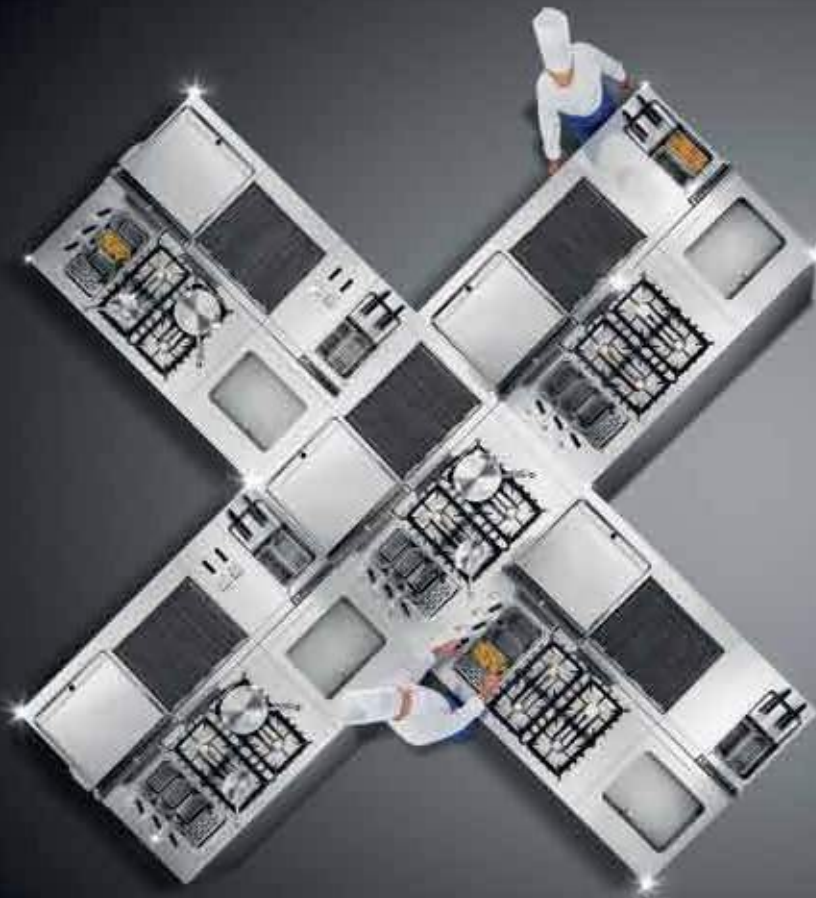




Thinking of you  
**Electrolux**

900XP & 700XP



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

# **ELECTROLUX PROFESSIONAL TERMÉKKATALÓGUS**

## **SÜTŐ-FŐZŐ BERENDEZÉSEK**

**( 700-as és 900-as főzősor)**

**Forgalmazó:**

  
VENDI HUNGÁRIA Kft.

**[www.vendi.hu](http://www.vendi.hu)**

1106 Budapest, Tündérfürt u. 2. — + 36 1 / 431-8687 — [tervezes@vendi.hu](mailto:tervezes@vendi.hu)  
7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164. — + 36 74 / 510-054 — [info@vendi.hu](mailto:info@vendi.hu)

# XP –Bízzon benne

Tapasztalat

- Tradíció
- Inspiráció
- Evolúció

Nagy teljesítmény

- Rostlap<sup>HP</sup>
- PowerGrill<sup>HP</sup>
- Indukciós lap<sup>HP</sup>
- Gáztűzhely<sup>HP</sup>
- Automata Olajsütő<sup>HP</sup>



## Hihetetlen egyszerűség

- Tisztíthatóság
- IcyHot koncepció
- Automata tésztafőző
- “Duomat” pirítóserpenyő
- Gázüzemű légkeveréses sütő

## Figyelemreméltó megtakarítás

- PowerGrill<sup>HP</sup>
- Indukciós technológia
- “Virágláng”
- Tésztafőzők
- Króm rostlapok
- Olajsütők

## Exkluzív megjelenés

- Teljes termékkínálat
- Installációk
- Kiterjedt szervíz

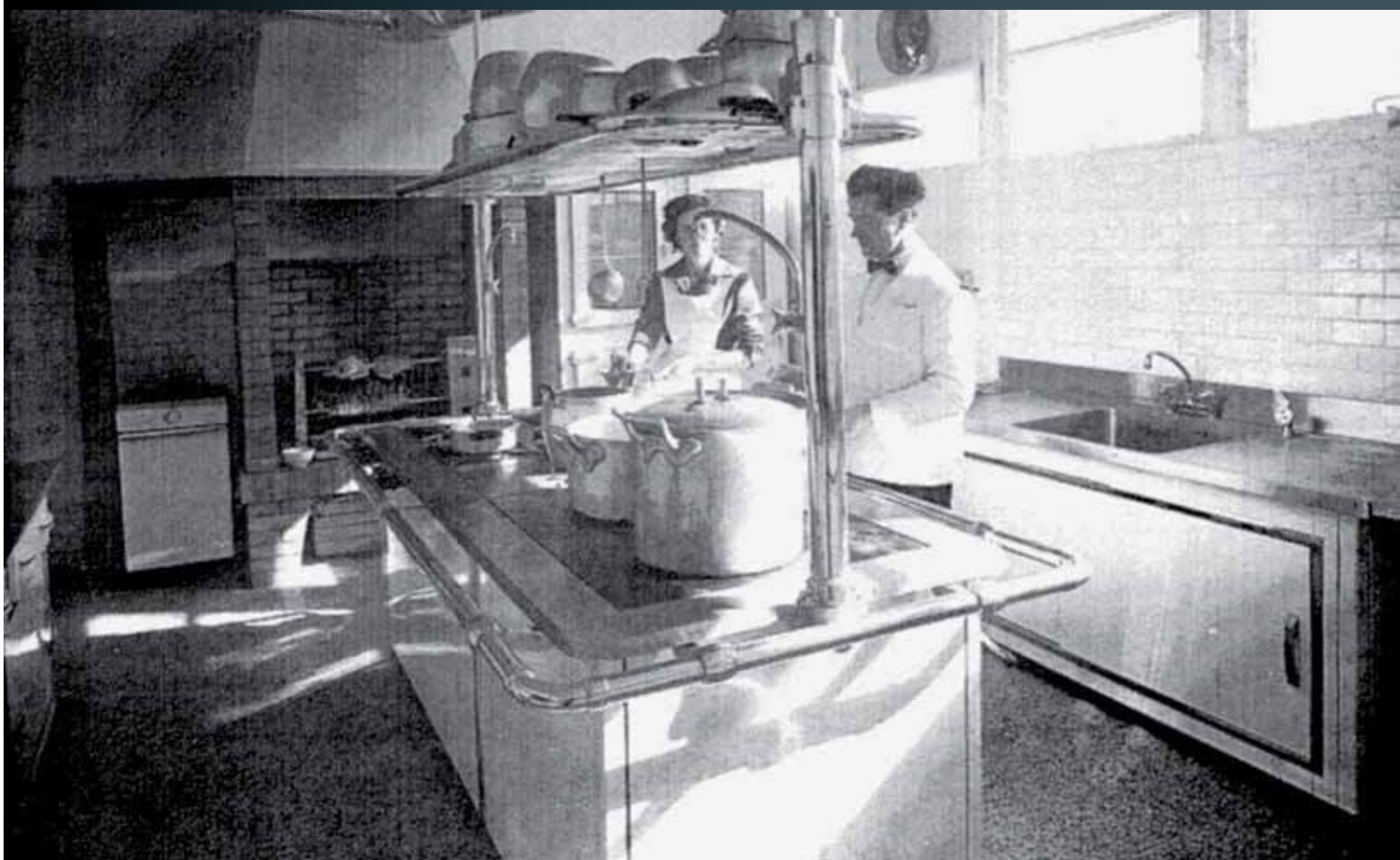




Tapasztalat

# Bízzon a tapasztalatban

Az XP széria az Electrolux Professional-tól: az új modul főzősor öt generáció legjobb séfjeinek zsenialitásából és szenvedélyéből született.



Axel Wenner-Gren, Electrolux alapító

Több, mint 200 modell, gázüzemű és elektromos funkciók, a két széria – 700XP és 900XP, értelemszerűen 700 mm és 900 mm mélységben, a legnagyobb rugalmasságot és alkalmazkodóképességet nyújtja bármilyen konyhában.

A legújabb innováció, csak az Electrolux kínálatában található IcyHot koncepció egy nagy termelékenységű grill vagy rostlap kombinációja az egyedi hűtő/fagyasztó pulttal. Ideális megoldás, hogy helyben hűtve tároljon mindent, amit azonnal, nagy mennyiségben akar elkészíteni.

## Múlt, tapasztalat, inspiráció

Amikor egy étterembe megyek, két alapvető dolog fontos számomra: az első, hogy találkozzam a séffel, a második, hogy megnézzem a konyhát. A tapasztalatot keresem: soha nem ülnék le egy asztalhoz, ha nem tudnám, hogy minden fogás mögött ott van a tradíció, a séf szenvedélye a munka és a megbízhatóság iránt. De keresem az innovációt is, a megoldásokat, amelyek lépést tartanak a változó időkkel a különböző munkafolyamatok terén; nagyteljesítményű, sokoldalú, egyszerű termékeket.

