tippningen har en hög utväxling och ger exakt kontroll och bekvämlighet vid tippning. Den särskilt designade hålläppen eliminerar risken för spill vid tömning av stekbordet (modeller med automatisk tippning finns även tillgängliga)



Hålläpp underlättar tömning av stekbordet



Manuell tippning med precis styrning

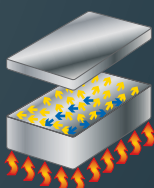
Multi-cooker

4 produkter i en! Kan användas som en stekhäll, bräseringspanna, kokgryta eller vattenbad, ett måste för ett kök med behov av maximal flexibilitet.



► Oerhört allsidig, den kan användas för torr stekning (som stekhäll), tillagning med vatten/vätska (såser, soppor, kokning osv.) eller stekning med matfett (som en stekpanna)

► 11- eller 22-liters 304 AISI brunn av rostfritt stål med en 15 mm tjock botten (12 mm botten-skikt av kolstål förenat med ett om 3 mm övre skikt av korrosionståligt 316 AISI rostfritt stål) garanterar enhetlig tillagning över hela ytan



► Rundade hörn och kanter för enkel rengöring

► Termostatstyrt temperaturintervall från 100°C till 250°C för exakt tillagning av spröda livsmedel

► Det stora avrinningshålet tillåter snabbt överförande av vätskebaserad mat direkt i en gastronom-behållare

► Tillbehör som medföljer: plugg för hål, skrapa för slät plåt och dräneringsrör för matuppsamling



Torr stekning (stekhäll)



Vätskebaserad eller stekning med matfett





XP for eXPerience

Ingen rengöring är för ansträngande med XP

Enkelt avtagbara galler som går att diska i diskmaskin

Kromstekhäll helt utan smutsfällor. Pressad yta med rundade hörn

Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter

Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling

Enkel åtkomst framifrån till huvudkomponenterna för rutinunderhåll





V-formad brunn med lasersvetsade kanter för att eliminera smutsfällor och förbättra hygien

Blandare med flödesmätare för att mäta och visa hur många liter vatten som hålls upp

Pressad brunn med rundade hörn och stort avrinninghål för snabb avrinning av vätskor

Sömlös, jämn yta och helpressade rundade arbetsytor för snabb och enkel rengöring

Vattentäta vred för maximalt skydd under rengöring

En pressad djupdragen arbetsyta för enklare rengöring

Utrustad med skumzon som hjälper att samla upp och avlägsna stärf, skum och rester vilket leder till färre vattenbyten

- **Du behöver inte vänta** på att enheten ska svalna **innan rengöring**: använd **"Rapid Grease"**, ett specifikt rengöringsmedel för hållar, framtaget för att användas vid höga temperaturer. Kontakta din lokala servicepartner för order (Tillbehörskod OS1195)

XP gör att du kan spara pengar på samma gång som du respekterar miljön.



PowerGrill^{HP}

Effektiv och kostnadsbesparande.

Tack vare det nya högeffektiva värmesköldssystemet och en exakt reglering av effektnivån, kan effekten hållas på en miniminivå när grillen inte används och den snabba uppvärmningstiden gör att det snabbt går att nå maximal effekt, vilket ökar effektiviteten och sparar energi. Gör ytterligare besparingar tack vare den oberoende styrningen av varje zon, värm endast upp den grillzon du behöver!

Induktion

Detta högpresterande uppvärmningssystem tillsammans med funktionen som automatiskt känner av grytorna (värmer endast upp när grytan kommer i direkt kontakt med ytan) reducerar avsevärt den mängd energi som förbrukas såväl som den minskar värmespridning i köket.



Flower Flame

En unik högeffektiv brännare som gör att lågan kan regleras exakt för att passa grytor av olika diameter. Värmen koncentreras endast till botten och sprids sålunda inte i arbetsområdet.





Stekhäll med kromyta

Kromytan möjliggör stekning vid kontakt, vilket leder till mindre värmespridning och en bättre arbetsmiljö. All energi koncentreras till stekytan och reducerar den tid som krävs för att nå önskad temperatur.

Pastakokare med Energikontroll och energibesparande anordning

XP:s pastakokare är de enda i sitt slag som erbjuder total energikontroll som tillåter en exakt inställning av effektnivån och kokintensiteten för att kunna använda lägre temperaturer och på så sätt spara energi eftersom effekten kan skruvas ned när kokaren inte används. Den energibesparande anordningen (tillval) bidrar till att spara energi och ökar produktiviteten eftersom brunnen fylls på med föruppvärmt vatten (värmesom finns i det dränerade vattnet används), därför kan kokningen hållas konstant och ger bästa möjliga resultat. Man behöver således inte tillsätta någon extra energi för att förvärma vattnet.



