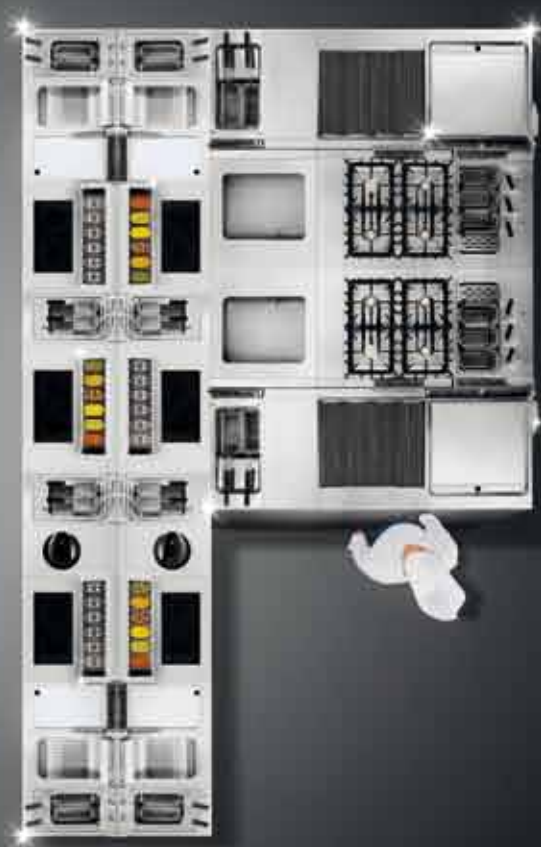
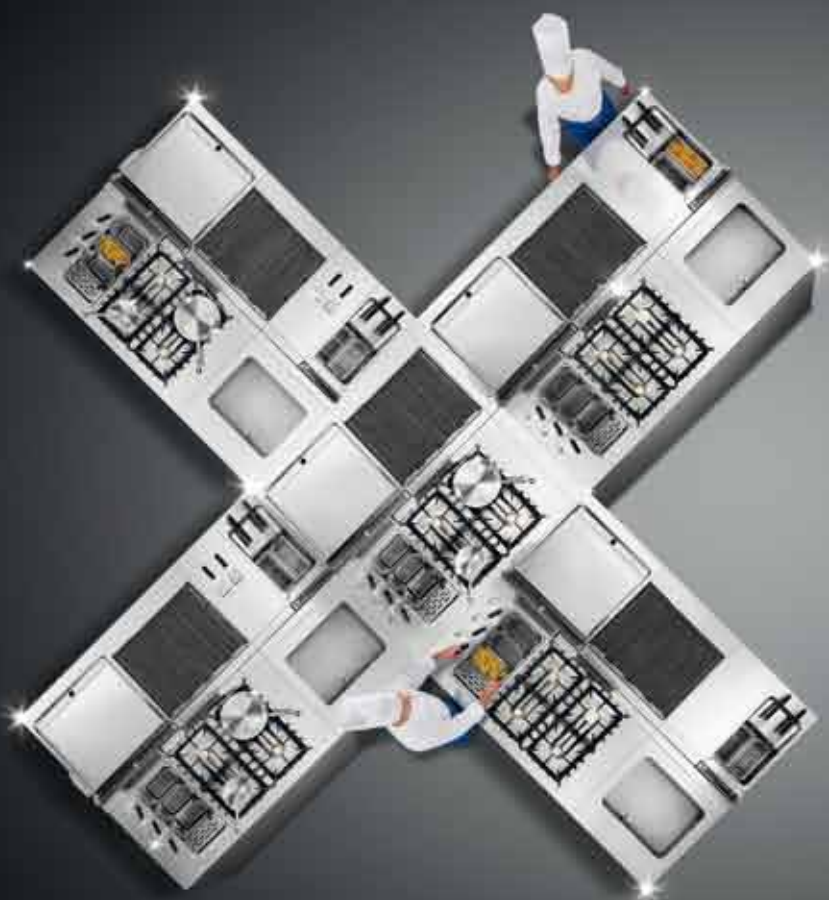


Thinking of you
Electrolux

900XP & 700XP



Professional
rdinary
Performance
eriences
eXemplary
Power
eXtraordinary
Productivity
eXcellent
Profitability
eXtraordinary
eXemplary
trust the eXPerience
eXemplary
Professi
eXperienced
eXperie

XP – Důvěra je ten rozdíl

eXPerience

eXtreme Power

- Tradice
- Inspirace
- Vývoj

- Opékací Desky^{HP}
- PowerGril^{HP}
- Indukční varné desky^{HP}
- Plynový Sporák^{HP} s hořáky
“Flower Flame”
- Automatická Fritéza^{HP}



eXtraordinary simPlicity

- Čištění
- IcyHot
- Automatický Vařič Těstovin
- Sklopná pánev "Duomat"
- Plynová konvekční trouba

eXtensive Profitability

- PowerGrill^{HP}
- Indukce
- Hořáky "Flower Flame"
- Vařiče Těstovin
- Chromované grilovací desky
- Fritézy

eXclusive Personality

- Kompletní nabídka
- Instalace
- Prodloužený servis

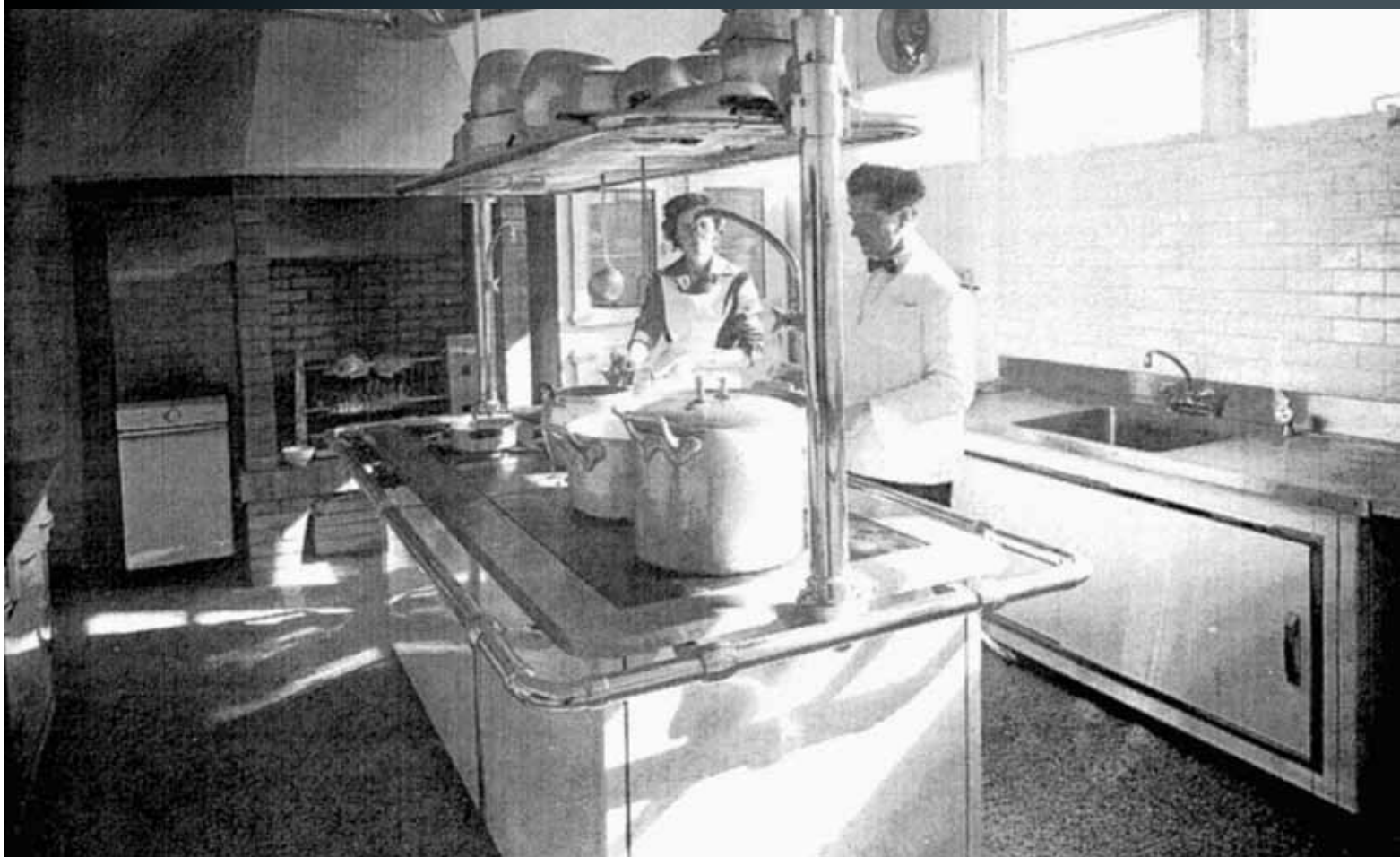




XP – to je zkušenost

XP – důvěřujte zkušenostem

XP - Electrolux Professional: nová modulární varná řada zrozena ze zkušeností pěti generací geniálních a nadšených kuchařů.



Axel Wenner-Gren, zakladatel koncernu Electrolux

Více než 200 modelů, plynových a elektrických, dvě modelové řady - 700XP a 900XP, nabízejí tu největší možnou variabilitu pro všechny typy kuchyňských prostorů.

Nejnovější vylepšení, jedinečný koncept IcyHot, který dovoluje kombinaci vysoce produktivního grilu nebo opékací desky s novou chladicí-mrazicí podstavbou. To je ideální řešení, mít všechny ingredience, které potřebujete okamžitě k vaření a v potřebném množství, vždy po ruce.

Minulost, zkušenost, inspirace

Když vstoupím do restaurace, uvažuji o dvou základních věcech: ta první je setkat se s šéfkuchařem, ta druhá je navštívit kuchyň. Zde sbírám zkušenosti:

Nikdy bych si nesedl ke stolu bez vědomí, že za každým pokrmem je tradice a nadšení pro přípravu. Také hledám lepší řešení, které odráží logiku a postupy laděné časem; nejlepší provedení, variabilní a jednoduché produkty.