Az első Electrolux konyhát gyerekként láttam egy, a házunkkal szemközt lévő kicsi étteremben: nagy fekete öntöttvas lapok, fehér zománcozott ajtók, ezüstszerű betűkkel.

“Az innováció nem más, mint a lelkesedés, a lojalitás, a lendület, a vállalatunkba és termékeinkbe vetett bizalom által inspirált meggyőződés, valamint a sikerben és a jövőben való erős hitnek a kombinációja.” (Axel Wenner-Gren, az Electrolux alapítója)

Az evolúció mindig egy különleges receptből származik. Ez egy hosszú és szenvedélyes út, a “művészet szabályainak” alapos ismerete, ami nélkül nincs innováció, csak improvizáció. Tapasztalatnak hívják: figyelembe vesszük a múltat, miközben a jövőt építjük. Manapság ez inspirálja az Electroluxot a professzionális konyhatechnológiában: olyan tartós konyhákat tervezni hosszútávra, melyek a séfek generációinak több, mint száz évet átölelő tapasztalatát, igényeit is ki tudja elégíteni nagyteljesítményű, könnyen használható és környezetbarát megoldásokkal.

## Jövő, evolúció, innováció

XP, az Electrolux új moduláris főzősora a tapasztalatból, tradícióból és inspirációból lett a professzionális konyhák szakértője.

Ha csak ránézek, eszembe jut milyen gyorsan elteltek az évek, és mennyire megváltozott minden, amióta gyermekként először bekukkantottam egy étterem konyhájába, aminek a közepén egy zománcozott főzőblokk állt (mondanom sem kell, Electrolux), rajta és körülötte rengeteg edénnyel, lábassal...

Az XP széria, a jellemzőivel, méreteivel és funkcióival azonnal megmutatja mi az alapvető célja: integrálja a modern konyha iránti igényt a főzési módok és ételstílusok evolúciójával (fenntartható, multikulturális, egészséges, wellness) megfeleljen a modularitás és a sokoldalúság iránti, egyre differenciáltabb igényeknek, mindemelett legyen nagyteljesítményű és tartós is. A magas minőség alapkövetelmény, de ezen felül meg kell felelni párhuzamosan egyrészt a pubok, gyorséttermek elvárásainak, ahol optimális teljesítményre van szükség igen gyakran kis helyen, másrészt a nagy teljesítményű konyhák elvárásainak, ahol a mennyiség és gyorsaság is elvárás, és természetesen nem szabad elfelejtkezni a séfek és konyhai személyzet elvárásáról az egyszerű kezelhetőségget illetően.

Bízzon a tapasztalatban, támaszkodjon az Electrolux tudására. Az XP széria séfek öt generációjának szenvedélyéből és zsenialitásából született.

Alan Evans  
Electrolux Executive Chef







# Önnek gyorsétterme van?

Új nagy teljesítményű  
5 kW indukciós wok:  
maximum gyorsaság és  
energiehatékonyság

“Fűszeres” indukciós  
lap: minden fűszer,  
amire szüksége lehet,  
kéznél van



Automata tésztafőző  
különböző típusú  
ételek állandó  
minőségű, folyamatos  
elkészítéséhez

Sima felületek,  
mélyhúzott, lekerekített  
fedlapok a gyors és  
könnyű tisztításért

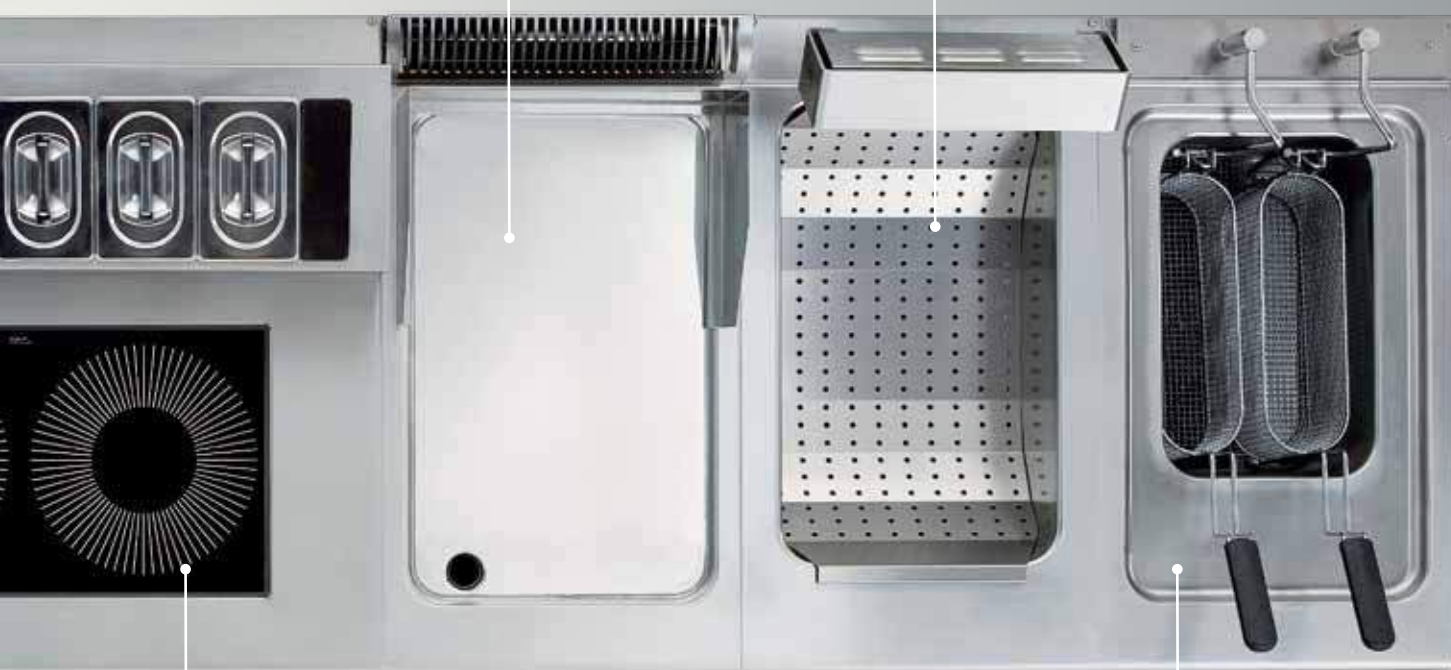


# Akkor az XP széria az, amire szüksége van.

Krómozott sütőlap: készítsen el különböző típusú ételeket gyorsan, egymás után, ízátadás nélkül

Melegentartó: kiváló készülék az elkészült ételek szervírozáskor szükséges hőmérsékleten tartásához.

- Számos installációs lehetőség, melyből kiválaszthatja az Ön konyhájához leginkább megfelelőt



Nagy teljesítményű 5 kW indukciós lap

Programozható olajsütő: exkluzív kompakt megoldás, melyek megismételhető magas minőséget garantálnak, minden alkalommal



# Önnek hagyományos étterme van?



Krómozott sütőlap:  
készítsen el  
különböző típusú  
ételeket gyorsan,  
egymás után,  
ízátadás nélkül

Automatikus  
kosárkiemelő  
rendszer: garantálja  
az állandó  
minőséget, minden  
alkalommal



Tésztafőző: az első gázüzemű  
tésztafőző folyamatos  
teljesítményszabályozással,  
így elkerülhető az energia  
pazarlása

# Akkor az XP széria az, amire szüksége van.



PowerGrill<sup>HP</sup>  
új, sugárzó  
fűtési rendszer:  
elkerülhető az  
ételek megégetése

Gázüzemű vagy  
elektromos  
olajsütő,  
medencén kívüli  
fűtőtesttel, így az  
olaj élettartama  
megnövelhető

Vízoszlop  
áramlásmérővel  
és kijelzővel, így  
pontosan tudjuk,  
mennyi vizet  
engedtünk az  
edénybe.