Fritöser

Tack vare den V-formade brunnen som förlänger oljans hållbarhet går det att göra avsevärda besparingar eftersom ni inte behöver byta ut oljan så ofta. Dessutom betyder färre oljebeten att ni behöver kasta bort den använda oljan färre gånger, och kan spara pengar från extra kostnader för avfallshantering.

Att välja Electrolux ger sinnesfrid

Electrolux är en global ledare inom hushållsapparater såväl som produkter för yrkesmässigt bruk. Företaget säljer mer än 40 miljoner produkter till kunder på mer än 150 marknader varje år. Företaget fokuserar på innovationer med en väl genomtänkt design, som grundar sig på omfattande konsumentkunskap och insikt, för att kunna tillfredsställa konsumenters och yrkesutövares behov.

Hållbarhet

Vårt mål är att göra ett positivt bidrag till hållbar utveckling både genom vår verksamhet och våra produkter.

Vi arbetar ständigt för att minska energiförbrukningen i våra produkter och utsläppen från våra fabriker, vi arbetar för att kunna garantera att våra anställda och affärspartners behandlas rättvist och vi strävar efter att vara en god granne i de samhällen där vi verkar. Det är på detta sätt som vi tillämpar vår uppfattning om hållbarhet och anger huvuddragen för vi tacklar centrala problem som påverkar vårt företag.

Gruppkodex, policyer och initiativ hjälper oss att säkra en miljömässigt sund, etiskt driven, personfokuserad och säker arbetsmiljö där vi verkar.

Vi använder oss av kraftfulla hanterings- och förvaltningssystem som grundar sig på ISO14001 och ISO9001. Utöver detta, sköter vårt eget skräddarsydda ALFA program (Awareness - Learning - Feedback - Assessment)

om att uppförandekoden efterlevs och genom vårt EPA (Environmental Performance Assessment) hanterar vi miljöangelägenheter.

Vart än vi verkar i världen, försöker vi att vara en ansvarsfull ap'aktör. Detta omfattar även att betona, övervaka och följa upp att våra leverantörer uppvisar höga standarder vad gäller uppförande på arbetsplatsen och miljöskydd. Vi anser att driva ett företag på detta sätt reducerar risker och förbättrar vår långsiktiga bärkraft på marknaden.

Nedan följer några exempel på de erkännande vi fått.





DOW JONES VÄRLDSINDEX FÖR HÅLLBARHET

Under 2009 ingår Electrolux för tionde gången i det prestigefyllda Dow Jones världsindex för hållbarhet, det första börsmarknadsindexet som omfattar världens ledande företag som drivs med en ansvarsfull och hållbar inställning, särskilt vad gäller miljö- och samhällsfrågor.



PRIS FÖR HÅLLBAR ENERGI

Under 2007 överlämnade Europeiska kommissionen detta pris till Electrolux i kategorin "Företagsåtagande". Priset belönar Electrolux för dess fortlopande ansträngningar att minska energiförbrukningen i fabriker, produkter och service, och göra konsumenterna mer medvetna och vikten av hållbar utveckling.



FÖRENADE NATIONERNA GLOBAL COMPACT

Electrolux är en deltagare i Förenade Nationernas Global Compact, ett internationellt initiativ som sammanför företag, FN-organ, arbetskraft och det civila samhället för att främja tio principer kring mänskliga rättigheter, arbete, miljö och bekämpning av korruption.



FTSE 4 GOOD

Sedan 2000, har Electrolux ingått i börsmarknadsindexet FTSE4Good som mäter och belönar prestationer av företag som uppfyller de globalt erkända standarderna för företagsansvar. FTSE är ett oberoende företag som ägs av London Stock Exchange och Financial Times.



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux ingår i indexet KLD Global Climate 100 som identifierar de 100 företagen i världen med störst potential att dämpa klimatförändringens omedelbara och långsiktiga orsaker. KLD skapade, i kompanjonskap med Global Energy Network Institute (GENI), indexet KLD Global Climate 100 för att hjälpa till att understödja hållbara investeringar.



MILJÖCERTIFIKAT ISO 14001

Sedan 1995, har Electrolux Professionals fabriker klarat av att erhålla detta viktiga certifikat som hjälper företag att förbättra deras miljökvalitet. Med start under 1996, har vatten- och energiförbrukningen för varje produkt del reducerats med 50 % respektive 20 %.



WWF

Sedan 1993, samarbetar Electrolux och WWF för att bidra till bättre miljökänslighet. Denna verksamhet påbörjades när det inte existerade några certifikat och WWF valde ut de miljövänligaste produkterna att rekommenderas till de konsument som var som mest lyhörda för energieffektivitet.



RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

Electrolux begränsade lista över material är en strikt intern policy, striktare än lagen, som begränsar urvalet av material och bygger på det europeiska RoHS-direktivet (antaget under 2003 av Europeiska unionen) - som förhindrar företag från att använda farliga material och komponenter. Företagets globala närvaro förstärker effekterna och gör Electrolux Professional till en exportör av "miljökänslighet" genom att sprida några av de striktaste europeiska lagarna till hela leverantörskedjan i varje land.



ÅTERANVÄNDBARHET

Enligt företagets policy och deras egen läggning, garanterar Electrolux Professionals lösningar en hög nivå av återanvändbarhet för komponenter (upp till 95 %).



NEDERLÄNDERNA - GASTEC

Kiwa Gastec är en ledare i Europa inom området för provning och certifiering av gasrelaterade produkter. Kiwa Gastec-certifikatet testar och certifierar både produkter och kvalitetshanteringssystem. Det bedömer säkerhet, effektivitet och kvalitet för säkerhets- och kontrollanordningar, distribution, installation av rörledningssystem och apparater. Electrolux Professionals air-o-steam®-ugnar erhölet ett dubbelt Gastec-certifikat, både för hög effektivitet och reducerade förorenande utsläpp (CO och Nox).



UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Certifikat som delas ut till de effektivaste produkterna vad gäller energibesparing. Dessa produkter kontrolleras och införs i ETL (Energy Technology List), som intygar deras höga energieffektivitet. Produkterna som listas i ETL erbjuder markant långsiktiga finansiella fördelar och reducerade offer koldioxidutsläpp.



NEDERLÄNDERNA - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Detta skattelättnadsprogram ger direkt finansiella incitament till holländska företag som investerar i energibesparande och hållbar utrustning.



DANMARK - GO ENERGIMAERK (DANSKA ENERGISPARYMBOLN)

Det är en fristående förvaltning under det danska transport- och energidepartementet som arbetar för att gynna besparingar och en effektivare användning av elektricitet. För en komplett lista över rekommenderade produkter se: www.savingtrust.dk



Gasbrännare

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite ytbehandling. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Kockärtsställ av gjutjärn (standard)
- Kockärtsställ av rostfritt stål (tillval)
- Högeffektiva "Flower Flame"-brännare
- Brännare med tändsäkring
- Skyddad pilotlåg

Ugnsfunktioner

- Isolerad tätslutande ugnslucka
- Innerugn av rostfritt stål med räfflad basplatta (5 mm gjutjärn för 900XP och 2 mm svart emaljerat stål för 700XP)
- Ugnsutrymme med 3 nivåer för GN 2/1 plåtar
- Gasugn med rörformad, högeffektiv, atmosfärisk centralbrännare i rostfritt stål med optimerad bränning, tändsäkring och piezoelektrisk tändning under basplattan. Justerbar termostat:
 - 900XP från 120°C till 280°C
 - 700XP från 110°C till 270°C
- Elektrisk ugn med separata termostater för övre och undre värmeelement. Justerbar termostat:
 - 900XP från 110°C till 285°C
 - 700XP från 140°C till 300°C

Gas konvektionsugn funktioner

- Isolerad tätslutande ugnslucka
- Emaljerat ugnsutrymme med gejderstöd i rostfritt stål
- Ugnsutrymme med 2 nivåer för 2 GN 2/1 plåtar
- Brännare i rostfritt stål med igensättningskydd, flame failure device och piezoelektrisk tändning under basen
- Justerbar termostat från 120°C till 180°C

900-linjens modeller

- 2, 4, 6, eller 8 brännare
- 6 och 10kW brännare
- bänkmodeller
- på stor gasugn, 1200 mm
- på elektrisk statisk ugn
- 400, 800, 1200, 1600 mm breda

700-linjens modeller

- 2, 4, eller 6 brännare
- 5,5 kW brännare
- bänkmodeller
- på gasdriven statisk ugn
- på elektrisk statisk ugn
- 400, 800, 1200 mm breda



Gasspis hel håll

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite ytbehandling. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Robust stekyta av gjutjärn
- Stekyta med differentierade temperaturzoner, maximal temperatur på 500°C i mitten som gradvis minskar till 200°C vid de yttre kanterna.
- En central brännare med optimerad förbränning och tändsäkring.
- Piezoelektrisk tändning
- Skyddad pilotlåg

Ugnsfunktioner

- Isolerad tätslutande ugnslucka
- Innerugn av rostfritt stål med räfflad basplatta (5 mm gjutjärn för 900XP och 2 mm svart emaljerat stål för 700XP)
- Ugnsutrymme med 3 nivåer för GN 2/1 plåtar
- Gasugn rörformad, högeffektiv, atmosfärisk centralbrännare i rostfritt stål med optimerad bränning, tändsäkring och piezoelektrisk tändning under basplattan. Justerbar termostat:
 - 900XP från 120°C till 280°C
 - 700XP från 110°C till 270°C

