



thermaline

Modulare 85



Electrolux



Dal 1871



Linea pentole nel 1930



Prima generazione di pentole basculanti nel 1934



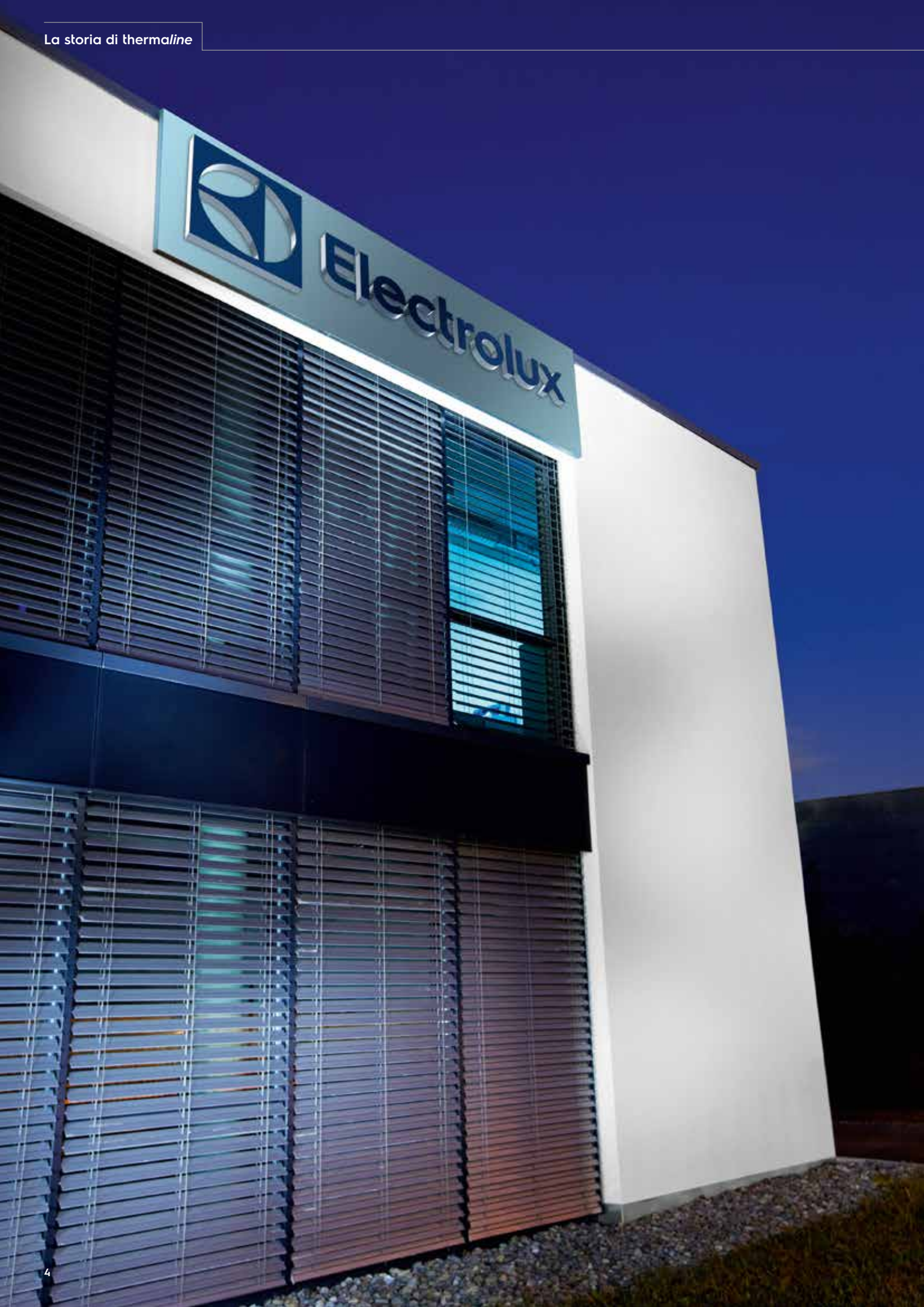
Installazione nella cucina di Kloster nel 1960

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.