Moji první kuchyni Electrolux jsem viděl v mládí, v malé restauraci před naším domem, která byla vybavena sporákem s velkým černým litinovým talem a bílými smaltovanými dveřmi se stříbrným nápisem.

Tato kuchyně byla spojena s výhledem do budoucnosti a svázána s historií člověka, který měl sen a dokázal ho realizovat, vyjadřující inovaci jako "kombinaci nadšení, věrnosti, důraznosti a víry, které inspirují důvěru v naši organizaci a produkty a víru v náš úspěch a naši budoucnost" (Axel Wenner-Gren, zakladatel koncernu Electrolux, 1908).

Originální vývojové myšlenky vždy pochází ze speciálního receptu. Je to dlouhá a tvořivá cesta s hlubokým vyznáním „pravidel umění“, bez kterých nelze zlepšovat, ale pouze improvizovat. Zkušeností je myšlena ochota promítnout minulost do vytváření budoucnosti.

Současnost, to je to co inspiruje vývoj Electroluxu v profesionální gastronomii: konstrukce solidních kuchyní, jejichž trvanlivost může být věčná a uspokojující požadavky pěti generací šéfkuchařů po více než jedno století, pomocí vysoké výkonnosti, snadného používání a ekologických řešení.

Budoucnost, vývoj, inovace

XP - nová modulární varná řada Electrolux zrozena ze zkušenosti, jako zdroje inspirace a víry v dlouhotrvající tradici profesionálních kuchyňských specialistů.

Když se na to podívám zpětně, uvědomuji si, že roky - neřeknu vám kolik – mi utekly, a že se časy změnilly od té doby, co jsem byl dítě a zahlédl ten starý smaltovaný sporák obklopen tisíci pánvemi a nádobím v srdci kuchyně, kde plameny byly pro kuchaře vším, jeho skutečné královny ...

Řady XP, svými rozměry, vlastnostmi a funkcemi, okamžitě ukazují svůj hlavní cíl: integrovat nároky moderní kuchyně s vývojem metod vaření a stravovacími styly (udržitelnost, multikulturalismus, zdraví a dobré pohody, ...), které splňují požadavky na modularitu a všestrannost, jsou stále více diferencované a vyžadují vysokou výkonnost a odolnost zařízení.

V prostředí, jako jsou hospůdky a restaurace s rychlou obsluhou, se vyžadují optimální varné výkony často v omezených prostorách, ale s vysokou produktivitou kuchyně, aniž by se zapomínalo na požadavky kuchařů a obsluhy hledající jednoduchost a účinnost.

Důvěra ve zkušenosti, to je spoléhat se na znalosti firmy Electrolux a na pocit jistoty s řadou XP. Protože nová modulární linka se zrodila z génia a vášně pěti generací kuchařů.

Málem jsem se zapomněl představit ...

Jmenuji se Alan Švand, narozen ve městě Stoke (Staffordshire, Velká Británie) v roce 1958 a od roku 2005 jsem Electrolux Executive Chef.





Máte menší restauraci či bistro?

Nový High-power
5kW indukční Wok:
maximální rychlost a
energetická účinnost

Indukční deska "Spicy":
vše co potřebujete k
dochucení vašich jídel
je na dosah!



Programovatelná
fritéza: jedinečné,
kompaktní řešení
pro spojení rychlosti
a kvality, vždy se
stejnými výsledky

Vysoce výkonná
5kW indukční deska,
perfektní pro Front
Cooking



...potom XP je skutečně to, co potřebujete.

Chromované grilovací
desky: připraví různé
druhy pokrmů s maximální
účinností a bez přenosu
chutí

Ohřívač hranolků a
smažených pokrmů:
 vynikající zařízení pro
udržení smažených
pokrmů na ideální teplotě
před servírováním

- Takřka volitelná instalace
dle Vašich individuálních
požadavků a zvyklostí



Hladké povrchy, lisované a
zaoblené pracovní plochy
pro rychlé a snadné čištění

Automatický vařič těstovin
pro opakovatelnou a
neměnnou kvalitu mnoha
druhů pokrmů



Provozujete klasickou restauraci?



Chromovaná grilovací deska:

připraví různé
druhy pokrmů
s maximální
účinností a bez
přenosu chutí a
vůní

Nezávislý systém zvedání košů:

zajišťující stále
stejnou kvalitu
produktu



Vařič těstovin: první plynový
vařič těstovin s kontinuální
regulací výkonu, šetřící
nežádoucí plýtvání energií

...potom XP je skutečně to,
co potřebujete.



PowerGrill^{HP}: nový
sálavý systém
ohřevu: bez rizika
ožehnutí nebo
spálení pokrmu

Plynové nebo
elektrické **fritézy s
„V“ tvarem vany**
pro prodloužení
životnosti oleje

Hladké povrchy a
lisované zaoblené
pracovní plochy
pro rychlé a snadné
čistění

- Plynové **konvekční**
trouby Electrolux:
vylepšené
řešení - výkon a
přizpůsobivost to jsou
vlastnosti, které vždy
potřebujete

Hořáky „Flower flame“:
exklusivní, vysoce účinný
systém. Plamen se přizpůsobí
jakémukoliv průměru pánve a
vyhřívá pouze její dno

Multifunkční Pánve:
nabízejí maximální flexibilitu
při použití jako fritézy,
smažicí pánve, grilovací
desky nebo vodní lázně

- Takřka volitelná
instalace dle Vašich
individuálních
požadavků a
zvyklostí



Hledáte řešení pro vaši závodní jídelnu?

Vysoce výkonná 5kW
indukční varná deska:
maximální rychlost a
energetická účinnost

Nepřerušované hladké
povrchy a lisované
zaoblené pracovní
plochy pro rychlé a
snadné čištění



Sklopná pánev Duomat:

jedinečné řešení
pro vaření a
smažení ve
velkém množství

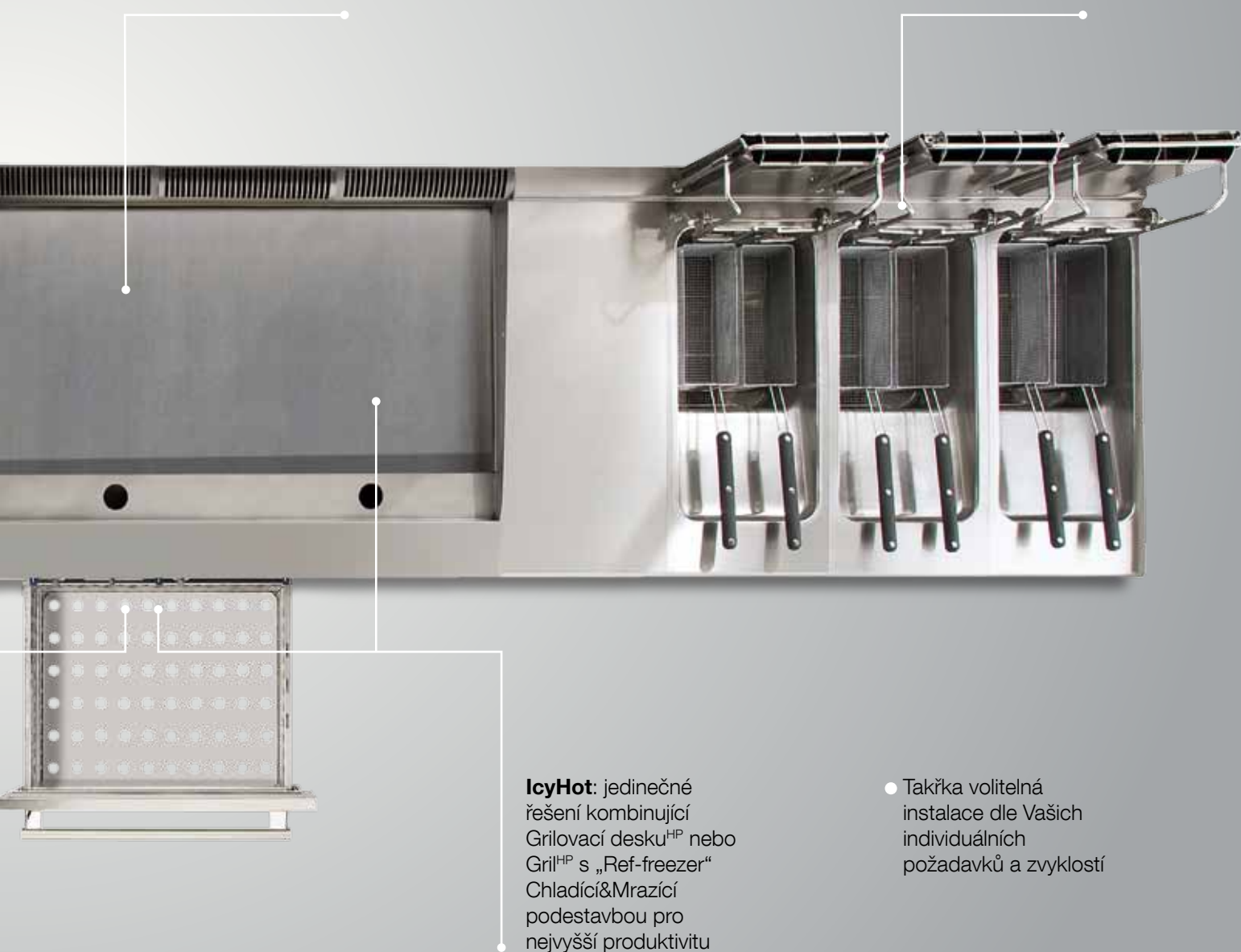
„Ref-freezer“ - chladicí&mrazící podestavba:

jedinečné řešení
Electrolux, dvě zařízení
v jednom, volitelný
režim nastavení jako
mrazící nebo chlazená
podestavba

...potom XP je skutečně to, co potřebujete.

