



thermaline

Modulare 90



Electrolux

Dal 1871



Linea pentole nel 1930



Prima generazione di pentole basculanti nel 1934



Installazione nella cucina di Kloster nel 1960

Produzione, precisione e tradizione da oltre 100 anni



Una grande passione per l'innovazione, una particolare attenzione al cliente e un impegno da sempre nella sostenibilità: questi sono i valori fondamentali che ispirano Electrolux Professional e ne sostengono la visione. Una storia che risale al 1871 e continua ancor oggi, una storia di prodotti Electrolux realizzati in Svizzera, direttamente collegata al marchio Thermo,

leader nel mercato. *thermaline* offre apparecchiature con tecnologia all'avanguardia, elevata qualità, design innovativo e facilità di utilizzo, grazie alle conoscenze acquisite da un'esperienza centenaria. L'eleganza della linea Swissfinish si traduce in apparecchiature adattabili anche a spazi ridotti e senza dover sacrificare prestazioni, pulibilità e distinzione.



thermaline: design svizzero

una nuova era nella cottura professionale



Sursee, nuovo Sito Produttivo e nuovo Competence Center

Dedicato all'eccellenza, il sito Produttivo di 25.970 m² non solo è dotato di impianti per la produzione, di laboratori e di team per il controllo della qualità, ma ospita anche un Competence Center Globale al fine di fornire un supporto più rapido ed efficiente ai progettisti delle cucine e ai loro clienti in tutto il mondo.

Riscaldamento e raffreddamento senza combustibili fossili

Il Centro Produttivo e il Competence Center di Sursee sono alimentati da un sistema geotermico innovativo, un sistema chiuso a scambio termico per facilitare il riscaldamento e il raffreddamento dell'edificio senza l'utilizzo di combustibili fossili. Delle pompe estraggono calore dal sottosuolo durante l'inverno e durante l'estate scaricano nel terreno calore proveniente dall'edificio. Il sistema geotermico riduce il consumo annuo di energia e le emissioni di CO₂ rispecchiando così l'enfasi che Electrolux Professional pone sulla sostenibilità.

Risparmio energetico

Il sistema geotermico garantisce fino al 70% di risparmio energetico su base annua. Inoltre, il Sito Produttivo di Sursee utilizza un sistema di illuminazione sostenibile, così come l'ultimissima e tecnologica attrezzatura per il taglio laser, che contribuisce ad un'importante riduzione sul consumo di energia. L'illuminazione inoltre, migliora le condizioni operative, ottimizzando la qualità della produzione.