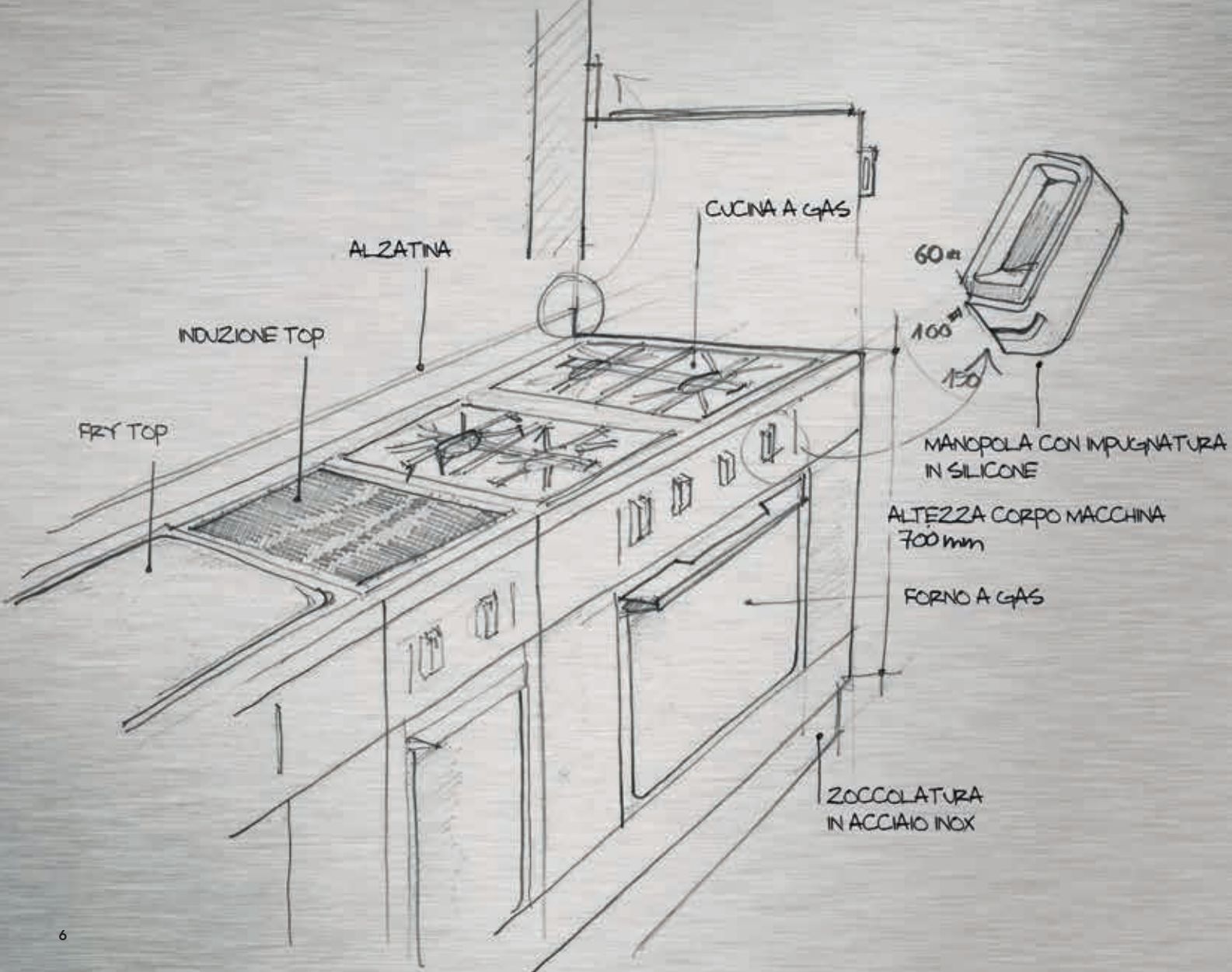
Servizio di post-vendita: vicino al cliente, ovunque nel mondo

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

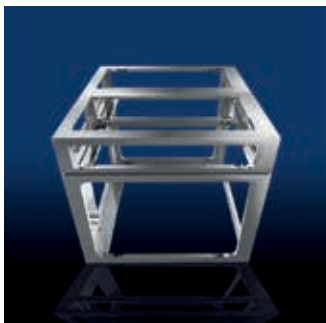
• Zurich
• Bern • Sursee

Sursee, Switzerland.
Competence Center e Sito Produttivo



thermaline Modulare 85

Una struttura robusta e un utilizzo intenso



Di lunga durata

La gamma thermaline modulare 85 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).