Gas konvektionsugn funktioner

- Isolerad tätslutande ugnslucka
- Emaljerat ugnsutrymme med gejderstöd i rostfritt stål
- Ugnsutrymme med 2 nivåer för 2 GN 2/1 plåtar
- Brännare i rostfritt stål med igensättningskydd, flame failure device och piezoelektrisk tändning under basen
- Justerbar termostat från 120°C till 180°C

900-linjens modeller

- bänkmodell, 800 mm bred
- på gasdriven statisk ugn
- hel håll och 2 brännare, 800, 1200 mm breda

700-linjens modeller

- bänkmodell, 800 mm bred
- på gasdriven statisk ugn
- hel håll med 2 brännare, 800 mm bred
- hel håll med 2 brännare, 1200 mm bred
- 2 brännare, hel håll, 2 brännare, 1200 mm bred



Varmhållningshållar gas

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite ytbehandling. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Jämn, mjuk stålplatta
- Brännare i rostfritt stål med självreglerande låga. Varje brännare har 2 förgreningar med 4 flamrör
- Piezoelektrisk tändning
- Skyddad pilotlåg

900-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800 mm breda



Elektriska spisar, gjutjärnsplattor

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Värmeplattor i gjutjärn med säkerhetstermostat, hermetiskt infällda i arbetshällen.
- Enskilt styrda värmeplattor, (4kW var för 900XP - 2,6kW var för 700XP), med stegvis reglering

Ugnsfunktioner

- Isolerad tätslutande ugnslucka
- Innerugn av rostfritt stål med räfflad basplatta (5 mm gjutjärn för 900XP och 2 mm svart emaljerat stål för 700XP)
- Ugnsutrymme med 3 nivåer för GN 2/1 plåtar
- Elektrisk ugn med separata termostater för övre och undre värmeelement.
- Justerbar termostat:
 - 900XP från 110°C till 285°C
 - 700XP från 140°C till 300°C

900-linjens modeller

- 2 eller 4 fyrkantiga plattor
- bänkmodeller, 400, 800 mm breda
- på elektrisk statisk ugn

700-linjens modeller

- 2, 4, eller 6 runda plattor
- 4 fyrkantiga plattor
- bänkmodeller, 400, 400, 800, 1200 mm breda
- på elektrisk statisk ugn



Elektriska spisar, hel häll

- En pressad arbetsyta i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Jämn mjuk stålplatta (16Mo3)
- Enskilt styrda zoner med stegvis reglering

900-linjens modeller

- bänkmodell, 400mm bred

700-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800mm breda



Induktionshällar

- En pressad arbetshäll i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Stryktålig häll i 6 mm tjockt Ceran®-glas
- Oberoende kontrollerade induktionszoner - 5 kW (diam. 230 mm för 700XP - 280 mm för 900XP)
- Kontrollpanel med 9 effektnivåer och indikatorlampa per zon

700XP Induktionshäll för wok

- Stryktålig Wok-skål i 6 mm tjockt Ceran®-glas
- En induktionszon med överhettningsspärr
- Kontrollpanel med 9 effektnivåer och indikatorlampa per zon

700XP Induktionshällen "Spicy" HP

- 2 oberoende styrda induktionszoner, 5kW (230 mm i diam.) var och en försedd med överhettningsspärr
- 6 x GN 1/9 kryddbehållare med lock

900-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800mm breda

700-linjens modeller

- bänkmodeller, 400, 800mm breda



Infraröda hällar

- En pressad arbetshäll i rostfritt stål (2 mm för 900XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Stryktålig häll i 6 mm tjockt Ceran®-glas
- Oberoende kontrollerade infraröda zoner - 900XP diam. 300 mm 3,4 kW
- Koncentriska värmeelement som gör det möjligt att välja värmezoni i enlighet med grytans storlek.
- Varningslampe som indikerar restvärme på kokhällen för operatörens säkerhet

900-linjens modeller

- bänkm modeller, 400, 800 mm breda



Stekhäll

- En pressad arbetshäll i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite behandling
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Tillagningsyta (15 mm tjock på 900XP och 12 mm tjock på 700XP) för jämn temperaturfördelning
- Stekhäll i kolstål eller hård krom
- Stora avrinningshål med spillåda för fettuppsamling.
- Stor spillåda för fettuppsamling (tillval)

Gasuppvärmning 900XP

- kolstål yta - termostatkontroll, säkerhetstermostat, temperaturintervall 90°C till 280°C
- kolstål yta - temperaturintervall 210°C till 420°C
- hårdkromad yta, termostatkontroll, säkerhetstermostat - temperaturintervall 130°C till 300°C