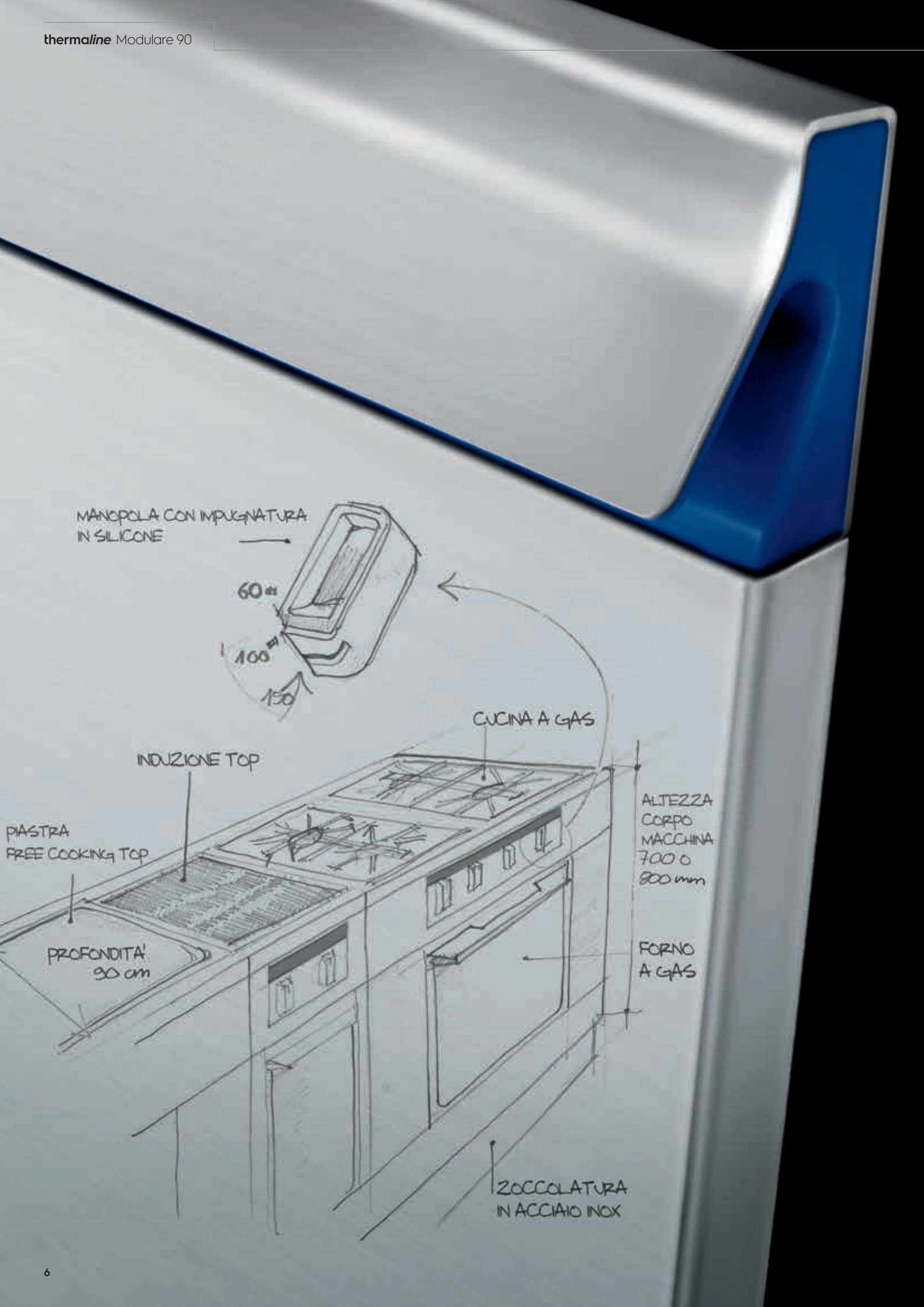
Servizio di post-vendita: vicino al cliente, ovunque nel mondo

