

Özel Burgerler

Lezzetli dana eti,
tavuk, balık ve
vegan burgerler
servis etmek için
özel çözümler



**Yüksek üretkenlik
ve tutarlı sonuçlar
mı arıyorsunuz?**

**Profesyonel mutfağınızı her alanda
yüksek performanslı, sürdürülebilir
çözümlerle donatın:**

soğutma, hazırlama, pişirme ve bulaşık
yıkama.



Restoran zinciriniz için eşsiz bir iş ortağı

Danışmanlıktan kuruluma ve satış sonrası hizmetlere kadar restoran zincirinizdeki tüm mutfakların aynı seviyede üretkenlik, sürdürülebilirlik, güvenlikle sorunsuz bir şekilde çalışmasını sağlıyoruz.



Sanal
deneyimimizi
keşfedin!



Kalite



Esneklik



Ergonomi



Performans

Pişirme

Optimize edilmiş ve aynı kalitede menüler hazırlamak ve gıda israfını azaltmak için çeşitli pişirme çözümler.

- Fritöz HP ve Izgara pişirme yüzeyi
- Çalışma tezgahı (farklı ebatlarda)
- 900XP Otomatik Pişirme
Fonksiyonlu elektrikli fritöz: kızartma işlemlerinizi hızlandırır, yağ tüketimini azaltır

Hazırlık & Pişirme

Çok yönlü hazırlama ve pişirme çözümleriyle yemek pişirmeyi kolaylaştırın.

- TrinityPro
- GourmeXpress Yüksek Hızlı Fırın
- Speedelight
- SafeBox Tutma/Isıtma Konteyneri

Soğutma

Gıdalarınızı iklim sınıfı 5 buzdolapları ile muhafaza edin.

- Dolap Tipi Buzdolapları ve Derin dondurucular (1 veya 2 kapılı)
- 2 çekmeceli cihazaltı soğutucu, R290 gaz tipi
- Ürünlerin HACCP standartlarına uygun en iyi şekilde çözülmesini sağlamak için soğuk tezgahlar

Bulaşık yıkama

Maliyetleri sınırlamak ve hızlı sirkülasyon için yeniden kullanılabilir tabak-çanakları hızlıca yıkayın ve kurutun.

- Giyotin Tip bulaşık makinesi
- Kazan yıkama makinesi
- HeroDry
- Ön yıkama duşlu giriş/çıkış tezgahı
- Doğrusal alüminyum raflar



Daha fazla sürdürülebilirlik için gelin güç birliği yapalım

Müşterilerimizin işlerini her gün daha kolay, daha kârlı ve gerçekten sürdürülebilir kılma misyonuylâ hareket ediyoruz.



İnsanlar

kullanıcı dostu, güvenli ve ergonomik.

Gezegen

düşük CO₂ emisyonu ve sınırlı kaynak kullanımı.

Kâr

artan üretkenlik ve düşük işletme maliyetleri.

Hem çevrenin hem de çalışanların ihtiyaçları dikkate alınarak tasarlanmış çözümler

ISO 9001:

Kalite yönetimi

ISO 14001:

Çevresel yönetim sistemleri

ISO 50001:

Enerji tüketimini ve sera gazı emisyonlarını azaltma

ISO 45001:

İş sağlığı ve güvenliği



AAA ilâ CCC ölçeğinde AA notu



0 ilâ 40+ ölçeğinde 13.8 notu



DRIVING SUSTAINABLE ECONOMIES
AAA ilâ CCC ölçeğinde AA notu





Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek; çalışanlarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha kaliteli ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan the OnE olmak için...

Bizi takip edin



www.electroluxprofessional.com

Mükemmellik ve çevreye duyarlılık

- ▶ Electrolux Profesyonel Professional fabrikalarının büyük kısmı, ISO (Uluslararası Standartlar Örgütü) standartları ISO 9001 ve ISO 14001'e göre üçüncü taraf sertifikalıdır; bazı fabrikalar ayrıca ISO 5001 ve ISO 45001 sertifikasına sahiptir.*
- ▶ Su, enerji ve deterjan tüketimini ve emisyon salınımını azaltmayı hedefleyen yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler tasarlıyoruz.
- ▶ Ergonomi ilkelerine dayalı olarak insan konforunu sağlamak üzere ve kullanıcının doğal iş akışına göre tasarlanan ürünlerimiz en az çaba ile azami verim elde etmeyi hedeflemektedir. Ayrıca belirli ürünlerimiz için üçüncü taraf ergonomi sertifikasyonları da (ERGOCERT) alıyoruz.
- ▶ Ürünlerimiz için malzeme ve teknoloji seçimini, insan sağlığının ve çevrenin korunmasına yönelik REACH (Kimyasalların Kaydı, Değerlendirilmesi, Yetkilendirilmesi ve Kısıtlanması) ve RoHS direktiflerine (Tehlikeli Maddelerin Kısıtlanması - 2011/65/EU) uygun şekilde yapıyoruz.



*daha fazla bilgi almak için electroluxprofessionalgroup.com adresindeki yıllık Sürdürülebilirlik Raporuna bakınız.