Nová **Grilovací deska^{HP}**:
mimořádná šířka 120mm
pro nekonečné množství
porcí

Fritézy^{HP}: úžasné
řešení pro fritování
s prodlouženou
životností oleje



IcyHot: jedinečné
řešení kombinující
Grilovací desku^{HP} nebo
Gril^{HP} s „Ref-freezer“
Chladicí&Mrazicí
podstavbou pro
nejvyšší produktivitu

- Takřka volitelná
instalace dle Vašich
individuálních
požadavků a zvyklostí





XP - eXtrémní schoPnosti

Grilovací deska^{HP}



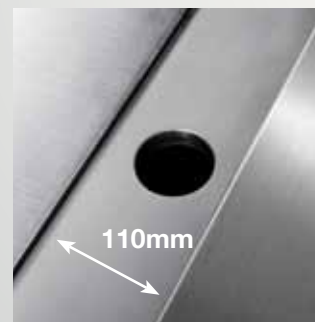
Mimořádná šířka 1200mm pro nekonečné množství porcí.



- ▶ 20mm silné, odolné dno z ocelolitiny pro lepší kontrolu tepelné energie. Pracuje s vysokou tepelnou setrvačností, takže teplota povrchu příliš neklesá ani při založení nové dávky grilovaných jídel a eliminuje čas obnovy. Zvlášť výhodné je v kuchyních, které potřebují připravit velké množství pokrmů v krátkém čase
- ▶ rovnoměrný ohřev po celé ploše bez chladných zón zajišťuje nejlepší výsledky bez ohledu na to, kde je umístěn pokrm. V důsledku toho, vlhkost uvolněná z potravin se odpařuje rovnoměrně a nevytváří připálená místa. Tím je zaručena ta nejlepší kvalita pokrmu
- ▶ extrémně velká (600x1200mm) grilovací plocha z ocelolitiny umožňuje přípravu více než 50 hamburgerů ve stejnou dobu a v několika málo minutách
- ▶ po celé délce je sběrný žlábek odvádějící tuk, 110mm široký s velkým vypouštěcím otvorem o průměru 60mm
- ▶ velká kapacita (3 litry) nádoby pro sběr tuku a šťáv



sběrná nádobka



žlábek s odtokovým otvorem



impozantní velikost grilovací plochy

Chromovaná grilovací deska



Maximální kvalita bez ohledu na váš recept. Deska plná masa, ryb a zeleniny současně.



Žádné riziko směšování chutí a vůní



Lisovaná grilovací plocha z jednoho kusu, s velkým odtokovým otvorem

- ▶ **chromovaný povrch** umožňuje kontaktní grilování bez zbytečného úniku tepelné energie do okolního prostředí. Veškerá energie je soustředěna na povrchu a snižuje tak dobu potřebnou k dosažení požadované teploty
- ▶ vaření na chromovaném povrchu zabraňuje směšování chutí a vůní při přechodu z jednoho typu pokrmu na jiný jako například příprava masa a ryb ve stejné době a udržení jejich vysoké kvality očekávané od vašich zákazníků
- ▶ snadné **čištění** díky vlisované opékačské ploše z jednoho kusu se zaoblenými rohy a odnímatelnou 3-strannou ochranou proti rozstříku
- ▶ modely s termostatickým řízením pro přesné nastavení teploty, příjemnější pracovní prostředí a **efektivnější využití energie**.
- ▶ **spádovaný** varný povrch umožňuje odvod oleje, tuků a šťáv, zatímco vybrané modely s vodorovnou deskou jsou ideální pro smažení „ve vlastní šťávě“
- ▶ vyberte si hladké nebo kombinované (hladké/vroubkované) grilovací desky dle vašich potřeb

PowerGril^{HP}



Vysoce výkonný plynový PowerGril – nové řešení pro menší spotřebu, ale vyšší výkon



Grilovací plocha s odnímatelnými rošty

- ▶ podpora zdravějšího vaření - žádné riziko připálení pokrmu díky zlepšenému sálavému topnému systému
- ▶ funkce „**Energy Control**“ zajišťuje přesnou regulaci výkonu. Při nepoužívání může být výkon udržován na minimu a podle potřeby rychle vzrůst na maximum. Tato funkce zvyšuje efektivitu a úspory energie
- ▶ Piezoelektrické zapalování pro snadné ovládání
- ▶ vysoce **efektivní** 10kW hořák pro každou 400mm širokou sekci
- ▶ rozsáhlý varný povrch s lehce odnímatelnými rošty (šířky 185,5mm)
- ▶ nízká pórovitost povrchu roštů umožňuje snazší čištění

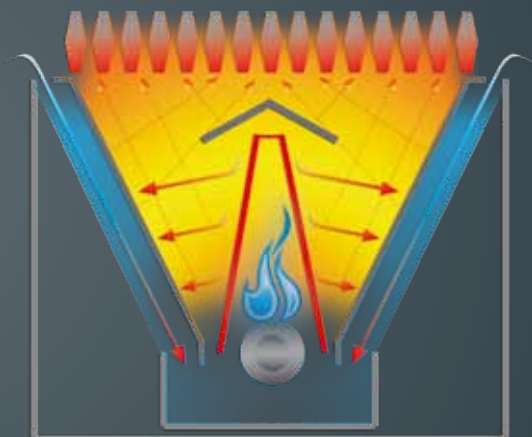


Systém sálavého ohřevu

► vysoce účinný sálavý systém ohřevu

Plamen zahřívá sálavý štít na teplotu **nad 700°C**. Teplo je pak vyzařováno směrem k deflektorům a na grilovací rošt, což zaručuje rovnoměrné rozložení teploty a vynikající výsledky grilování na celé varné ploše

Patent přihlášen



- Odnímatelné zářiče umožňují snadný přístup k hořákům pro snadné čištění
- Varný povrch dosahuje extrémně vysoké teploty (cca. 350°C), které napomáhají udržení šťavnatosti uvnitř pokrmu.
- Sálavé štíty z nerezové oceli AISI 441 jsou odolné proti vysokým teplotám a stárnutí



Velká, odnímatelná, 2 litrová sběrná zásuvka

- Velký odnímatelný 2 litrový zásobník na tuk a šťávy o stejné hloubce jako rošt; může být naplněn vodou pro usnadnění čištění

Indukční varné desky^{HP}



Rychlé a účinné!

Ideální řešení pro rychlou přípravu s nízkou spotřebou energií.



- ▶ Perfektní řešení vašich požadavků na přípravu pokrmů. Díky regulátoru výkonu, který umožňuje pracovat s nízkým výkonem pro delikátní recepty nebo s plným výkonem pokud je tak požadováno
- ▶ Výkonné **5kW** indukční zóny s kratším časem ohřevu
- ▶ Velká **úspora** energie (spotřeba o více než 50% menší než u plynového sporáku) díky zařízení pro detekci pánve, které aktivuje indukční zónu pouze po umístění pánve na její povrch
- ▶ Pohodlnější pracovní prostředí, protože ohřev je soustředěn pouze na dno pánve, žádané teploty je dosaženo rychleji a její rozptyl je menší
- ▶ Protože potřebné teploty bylo dosaženo rychleji, je možno přidat více postupů a tak zvýšit počet připravovaných pokrmů. Je ideální pro kuchyně potřebující obsloužit velký počet strávníků v krátkém čase
- ▶ Bezpečná obsluha a čištění, protože sklokeramický povrch se začne ohřívat až po přímém kontaktu pánve s indukčním povrchem



Sklokeramický povrch indukčního sporáku

HP Indukční desky “Spicy”



Vše co potřebujete k “okořenění” vašeho receptu máte na dosah ruky.



Indukční varné desky

- Indukční varná deska se 2 předními indukčními zónami (5kW každá) a zásobníkem na 6xGN1/9. Ideální řešení pro Váš **frontcooking**. Zásobník na gastronádoby je vybaven přepadem, který může být využit pro naplnění ledem na udržení ingrediencí v chladu.

Indukční Wok^{HP}



Uplatněte svojí tvořivost! Perfektní volba pro zeleninu, dušení a Asijskou kuchyni.



5kW indukční Wok

- Odolný sklokeramický WOK
- Vysoce výkonná **5kW indukční zóna** umožňuje velmi rychlou přípravu a optimální výsledky



Odolný sklokeramický povrch

Plynový Sporák^{HP}



Výkon a efektivita - vše v jednom! Vaření, dušení, grilování a fritování na neúčinnějších hořácích je dnes možné.



Jedinečné hořáky "flower flame"



Horní deska lisována z jednoho kusu, litinové rošty. Model je zobrazen s 3x6kW and 1x10kW hořáky

- ▶ S modelem HP dosáhnete nejvyšší produktivity, každý hořák má **10kW** výkon
- ▶ Jedinečné "**flower flame**" hořáky zaručují flexibilitu a vysokou efektivitu. Jeden hořák pro všechny vaše potřeby, díky jeho jedinečnému tvaru, který expanduje jak horizontálně tak i vertikálně, se přizpůsobí jakémukoliv průměru dna pánve a zajišťuje jeho maximální pokrytí. Dosáhne varné teploty mnohem rychleji a snižuje tepelné ztráty
- ▶ Lisovaný, hluboko tažený pracovní povrch z jednoho kusu pro snadnější čištění
- ▶ Hořáky jsou umístěny na zvýšeném prolisu, který tak chrání hořák při případném překypění pokrmu
- ▶ Odolné litinové sporákové mřížky vhodné i pro ty nejmenší varné nádoby



Automatická Fritéza^{HP}



Nabízí zákazníkům vysokou kvalitu a zdravé fritování.