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

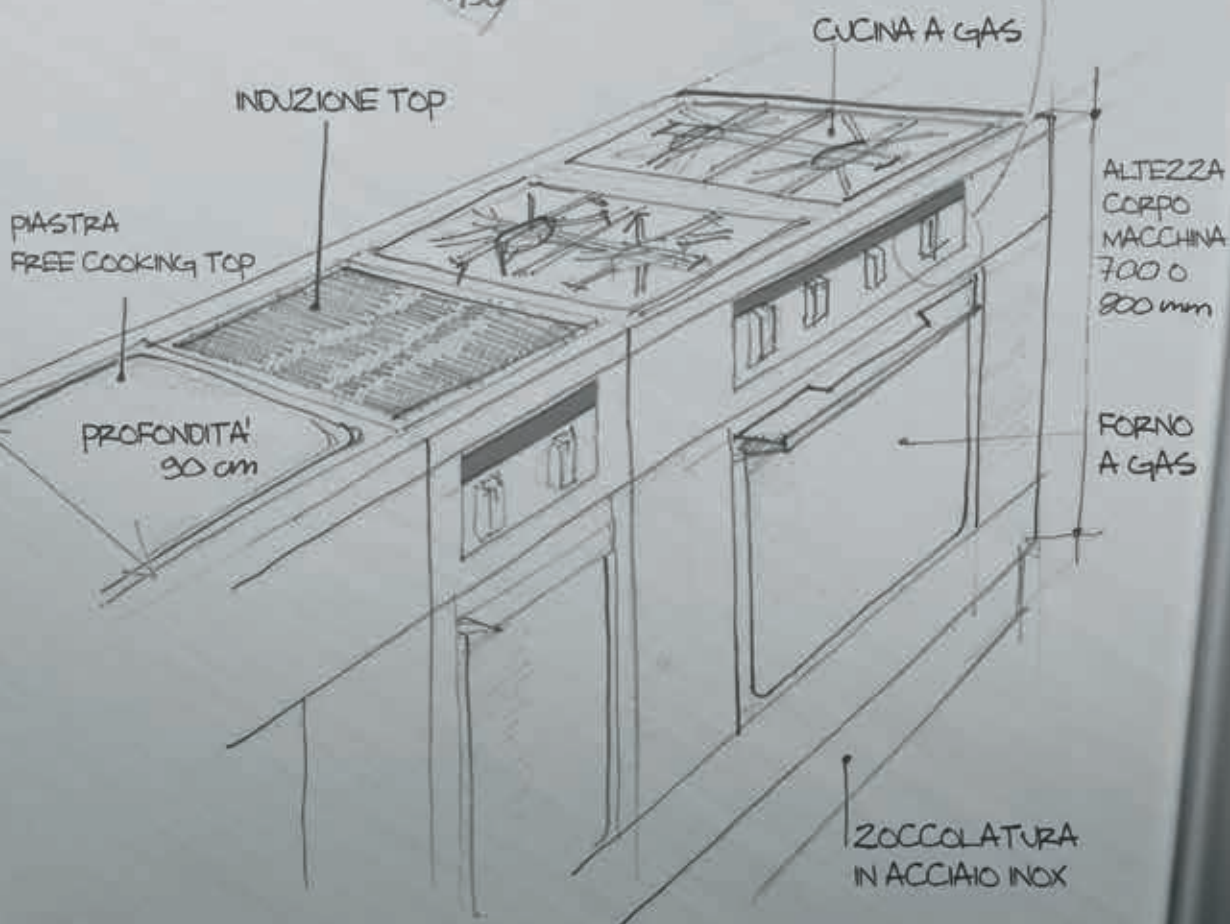
- ▶ oltre 2.000 centri di assistenza autorizzati
- ▶ oltre 10.000 tecnici esperti
- ▶ 10 anni di disponibilità per le parti di ricambio dalla cessazione della produzione
- ▶ 98.000 parti di ricambio disponibili a magazzino
- ▶ consegna dei ricambi in 24/48 ore in tutto il mondo

• Zurich
• Bern • Sursee

Sursee, Switzerland.
Competence Center e Sito Produttivo

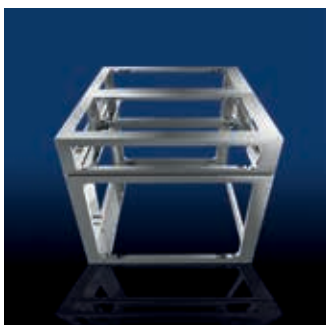


MANOPOLA CON IMPUGNATURA
IN SILICONE



thermaline Modulare 90

Costruita per cucine ad alta produttività



Di lunga durata

La gamma thermaline modulare 90 è dotata di una solida struttura interna resistente agli urti e alla corrosione grazie alla costruzione in acciaio inox AISI 304 con spessore di 2mm.

Il telaio unico garantisce una struttura affidabile in qualsiasi tipologia di installazione (su piedini, a sbalzo, su zoccolo in acciaio inox o in muratura).

L'innovativa piastra Free-cooking

La piastra Free-cooking permette di cuocere il cibo direttamente sulla superficie di cottura oppure indirettamente con l'utilizzo di pentole e padelle.

Flessibilità, risultati eccellenti ed efficienza energetica sono garantiti.

Potenza sotto controllo

La regolazione precisa della temperatura (al grado) permette di esprimere la creatività di ogni chef in cucina.

Il display in vetro retro-illuminato unico e i caratteri a LED altamente visibili, nelle funzioni elettriche, garantiscono il pieno controllo di funzionamento.

L'eccellenza Svizzera

Made in Svizzera con finiture impeccabili, di alta qualità. Il perfetto assemblaggio delle funzioni con sistema di giunzione Thermodul (pentole e brasiera ProThermetic incluse) evita infiltrazioni di liquidi e assicura la massima igiene.