Gázüzemű  
légkeveréses sütő:  
innovatív megoldás  
az Electroluxtól.  
Teljesítmény és  
rugalmasság, amire  
mindig is vágyott

“Virágláng égők”: exkluzív  
nagy hatékonyságú  
rendszer. Bármekkora  
edényt is tesz a tűzhelyre,  
a lángok mindig az edény  
alját melegítik

Multifunkciós készülék:  
maximális sokoldalúság –  
használhatja sütőlapként,  
főzőüstként vagy vízfürdős  
melegentartóként

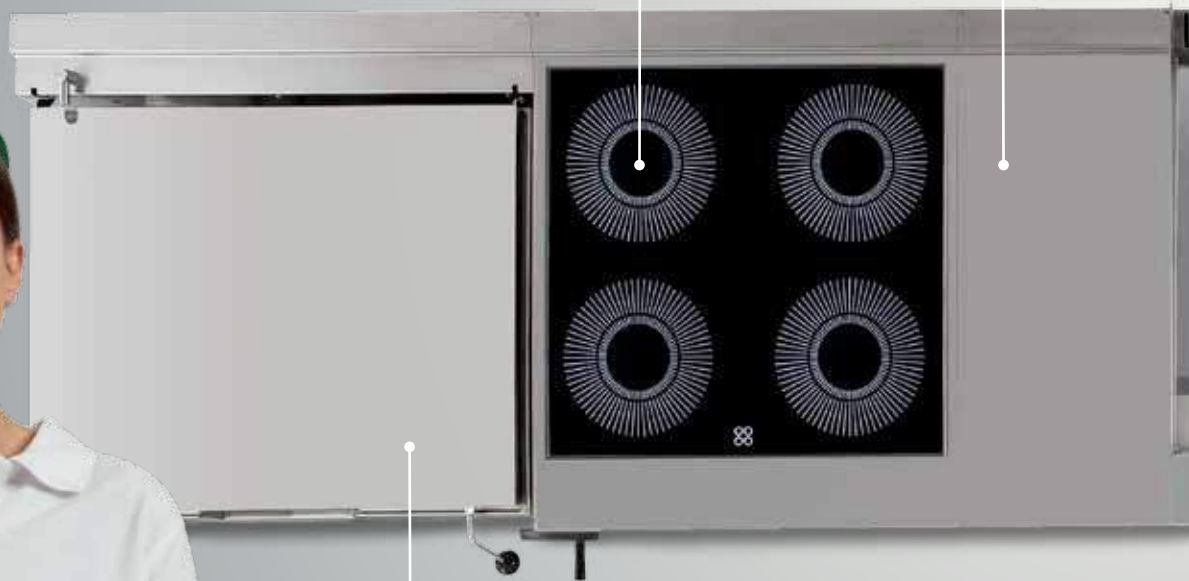
- Számos installációs  
lehetőség, melyből  
kiválaszthatja az Ön  
konyhájához legin-  
kább megfelelőt



# Önnek nagy kapacitású termelő konyhája van?

Nagy teljesítményű 5 kW indukciós főzőlap: maximum gyorsaság és energiahatékonyság

Hézagmentes, sima felületek, mélyhúzott, lekerekített fedlapok a gyors és könnyű tisztításért



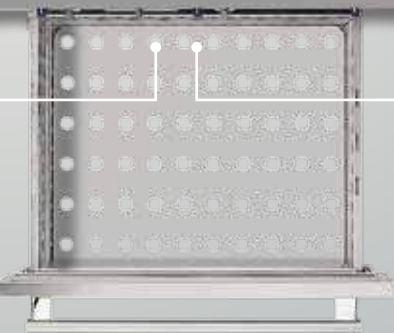
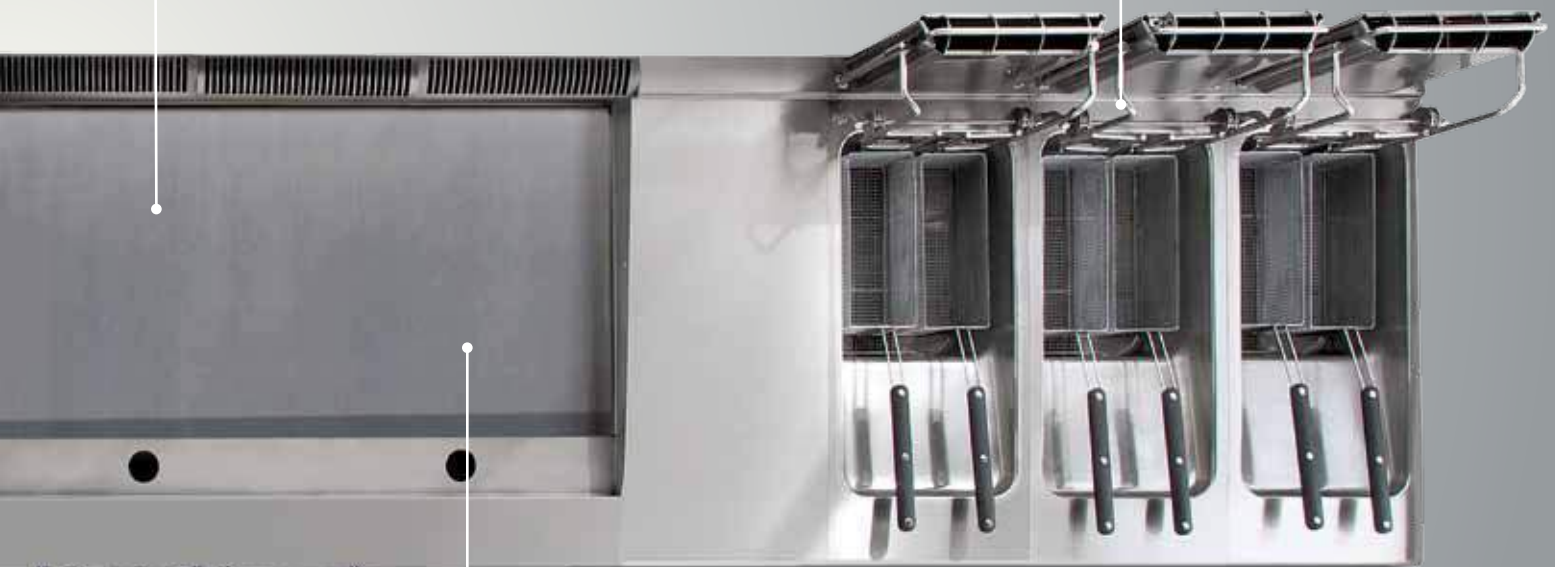
Duomat pirítóserpenyő: exkluzív megoldás nagy mennyiségű étel főzéshez vagy pirításhoz

Hűtő/fagyasztó pult: exkluzív Electrolux megoldás, a hőmérséklet szabadon beállítható normál- vagy mélyhűtésre

# Akkor az XP széria az, amire szüksége van.

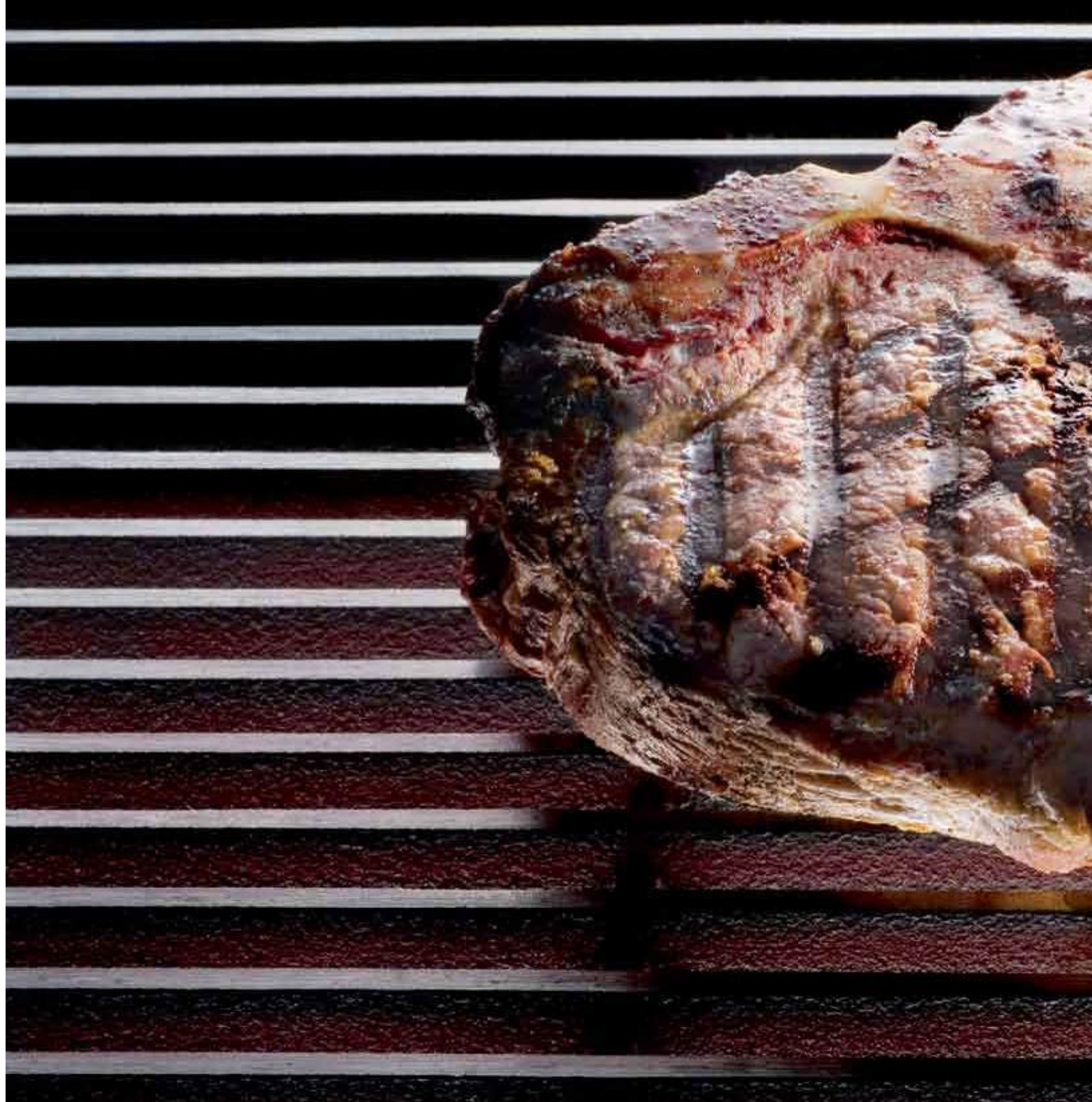
Új, nagy teljesítményű rostlap, 1200 mm széles: óriási mennyiségeket készíthet kedvenc ételeiből a hatalmas sütőfelületen