Modularità per la massima versatilità

La grande flessibilità del sistema modulare offre molteplici configurazioni (contro parete e schiena contro schiena) così come un'ampia gamma di funzioni, piani di cottura, piani di lavoro e vani (caldi, refrigerati, neutri e di mantenimento).

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.

L'eccellenza Svizzera

Il perfetto assemblaggio delle funzioni con sistema di giunzione Thermodul (pentole e brasieri ProThermetic incluse) evita infiltrazioni di liquidi e assicura la massima igiene.

Un sistema modulare unico nel suo genere: adattabile ed integrabile sempre

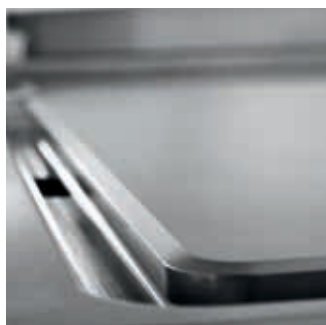
Con la gamma Modulare 85, dalla profondità di 850 mm, è possibile usufruire della massima flessibilità. Ogni blocco di cottura può essere completamente adattato e integrato, anche con pentole e brasieri ProThermetic, a seconda delle necessità dello chef o di nuove esigenze operative.





therma line

Semplicità e sicurezza al vostro servizio



Facilità di pulizia

La gamma *thermaline* Modulare 85 assicura un livello di protezione all'acqua IPX5 (sulle versioni elettriche) e IPX4 (sulle versioni a gas) in linea con gli standard internazionali IEC (60529). Il grado di protezione all'acqua assieme al sistema di giunzione *Thermodul* tra le funzioni, evita infiltrazioni di liquidi e offre una pulizia veloce e profonda dell'apparecchiatura. L'intelligente design del piano con bordo salvagoccia protegge la parte frontale dell'apparecchiatura dallo sporco. I vani, inoltre, possono essere richiesti come speciali con igiene H2 o H3.

Semplicità di utilizzo

Le monopole con impugnatura in silicone antiscivolo, sono resistenti al calore e stabili nella forma. I simboli stampati sul pannello tagliati al laser sono chiari e facilmente visibili, resistenti ai detergenti e alla corrosione ed evitano la proliferazione di germi e batteri.

Funzionamento assicurato

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



Massima efficienza per ridurre i consumi energetici



L'innovativa 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 canalina 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. La piastra Free-cooking è provvista di 8 sensori di temperatura per il controllo ottimale e per il monitoraggio. La temperatura di funzionamento va da 80 a 350°C





Bruciatori efficienti per accelerare i tempi di cottura

I bruciatori "flower flame" brevettati da 7kW (70 mm di diametro) sono ad incasso e altamente efficienti, impediscono la dispersione termica consentendo un risparmio fino al 65%. È possibile convertire i bruciatori a 10kW (le griglie di supporto pentole dovranno essere più alte). Questa innovativa tecnologia, assicura un adattamento della fiamma alla dimensione di ogni pentola e semplifica quindi l'utilizzo di più pentole. L'invaso sotto i bruciatori è stato progettato per contenere dell'acqua e permettere a fine giornata una pulizia estremamente facile dell'apparecchiatura. Su richiesta, i bruciatori possono essere dotati di un dispositivo di riconoscimento pentola (Ecoflam).



Tuttapiastro Ecotop

Lo speciale rivestimento Ecotop garantisce la massima efficienza e un notevole risparmio energetico grazie all'enorme riduzione della dispersione di calore. La funzione stand-by incorporata, riduce automaticamente la potenza quando sulla superficie di cottura sono presenti pentole o cibo. L'Ecotop è provvista di 8 sensori di temperatura per il controllo ottimale e per il monitoraggio. L'utilizzo migliore delle diverse zone di temperatura può essere gestito semplicemente spostando le pentole da zona a zona. La temperatura di funzionamento va da 50 a 450 °C.