Fuoriclasse nell'efficienza e nel risparmio energetico



I bruciatori più efficienti

I bruciatori "flower flame" brevettati, ad incasso e a tripla corona sono altamente efficienti, impediscono la dispersione termica consentendo un risparmio fino al 65%.

Questa innovativa tecnologia, assicura un adattamento della fiamma alla dimensione di ogni pentola e semplifica quindi l'utilizzo di più pentole. Anche al massimo della potenza è possibile risparmiare energia e utilizzare il calore in modo efficiente grazie ai dispositivi di arresto automatico, come ad esempio la modalità stand-by sulle apparecchiature elettriche e all'Ecoflam sui bruciatori dotati di un sensore di riconoscimento pentola.

Tuttapietra Ecotop con il 35% di risparmio energetico

L'Ecotop della Modulare 90 è dotata di uno speciale rivestimento che garantisce la massima efficienza e un notevole risparmio energetico grazie all'enorme riduzione della dispersione di calore. La piastra è provvista di 8 sensori di temperatura per il controllo ottimale e per il monitoraggio.

Grazie a questa nuova tecnologia, si otterranno fino al 35% in meno di consumi energetici. L'utilizzo migliore delle diverse zone di temperatura può essere gestito semplicemente spostando le pentole da zona a zona.

Controllo preciso della temperatura

Il preciso e accurato controllo della temperatura grazie al dispositivo termocoppia assicura una regolazione ad 1°.

I Free-cooking top sono provvisti di 8 sensori di temperatura per il controllo ottimale, preciso e per il monitoraggio. Con il sistema di riscaldamento Power Block ad elevate prestazioni è garantita una distribuzione uniforme della temperatura per una maggiore efficienza e risultati di cottura eccellenti. La temperatura di funzionamento va da 80 a 350 °C.





Massima affidabilità per pianificare al meglio le operazioni in cucina



Uniformità di calore perfetta

La superficie dei fry top è al cromo e offre un'ottimale distribuzione del calore con una perfetta uniformità. Tutta l'energia è concentrata sulla superficie e il tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata è ridotto. Il cibo non si attacca e la superficie è facile da pulire.

La cottura su cromo evita che i sapori possano mescolarsi nel passaggio da un tipo di alimento ad un altro, si può cucinare carne e pesce, allo stesso tempo e mantenere alta la qualità del cibo.

Vasca in acciaio inox

Un materiale simile a quello del piano di lavoro viene utilizzato per le vasche ed evita la corrosione. Questo materiale altamente resistente garantisce una più lunga durata delle attrezzature in cucina.

Vani armadiati caldi e di mantenimento

Per servire il cibo alle condizioni ideali. Grazie al dispositivo di mantenimento calore a basse temperature, la base armadiata assicura temperature costanti e uniformi per avere il cibo sempre alla giusta temperatura e nel pieno rispetto delle norme igieniche, senza compromettere sapore, gusto e aspetto. La temperatura di funzionamento va da 30 a 120 °C per gli armadi di mantenimento e da 30 a 110 °C per i vani caldi.





Igiene garantita sempre



Vani con angoli arrotondati

I vani sono di serie igiene H2 e seguono i più severi standard sulle normative in materia di igiene e sono dotati di angoli arrotondati per una facile pulizia. La versione igiene H3 è disponibile su richiesta.

Facilità di pulizia

La gamma *thermaline* Modulare 90 assicura un livello di protezione all'acqua IPX5 (sulle versioni elettriche) e IPX4 (sulle versioni a gas) in linea con gli standard internazionali IEC.

L'intelligente design del piano con bordo salvagoccia protegge la parte frontale dell'apparecchiatura dallo sporco.

Pannello di controllo in vetro temperato

Il display in vetro temperato retro-illuminato è resistente ai detergenti e alla corrosione e permette una pulizia veloce e facile.

Camini con pannelli rimovibili

I camini sono a doppio strato e includono pannelli rimovibili per una facile pulizia.





Sicurezza e benessere in cucina



Manopole in metallo con impugnatura in silicone

Le manopole con impugnatura in silicone antiscivolo, sono resistenti al calore e stabili nella forma e assicurano un controllo preciso.