Nagyteljesítményű olajsütők: komplett megoldás olajban sütéshez és az olaj élettartamának megnöveléséhez



IcyHot koncepció: exkluzív megoldással a nagyteljesítményű rostlapot vagy PowerGrill készüléket kombinálhatja a hűtő/fagyasztó pulttal, így a nagy hatékonyság garantált

- Számos installációs lehetőség, melyből kiválaszthatja az Ön konyhájához leginkább megfelelőt





Nagy teljesítmény



# Nagyteljesítményű rostlap



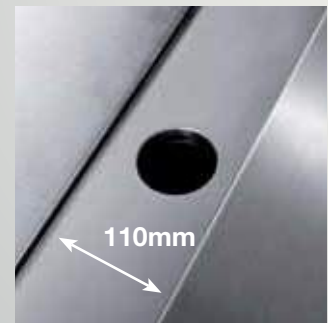
A hatalmas sütőfelületen bármilyen mennyiségben elkészítheti kedvenc ételét



- ▶ 20mm vastag tartós lágyacél a jobb energiatárolás érdekében. Nagy termikus tehetetlenséggel működik, így a felületi hőmérséklet nem csökken le drasztikusan, ha nagymennyiségű ételt helyezünk rá, vagy veszünk le, így hamar visszanyeri a szükséges hőfokot. Kifejezetten alkalmas olyan konyhák számára, ahol nagy mennyiségű ételt kell rövid idő alatt elkészíteni
- ▶ Egyenletes hőeloszlás a felületen, nincsenek hűvösebb területek, mindig egyforma, tökéletes lesz az eredmény, bárhova is helyezi az ételt
- ▶ A hatalmas, 600x1200mm lágyacél sütőfelületen lehetőség van egyszerre több, mint 50 hamburger elkészítésére néhány perc alatt
- ▶ A rostlap teljes szélességében végighúzódnó, 110 mm széles zsírelvezető csatorna, 60 mm átmérőjű leeresztő lyukkal
- ▶ Nagy (3 lt) zsírgyűjtő fiókok



Zsírgyűjtő fiók



Zsírelvezető csatorna leeresztővel



Hatalmas sütőfelület

# Krómozott rostlap



Tökéletes minőség. Süssön húst, halat és zöldséget egyszerre.



Nincs íztranszfer



Egy darabból préselt sütőfelület nagy leeürítő nyílással a zsíradék elvezetése céljából.

- ▶ A krómozott felületnek köszönhetően minimális a hőkisugárzás, alacsonyabb lesz a hőmérséklet a konyhában, így jobbak a munkakörülmények. Az energia a sütőfelületen koncentrálódik, így csökken az idő a kívánt sütési hőmérséklet eléréshez, azaz hamarabb elkészül az étel.
- ▶ A krómozott felületen történő sütés előnye, hogy nincs íztranszfer, ha egymás után vagy akár egyszerre különböző ételeket (pl. hal és hús) készít.
- ▶ Könnyű tisztítás: egy darabból nyomott sütőfelület lekerekített sarkokkal, levehető fröccsenésvédő lemezzel.
- ▶ Termosztáttal vezérelhető modellek precíz hőmérsékletszabályozással.
- ▶ A döntött sütőfelületnél az olaj/zsíradék lecsorog, míg az egyenes sütőfelületnél az étel a saját zsírjában készül el.
- ▶ Választhat sima vagy bordázott vagy vegyes sütőfelületet, az Ön igényei alapján.

# PowerGrill<sup>HP</sup>

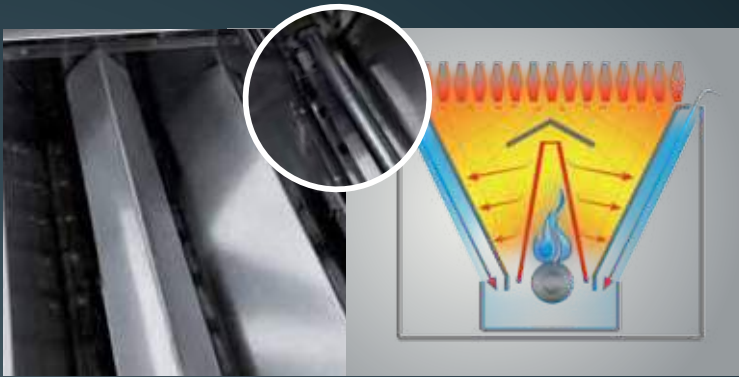


Nagy teljesítményű gázüzemű PowerGrill készülék – kisebb fogyasztás, energiamegtakarítás, nagy termelékenység.



Hatalmas sütőfelület könnyen levehető rácsokkal

- ▶ Egészségesebb ételkészítés – az innovatív sugárzó hőrendszernek köszönhetően nem ég rá az étel
- ▶ “Energia Kontrol” – precíz teljesítményszabályzás. Nagyon hatékony, mivel a teljesítményt alacsonyan tudjuk tartani, ha nem használjuk, de szükség esetén nagyon gyorsan elérhető a maximális produktivitás, így energiát takaríthatunk meg
- ▶ Piezo gyújtás a könnyű működésért
- ▶ Csak a ténylegesen használt felületet kell felfűteni, köszönhetően a zónánkénti, egymástól független vezérlési lehetőségnek. 400 mm-es szakaszonként egy nagy hatékonyságú égő
- ▶ Hatalmas sütőfelület könnyen levehető rácsokkal (185,5mm széles)
- ▶ A nem porózus felületnek köszönhetően könnyű a tisztítás



### ► Nagy hatékonyságú sugárzó fűtési rendszer

Hőterelő lemezek a hőt a sütőrácsokra sugározzák, így teljesen egyenletes lesz a hőmérséklet az egész sütési felületen, ami tökéletes grillezést garantál.

- A levehető rácsoknak köszönhetően könnyen az égőkhöz lehet férni tisztítás esetén
- A sütőfelületen extrém magas a hőmérséklet, ezért az étel felülete gyorsan kérgesedik, így a nedvesség benmarad, a hús szaftos lesz, nem szárad ki.
- A hőterelő lemezek AISI441 minőségű acélból készülnek, ami a magas hőmérsékletnek ellenáll, nem deformálódik el

Szabaddalommal  
védve

- Nagy kapacitású zsírgyűjtő fiók, ami végigér a készülék teljesen mélységében (égőnként egy); célszerű vizet tölteni bele, így egyrészt könnyebben tisztítható, másrészt extra nedvességet ad az ételhez

## Grillek



Könnyen kezelhető, kitűnő eredményeket garantáló hagyományos grillkészülékek széles választékban elérhetők.



- A karbantartás és tisztítás könnyű, köszönhetően a kihajtható fűtőtesteknek (elektromos készülékek)
- Kimagasló teljesítmény az egyenletes hőeloszlásnak és a precíz hőmérséklet szabályozásnak köszönhetően.

# Indukciós főzőlap<sup>HP</sup>



Gyors és hatékony! Ideális megoldás, ha gyors ételkészítés és alacsony energiafogyasztás a cél.



- ▶ Az energiaszabályzóknak köszönhetően precízen lehet a teljesítményt szabályozni: alacsony teljesítmény kényes ételek esetében, maximális teljesítmény gyors ételkészítés esetén
- ▶ Nagy teljesítményű, 5kW-os zónák gyors felfűtési idővel, ideális extra gyors kiszolgálás esetén
- ▶ Óriási energiamegtakarítás (nagyságrendileg 50%-al kevesebb energiát igényel, mint a gáztűzhely), köszönhetően az edényfelismerő rendszernek, ami csak akkor aktiválja az indukciós zónát, ha edényt helyezünk rá
- ▶ Sokkal kellemesebb munkakörnyezet, mivel az energia az edény alján koncentrálódik, így a főzési hőmérsékletet gyorsabban eléri, és minimális a hőkisugárzás
- ▶ Mivel gyorsabban eléri a sütési hőmérsékletet, több műveletet is elvégezhet, így több ételt készíthet el. Ideális olyan konyhákba, ahol nagy mennyiségű ételt kell rövid idő alatt elkészíteni

- ▶ Biztonságos használat és tisztítás, mivel az üvegkerámia felület csak indirekt módon, az edény által melegszik fel



Üvegkerámia felületű indukciós főzőlap

# “Fűszeres” indukciós főzőlap<sup>HP</sup>



Kéznyújtásnyira minden fűszer, amivel az ételeit finomabbá teheti.



Indukciós főzőlap

- ▶ Indukciós főzőlap kettő 5kW-os zónával, és fűszertartó 6 db 1/9 GN edényhez. Ideális látványfőzéshez. A GN edénytartó alá jeget tehetünk, hogy szükség esetén hidegen tartsuk az alapanyagokat.

# Indukciós Wok<sup>HP</sup>



Mutassa meg kreativitását! Tökéletes megoldás hirtelen sült zöldségekhez, ázsiai ételekhez.