- ▶ **900XP** - 23-litrová vana ve tvaru písmene „V“, s externím plynovým nebo elektrickým ohřevem nabízí výkon, efektivitu a schopnost rychle ohřát olej na fritovací teplotu zaručuje:
 - vyšší produktivitu i pro ty nejnáročnější kuchaře
 - zvýšenou hygienu bez pastí na špínu ve vaně, díky přesným laserovým svárům
 - **prodloužení použitelnosti oleje** (asi o 30%) díky rovnoměrnému rozložení ohřevu uvnitř vany
 - zaoblené rohy pro snadnější a bezpečnější čištění, bez přímého kontaktu s topnými tělesy
- ▶ Optimalizovaný, nepřímý topný systém zaručuje rovnoměrné prohřátí oleje a zajišťuje stále vynikající fritovací výsledky, křupavé a zlaté na povrchu a šťavnaté (ne uvařené) uvnitř
- ▶ Automatický systém **zvedání košů**, **programovatelný** v 5 různých programech
- ▶ Integrovaný systém **filtrace** oleje, který prodlužuje použitelnost oleje. Zabudované čerpadlem umožňuje rychlou a bezpečnou výměnu oleje
- ▶ Díky extrémně rychlému náběhu na provozní teploty je zaručena vyšší produktivita a klidné zvládnutí špičkových kapacit



Automatický systém zvedání košů

- ▶ **700XP** - 15 litrová ve tvaru písmene „V“, s externím elektrickým ohřevem
- ▶ Automatický systém **zvedání košů** se 2 nezávisle řízenými pohony
- ▶ Programovatelná řídicí jednotka s možností uložení až 5 různých kombinací teploty a časů







XP – extrémně snadné

Dokonce i ty nejobtížněji dostupná místa je možno čistit snadně.

Snadno odnímatelné rošty je možné bezpečně mýt v myčce

Chromované grilovací desky jsou lisované z 1 kusu, s hladce zaoblenými rohy

Pravouhlé, laserem řezané hrany pro lícování spojů

Vnější panely jsou z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite

Snadný přístup k hlavním komponentům





Plný výkon máte ve svých rukou

Jedinečné řešení – výkonný gril v kombinaci s novou chladicí-mrazicí podestavbou.



- Maximálně výkonný **PowerGrill^{HP}** nebo **Grilovací desky^{HP}** na nové chladicí-mrazicí „Ref-freezer“ podestavbě
- **Zvyšuje produktivitu** a maximalizuje pracovní postupy odstraněním zbytečného času při náběhu na nezbytný výkon
- Prostě si vyberte menu a nastavte „Ref-freezer“ podestavbu do režimu chladničky nebo mrazáku, přesně podle vašich potřeb



PowerGrill^{HP} na Ref-freezer podestavbě 1200mm



PowerGrill^{HP} 800mm na Ref-freezer podestavbě 1200mm



Výkon, produktivita a flexibilita - vše v jednom



2 zásuvky pro GN 2/1

- Snadné nastavení teploty mezi -20°C a +10°C
- 2 zásuvky pro GN 2/1, 150mm hluboké
- Vhodné pro umístění jakýchkoliv modelů řady 900XP
- Možnost instalace Ref-freezer podstavby na kolečka



Grilovací deska^{HP} na chladicí-mrazicí podstavbě 1200mm

Automatický Vaříč Těstovin^{HP}



Mimořádně všestranný, nejenom na těstoviny, ale i na vaření masa, zeleniny, brambor, rýže a mnoha dalších potravin.



- ▶ Vysoký výkon zajišťuje **infračervený topný systém**, umístěnému pod 20 litrovou vanou
- ▶ Přesná **termostatická regulace** intenzity vaření je ideální i pro perfektní regeneraci předvařených pokrmů
- ▶ Systém odplavování škrobové pěny minimalizuje "dobu odstávek", protože není zapotřebí časté kompletní obměny vody
- ▶ Díky technologii „**Rapid System**“ se doplňuje do vany již horká voda a vaření se tak výrazně urychlí, z kvalitní a zefektivní.
- ▶ Bezpečnostní prvky chrání vaříče těstovin před provozem bez napuštěné vody



Programovatelný ovládací panel

Plynové a elektrické vařiče těstovin



Nové vařiče těstovin Electrolux, ty jediné na trhu nabízejí “Energy Control”



- ▶ **S novými plynovými vařiči těstovin**, je teď konečně možné řídit výkon a intenzitu vaření, oproti původnímu pouhému spínání zap/vyp a pevnému nastavení teploty na 100°C
- ▶ **Úspora** energie a spotřeby plynu díky programu “stand-by” (pohotovost), který lze aktivovat pokud momentálně zařízení nepoužíváte
- ▶ **Ideální** pro přípravu delikátních pokrmů, které vyžadují nižší teplotu. Zvláště důležité pro zmrazené potraviny (např. předvařená pasta)
- ▶ Bez nutnosti elektrického připojení
- ▶ Nové **elektrické vařiče těstovin** nabízejí nový prvek - řízení systému infračerveného ohřevu umístěného pod vanou, který zajistí vyšší výkon a účinnost
- ▶ Díky **ESD - Energy Saving Device (systém zpětného získávání tepla)**; volitelné pro všechny modely; je doplňování vody horkou vodou bez výkyvů a jsou zajištěny nejlepší výsledky, zvyšuje se produktivita a snižují náklady. Úspory energie jsou zaručeny.

Automatický systém zvedání košů

Maximalizuje efektivitu práce, eliminuje stres a vaří vždy přesně.

- ▶ Snadno přeměníte běžný vařič těstovin na vařič s automatickým zdvihem koše
- ▶ **Programovatelný a automatický zdvihový systém** zaručuje opakovatelnost varného cyklu. Zajišťuje vždy stejnou kvalitu pokrmu díky plnému automatickému procesu
- ▶ Možnost uložit 9 varných časů do digitální paměti
- ▶ Snadné ovládání, automatickou funkci zdvihu koše lze aktivovat tlačítkem. Pokud je to nutné lze používat i ruční zdvih
- ▶ 200mm šířka, se 3 držáky košů z nerezové oceli pro řadu XP900 nebo 2 držáky pro XP700
- ▶ Umístění košů je buď na jedné straně vařiče těstovin pro maximální flexibilitu nebo na obou stranách pro umožnění zvedání až 6 malých košů u řady XP900 (4 malé koše u XP700)



900XP - systém zdvihání košů se 3 držáky

Sklopné pánve



Bezproblémové vaření, pečení a smažení i ve velkých objemech.



► 900XP sklopné pánve s novým varným povrchem **Duomat** (slitina vybraných nerezových ocelí) je nejlepším řešením pro udržení konstantní teploty v celém varném objemu. Zajišťuje lepší tepelnou stabilitu a ochranu proti korozi

► **Nový** plynový nebo elektrický **topný systém** je uchycen ke dnu pánve a pohybuje se společně s vanou i během sklápění, pro maximální bezpečnost obsluhy a z hygienických důvodů

► Termostatická regulace teploty v rozsahu od 120°C do 300°C

► Zpevněné víko je při otevírání vyváženo a vybaveno madly z nerezové oceli pro snadnou a ergonomickou obsluhu. Při zavření lze víko také využít jako pracovní plochu

► Manuální sklápěcí systém umožňuje přesné ovládání a lehkost při sklápění (jsou také k dodání modely s automatickým sklápěním)



Nová konstrukce výpustního výklenku



Manuální sklápění s přesným ovládáním

Multifunkční pánve

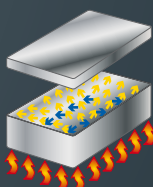


4 zařízení v jednom! Lze ji využít jako grilovací desku, sklopnou pánev, kotel nebo vodní lázeň. Je nezbytná pro každou kuchyň vyžadující maximální flexibilitu.



► Mimořádně univerzální se širokou paletou využitelných funkcí.

► 11 nebo 22 litrová vana z nerezové oceli 304 AISI s 15mm dvouvrstvým dnem (12mm spodní vrstva z ocelolitinu a 3mm silná horní vrstva z nerezové oceli 316 AISI) zajišťuje vždy uniformní přípravu



► Zaoblené rohy a okraje pro snadné čištění

► Termostaticky regulovaná teplota v rozsahu od 100°C do 250°C pro přesnou přípravu delikátních pokrmů

► Velký vypouštěcí otvor dovolující rychlé a bezpečné vypuštění například přímo do GN nádob

► Příslušenství v ceně: zátka, škrabka na hladké povrchy a výpustní nástavec



Použití jako grilovací deska



Bezproblémové vaření a dušení

Plynová konvekční trouba



Výkon a flexibilita zároveň



- ▶ Plynová konvekční trouba (šířky 800mm) je jedinečný a flexibilní doplněk k 900XP modulární varné řadě
- ▶ Čas přípravy je významně redukován(až o 50%) v porovnání s tradiční statickou troubou
- ▶ Zvýšená produktivita při přípravě na 2 vsunech GN 2/1, maximalizace kuchyňských operací
- ▶ Zvýšená flexibilita, díky možnosti pracovat s konvekční troubou jako se statickou troubou jednoduchým vypnutím ventilátoru a vytvořením ideálních podmínek na tvorbu nejlepších výsledků pro všechny druhy operací
- ▶ Vnitřní komora je z černě smaltované oceli pro maximalizaci tepelné efektivity
- ▶ Rozsah provozních teplot je od 120°C do 280°C
- ▶ Piezoelektrické zapalování pro snadné ovládání
- ▶ Kombinace konvekční trouby a:
 - 4 otevřených hořáků
 - grilovací desky s kombinovaným povrchem
 - plynového tálového sporáku
 - plynového tálového sporáku s dodatečnými otevřenými hořáky



Pečení na 2 vsunech GN 2/1







XP pro eXtra Profitabilitu

XP vám šetří peníze a náklady při současném respektování životního prostředí.



PowerGrill^{HP}

Efektivita a úspora nákladů.

Díky vysoké účinnosti nového topného sálavého systému a přesné regulaci výkonu, může být výkon při nepoužívání snížen na minimum a rychle nastaven zpět na potřebnou maximální úroveň, zvýší se efektivita a uspoří náklady. Navíc je pouze na obsluhu grilu, jak velkou část grilu bude chtít využívat, resp. zahřívat.

Indukce

Vysoký výkon tohoto topného systému spolu s automatickou funkcí detekce nádob (ohřev začne až po kontaktu pánve s povrchem) radikálně sníží spotřebu energie a rozptýl tepla do pracovního prostoru.



Hořáky Flower Flame

Tento jedinečný systém umožňuje přesné natavení plamene podle průměrů pánve. Ohřev je koncentrován pouze na dno a neohřívá pracovní prostor.





