

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

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





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





thermaline

Modulare 85



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

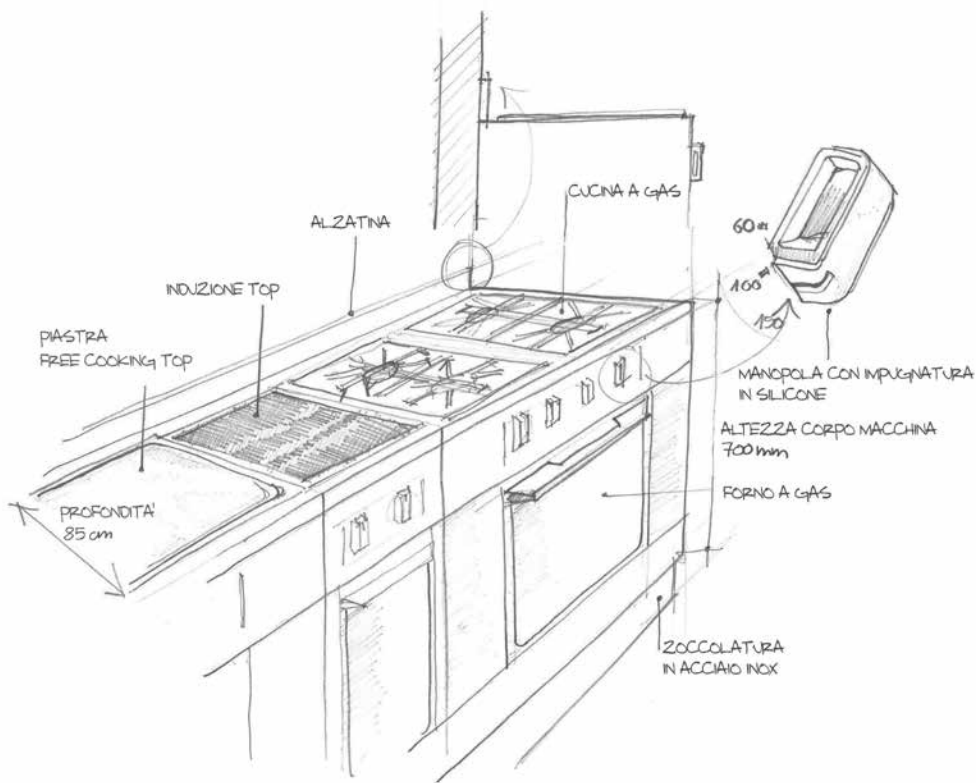
fondamentali che ispirano Electrolux Professional e ne sostengono la visione. Una storia che risale al 1871 e continua ancora oggi.



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.





Bruciatori efficienti "flower flame"



Griglia con sistema di riscaldamento brevettato



Superficie fry top antiaderente



Aquacooker multifunzione



Piastra Free-cooking

thermaline Modulare 85

Una struttura robusta e un utilizzo intenso

La chiave della flessibilità in ogni cucina è la modularità. Electrolux thermaline modulare 85 offre una configurazione contro parete con pannelli frontali in acciaio inox, vani igiene standard HS e funzioni top. La risposta perfetta all'efficienza e flessibilità di cucine ad alta produttività.

Bruciatori 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 attiva 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 friggitrice, cuocipasta e bagnomaria.

Massima funzionalità

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

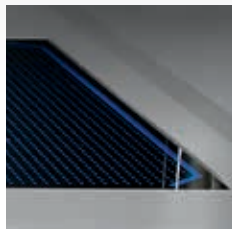
Igiene e robustezza

Il piano di lavoro unico 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.



Ecotop, nessuna dispersione di calore



Induzione ad alta produttività



Bordo in rilievo



Maniglie ergonomiche



Piano di lavoro unico (su richiesta)

