

# 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 brasiere *ProThermic include*) evita infiltrazioni di liquidi e assicura la massima igiene.





Discover the Electrolux Excellence  
and share more of our thinking at  
[www.professional.electrolux.it](http://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





**thermaline**

Modulare 90

 **Electrolux**

# 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

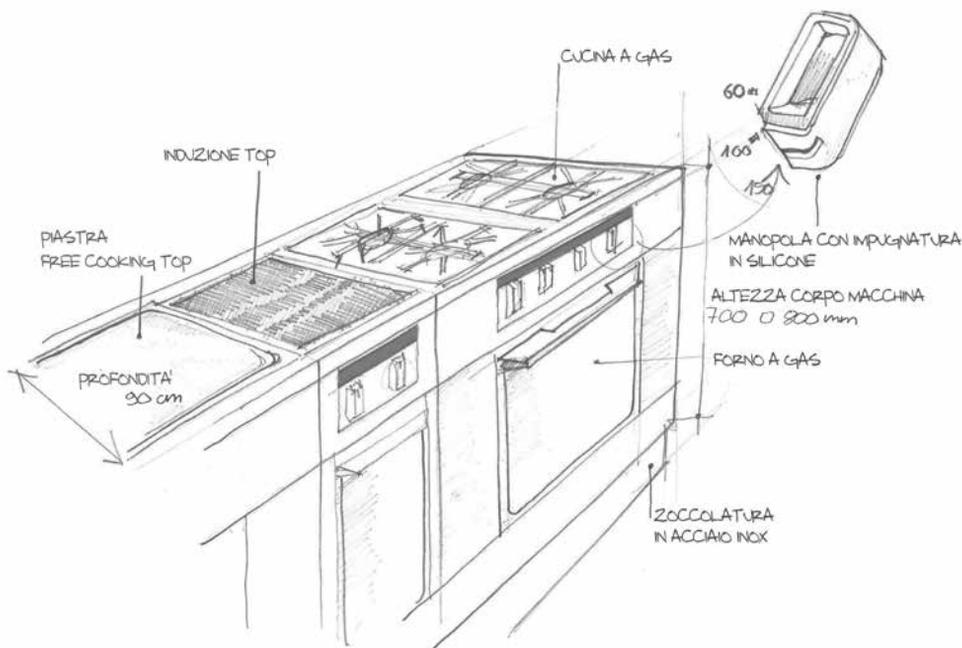
fondamentali che ispirano Electrolux Professional e ne sostengono la visione. Una storia che risale al 1871 e continua ancora oggi.



thermaline Electrolux, l'eccellenza svizzera, un fattore di successo. Il nuovo Sito Produttivo e Competence Center di Sursee sono dotati di impianti per la produzione,



di laboratori e di team per il controllo della qualità, il tutto con la massima concentrazione sul risparmio energetico e sulla sostenibilità.





Brucciatori efficienti  
"flower flame"



Griglia con sistema di riscaldamento brevettato



Superficie fry top  
antiaderente



Aquacooker multifunzione



Piastra Free-cooking



Ecotop, nessuna  
dispersione di calore

## thermaline Modulare 90

### Costruita per cucine ad alta produttività

La chiave della flessibilità in ogni cucina è la modularità.

Electrolux thermaline modulare 90 offre una configurazione contro parete, a isola, con pannelli frontali in acciaio inox, vani igiene standard H2 e funzioni top.

La risposta perfetta all'efficienza e flessibilità di cucine ad alta produttività.

**Brucciatori efficienti per accelerare i tempi di cottura e risparmiare energia**

I bruciatori "flower flame" brevettati, ad incasso e a tripla corona sono altamente efficienti, impediscono la dispersione termica consentendo un notevole risparmio energetico. Come opzione, è possibile convertire i bruciatori a 10kW (le griglie di supporto pentole dovranno essere più alte)

Su richiesta, i bruciatori possono essere dotati di un dispositivo di riconoscimento pentola, Ecoflam, che permette di risparmiare gas quando i bruciatori non sono utilizzati. Una volta rimossa la pentola il dispositivo

Ecoflam spegne la fiamma principale, mantenendo attivata solo la fiamma pilota.

**Perfezione ad ogni temperatura**

Grazie al sistema di riscaldamento ad irraggiamento ad elevata efficienza, le griglie ad alte prestazioni raggiungono una temperatura uniforme, assicurando risultati di grigliatura perfetti sull'intera superficie di cottura.

**Superficie igienica antiaderente**

I fry top sono dotati di una superficie antiaderente powertop ad alta resistenza per un'ottimale distribuzione del calore e una perfetta uniformità di cottura.



### Cottura multifunzione

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

### Per scegliere la cottura preferita

La piastra **Free-cooking** può essere utilizzata per la cottura diretta del cibo o per la cottura indiretta tramite l'utilizzo di pentole e padelle.

### Dispersione di calore ridotta

Il **tuttapietra** Ecotop è dotato di uno speciale rivestimento che garantisce alta efficienza, riducendo la dispersione di calore per un ambiente di lavoro più confortevole.

### Maggiore produttività e diversi vantaggi del piano ad induzione

Permette di alloggiare fino a 16 pentole contemporaneamente per una maggiore produttività,

sfruttando tutti i vantaggi della **tecnologia ad induzione**: efficienza energetica, migliori condizioni di lavoro, pulizia facile e veloce.

### Sicurezza per migliorare i risultati di cottura

Il nuovo bordo in **rilievo antigoccia** contribuisce a migliori risultati di cottura e la sicurezza alimentare, **impedendo la fuoriuscita di liquidi o di olio**. Evita inoltre che il **detergente** possa convogliare accidentalmente nella vasca di friggigrici, cuocipasta e bagnomaria.

### Massima flessibilità con doppia opzione di temperatura

Base refrigerata e freezer in un'unica apparecchiatura, la soluzione più flessibile per le vostre necessità di conservazione.

### Massima funzionalità

Ogni dettaglio, dalla forma delle maniglie delle porte, alle manopole con impugnatura in silicene antiscivolo, al pannello di controllo altamente visibile è stato progettato per garantire estrema funzionalità.

### Igiene e robustezza

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.

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



Induzione ad alta produttività



Bordo in rilievo



Base Ref-Freezer



Pannello di controllo altamente visibile



Vani igiene H2



Piano di lavoro Swissfinish (su richiesta)