Chromovaná Grilovací deska

Chromovaný povrch usnadňuje lepší kontakt tepelné energie s pokrmem a zajišťuje tak nižší tepelnou disperzi pro lepší pracovní prostředí. Veškerá energie je koncentrována na ohřev povrchu a redukuje se čas nutný na dosažení požadované teploty.

Vaříče Těstovin s Energy Control a Energy Saving Device

Plynové XP vaříče těstovin jsou jediná zařízení nabízející úplnou regulaci výkonu (Energy Control), která umožňuje přesné nastavení výkonu a intenzity vaření s možností využití i nižších teplot.

ESD - Energy Saving Device (systém zpětného získávání tepla); volitelné pro všechny modely; využívá zbytkové teplo z vypouštěné horké vody pro doplňování vany přehřátou čerstvou vodou, zvyšuje se produktivita a snižují náklady. Úspory energie jsou zaručeny.



Fritézy

Díky „V-tvaru“ fritovací vany se prodlouží použitelnost oleje o 30%, což je významná úspora. V konečném důsledku méně výměn oleje vede k nižším nákladům za likvidaci použitého oleje a úspoře času.



Electrolux to je síla, klid a vyváženost

Electrolux je přední světový výrobce domácích spotřebičů a zařízení pro profesionální použití, prodávající každoročně více než 40 milionů produktů zákazníkům na více než 150 trzích. Společnost se zaměřuje na inovace, které jsou důmyslně navrhovány a založeny na rozsáhlém zákaznickém průzkumu, pro naplnění požadavků zákazníků a profesionálů.

90 let inovací a vývoje

Axel Wenner-Gren, zakladatel značky Electrolux, stanovil zásady, na kterých se společnost stále rozvíjí. Jeho sen o zlepšení kvality života měl zásadní dopad na domácnosti po celém světě. Dnešní Electrolux je i po 90 letech světovou jedničkou v oblasti domácích spotřebičů, jakož i zařízení pro profesionální použití.

„Thinking of you“, nebo-li „Myslíme na vás“, vyjadřuje záměr zn. Electrolux udržet nepřetržitý kontakt se zákazníkem, ať už je to v otázkách vývoje výrobku, projektování, výroby, marketingu, logistiky nebo služeb.

Udržitelnost

Naším cílem je pozitivně přispět k udržitelnému rozvoji, jak v rámci našich činností, tak i našich výrobků.

Neustále pracujeme na snížení spotřeby energií našich produktů a emisí z našich továren. Pečujeme o to, aby s našimi zaměstnanci a obchodními partnery bylo zacházeno spravedlivě a snažíme se být dobrými sousedy v komunitách ve kterých působíme. To je cílem integrace našeho pojmu „udržitelnost“ a našeho záměru na řešení klíčových problémů ovlivňujících naše podnikání.

Interní směrnice, postupy a iniciativy nám pomáhají zajistit ekologický provoz, etické řízení a personalistiku soustředěnou na bezpečné pracovní prostředí kdekoli působíme. Aplikujeme rozsáhlé systémy řízení založené na ISO14001 a ISO9001. Pomocí našeho vlastního programu systému řízení ALFA (Awareness-Vnímání, Learning-Vzdělávání, Feedback-Zpětná vazba, Assessment-Hodnocení) řízeného kodexem praxe a dodržováním prostřednictvím programů EPA (hodnocení vlivu na životní prostředí) se nám daří zvládat veškeré požadavky související s pozitivním přístupem k ochraně životního prostředí.

Kdekoli ve světě působíme, snažíme se být zodpovědným hráčem. Naše každodenní praxe zahrnuje také neustálé monitorování a sledování našich dodavatelů s cílem neustálého udržování vysokých standardů v pracovní etice a ochraně životního prostředí.

Věříme, že tento postup snižuje rizika v našem podnikání a zvyšuje naši dlouhodobou životaschopnost na trhu.





DOW JONES INDEX ŠVĚTOVÉ UDRŽITELNOSTI

V roce 2009 byl Electrolux již podesáté zahrnut do prestižního Dow Jones Sustainability World Index, prvního světového akciového indexu, který sdružuje přední společnosti řídící se odpovědnými a udržitelnými postupy, se zvláštním důrazem na životní prostředí a sociální otázky.



UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux participuje v OSN Global Compact, mezinárodní iniciativě, která sdružuje mezinárodní společnosti, agentury OSN, pracovní a občanské sdružení podporující desatero všeobecně uznávaných principů v oblasti lidských práv, práce, životního prostředí a antikorupce.



WWF

Od roku 1993 spolupracují společnosti Electrolux a Ekologický institut WWF na podpoře lepšího vnímání péče o životní prostředí. Tato činnost začala již tehdy, kdy ještě neexistovaly žádné jiné obdobné certifikace a WWF vybral "nejzelenější" produkty a doporučil je těm spotřebitelům, kteří byli nejvíce citliví na energetickou účinnost.



CERTIFIKACE UK - ECA

Certifikace UK - ECA (Enhanced Capital Allowance) se uděluje nejúčinnějším výrobkům z hlediska úspory energie. Tyto produkty jsou kontrolovány a zahrnuty do ETL (Energy Technology List - seznam energetických technologií), který potvrzuje jejich vysokou energetickou účinnost. Produkty zahrnuté do seznamu ETL získávají významné dlouhodobé finanční výhody za snižování emisí CO₂.



SUSTAINABLE ENERGY AWARD

V roce 2007 udělila Evropská komise tuto cenu společnosti Electrolux v kategorii "Corporate Commitment" (Společenský závazek), pro její neutuchající úsilí vedoucí ke snížení spotřeby energií v továrnách, produktech a službách a za úsilí směřující k výchově spotřebitelů k vědomí o důležitosti udržitelného rozvoje.



FTSE4Good

FTSE 4 GOOD

Od roku 2000 je Electrolux zahrnut do programu FTSE4Good, který měří a odměňuje výkonnost společností, které splňují celosvětově uznávané standardy společenské odpovědnosti. FTSE je nezávislá společnost, podporovaná burzou London Stock Exchange a časopisem Financial Times.



RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

RoHS je zkratka názvu evropské směrnice 2002/95/ES Restriction of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment, ("Omezení užívání některých nebezpečných látek v elektronických a elektrických zařízeních"), vydané 27. ledna 2003 Důsledná vnitřní nařízení, v mnoha ohledech přísnější než zákon, omezují výběr materiálů a přispívají k naplňování litery evropské směrnice RoHS (přijaté v roce 2003 Evropskou unií), která brání společnostem v užívání nebezpečných materiálů a komponentů uvedených na seznamu Restricted Material List.



NIZOZEMSKO - EIA

EIA (Energy Investment Allowance) - odpočet energetických investic) tento program daňových úlev poskytuje přímé finanční pobídky pro nizozemské společnosti, které investují do úspor energií a udržitelnosti zařízení.



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux je součástí programu KLD Global CLIMATE 100, který sleduje 100 společností na světě s největším potenciálem pro snižování okamžitých a dlouhodobých příčin klimatických změn. KLD, ve spolupráci s mezinárodním institutem Global Energy Network Institut (GENI), vytvořil program KLD Global Climat 100 na podporu trvale udržitelných investic.



CERTIFIKACE ISO 14001

Od roku 1995 dosáhly výrobní závody Electrolux Professional tohoto významného certifikátu, které pomáhá firmám zlepšovat kvalitu práce a produkce s ohledem na životní prostředí. Od začátku roku 1996 byla spotřeba vody a energie na každý vyrobený kus snížena o 50% a 20%.



NIZOZEMSKO - GASTEC

Kiwa Gastec je vedoucí evropskou agenturou v oblasti testování a certifikace plynu a souvisejících produktů. Kiwa Gastec provádí certifikační zkoušky a osvědčuje produkty a systémy jak v řízení tak i v jakosti. Hodnotí bezpečnost, účinnost a kvalitu bezpečnostních a kontrolních zařízení, distribuci, montáž potrubních systémů a zařízení. Konvektomaty Electrolux air-o-steam® dosáhly dvojí Gastec certifikace a to jak pro vysokou účinnost tak i pro nízké emise znečišťujících látek (CO a NOx).



DÁNSKO - DEST (DANISH ENERGY SAVING TRUST)

DEST je nezávislá společnost v rámci dánského ministerstva energetiky a životního prostředí, která podporuje účinnější využívání elektrické energie.





XP pro eXkluzivní Personifikaci



Plynové sporáky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Litinové sporákové mřížky (standard)
- Nerezové sporákové mřížky (volitelné)
- Vysoce účinné hořáky "flower flame"
- Zařízení pro kontrolu zhasnutí plamene hořáků
- Chráněný zapalovací plamínek

Trouby

- Zapuštěné, dvouplášťové, izolované dveře s lisovaným vnitřním panelem pro těsné uzavření a lepší hygienu
- Vnitřní prostor trouby v nerezové oceli s žebrovaným dnem (5mm litina pro 900XP a 2mm černě smaltovaná ocel pro 700XP)
- Trouba se 3 polohami pro GN 2/1
- **Plynová trouba** s nerezovým, vysoce účinným, atmosférickým centrálním hořákem s optimalizovaným spalováním, se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene a piezoelektrickým zapalováním. Nastavitelný termostat:
 - 900XP od 120°C do 280°C
 - 700XP od 110°C do 270°C
- **Elektrická trouba** s oddělenými termostaty pro horní a spodní topná tělesa. Nastavitelný termostat:
 - 900 XP od 110°C do 285°C
 - 700 XP od 140°C do 300°C

900 řada

- 2, 4, 6, nebo 8 hořáků
- 6 a 10 kW hořáky
- modely bez podstavby
- s plynovou statickou nebo konvekční troubou
- s rozšířenou plynovou troubou, 1200mm
- s elektrickou statickou troubou
- šířky modulů 400, 800, 1200, 1600mm

700 řada

- 2, 4, nebo 6 hořáků
- 5,5 kW hořáky
- modely bez podstavby
- s plynovou statickou troubou
- s elektrickou statickou troubou
- šířky modulů 400, 800, 1200mm