Gasuppvärmning 700XP

- kolstål yta - temperaturintervall 200°C till 400°C
- hårdkromad yta, termostatkontroll, säkerhetstermostat - temperaturintervall 130°C till 300°C

Piezoelektrisk tändning

Elektrisk uppvärmning

- Incoloy-ärmerade värmeelement under kokplattan
- Termostatkontroll, säkerhetstermostat - temperaturintervall från 120°C till 280°C (900XP)
- temperaturintervall från 110°C till 300°C (700XP)

900-linjens modeller

- gas- eller elektrisk uppvärmning
- kolstål yta (slät, räfflad, blandad)
- hårdkromad yta (slät eller räfflad)
- lutad eller horisontal yta
- bänkm modeller, 400, 800 mm breda
- på gas eller elektrisk statisk ugn
- HP bänkm modell, gas, häll i kolstål, 1200 mm bred

700-linjens modeller

- gas- eller elektrisk uppvärmning
- kolstål yta (slät, räfflad, blandad)
- hårdkromad yta (slät eller räfflad)
- lutad eller horisontal yta
- bänkm modeller, 400, 800 mm breda



Grillar

- En pressad arbetshäll i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Avtagbart 3-sidigt stänkskydd i rostfritt stål
- Fristående modeller - dubbelsidiga gjutjärnsgaller - räfflade för kött och jämna för fisk och grönsaker.
- Gasdrivna bänkm modeller - gjutjärnsgaller
- Elektriska bänkm modeller - galler i rostfritt stål
- Gallerskrapa ingår som standard

Gasgrillar

- Brännare i rostfritt stål med tändsäkring och skyddsbrickor

Elektriska grillar

- Incoloy-ärmerade värmeelement kan tippas
- Ljus för strömindikator
- Elektronisk kontroll för exakt reglering

700XP Gasdrivna lavastensgrillar

- Lavastenar för kolgrillad smak (endast bänkm modeller)
- Brännare i rostfritt stål med tändsäkring och skyddsbrickor

PowerGrill™

- Högeffektivt strålningsvärmesystem (patentsökt)
- Brännare i rostfritt stål med optimerad bränning, tändsäkring, skyddad pilotlåga och piezoelektrisk tändning.
- Max. temperatur på grill yta 320-350°C
- Robusta, avtagbara galler av gjutjärn.
- Spillådor för fettuppsamling längs hela grillen, 1 per brännare

900-linjens modeller

- gas- eller elektrisk uppvärmning
- fristående, 400, 800 mm breda
- PowerGrills, gas, bänkm modell, 400, 800, 1200 mm breda

700-linjens modeller

- gas eller elektrisk uppvärmning
- bänkm modeller, 400, 800 mm breda
- fristående, 400, 800 mm breda
- PowerGrills, gas, bänkm modell, 400, 800 mm breda



Värmeri för pommes frites

- En pressad arbetshäll i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Perforerad dold undersida för avrinning av olja ner i brunnen
- Infraröd värmelampa placerad på baksidan av enheten
- På/Av-brytare
- Lämplig för GN 1/1-behållare, max. höjd 150 mm

900-linjens modeller

- bänkmödel, 400 mm bred

700-linjens modeller

- bänkmödel, 400mm bred



Fritöser

- En pressad arbetshäll i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Oljeavrinningstapp
- Termostatisk temperaturkontroll med säkerhetstermostat för skydd mot överhettning

Temperaturintervall

- upp till 18 l, från 105°C till 185°C
- 23 l, från 110°C till 185°C

Elektriska fritöser

- V-formad brunn med högeffektiva externa infraröda värmeelement

900XP - 23 lt HP fritös med

- elektronisk kontroll för att ställa in friteringstemperatur, friteringstid, huvudbrytare, ställa in aktuell temperatur, minneslagra friteringsprogram
- automatisk oljefiltrerings- och påfyllningssystem
- automatisk korglyftning

900-linjens modeller

- elektrisk uppvärmning, inre eller yttre element
- 1 eller 2 brunnar
- 15 l, 18 l, 23 l
- 400, 800 mm breda

700-linjens modeller

- 2x5 l, 7 l, 12 l, 14 l, 15 l
- elektrisk uppvärmning, inre eller yttre element
- 1 eller 2 brunnar
- bänkmödel, 400, 800mm breda



Pastakokare

- En pressad arbetshäll i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet. Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Brunnen i 316L AISI rostfritt stål med sömlös svetsning för bättre skydd mot korrosion.
- Säkerhetsmekanism skyddar mot drift utan vatten
- Utrustad med skumzon som hjälper till att samla upp och avlägsna stärkelse. Kontinuerlig vattenpåfyllning som regleras via en manuell vattenkran.
- Stor dräneringskanal med manuell kulventil för snabbtömning av brunnen.
- Automatiskt lyftsystem för korgen (tillval)