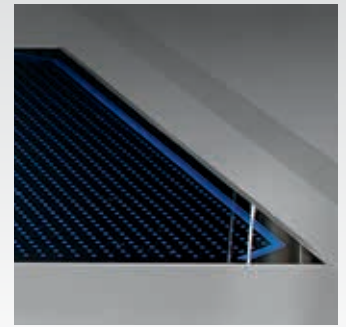


Induzione ampia superficie

Il sistema si attiva solo a seguito del contatto diretto con pentole specifiche per l'induzione; questo favorisce un notevole risparmio energetico e allo stesso tempo garantisce sicurezza durante l'utilizzo e la pulizia. Grazie alla nuova tecnologia Quad +, i dispositivi ad induzione sono ancora più robusti e durevoli nel tempo. Dimensioni piastra speciali: Superficie di cottura 0.62 m² (4 zone) Superficie di cottura 0.31 m² (2 zone)

Combinazioni uniche:

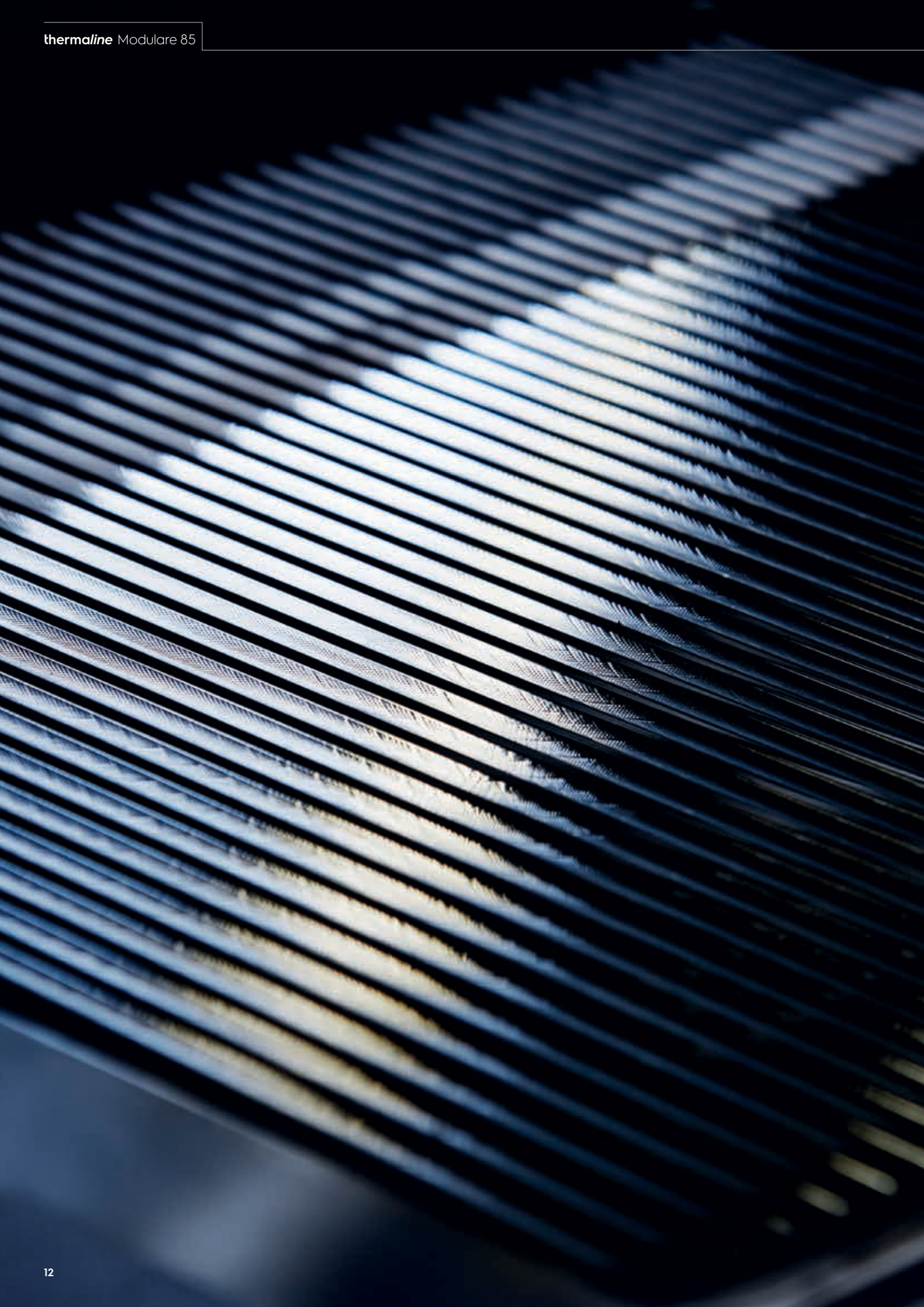
Induzione ampia superficie su forno.