Plynové tálové sporáky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Odolný litinový tál
- Varný povrch s maximální teplotou 500°C v centru tálu, postupně se snižující na 200°C na okrajích
- Jeden centrální hořák s optimalizovaným spalováním a zařízením na kontrolu zhasnutí plamene
- Piezoelektrické zapalování
- Chráněný zapalovací plamínek

Trouby

- Zapuštěné, dvouplášťové, izolované dveře s lisovaným vnitřním panelem pro těsné uzavření a lepší hygienu
- Vnitřní prostor trouby v nerezové oceli s žebrovaným dnem (5mm litina pro 900XP a 2mm černě smaltovaná ocel pro 700XP)
- Trouba se 3 polohami pro GN 2/1
- **Plynová trouba** s nerezovým, vysoce účinným, atmosférickým centrálním hořákem s optimalizovaným spalováním, se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene a piezoelektrickým zapalováním. Nastavitelný termostat:
 - 900XP od 120°C do 280°C
 - 700XP od 110°C do 270°C

900 řada

- model bez podstavby, šířka 800mm
- s plynovou statickou troubou nebo konvekční troubou
- tálový sporák + 2 otevřené hořáky, šířky 800 a 1200mm

700 řada

- model bez podstavby, šířka 800mm
- s plynovou statickou troubou
- ½ tál + 2 otevřené hořáky, šířka 800mm
- 1/1 tál + 2 otevřené hořáky, šířka 1200mm
- 2 hořáky + ½ tál + 2 hořáky, šířka 1200mm



Plynové ohřívací desky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Hladká deska z ocelolity
- Hořáky z nerezové oceli s automatickou stabilizací plamene. Každý hořák má 2 větve se 4 řadami plamene
- Piezoelektrické zapalování
- Chráněný zapalovací plamínek

900 řada

- modely bez podstavby, šířky 400 a 800mm



Elektrické sporáky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Litinové plotny s bezpečnostním termostatem, hermeticky utěsněný pracovní povrch
- Individuálně regulované plotny, (každá 4kW pro 900XP – a každá 2,6kW pro 700XP), se stupňovitou regulací

Trouby

- Zapuštěné, dvouploškové, izolované dveře s lisovaným vnitřním panelem pro těsné uzavření a lepší hygienu
- Vnitřní prostor trouby v nerezové oceli s žebrovaným dnem (5mm litina pro 900XP a 2mm černě smaltovaná ocel pro 700XP)
- Trouba se 3 polohami pro GN 2/1
- **Elektrická trouba** s oddělenými termostaty pro horní a spodní topná tělesa.
Nastavitelný termostat:
 - 900 XP od 110°C do 285°C
 - 700 XP od 140°C do 300°C

900 řada

- 2 nebo 4 čtvercové plotny
- modely bez podestavby, šířky 400 a 800mm
- s elektrickou statickou troubou

700 řada

- 2, 4, nebo 6 kruhových ploten
- 4 čtvercové plotny
- modely bez podestavby, šířky 400, 800, 1200mm
- s elektrickou statickou troubou



Elektrické tálové sporáky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Hladký tál z ocelolitinu
- Individuálně regulované varné zóny

900 řada

- model bez podestavby, šířky 400mm

700 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800mm



Indukční varné desky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Vysoce odolný proti nárazu, 6mm silný, skleněný varný povrch Ceran®
- Nezávisle řízení indukční zóny:
 - 5kW (Ø 230mm pro 700XP – 280mm pro 900XP)
 - 3,5kW (Ø 230mm pro 700XP)
 s ochrannými prvky proti přehřátí
- Řídicí panel s 9 výkonovými hladinami a světelným indikátorem zapnuté zóny

700XP Indukční Wok bez podestavby

- Vysoce odolná proti nárazu, 6mm silná, skleněná Ceran® miska Wok
- Jedna indukční zóna s ochrannými prvky proti přehřátí
- Řídicí panel s 9 výkonovými hladinami a světelným indikátorem zapnuté zóny

700XP HP Indukční desky "Spicy"

- Nezávisle řízené 2 indukční zóny, každá 5kW (Ø 230mm) s ochrannými prvky proti přehřátí
- zásobník na 6 x GN1/9

900 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800mm

700 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800mm



Sklokeramické varné desky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Vysoce odolný proti nárazu, 6mm silný, skleněný varný povrch Ceran®
- Nezávisle řízené varné zóny s infračerveným ohřevem
 - 900XP Ø 300mm 3,4 kW
 - 700XP Ø 230mm 2,2 kW
- Soustředná tělesa umožňují volbu varné plochy v závislosti na velikosti varné nádoby
- Varovné světlo indikuje zbytkové teplo povrchu topné zóny, k zajištění bezpečnosti obsluhy

Trouby

- Zapuštěné, dvouplášťové, izolované dveře s lisovaným vnitřním panelem pro těsné uzavření a lepší hygienu
- Vnitřní prostor trouby v nerezové oceli s žebrovaným dnem (5mm litina pro 900XP a 2mm černě smaltovaná ocel pro 700XP)
- Trouba se 3 polohami pro GN 2/1
- **Elektrická trouba** s oddělenými termostaty pro horní a spodní topná tělesa. Nastavitelný termostat:
 - 900 XP od 110°C do 285°C
 - 700 XP od 140°C do 300°C

900 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800mm

700 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800mm
- s elektrickou statickou troubou, šířka 800mm



Grilovací desky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Grilovací deska (tl. 15mm pro 900XP a 12mm pro 700XP) pro rovnoměrnou distribuci tepla
- Povrch z ocelolitiný nebo tvrdě chromovaný
- Velký vypouštěcí otvor a zásuvka na zachytávání tuku
- Zvětšený zásobník na sběr tuků (volitelný)

Plynové modely 900XP

- Povrch z ocelolitiný - termostatická regulace, bezpečnostní termostat, rozsah teplot od 90°C do 280°C
- Povrch z ocelolitiný - rozsah teplot od 210°C to 420°C
- Tvrdě chromovaný povrch, termostatická regulace, bezpečnostní termostat, rozsah teplot od 130°C do 300°C

Plynové modely 700XP

- Povrch z ocelolitiný - rozsah teplot od 210°C do 400°C
- Tvrdě chromovaný povrch, termostatická regulace, bezpečnostní termostat, rozsah teplot od 130°C do 300°C

Piezoelektrické zapalování

Elektrické modely

- Nerezová slitina Incoloy armující topná tělesa pod varnou deskou
- Termostatická regulace; bezpečnostní termostat
 - rozsah teplot 120°C do 280°C (900XP)
 - rozsah teplot 110°C do 300°C (700XP)
- Plynová trouba s nerezovým, vysoce účinným, atmosférickým centrálním hořákem s optimalizovaným spalováním, se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene a piezoelektrickým zapalováním. Nastavitelný termostat:
 - 900XP od 120°C do 280°C
 - 700XP od 110°C do 270°C
- Elektrická trouba s oddělenými termostaty pro horní a spodní topná tělesa. Nastavitelný termostat:
 - 900 XP od 110°C do 285°C
 - 700 XP od 140°C do 300°C

900 řada

- povrch z ocelolitiný (hladký, vroubkovaný, kombinovaný)
- tvrdě chromovaný povrch (hladký nebo kombinovaný)
- modely bez podestavby, šířky 400, 800mm
- na plynové nebo elektrické statické troubě
- HP verze bez podestavby, plyn, povrch z ocelolitiný, 1200mm

700 řada

- povrch z ocelolitiný (hladký, vroubkovaný, kombinovaný)
- tvrdě chromovaný povrch (hladký nebo kombinovaný)



Grily

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Odnímatelné 3-stranné ochrany proti ostříku z nerezové oceli
- Volně stojící modely – oboustranný litinový rošt - strukturovaný pro maso a hladký pro rybu a zeleninu
- Plynové modely bez podestavby – litinové rošty
- Elektrické modely bez podestavby – nerezové rošty

Škrabky na rošt jako standardní vybavení

Plynové Grily

- Hořáky z nerezové oceli s kontrolou selhání plamene a krycími stříškami

Elektrické Grily

- Nerezová slitina Incoloy armující topná tělesa pod varnou deskou
- Indikační kontrolka zapnutí

700XP Plynové Lávé Grily

- Lávé kameny pro specifickou vůni
- Hořáky z nerezové oceli s kontrolou selhání plamene a krycími stříškami

HP Plynové PowerGrilly

- Vysoce účinný sálavý topný systém (patentováno)
- Hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, s kontrolou selhání plamene a ochranou zapalovacího plamínku a piezoelektrickým zapalováním
- Max. teplota na varném povrchu 350°C
- Odolné, odnímatelné litinové rošty
- Objemné sběrné zásuvky na tuk a šťávy, 1 na každý hořák

900 řada

- plynové nebo elektrické modely
- volně stojící, šířky 400, 800mm
- HP Plynové PowerGrilly, šířky 400, 800, 1200mm

700 řada

- plynové nebo elektrické modely
- modely bez podestavby, šířky 400, 800mm
- samostatně stojící modely
- HP Plynové PowerGrilly, šířky 400, 800mm



Ohřívač hranolků a smažených pokrmů

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Perforované falešné dno
- Infračervená vyhřevná lampy umístěná na zadní straně jednotky
- Spínač Zap/Vyp
- Vhodné pro GN1/1, max. výšky 150mm

900 řada

- model bez podstavby, šířky 400mm

700 řada

- model bez podstavby, šířky 400mm



Fritézy

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Robustní ventily na vypouštění oleje
- Termostatická regulace teploty s bezpečnostním termostatem na ochranu proti přehřátí

Rozsah teplot

- až do 18 litrů, plynový/elektrický - od 105°C do 185°C
- 23 litrový plynový - od 120°C do 190°C
- 23 litrový elektrický - od 110°C do 185°C

Plynové fritézy

- „V-tvar“ vany s externími, vysoce efektivními hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, zařízení na kontrolu selhání plamene, chráněný zapalovací plamínek a piezoelektrické zapalování