Elektriska modeller

- Infraröda värmeelement placerad i botten av brunnen

700XP HP Automatisk pastakokare

- 4 olika kokcykler från svag till full effekt
- programmerbar automatisk korglyftning (möjlighet att minneslagra 5 olika koktider per korg)

900-linjens modeller

- 40 l, elektrisk, 1 eller 2 brunnar, 400, 800 mm breda

700-linjens modeller

- HP modell med automatisk korglyft, 20 l, elektrisk
- 24,5 l, elektrisk, 1 eller 2 brunnar, 400, 800 mm breda



Vattenbad

- En pressad arbetshåll i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Rostfritt stål med rundade hörn och sömlös svetsning
- Lämplig för GN 1/1-behållare, max. höjd 150 mm
- Driftstemperatur från 30°C till 90°C
- Märke för maximal vattenpåfyllningsnivå finns på brunnväggen
- Manuell vattenpåfyllning (vattenkran kan beställas som tillval)

900-linjens modeller

- gas- eller elektrisk uppvärmning
- 400, 800mm breda

700-linjens modeller

- elektrisk uppvärmning
- bänkmodeller, 400, 800mm breda



Kokgrytor

- Kärll och dubbelisolerat lock i rostfritt stål
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- Pressat kärll och lock i 316 AISI rostfritt stål
- Djupdraget kärll med rundade hörn och sömlös svetsning
- Säkerhetsventil som garanterar arbetstryck på modeller med indirekt uppvärmning
- Manometer styr korrekt drift av kokpannan
- Magnetventil för påfyllning av varmt eller kallt vatten
- Utvändig ventil för manuell tömning av luftsansamlingar i manteln under uppvärmningsfasen på modeller med indirekt uppvärmning
- Slutet uppvärmningssystem undviker energispill på modeller med indirekt uppvärmning
- Dräneringskran med stor kapacitet för uttömning av mat

Elektriska modeller

- Värmeelement med energikontroll, temperaturreglage och tryckbrytare

Indirekt uppvärmning

- använder genererat ångtryck vid 110°C i dubbel mantel
- tryckbrytare
- modellerna finns även tillgängliga med automatisk påfyllning av vatten i den dubbla manteln

900-linjens modeller

- kärll med 60 l och 100 l kapacitet, 800 mm bred
- elektrisk uppvärmning
- Kärll med 150 l kapacitet, 800 mm bred, trycklock m autoklav
- indirekt uppvärmning

700-linjens modeller

- kärll med 60 l kapacitet, 800 mm bred
- elektrisk uppvärmning
- indirekt uppvärmning



Tippbara stekbord

- Brunn med rundade hörn, sömlös svetsning och dubbelisolerat lock i rostfritt stål
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Tillagningsyta i rostfritt stål eller kolstål (särskilt lämplig för "torrstekning" eller "stekning med matfett")
- Tillagningsyta i "Duomat" 900XP (en kombination blandade rostfria ståltyper) som ger termisk stabilitet, eliminerar missformning av stekytan och är mer resistent mot korrosion
- Manuell eller automatiskt tippningssystem med hög precision

Elektriska modeller

- Infraröda värmelement under stekutrymmet
- Värmeelement som är inbyggda i brunnens underrede förflyttas tillsammans vid tippning
- Termostatisk temperaturkontroll
 - 900XP från 120°C till 300°C
 - 700XP från 120°C till 280°C

900-linjens modeller

- 80 l, 800 mm breda
- 100 l, 1000 mm breda
- tillagningsyta i kolstål eller "Duomat"
- automatisk eller manuell tippning

700-linjens modeller

- 60 l, 800 mm breda
- tillagningsyta i kolstål eller "Duomat"
- manuell tippning



Multi-cooker

- En pressad arbetshäll i rostfritt stål (2 mm för 900XP - 1,5 mm för 700XP) med jämnt rundade hörn.
- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite ytbehandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
Rätvinklade, laserskurna sidokanter för tät sammanfogning av enheter.
- Brunn i rostfritt stål med rundade hörn, sömlöst fastsvetsad till arbetsytan.
- Kokyta i blandat stål (3 mm skikt av 316 AISI rostfritt stål förenat med 12 mm skikt av kolstål)

Elektriska modeller

- Incoloy-ärmerade värmeelement under kokplattan
- Termostatkontroll och energireglage för exakt kokkontroll och en reducering av energifluktueringen kring den inställda temperaturen
- Temperaturintervall
 - 900XP från 100°C till 300°C
 - 700XP från 100°C till 250°C