Piani ad induzione top

Ogni zona del piano ad induzione è controllata in modo indipendente. Controllo perfetto per qualsiasi esigenza di cottura grazie al regolatore di potenza che consente di lavorare con un basso livello di energia per una cottura delicata o a piena potenza per un servizio espresso.





Tecnologia affidabile per assicurare elevate prestazioni



Fry Top

La superficie dei fry top è in cromo e offre un'ottimale distribuzione del calore con una perfetta uniformità.

Il cibo non si attacca e la superficie è facile da pulire.

La superficie in cromo permette la cottura per contatto e di conseguenza una minore dispersione di calore per un ambiente più sano.

Tutta l'energia è concentrata sulla superficie e il tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata è ridotto.

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 da offrire ai propri clienti. Inoltre, il sistema di riscaldamento

Power Block

ad elevate prestazioni garantisce un controllo preciso e una distribuzione uniforme della temperatura per una maggiore efficienza e risultati di cottura eccellenti. La temperatura di funzionamento va da 80 a 280 °C.

Griglie HP

Le griglie ad elevate prestazioni: massimo controllo di potenza, notevole risparmio energetico, garanzia di un'alta produttività.

Dotate di "Controllo di Energia" per una regolazione precisa del livello di potenza. La potenza può essere mantenuta al minimo durante l'inutilizzo e grazie ai veloci tempi di riscaldamento è possibile raggiungere la massima potenza in tempi brevissimi, aumentando l'efficienza e risparmiando energia.

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.

La superficie di cottura raggiunge una temperatura elevata (circa 320-350°C) in modo che le proprietà organolettiche dei cibi vengano trattenute all'interno al fine di conservarne succosità e morbidezza. Grazie al controllo indipendente è possibile riscaldare solo la zona che vogliamo utilizzare per le nostre cotture.

Un bruciatore ad elevata efficienza da 10,5 kW per ciascuna zona da 400 mm. Ampia superficie di cottura con griglie facilmente rimovibili

(185,5 mm di larghezza) La finitura a bassa porosità sulle griglie rende le operazioni di pulizia più facili.



Dalla tradizione all'innovazione



Friggitrici

La versione con vasca a forma di "V" con elementi riscaldanti elettrici o a gas esterni, offre potenza, efficienza e la capacità di portare rapidamente l'olio alla temperatura ideale per friggere, garantendo:

- maggiore produttività, per gli chef più esigenti
- migliore igiene; lo sporco non si attacca alle pareti della vasca grazie alla precisa saldatura al laser
- maggior durata dell'olio grazie alla distribuzione uniforme del calore all'interno della vasca
- angoli arrotondati e un processo di pulizia più sicuro in quanto non c'è nessun contatto diretto con gli elementi riscaldanti

Il sistema di riscaldamento indiretto ottimizzato, garantisce che tutto l'olio venga riscaldato nell'intera vasca, assicurando continui ed eccellenti risultati di cottura: cibo croccante e dorato all'esterno, morbido e succoso all'interno.

Grazie al sistema di recupero veloce, viene garantita la maggiore produttività possibile e permette uno svolgimento del lavoro continuo e costante.

Cuocipasta

Il riempimento automatico dell'acqua e il sistema di rimozione degli amidi, anche nel caso di un utilizzo intenso, assicura un processo di cottura sempre costante con elevata produttività e un risparmio di energia.

Il dispositivo di sicurezza impedisce alla macchina di funzionare senza acqua nella vasca.

La modalità "stand-by" permette notevoli risparmi energetici.

Aquacooker

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

Offre 4 livelli di potenza, un controllo estremamente preciso e costante della temperatura grazie al termostato elettronico e al riempimento automatico dell'acqua durante la cottura. Il dispositivo di sicurezza impedisce alla macchina di funzionare senza acqua nella vasca. La modalità "stand-by" permette una maggiore sicurezza e un notevole risparmio energetico.





Il cibo alle condizioni ideali



Vani armadiati di mantenimento

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

Vani armadiati caldi

Indispensabili per ogni cucina professionale, gli armadi caldi sono ideali per mantenere i piatti caldi ad una temperatura uniforme e costante. La temperatura di funzionamento va da 30 a 110 °C



three



Piano unico saldato Swissfinish 3 mm di spessore

Disponibile su richiesta, il piano di lavoro unico Swissfinish in acciaio inox da 3 mm di spessore offre la massima igiene e robustezza. Il particolare design esalta un blocco cottura solido, ergonomico e semplice da pulire.





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