Elektrické fritézy

- „V-tvar“ vany s externími, vysoce efektivními výkonnými infračervenými topnými tělesy

900XP - 23 litrové HP fritézy

- elektronické řízení teploty, nastavení varného času, hlavní vypínač, nastavení skutečné teploty, uložení varných programů
- automatická filtrace oleje a automatický doplňovací systém
- automatické zvedáním košů

Plynová fritéza s trubkovými hořáky

- Ideální na obalované pokrmů
- Plynová trubice uvnitř fritovací vany vytváří „chladnou zónu“ pro zachycení zbytků jídla
- Hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, zařízení na kontrolu proti zhasnutí plamene a chráněný zapalovací plamínek
- Termostatická regulace teploty od 110°C do 190°C
- Bezpečnostní termostát na ochranu proti přehřátí
- Piezoelektrické zapalování

900 řada

- plynový nebo elektrický ohřev, externí ohřev nebo topná tělesa ve vaně
- 1 nebo 2 fritovací nádoby
- 15 litrů, 18 litrů, 23 litrů
- šířka 400, 800mm
- 23 litrová fritéza s trubkovými hořáky, délky 400mm
- 110 litrová fritéza s posuvnými koši (1x110L a 2x110L)

700 řada

- 2x5 litrů, 7 litrů, 12 litrů, 14 litrů, 15 litrů
- plynový nebo elektrický ohřev, externí ohřev nebo topná tělesa ve vaně
- 1 nebo 2 fritovací vany
- modely bez podstavby, šířky 400, 800mm
- 34 litrová fritéza s trubkovými hořáky, šířky 800mm



Variče těstovin

- Lisovaná pracovní deska z jednoho kusu nerezové oceli (2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP) s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Vany z nerezové oceli **316L AISI**
- Bezpečnostní termostát na ochranu proti provozu bez vody
- Systém s kontinuálním doplňováním vody s možností regulace
- Vypouštění ručním kulovým ventilem pro rychlé vyprázdnění
- Automatický systém zvedání košů (volitelné)

Plynové modely

- „Energy control“ pro přesnou regulaci výkonu
- Individuálně řízené vysoce výkonné hořáky (jeden pro každou nádobu), umístěné pod vanou se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene, zapalovací plamínek a piezoelektrické zapalování
- Není třeba elektrického připojení

Elektrické modely

- **Infračervený** topný systém umístěný pod vanou

700XP HP Automatický varič těstovin

- 4 různé varné cykly podle výkonu
- programovatelný automatický zdvih košů (možnost uložit do paměti 5 různých varných časů na koš)

900 řada

- 40 litrů, plyn/elektrika, 1 nebo 2 vany, šířky 400, 800mm
- 150 litrů, plyn/elektrika/pára, 1 nebo 2 vany, automatika, šířky 800, 1600mm
- 190 litrů, plyn/elektrika/pára, 1 vana, automatika, šířky 1200mm

700 řada

- HP automatický model, 20 litrů, elektrický
- 24,5 litrů, plyn/elektrika, 1 nebo 2 vany, šířky 400, 800mm



Vodní lázeň

- Lisovaná pracovní deska z jednoho kusu nerezové oceli (2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP) s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Vhodná pro GN 1/1, max. výška 150mm
- Provozní teplota od 30°C do 90°C
- Značka maximální hladiny vody je vyznačena na stěně nádoby
- Manuální plnění vody (vodní plnicí kohout lze objednat zvlášť)
- Kohout na vypouštění vody umístěn vpředu

900 řada

- plynové nebo elektrické modely
- modely bez podstavby, šířky 400, 800mm

700 řada

- elektrické modely
- modely bez podstavby, šířky 400, 800mm



Varné kotle

- Vana a dvojitě víko z nerezové oceli
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Lisovaná vložka a víko jsou z nerezové oceli 316 AISI
- Hlubokotažená vložka se zaoblenými rohy
- Bezpečnostní ventil zaručuje správný pracovní tlak u modelů s nepřímým ohřevem
- Manometrické řízení provozu varného kotle
- Solenoidový ventil pro doplňování horkou nebo studenou vodou
- Vnější ventil pro manuální odvětrání duplikátoru během fáze nahřívání, u modelů s nepřímým ohřevem
- Uzavřený topný systém zabraňuje plýtváním energie u modelů s nepřímým ohřevem
- Vysoká kapacita vypouštěcího ventilu pro vypouštění kotle.

Plynové modely

- Hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, kontrola zhasnutí plamene, omezovač teploty a chráněný zapalovací plamínek

Elektrické modely

- Topná tělesa s regulací výkonu, omezovač teploty a tlakový spínač

Přímý ohřev

- hořáky ohřívají přímo dno varné vložky
- pokrmy mohou dosáhnout vyšší teploty než u nepřímého ohřevu

Nepřímý ohřev

- využití integrované nasycené páry při 110°C ve dvojitě plášti
- spínání tlakovým regulátorem
- modely také s automatickým doplňováním duplikátoru

900 řada

- kulaté kotle, 60 litrů, 100 litrů, 150 litrů, šířka 800mm
- hranaté kotle, 250 litrů, šířky 1200mm
- plynový nebo elektrický ohřev
- přímý nebo nepřímý ohřev

700 řada

- kulaté kotle, 60 litrů, šířka 800mm
- plynový nebo elektrický ohřev
- přímý nebo nepřímý ohřev



Sklopné Pánve

- Vana se zaoblenými rohy, s dvouplášťovým víkem z nerezové oceli
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Varný povrch z nerezové oceli nebo z ocelolitin
- Varný povrch u "Duomat" 900XP (kombinace několika druhů nerezových ocelí) zlepšuje tepelnou stabilitu, zabraňuje deformacím varného povrchu a je více odolný korozi
- Vysoce přesný manuální nebo motorový sklápěcí systém

Plynové modely

- Hořáky s optimalizovaným spalováním, kontrola zhasnutí plamene a piezoelektrické zapalování s elektronickým řízením plamene
- Hořáky uchyceny ke dnu pánve se pohybují společně s vanou i během sklápění
- Termostatická regulace teploty
 - 900 XP od 120°C do 300°C
 - 700 XP od 90°C do 290°C

Elektrické modely

- **Infračervený ohřev** umístěný pod varným povrchem
- Topnice uchyceny ke dnu pánve se pohybují společně s vanou i během sklápění
- Termostatická regulace teploty
 - 900 XP od 120°C do 300°C
 - 700 XP od 120°C do 280°C

900 řada

- 80 litrů, šířka 800mm
- 100 litrů, šířka 1000mm
- plynový nebo elektrický ohřev
- ocelolitina nebo "Duomat" varný povrch
- motorové nebo manuální sklápění

700 řada

- 60 litrů, šířka 800mm
- plynový nebo elektrický ohřev
- varný povrch z nerezové oceli nebo ocelolitin
- manuální sklápění



Multifunkční Pánve

- Lisovaná pracovní deska z jednoho kusu nerezové oceli (2mm pro 900XP - 1,5mm pro 700XP) s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Vana z nerezové oceli se zaoblenými rohy a s bežešvým svařením
- Varný povrch z vrstvené oceli (3mm vrstva nerezové oceli 316 AISI pokrytá 12mm vrstvou ocelolitiny)

Plynové modely

- Hořáky jsou vybaven dvojitou řadou plamenů pro rovnoměrnou distribuci tepla
- Termostatický plynový ventil. Piezoelektrické zapalování
- Teplotní rozsah od 100°C do 250°C

Elektrické modely

- Topná tělesa jsou obložena nerezovou slitinou Incoloy pod varným povrchem
- Termostatické řízení a regulátor výkonu slouží pro přesnou kontrolu vaření a redukcí ztrát energie při nastavování teplot
- Teplotní rozsah
 - 900 XP od 100°C do 300°C
 - 700 XP od 100°C do 250°C

900 řada

- 22 litrů, šířka 800mm
- plynový nebo elektrický ohřev

700 řada

- 11 litrů, 22 litrů
- 400, šířka 800mm
- plynový nebo elektrický ohřev



Chlazené/Mrazící Podestavby

- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite

„Ref-freezer“ - chladičímrazící podestavba

- Je schopná pracovat jako chladnička nebo mraznička. Teplotu lze nastavit od -22°C do +8°C
- Digitální termostat a displej
- Vestavěná kompresorová jednotka
- 2 zásuvky s bezpečnostní záložkou, perforovaná spodní deska, nosnost každé do 40 kg
- Možnost instalace na kolečka
- Pro okolní teplotu do 43°C
- Vhodné pro IcyHot konfiguraci

Chlazené a mrazící podestavby

- Rozsah teplot:
 - chlazení od -2°C do +10°C
 - mrazení od -15°C do -20°C
- Vestavěná kompresorová jednotka
- Termostat, světelná indikace odmrazování a spínač ON/OFF
- Objemné zásuvky z nerezové oceli s teleskopickými anti-sklopnými kolejnicemi pro GN 1/1
- Pro okolní teplotu do 43°C

900 řada

- Ref-freezer podestavba, 2 zásuvky, šířka 1200mm
- Chladič podestavba, 2 zásuvky, šířka 1200mm

700 řada

- Chladič podestavba se 2 nebo 3 dveřmi zásuvkami, šířky 1200mm



Neutrální moduly a Podestavby

Neutrální moduly

- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- S uzavíracím čelem nebo se zásuvkou

Neutrální podestavby

- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Volitelná příslušenství:
 - dvířka s madly
 - zásuvky
 - vyhřívací jednotky
 - zásuvky na GN