900-linjens modeller

- 22 l, 800 mm breda
- elektrisk uppvärmning

700-linjens modeller

- 11 l, 22 l
- 400, 800 mm breda
- elektrisk uppvärmning



Kyl- och frysbänkar

- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling

Kyl/frysbank

- Kan fungera både som kyl eller frys.
Temperaturen kan ställas in från -22°C till +8°C
- Digital termostat och display
- Inbyggd kompressorenhet
- 2 draglådor med spärr och perforerad bottenplatta, kan bära upp till 40 kg/var
- Kan installeras på hjul
- För omgivningstemperaturer på upp till 43°C

Kyl- och frysbänkar

- Temperaturintervall
 - kyl från -2°C till +10°C
 - frys från -15°C till -20°C
- Inbyggd kompressorenhet
- Termostat, avfrostningslampa och PÅ/AV-brytare
- Stora draglådor i rostfritt stål på teleskopskenor konstruerade för GN 1/1 behållare
- För omgivningstemperaturer på upp till 43°C

900-linjens modeller

- Kyl/frysbank, 2 lådor, 1200 mm bred

700-linjens modeller

- Kylbank med 2 dörrar eller 2/4 lådor, 1200 mm bred
- Kylbank med 3 dörrar eller 3/6 lådor, 1200 mm bred
- Underskåp för frys, 2 draglådor, 1200 mm bred



Avställningsytor och underskåp

Avställningsytor

- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite-behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet.
- Med sluten front eller med draglåda

Vask

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite behandling
- Sido- och bakpaneler i ett stycke för maximal stabilitet
- GN kompatibla brunnar

Blandare med flödesmätare

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch-Brite behandling
- En sido- och bakpanel för hållbarhet och maximal stabilitet
- Digital flödesmätare för övervakning av vattenpåfyllning

Öppna underred

- Utvändiga paneler av rostfritt stål med Scotch-Brite ytbehandling
- Alternativa tillbehör:
 - dörrar med handtag
 - lådor
 - värmesatser för tallriker (obs! för halvmodul)
 - gejdor för GN-behållare

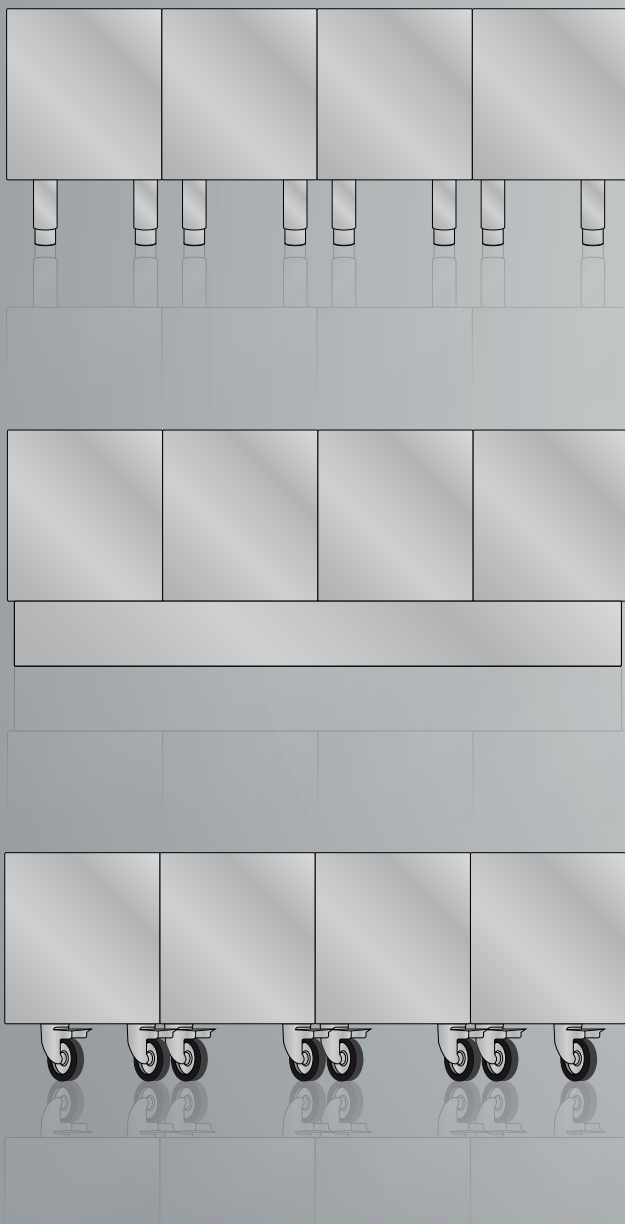
900-linjens modeller

- avställningsytor, 200, 400, 800 mm breda
- avställningsytor med underskåp och låda, 400, 800 mm breda
- vask, 400mm bredd
- blandare med flödesmätare, 200mm bred
- öppna underskåp, 400, 800, 1200 mm breda
- underrede med lådor för flaskor, 200 mm bred