I caratteri stampati tagliati al laser sono chiari e facilmente visibili, resistenti ai detersivi e alla corrosione ed evitano la proliferazione di germi e batteri.

LED altamente visibile per il massimo controllo

Il LED sulle funzioni elettriche, dispone di cifre molto ben visibili e offre il pieno controllo di funzionamento anche ad una certa distanza.

Funzionamento assicurato

Per migliorare l'igiene e la sicurezza durante l'utilizzo, tutte le funzioni con vasca, come friggitorici, cuocipasta, aquacooker e bagnomaria, sono dotate di bordi in rilievo antigoccia per impedire la fuoriuscita di liquidi o di olio. Evitano inoltre che il detersivo possa convogliare accidentalmente nella vasca.



L'innovazione tecnologica per i professionisti



Caratteristiche tecniche

La gamma Modulare 90 è straordinariamente flessibile e offre configurazioni contro parete, schiena contro schiena, a isola. È l'unico modello che dispone di vano aperto passante da 900 mm. In gamma ci sono oltre 600 funzioni tra gas ed elettriche per soddisfare qualsiasi esigenza del cliente.

Bruciatori "flower flame" brevettati

Altamente efficienti i bruciatori "flower flame" rilasciano meno calore in ambiente, la fiamma è concentrata esclusivamente sul fondo della pentola.

Aquacooker

L'Aquacooker è l'apparecchiatura multifunzione: può essere utilizzata come cuocipasta, bagnomaria e per la cottura sottovuoto.

Piastra Free-cooking

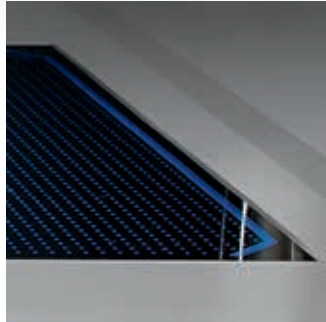
Un'apparecchiatura multifunzione che può essere utilizzata per la cottura diretta del cibo o per la cottura indiretta tramite l'utilizzo di pentole e padelle. Dotata di profonda candina di scarico e disponibile con 2 o 4 zone di cottura. La funzione stand-by incorporata, riduce automaticamente la potenza quando sulla superficie di cottura sono presenti pentole o cibo.





Base Ref/Freezer

In un'unica apparecchiatura, la soluzione più flessibile per le vostre necessità di conservazione. Temperatura da +8 a -22 °C



Induzione ampia superficie

L'intelligente design permette di alloggiare fino a 16 pentole contemporaneamente per una maggiore produttività. Grazie alla nuova tecnologia Quad +, i dispositivi ad induzione sono ancora più robusti e durevoli nel tempo.



Friggitrici

La versione con vasca a forma di "V" con elementi riscaldanti elettrici o a gas, offre potenza, efficienza e la capacità di portare rapidamente l'olio alla temperatura ideale per friggere, garantendo: maggiore produttività, migliore igiene in quanto lo sporco non si attacca alle pareti della vasca grazie alla precisa saldatura al laser, una lunga durata grazie alla distribuzione uniforme del calore in quanto non c'è nessun contatto diretto con gli elementi riscaldanti.



Griglie HP

Le griglie ad elevate prestazioni: massimo controllo di potenza, notevole risparmio energetico, garanzia di un'alta produttività. Grazie al **sistema di riscaldamento ad irraggiamento ad elevata efficienza**, la fiamma riscalda il tegolo radiante portandolo ad una temperatura superiore ai 700°C. Il calore è irradiato verso i deflettori e da qui verso la superficie di cottura, garantendo l'uniformità di temperatura e ottimi risultati di cottura sull'intera superficie.





Piano unico saldato Swissfinish

Design unico

Disponibile su richiesta, il piano di lavoro unico Swissfinish in acciaio inox da 3 mm di spessore offre la massima igiene e robustezza.

L'elegante ed ergonomico design garantisce un ambiente davvero piacevole in ogni cucina.





Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.professional.electrolux.it

Seguici su    

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