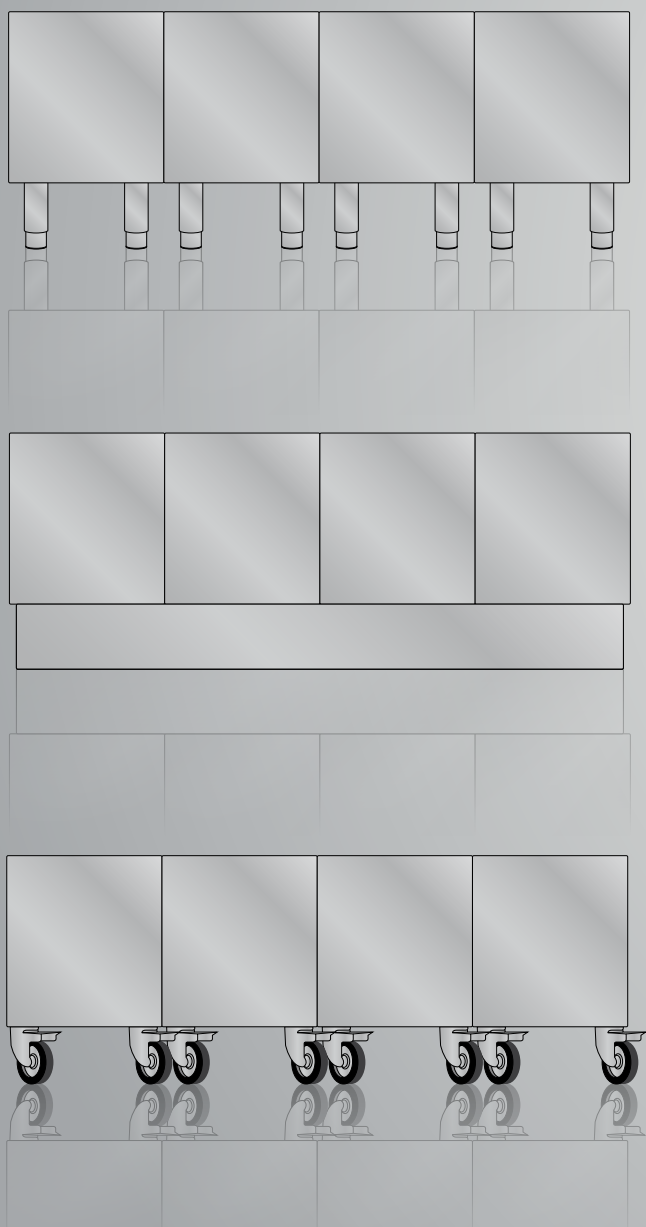
900 řada

- neutrální moduly, šířky 200, 400, 800mm
- neutrální moduly se zásuvkou, šířky 200, 400, 800mm
- neutrální podestavby, šířky 400, 800, 1200mm
- podestavby se zásuvkou pro lahve, šířky 200mm

700 řada

- neutrální moduly, šířky 200, 400, 800mm
- neutrální moduly se zásuvkami, šířky 200, 400, 800mm
- neutrální podestavby, šířky 400, 800, 1200mm

Kuchyně na solidních základech



Na nožičkách

- ▶ Standardní instalace, ideální řešení, když potřebujete stabilní instalaci zařízení, nožičky standardně stavitelné
- ▶ Dodáváno jako standard na všechna volně stojící zařízení a podestavby

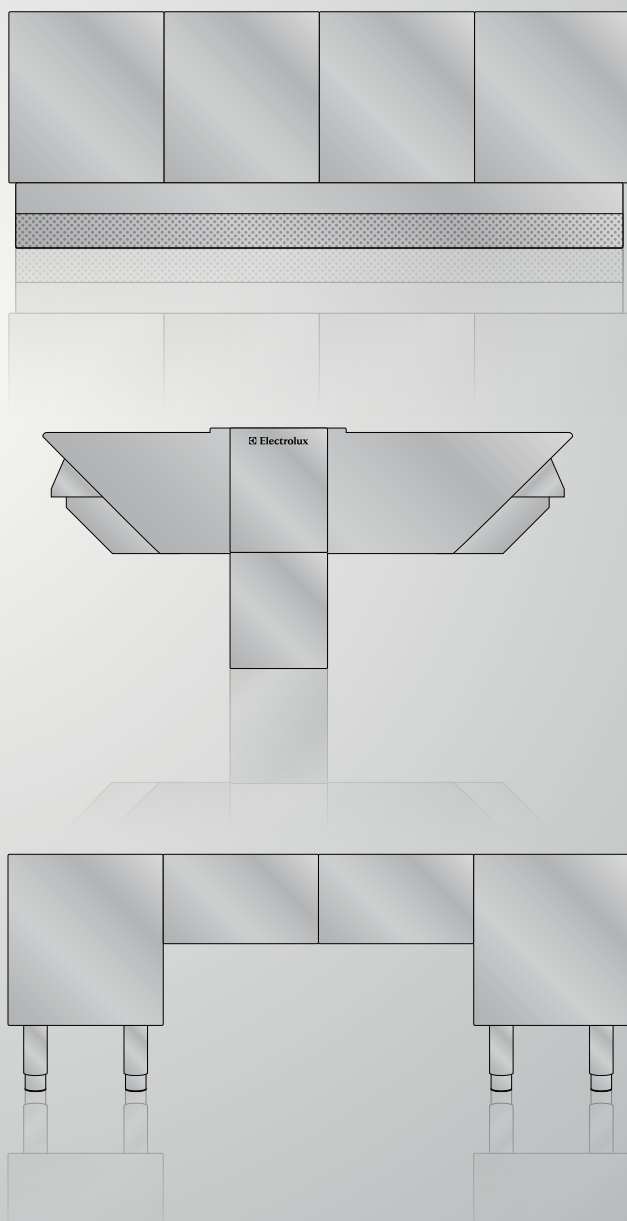
Opláštění nohou

- ▶ Chrání nožičky v oblasti mezi zařízením a podlahou
- ▶ Může být použito na všechny modely

Na kolečkách

- ▶ Výměna za nožičky je flexibilní řešení, které dovoluje snadný přesun zařízení
- ▶ Může být použito na volně stojící modely a podestavby *

* Pro detailnější informace, kontaktujte vašeho Electrolux Partnera



* Pro detailnější informace, kontaktujte vašeho Electrolux Partnera

Na stavebním soklu

- ▶ Poskytuje hygienické řešení při montáži zařízení na stavebním soklu – možná jsou různá řešení *
- ▶ Vhodné pro volně stojící jednotky*

Cantilever

- ▶ Poskytuje estetické a hygienické řešení. Může být použito pro jednostrannou instalaci a instalaci záda-na-záda
- ▶ Vhodné pro většinu jednotek (u řady 700XP pouze pro moduly bez podestaveb)*

Přemostění

- ▶ Poskytuje hygienické řešení, umožňující zavěšení více modulů bez podestaveb mezi zařízení na podestavbách
- ▶ Musí se instalovat mezi dvě volně stojící jednotky do délky 1600mm *

Electrolux – orientace na zákazníka

Jsme přesvědčeni, že to je správný přístup: být konkurenceschopní na trhu a předvídat požadavky zákazníka, ať už se jedná o konstrukci, výrobu, marketing nebo služby. V Electroluxu jí nazýváme **“zákaznickou posedlostí”**, protože to jsou přání, touhy, názory, našeho zákazníka, které řídí naše činy a vývoj našich produktů.

Výroba, kontrola a výstupní test všech produktů

Kvalita výroby znamená trvale lepší výsledky. „Made by Electrolux“ reprezentuje po celém světě, je zárukou vysokých technických a kvalitních měřítek, na zákazníka zaměřený design a vývoj výrobku. V Electrolux Professional znamená modulární platforma, že všechny výrobky jsou testovány a kvalita všech funkcí je mimořádně kontrolována experty před zabalením. Kromě tohoto postupu, jsou prováděny rovněž kontroly na konci výrobního řetězce a také ve skladu. Electrolux svojí vysokou úroveň kvality nadále uspokojuje stále náročnější zákazníky.

Před-prodejní servis: více než 1000 odborníků je připraveno pomáhat zákazníkům

Tým s více než 1.000 specializovaných techniků po celém světě má jediný cíl: navrhnout spotřebiče, které se snadno používají a jsou funkční a naprosto spolehlivé. Permanentní spolupráce mezi konstruktéry, techniky a kuchaři zajišťuje, že výrobky Electrolux jsou vyráběny podle přesných profesionálních specifikací. Tito specialisté jsou plně připraveni pomáhat zákazníkům při stanovení správného postupu a navrhovat nejvíce funkční zařízení pro požadované specifikace, ať je to malá restaurace nebo velké instituce.



Project & Quotation
Software pro Kuchyňská Řešení





Po-prodejní služby a servis: u zákazníka, všude na světě

Když je řeč o spolehlivosti výrobků Electrolux Professional a globální přítomnosti, mluvíme o co nejširší servisní síti po celém světě, složené ze zkušených a kvalifikovaných partnerů, kteří se zabývají denně mnoha úkoly: od instalace až po náhradní díly a údržbu. Jejich společným cílem je zajistit efektivní a rychlé služby a technickou pomoc zákazníkům. Tyto výrobky jsou dodávány, instalovány a efektivně kontrolovány přes globální po-prodejní a servisní síť, která zajišťuje rychlé a odborné poradenství po celém světě.

- 1.139 autorizovaných servisních středisek
- více než 5.000 odborných techniků
- 10 letá dostupnost náhradních dílů po skončení výroby
- 44 000 náhradních dílů k dispozici na skladě
- 24/48 hodinová dodávky náhradních dílů po celém světě

Electrolux Chef Academy: on-line semináře a předávání zkušeností mezi kuchaři

Electrolux Chef Academy byla vytvořena s určitým cílem: nabídnout to nejlepší v gastronomii, vzdělávání a informačních službách. Živé prezentace a podrobné návody jsou jen některé z aktivit nabízených pro více než 6.000 hostů, které nás navštíví každý rok. Můžete zkusit „živé vaření“ pod vedením Executive Šéfkuchařů Electrolux, nedílných členů našeho týmu profesionálů, kteří využívají zkušenosti „hvězdných“ hotelů a restaurací a znalostí nejmodernějších konceptů kuchyňské technologie. Každý seminář poskytuje:

- Teoretickou část: popis parametrů, funkcí, pracovních postupů a správnou údržbu.
- Praktickou část: varné techniky, ingredience, plánování nových kuchyňských postupů, ukázky vaření.



CHEFACADEMY



[illegible]