700-linjens modeller

- avställningsytor, 200, 400, 800 mm breda
- avställningsytor med underskåp och låda, 400, 800 mm breda
- vask, 400mm bredd
- blandare med flödesmätare, 200mm bred
- öppna underskåp, 400, 800, 1200 mm breda
- underrede med lådor för flaskor, 200 mm bred

Installationsalternativ



På fötter

- ▶ Standardlösning, idealisk vid behov av en fast installation av enheter som kan höjjusteras
- ▶ Tillhandahålls som standard på alla fristående enheter och underreden

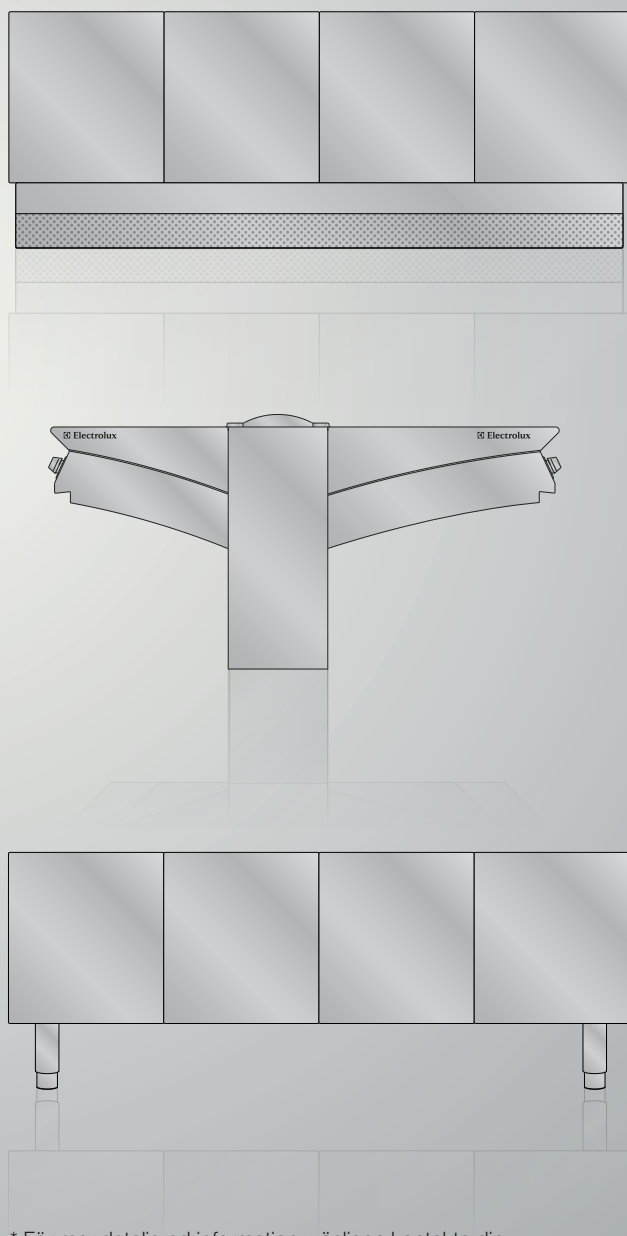
På sockel i rostfritt stål

- ▶ Täcker över fötterna för att sluta till området mellan enheten och golvet
- ▶ Kan fästas på fristående enheter och underreden som installerats på fötter

På hjul

- ▶ Ersätter fötter, utgör en flexibel lösning som gör det lätt att förflytta enheterna
- ▶ Kan monteras på alla fristående enheter och underreden

* För mer detaljerad information, vänligen kontakta din lokala Electrolux-representant



* För mer detaljerad information, vänligen kontakta din lokala Electrolux-representant

På gjuten cementsockel

- ▶ Är en sluten konstruktion som kan monteras på en cementsockel - många olika lösningar att välja mellan*
- ▶ Lämplig för alla fristående enheter*

Konsol

- ▶ Tillhandahåller en estetisk och hygienisk lösning med dess stödram. Kan användas för monteringar på en sida eller rygg mot rygg
- ▶ Passar de flesta enheter (endast bänkmodeller för 700XP)*

Brygga

- ▶ En hygienisk lösning som gör det möjligt att hänga upp produkter mellan två fristående enheter
- ▶ Top units måste installeras mellan två fristående enheter, upp till 1600 mm längd*
- ▶ Fristående enhet – kan installeras på upp till 2000 mm längd*