5kW indukciós wok

- ▶ Nagy teherbírású üvegkerámia felület, kifejezetten wok edény számára kialakítva
- ▶ Nagy teljesítményű, 5kW főzőfelület a gyors és optimális eredmény érdekében



Nagy teherbírású üvegkerámia wok főzőfelület

# Gáztűzhelyek<sup>HP</sup>



Erőteljes és hatékony. Forralhat, párolhat, grillezhet, süthet a piacon elérhető leghatékonyabb gázégőkkel.



Egyedi "virgláng" gázégők



Egy darabból préselt felület öntöttvas edénytartóval.  
Ez a modell 3x6 kW és 1x10 kW égővel

► A HP modellek igazán hatékonyak, égőnként 10kW teljesítménnyel

► Az exkluzív "virgláng" égők garantálják nemcsak a hatékonyságot, hanem a rugalmasságot is. A speciális gázégőnek köszönhetően a láng horizontálisan és vertikálisan is változtatja a formáját, így szinte bármilyen formájú és átmérőjű edényt lehet rá helyezni. A láng az edény átmérőjéhez igazodik, így maximális a hatékonysága, sokkal gyorsabban eléri a főzési hőmérsékletet, így kevesebb a hővesztés

► Egy darabból préselt, mélyhúzott munkalap, így a tisztítás nagyon könnyű

► A gázégők a medence megemelt részén helyezkednek el, így ha az étel kifut, akkor sem kerül a gázégőbe

► Nagy teherbírású öntöttvas edénytartó rácsok, extra hosszú tartóval, így még a legkisebb edényeket is biztonságosan fel lehet helyezni, a felborulás veszélye nélkül





# Nagyteljesítményű automata olajsütő <sup>HP</sup>



Csökkentse az üzemeltetési költségeit és az olajfogyasztást. Jobb az Ön üzletének. Jobb a környezetnek.



- ▶ **900XP** - A 23 literes V medencés - azaz medencén kívül elhelyezett fűtőtesttel rendelkező- gázüzemű vagy elektromos modellek erőteljesek, hatékonyak, és gyorsan elérik a sütéshez szükséges olajhőmérsékletet, és garantálják:
  - a nagyobb termelékenységet – a legforgalmasabb éttermekben is helytáll
  - a fokozott higiénit – a precíz lézerhegesztés miatt nincsenek szennycspadák
  - a hosszabb olaj élettartamot (kb.30%) - a medencében egyenletes a hőeloszlás
  - a könnyű és gyors tisztítást - lekerekített belső sarkok, fűtőtestek medencén kívül, innovatív deflektorok
- ▶ Optimalizált indirekt fűtési rendszer biztosítja, hogy a medencében lévő összes olaj megfelelően felmelegedik, így folyamatosan kiváló sütési eredményt érünk el, ropogós és aranyszínű kívül, puha és szaftos (nem túlfőtt) belül
- ▶ Az automatikus sütési funkcióknak köszönhetően különböző mennyiségű étel sütése is lehetséges, mivel a sütési ciklus automatikusan módosul az étel mennyiségétől függően. Akár 5 automatikus főzési programot is el lehet menteni
- ▶ A fejlett szűrőrendszer a legkisebb ételdarabkákat is eltávolítja, így meghosszabbodik az olaj élettartama



Automatikus kosárkiemelő rendszer

- ▶ Süssön többet, jobban és gyorsabban, köszönhetően a gyors visszamelegedési rendszernek, ami a produktivitást növeli, és így nyugodt lehet még a legforgalmasabb időszakokban is
- ▶ **700XP** - 15 lt V medencés, medencén kívül elhelyezett fűtőtesttel
- ▶ Automatikus kosárkiemelő rendszer, 2 egymástól függetlenül vezérelhető lifttel
- ▶ Programozható vezérlés, akár 5 program is elmenthető. (5 hőmérséklet és 2 időtartam programonként)







Hihetetlen egyszerűség

# A legnehezebb foltok is könnyen tisztíthatóak

A könnyen levehető rácsok mosogatógépben tisztíthatók

Egy darabból préselt, krómozott felületű rostlap sima lekerekített sarkokkal

Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében

Külső panelek scotch-Brite felületkezelésű niro-acélból

Elölről a főbb alkatrészek a rutin karbantartás során könnyen elérhetőek



A V alakú medencében, a lézerhegesztésnek köszönhetően nincsenek szennycsapdák, így sokkal higiénikusabb

Vízmérővel felszerelt vízcsap méri és kijelzi az edénybe kerülő víz mennyiségét

Préselt medence lekerékített sarkokkal és nagy kifolyónyílással, ami a folyadékok gyors eltávolítására szolgál

Hézagmentes sima felület és préselt, lekerékített munkalapok a gyors és könnyű tisztítás érdekében.

Víz záró előlapok a maximális védelem érdekében a tisztítás során

Egy darabból mélyhúzott felület a könnyebb tisztítás miatt

A vízáramlás eltávolítja az ételmaradékot, mint, pl. keményítő a medencében lévő víz felületéről, így ritkábban kell vizet cserélni.

- **Nem kell megvárni a tisztítással, hogy a készülék lehűljön:** használja a speciális **“Rapid Grease”** tisztítószeret, amivel a magas hőmérsékletű felületeket (rostlap, pirítóserpenyő) is tisztítani lehet. Érdeklődjön szervíz partnerénél (rendelési cikkszám: OS1195)

# Minden kéznél van

Maximális teljesítmény a hűtő/mélyhűtő pult felett.  
Egyedüli megoldás csak az Electroluxtól.



- ▶ Maximális teljesítmény: nagyteljesítményű "PowerGrill" grillkészülék vagy rostlap az innovatív hűtő/fagyasztó pult felett
- ▶ Növelje a hatékonyságot és maximalizálja a munkafolyamatokat azáltal, hogy csökkenti a hűtött alapanyagokhoz való hozzáférés idejét
- ▶ Csak állítsa össze a menüt és döntse el, hogy igényei szerint a pultot hűtőként vagy fagyasztóként használja



PowerGrill nagyteljesítményű grillkészülék a hűtő/fagyasztó pulton, 1200mm



PowerGrill nagyteljesítményű grillkészülék (800mm) a hűtő/fagyasztó pulton, 1200mm



Teljesítmény, hatékonyság, rugalmasság  
egy készülékben



2db GN2/1 fiók

- ▶ Könnyen beállítható működési hőmérséklet  $-22^{\circ}\text{C}$  és  $+8^{\circ}\text{C}$  között
- ▶ 2 db GN2/1 fiókkal, 150 mm mély
- ▶ Az XP900 szériából többféle készülék is ráhelyezhető az 1200mm széles hűtött pultra.
- ▶ Kerékkal is rendelhető, a maximális rugalmasság érdekében



Nagyteljesítményű rostlap a hűtő/mélyhűtő pluton, 1200 mm



# Nagyteljesítményű automata tésztafőző



Hihetetlenül sokoldalú, nemcsak tésztahoz jó, lehet benne főzni húst, zöldséget, burgonyát, rizst, gabonát, és még sok más.



- ▶ A nagy teljesítmény az erőteljes infra fűtőrendszernek köszönhető, ami a 20 literes medence alatt van elhelyezve
- ▶ Termosztikus szabályozásnak köszönhetően a forralás intenzitása precízen szabályozható, és tökéletesen alkalmazható előfőzött ételek regenerálására
- ▶ A vízáramlás eltávolítja az ételmaradékot (pl. keményítő) a medencében lévő víz felületéről, ami minimalizálja a használaton kívüli időt, mivel nem kell vizet cserélni a pörgős időszakokban
- ▶ A Rapid System-nek köszönhetően a vízutántöltés forró vízzel történik, így a víz hőmérséklet állandó, ezáltal javul a minőség, növekszik a termelékenység és energiát is megtakarítunk
- ▶ Biztonságos kialakítás, a készülék nem működik, ha a medencében nincs víz



Programozható vezérlőpanel

# Gázüzemű és elektromos tésztafőző



Az új gázüzemű Electrolux tésztafőző az egyetlen a piacon, amelyik energiaszabályzóval van ellátva.



- ▶ Az új gázüzemű tésztafőzővel lehetséges a teljesítményszintnek és a forralás intenzitásának a precíz szabályzása
- ▶ Takarítson meg energiát, és használjon kevesebb gázt; ha nem használja a készüléket napközben, csak állítsa készenléti állapotba (stand-by mód)
- ▶ Ideális kényes ételek főzésére, melyeket alacsony hőmérsékleten kell elkészíteni. Ez különösen fontos a fagyasztott ételeknél (pl. előfőzött tészta)
- ▶ Nincs szükség elektromos csatlakozásra
- ▶ Az új elektromos tésztafőző lépésenként vezérelhető infra fűtőrendszerrel rendelkezik, ami a medence alatt van elhelyezve, és nagy teljesítményt és hatékonyságot garantál
- ▶ Az energiamegtakarító egységnek (ESD) köszönhetően (opcionálisan rendelhető minden modellhez), a medence újratöltése forró vízzel történik, így a víz hőmérséklet állandó, ezáltal javul a minőség, növekszik a termelékenység és energiát is megtakarítunk

## Automatikus kosárkiemelő rendszer

Tökéletes eredmény, stresszmentesen. Minden alkalommal.

- ▶ Egy hagyományos tésztafőző egyszerűen átalakítható automata kiemelő készülékké
- ▶ A programozhatóság és az automata kiemelő rendszer garantálja a főzési ciklus állandó megismételhetőségét, így a folyamatosan magas ételminőség garantált
- ▶ Lehetőség van 9 főzési időt elmenteni
- ▶ Könnyű működtetés, a kosárkiemelő funkció egy gombnyomással akár manuálisan is aktiválható
- ▶ 200 mm széles, 3 db. rm. acél kosártartóval (az XP700 szériában 2 db kosártartóval), mindegyik 1/3 méretű kosár tartására alkalmas (XP700 szériában 1/2 méretű kosár)
- ▶ Maximális rugalmasság: a tésztafőző bármelyik oldala mellé helyezhető, vagy akár mindkét oldalra, 6 kis adagos kosár kiemelésére (4 kis adagos kosár az XP700 szériában)



900XP Kosárkiemelő rendszer 3 kosártartóval

# Billenőserpenyő



Exkluzív megoldás nagy mennyiségű étel sütésére, főzésére.



► Billenőserpenyő innovatív Duomat felülettel (különböző minőségű rm. acél ötvözet) tökéletesen egyenletes hőelosztást garantál az egész sütőfelületen. Piritás esetén jobb hőstabilitást, főzés esetén tökéletes védelmet nyújt a korrózió ellen.

► Az új gáz- (900XP) vagy elektromos (900XP/700XP) fűtési rendszer a sütőfelület alá van rögzítve, a medencével együtt mozog billentés esetén, így maximális higiénit és biztonságot nyújt üzemelés során.

► Termosztikus hőmérséklet szabályozás

(120°C-300°C)

► Ellensúlyozott, megerősített tető rm. acél fogantyúval a könnyű és ergonomikus mozgatás végett. Lezárt állapotban munkafelületnek is használható

► Precíz és könnyű működés billentésnél kézi mozgatás esetén is. Speciális kialakítású kiöntő, ami biztonságossá teszi a kiöntési folyamatot. (néhány modell automata billentéssel is rendelhető)



Speciális kialakítású kiöntő



Precízen szabályozható kézi billentés

# Multifunkciós főzőberendezés

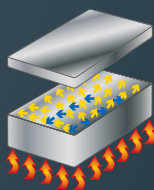


4 készülék egyben! Használhatjuk rostlapként, pirítóserpenyőként, főzőüstként vagy vízfürdős melegentartóként. A maximális rugalmasságot igénylő konyhákban nélkülözhetetlen darab.



► Hihetetlen sokoldalú, használható száraz sütéshez (mint egy rostlap), főzéshez (szószok, levesek) vagy mint egy serpenyő, kevés zsiradékban történő sütéshez

► 11 vagy 22 literes AISI304 minőségű 304 mm acél medence, 15 mm vastag ötvözetből (12 mm lágyacélon 3 mm AISI316 minőségű 304 mm acél), ami egyrészt rendkívül egyenletes hőelosztást biztosít, másrészt a korrózióknak különösen ellenáll



► Lekerekített sarkok és élek megkönnyítik a tisztítást

► Termosztatikus hőmérséklet szabályozás (100°C-250°C) segítségével a kényes ételek is precízen elkészíthetők

► A nagy leürítő nyílásnak köszönhetően a folyadék alapú ételek gyorsan egyenesen a gasztronóm edénybe kerülnek

► Szállított tartozékok : dugó, kaparó sima felülethez és ürítőcső



Száraz sütés (rostlap)



Főzés vagy kevés zsiradékban történő sütés

# Gázüzemű légkeveréses sütő



Teljesítmény és rugalmasság egyszerre.



- ▶ A gázüzemű légkeveréses sütő (800 mm széles) egy egyedi és sokoldalú eleme a 900Xp szériának
  - ▶ Az étel elkészítésének ideje jelentősen alacsonyabb (akár -50%), ha a hagyományos statikus sütővel hasonlítjuk össze
  - ▶ Megnövelt hatékonyság, mivel 2 szinten süthet GN 2/1 méretben
  - ▶ Megnövelt rugalmasság, hiszen egy gombnyomással leállíthatjuk a ventilátort, és statikus sütőként is használhatjuk, így minden ételtípus esetén a legjobb eredményt tudjuk elérni
  - ▶ Sütőkamra feket zománcozott acélból, hogy maximalizáljuk a sütési hatékonyságot
  - ▶ Működési hőmérséklet 120°C és 280°C között
  - ▶ Piezo gyújtás a könnyű működtetés miatt
- ▶ Szabadonálló készülék modellek:
    - 4 gázégővel
    - rostlap sima/bordázott felülettel
    - gázüzemű zárt főzőlap
    - gázüzemű zárt főzőlap 2 gázégővel



Sütés két szinten, GN 2/1







Figyelemreméltó megtakarítás



# Az XP szériával pénzt takaríthat meg, miközben védi a környezetet is.



## Nagyteljesítményű grillkészülék

Az új sugárzó rendszer magas hatásfokának és a teljesítményszint pontos szabályozásának köszönhetően a teljesítményfelvétel minimális a használaton kívüli időszakban, és a gyors felfűtési idő lehetővé teszi a maximális teljesítmény gyors elérését, így nő a hatékonyság és alacsonyabb az energiafogyasztás. További megtakarítás érhető el a zónánkénti vezérlésnek köszönhetően, hiszen csak akkora felületet fűt fel, amit tényleg használni kell!

## Indukciós főzőlap

A nagy teljesítmény és az automata edényfelismerő rendszer (csak akkor fűt, amikor edényt helyeznek rá) drasztikusan csökkenti a felhasznált energia mennyiségét, valamint a hőkibocsátást a környezetbe.



## Virágláng

Az exkluzív rendszernek köszönhetően a láng formát nagyon precízen bármilyen méretű edényhez igazíthatjuk. A hő az edény alján koncentrálódik, így csökkentjük a fölösleges hőkibocsátást a környezetbe.





### Krómozott rostlap

A krómozott felületen direkt sütés lehetséges, minimális hőkibocsátással, kellemesebb munkakörülményt biztosítva. Az össze energia a sütőfelületen koncentrálódik, így sokkal hamarabb elérhető a kívánt hőmérséklet.

### Tésztafőző energiaszabályzóval és energia-megtakarító egységgel

Az XP gázüzemű tésztafőző az egyetlen a piacon, amelyik teljes energiaszabályzást kínál, ami lehetővé teszi a teljesítményszintnek és a forralás intenzitásának a precíz szabályozását, így alacsonyabb hőmérséklet használatával energiát takaríthatunk meg. Az energia-megtakarító egységgel (ESD) nemcsak energiát takarítunk meg, hanem a hatékonyságot is növeljük, hiszen előmelegített vízzel történik a vízutánpótlás (a leürített víz energiáját használja fel), a víz hőmérséklet állandó, így az étel minősége is tökéletes.



### Olajsütő

A medencén kívüli fűtőtesteknek köszönhetően hosszabb az olaj élettartama, és mivel ritkábban kell lecserélni, rendkívül jelentős megtakarításokat lehet elérni. A kevesebb olajcsere egyben azt is jelenti, hogy kevesebb időt kell az olajcsere-re, a használt olaj elszállításának megszervezésére/ártalmatlanítására fordítani.



# Electrolux = Nyugalom

Az Electrolux a világ vezető gyártója háztartási és ipari (professzionális) készülékeknek, évente több, mint 40 millió terméket ad el több, mint 150 országban. A vállalat számára az innováció, a gondos formatervezés, a vevői visszajelzések alapján kifejlesztett termékek gyártása a legfontosabb.

## 90 év innováció és dizájn

Axel Wenner-Gren, az Electrolux alapító atyja megalapozta azokat az elveket, amelyeknek köszönhetően a vállalat még mindig virágzik. Az életminőség javítására irányuló álma alapvető hatással volt az otthonokra világszerte. A mai Electrolux, 90 évvel később, globális vezető szerepet tölt be a háztartási készülékek és a professzionális berendezések piacán.

A "Thinking of you" (azaz „Önre gondolunk”) szlogen kifejezi, mit nyújt az Electrolux: folyamatos figyelmet fordít a fogyasztóra, legyen szó termékfejlesztésről, tervezésről, gyártásról, marketingről, logisztikáról vagy szolgáltatásról.

## Fenntarthatóság

Célunk, hogy pozitív módon járuljunk hozzá a fenntartható fejlődéshez.

Folyamatosan dolgozunk a termékeink energiafelhasználásának és a gyáraink károsanyag kibocsátásának csökkentésében; arra törekszünk, hogy munkavállalóinkat és üzleti partnereinket tisztességesen kezeljük; és az a szándékunk, hogy jó szomszédok legyünk abban a közösségekben, ahol működünk. Így alkalmazzuk a fenntarthatóság fogalmát és felvázoljuk, hogyan kezeljük a vállalkozásunkat érintő legfontosabb kérdéseket.

A csoportkódok, irányelvek és kezdeményezések segítenek nekünk egy környezetbarát, etikus, emberközpontú és biztonságos munkakörnyezet biztosításában, ahol működünk.

Az ISO14001 és az ISO9001 szabvány alapján megbízható felügyeleti rendszereket alkalmazunk. Ezen felül a saját, testre szabott ALFA programunk (Awareness - Learning - Feedback - Assessment =Tudatosság - Tanulás - Visszajelzés - Értékelés) vezérli a magatartási kódexnek való megfelelést és az EPA (környezetvédelmi teljesítményértékelés) révén kezeljük a környezetvédelmi szempontokat.

Bárhol is működünk a világon, arra törekszünk, hogy felelősségteljes játékosok legyünk. Hangsúlyt helyezünk arra is, hogy beszállítóink is biztonságos munkakörnyezetben, a környezetvédelmi szempontokat szem előtt tartva végezzék munkájukat. Úgy véljük, hogy ez az üzleti stratégia csökkenti a kockázatokat és növeli hosszú távú életképességünket a piacon.

Néhány elismerés, amit a vállalat kapott.





### DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX

2009-ben, a tizedik alkalommal, az Electrolux szerepel a rangos Dow Jones Sustainability World Indexben, amely az első tőzszeindex, amely a világ vezető vállalatait tartalmazza, felelős és fenntartható megközelítéssel, különös tekintettel a környezeti és társadalmi kérdésekre.



### FENNTARTHATÓ ENERGIA DÍJ

2007-ben az Európai Bizottság az Electroluxnak ítélte ezt a díjat a "Vállalati kötelezettségvállalás" kategóriában, elismerve a folyamatos erőfeszítéseket, amit a vállalat tesz mind a gyártás folyamán mind a készülékek használata során a felhasznált energia csökkentése érdekében.



### EGYESÜLT NEMZETEK GLOBAL COMPACT

Az Electrolux részt vesz az Egyesült Nemzetek által vezetett Global Compact-ban, amely egy nemzetközi kezdeményezést, és egyes vállalatokat, ENSZ ügynökségeket és civil szervezeteket hoz össze, hogy együtt tegyenek az emberi jogok, a jobb munkakörülmények, a környezetvédelem érdekében és a korrupció ellen.



### FTSE4Good

2000 óta az Electrolux szerepel az FTSE4Good részvényindexben, amely méri és közzé teszi a globálisan elismert vállalati felelősségi szabványoknak megfelelő vállalatok teljesítményét. Az FTSE független vállalat, amelyet a londoni tőzsde és a Financial Times birtokol.



### KLD GLOBAL CLIMATE 100

Az Electrolux szerepel a KLD Global Climate 100 indexében, amely azonosítja a világ 100 olyan vállalatát, amelyek a lehető legnagyobb mértékben csökkentik az éghajlatváltozás azonnali és hosszú távú okait. A KLD a Globális Energiahálózat Intézetével (GENI) együttműködve létrehozta a KLD Global Climate 100 indexet a fenntartható beruházások támogatására.



### KÖRNYEZETVÉDELMI TANÚSÍTÁS ISO 14001

1995 óta az Electrolux Professional gyárai rendelkeznek ezzel a fontos tanúsítvánnyal, amely segít a vállalatoknak javítani környezeti minőségüket. 1996-tól kezdődően az egy darab készülék gyártására eső felhasznált víz- és energiafogyasztása 50% ill. 20%-kal csökkent.



### WWF

1993 óta az Electrolux és a WWF együttműködnek a környezettudatosság javítása érdekében. Ez a tevékenység akkor kezdődött, amikor még más tanúsítványok nem léteztek, és a WWF a legzöldebb/környezetbarátabb termékekhez adta a nevét és logóját, valamint javasolta az energiahatékonyság szempontjából leginkább érzékeny fogyasztók számára.



### ROHS (VESZÉLYES ANYAGOK KORLÁTOZÁSA)

A jogszabályoknál szigorúbb belső irányelv korlátozza az anyagok kiválasztását és kiegészíti az Európai Unió által 2003-ban elfogadott RoHS irányelvet - amely megakadályozza a vállalatok számára a veszélyes anyagok és alkatrészek használatát. A globális jelenlét erősíti a hatásokat, és az Electrolux Professional a "környezeti érzékenység" egyik exportőre azáltal, hogy a legszigorúbb európai törvényeket terjeszti az egész ellátási láncra minden országban.



### ÚJRAHASZNOSÍTHATÓSÁG

A vállalat politikája és saját természete szerint az Electrolux Professional megoldásai garantálják az összetevők magas szintű újrafeldolozhatóságát (akár 95%).



### HOLLANDIA - GASTEC

A Kiwa Gastec európai vezető szerepet tölt be a gázokkal kapcsolatos termékek tesztelésében és tanúsításában. A Kiwa Gastec ellenőrzi és tanúsítja mind a termékeket, mind a minőségirányítási rendszereket. Értékeli a biztonsági és ellenőrző berendezések biztonságát, hatékonyságát és minőségét, elosztását, csővezetékeinek és berendezéseinek felszerelését. Az Electrolux Professional Air-o-steam® kombipárolók kettő Gastec minősítést kaptak, mind a nagy hatékonyság, mind a csökkentett szennyezőanyag-kibocsátás (CO és NOx) tekintetében.



### EGYESÜLT KIRÁLYSÁG - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

A tanúsítást az energiamegtakarítás szempontjából leghatékonyabb termékek kapják. Ezeket a termékeket ellenőrzik és az ETL-ben (Energy Technology List) összeírják. Az ETL-ben felsorolt termékek jelentős hosszú távú pénzügyi előnyökkel járnak és csökkentik a CO2-kibocsátást.



### HOLLANDIA - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Ez az adócsökkentő program közvetlen pénzügyi ösztönzőket biztosít a holland cégek számára, hogy energiatakarékos és fenntartható berendezéseket szerezzenek be.



### DÁNIA - GO 'ENERGIMÆRK (A DÁN-ENERGIA MEGTAKARÍTÓ CÍMKÉ)

Go 'Energj, a Dán Klíma és Energiaügyi Minisztérium független, állami szervezete, amely energiahatékony cégeket listáz. Az ajánlott termékek teljes listája megtalálható: [www.savingtrust.dk](http://www.savingtrust.dk).





Exkluzív megjelenés



## Gáztűzhelyek

- 1-darabos préselt mm acél munkalap (2mm az XP900, 1,5 mm az XP700 szériánál) sima lekerekített éllel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott mm acélból
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Öntöttvas edénytartó rács (standard)
- Rm acél edénytartó rács (opcionális)
- Nagy hatékonyságú "virágláng" gázégők
- Gázégők lángörrel
- Órláng

### Sütő jellemzői

- Préseléssel kialakított ajtóbelső a tökéletes illeszkedésért, légmentes záródásért.
- Sütőtér mm acélból, bordázott alsó lemezzel (5mm öntöttvas az XP900 és 2 mm fekete zománcozott acél az XP700 szériánál)
- A sütőkamrába 3 szinten kialakított tepsitartó (GN2/1 méret)
- **Gázüzemű sütő** mm acél, nagy hatékonyságú, atmoszférikus központi csőégővel, optimalizált égéssel, lángörrel, és piezo gyújtással. Állítható termosztát:
  - 900XP 120°C és 280°C között
  - 700XP 110°C és 270°C között
- **Elektromos sütő** külön termosztáttal és alsó és felső fűtőtestekkel. Állítható termosztát:
  - 900 XP 110°C és 285°C között
  - 700 XP 140°C és 300°C között

### Gázüzemű légkeveréses sütő jellemzői

- Dupla falú, szigetelt ajtó tömítéssel a légmentes záráshoz
- Zománcozott sütőkamra mm acél tepsitartókkal
- Sütőkamra egyszerre kettő szinten tud GN2/1 méretű tepsit befogadni
- Rm acél csőégő, optimalizált égéssel, lángörrel és piezo gyújtással
- Állítható termosztát 120°C és 180°C között

### 900XP széria verziói

- 2, 4, 6, vagy 8 gázégő
- 6 és 10kW-os gázégők
- asztali kivitel
- gázüzemű statikus vagy légkeveréses sütőn
- nagyméretű gázüzemű sütőn, 1200mm
- elektromos statikus sütőn
- 400, 800, 1200, 1600mm széles

### 700XP széria verziói

- 2, 4, vagy 6 gázégő
- 5,5kW-os gázégők
- asztali kivitel
- gázüzemű statikus sütőn
- elektromos statikus sütőn
- 400, 800, 1200mm széles



## Gázüzemű zárt főzőlapok

- 1-darabos préselt mm acél munkalap (2mm az XP900, 1,5 mm az XP700 szériánál) sima lekerekített éllel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott mm acélból
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Tartós öntöttvas főzőfelület
- Főzőfelület különböző hőmérsékletű zónákkal, maximum 500°C hőmérséklet közepén, fokozatosan 200°C-ra csökkenve a szélek felé
- Egy darab központi égő optimalizált égéssel és lángörrel
- Piezo gyújtás
- Órláng

### Sütő jellemzői

- Préseléssel kialakított ajtóbelső a tökéletes illeszkedésért, légmentes záródásért
- Sütőtér rozsdamentes acélból, bordázott alsó lemezzel (5mm öntöttvas az XP900 és 2 mm fekete zománcozott acél az XP700 szériánál)
- A sütőkamrába 3 szinten kialakított tepsitartó (GN2/1 méret)
- **Gázüzemű sütő** rozsdamentes acél, nagy hatékonyságú, atmoszférikus központi csőégővel, optimalizált égéssel, lángörrel, és piezo gyújtással. Állítható termosztát:
  - 900XP 120°C és 280°C között
  - 700XP 110°C és 270°C között

### Gázüzemű légkeveréses sütő jellemzői

- Dupla falú, szigetelt ajtó tömítéssel a légmentes záráshoz
- Zománcozott sütőkamra rozsdamentes acél tepsitartókkal
- Sütőkamra egyszerre kettő szinten tud GN2/1 méretű tepsit befogadni
- Rozsdamentes acél csőégő, optimalizált égéssel, lángörrel és piezo gyújtással
- Állítható termosztát 120°C és 180°C között

### 900XP széria verziói

- asztali kivitel, 800mm széles
- zárt égő kettő nyílt égővel, 800, 1200mm széles
- statikus vagy légkeveréses gázüzemű sütőn

### 700XP széria verziói

- asztali kivitel, 800mm széles
- gázüzemű statikus sütőn
- zárt égő kettő nyílt égővel, 800mm széles
- zárt égő kettő nyílt égővel, 1200mm széles
- 2 nyílt égő, zárt égő, 2 nyílt égő, 1200mm széles



## Gázüzemű asztali főzőlapok

- Egy darabos préselt 2 mm vastag rozsdamentes acél munkalap sima lekerekített éllel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Sima lágycél főzőfelület
- Rozsdamentes acél égők önstabilizáló lánggal.
- Piezo gyújtás
- Lángör

### 900XP széria verziói

- asztali kivitel, 400, 800 mm széles



### Elektromos tűzhelyek

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2mm az XP900, 1,5 mm az XP700 szériánál) sima lekerekített élekkel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Öntöttvas főzőlapok biztonsági termosztáttal, szivárgásmentesen illeszkednek a munkalapba
- Egyénileg szabályozható főzőlapok, (egyenként 4kW a 900XP - 2,6kW a 700XP szériában), lépcsőzetes szabályozással

### Sütő jellemzői

- Préseléssel kialakított ajtóbelső a tökéletes illeszkedésért, légmentes záródásért
- Sütőtér rozsdamentes acélból, bordázott alsó lemezzel (5 mm öntöttvas az XP900 és 2 mm fekete zománcozott acél az XP700 szériánál)
- A sütőkamrába 3 szinten kialakított tepsitartó (GN2/1 méret)
- **Elektromos sütő** külön termosztáttal az alsó és felső fűtőtestekhez. Állítható termosztát:
  - 900XP 110°C és 285°C között
  - 700XP 140°C és 300°C között

### 900XP széria verziói

- 2 vagy 4 szögletes főzőlap
- asztali kivitel, 400, 800mm széles
- elektromos statikus sütőn

### 700XP széria verziói

- 2, 4, vagy 6 kerek főzőlap
- 4 szögletes főzőlap
- asztali kivitel, 400, 800, 1200 mm széles
- elektromos statikus sütőn



### Elektromos asztali főzőlapok

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített élekkel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Lágycél (16Mo3) főzőlap
- Egyénileg szabályozható zónák, lépcsőzetes szabályozással

### 900XP széria verziói

- asztali kivitel, 400 mm széles

### 700XP széria verziói

- asztali kivitel, 400, 800 mm széles



### Indukciós főzőlapok

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített élekkel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Nagy teherbírású 6 mm vastag Ceran® üvegkerámia főzőlap
- Egyenként szabályozható indukciós zónák:
  - 5 kW (átm. 230 mm - 700XP, 280mm a 900XP)
  - 3,5 kW (átm. 230 mm - 700XP) túlfűtés elleni védelemmel
- Vezérlőpanel 9 teljesítményszinttel és zónánkénti visszajelző fényvel

### Indukciós wok, asztali kivitel

- Nagy teherbírású 6 mm vastag Ceran® üvegkerámia wok főzőlap
- Túlfűtés elleni védelem
- Vezérlőpanel 9 teljesítmény szinttel és zónánkénti visszajelző fényvel

### 700XP "Fűszeres" indukciós asztali főzőlap

- Kettő, egyenként szabályozható indukciós zóna, 5kW (230mm átm.) túlfűtés elleni védelemmel
- 6 x GN 1/9 fűszertartó edény fedővel

### 900XP széria verziói

- asztali kivitel, 400, 800 mm széles

### 700XP széria verziói

- asztali kivitel, 400, 800 mm széles





## Infra fűzőlapok

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített éllel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Nagy teherbírású, 6 mm vastag Ceran® üvegkerámia főzőlap
- Egyenként szabályozható infra fűzőzónák:
  - 900XP átm. 300 mm 3,4 kW
  - 700XP átm. 230 mm 2,2 kW
- Koncentrikusan sugárzó fűtőtestek, így az edény méretéhez tudjuk kiválasztani a teljesítményt
- Jelzőlámpa figyelmeztet a főzőfelületen a visszamaradó hőre, így óvja a felhasználót

### Sütő jellemzői

- Préseléssel kialakított ajtóbelső a tökéletes illeszkedésért, légmentes záródásért
- Sütőtér rozsdamentes acélból, bordázott alsó lemezzel (5 mm öntöttvas az XP900 és 2 mm fekete zománcozott acél az XP700 szériánál)
- A sütőkamrába 3 szinten kialakított tepsiartó (GN2/1 méret)
- **Elektromos sütő** külön termosztáttal az alsó és felső fűtőtestekhez. Állítható termosztát:
  - 900XP 110°C és 285°C között
  - 700XP 140°C és 300°C között

### 900XP széria verziói

- asztali kivitel, 400, 800 mm széles

### 700XP széria verziói

- asztali kivitel, 400, 800 mm széles
- elektromos statikus sütőn



## Rostlapok

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2 mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített éllel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Sütőfelület (20mm vastag - nagyteljesítményű 900XP, 15mm vastag - 900XP, 12mm vastag - 700XP), egyenletes hőmérséklet eloszlással
- Lágycél vagy krómoxidot felületű sütőfelület
- Nagyméretű leeresztő nyílás a zsírgyűjtő fiókba
- Nagyméretű zsírgyűjtő fiók (opcionális)

### 900XP gázüzemű verziók

- lágycél sütőfelület, termosztatikus vezérlés, biztonsági termosztát, hőmérséklet szabályzás 90°C és 280°C között
- lágycél sütőfelület - hőmérséklet 210°C és 420°C között
- krómoxidot sütőfelület, termosztatikus szabályzás, biztonsági termosztát. Hőmérséklet szabályzás 130°C és 300°C között

### 700XP gázüzemű verziók

- lágycél sütőfelület - hőmérséklet 200°C és 400°C között
- krómoxidot sütőfelület, termosztatikus szabályzás, biztonsági termosztát. Hőmérséklet szabályzás 130°C és 300°C között

### Piezo gyújtás

### Elektromos modellek

- Incoloy (900XP) vagy infravörös (700XP) fűtőtestek a sütőlap alatt
- Termosztatikus szabályzás; biztonsági termosztát
  - hőmérséklet 120°C és 280°C között (900XP)
  - hőmérséklet 110°C és 300°C között (700XP)
- **Gázüzemű sütő** mm acél, nagy hatékonyságú, atmoszférikus központi csőégővel, optimalizált égéssel, lángórrel, és piezo gyújtással. Állítható termosztát:
  - 900XP 120°C és 280°C között
  - 700XP 110°C és 270°C között

- **Elektromos sütő** külön termosztáttal az alsó és felső fűtőtestekhez.

### Állítható termosztát:

- 900 XP 110°C és 285°C között
- 700 XP 140°C és 300°C között

- **Gázüzemű légmentesített sütő** rozsdamentes acél, nagy hatékonyságú, atmoszférikus központi csőégővel, optimalizált égéssel, lángórrel, és piezo gyújtással. Állítható termosztát: 120°C és 280°C között.

### 900XP széria verziói

- elektromos vagy gázüzemű
- lágycél sütőfelület (sima, bordázott, vegyes)
- krómoxidot sütőfelület (sima vagy vegyes)
- döntött vagy vízszintes sütőfelület
- asztali kivitel, 400, 800 mm széles
- gázüzemű vagy elektromos statikus sütőn
- nagyteljesítményű (HP) modell, gáz/elektromos, lágycél sütőfelület (sima vagy vegyes), 1200mm

### 700XP széria verziói

- elektromos vagy gázüzemű
- lágycél sütőfelület (sima, bordázott, vegyes)
- krómoxidot sütőfelület (sima vagy vegyes)
- döntött vagy vízszintes sütőfelület
- asztali kivitel, 400, 800mm széles



## Grillkészülékek

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített éllel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Levehető 3 oldalas fröccsenésvédő lemez rozsdamentes acélból
- Szabadonálló modellek – mindkét oldalon használható öntöttvas rácsok – a bordázott oldal húskhoz, a sima felületű halakhoz, zöldségekhez alkalmas
- Asztali gázüzemű modellek – öntöttvas rács
- Asztali elektromos modellek – rozsdamentes acél rács
- Kaparóval szállítva

### Gázüzemű modellek

- Rozsdamentes acél égők lángórrel

### Elektromos modellek

- Incoloy fűtőtesteket ki lehet hajlítani
- Bekapcsolt állapot esetén figyelmeztető fény világít
- Precíz, elektronikus teljesítményszabályzás

### 700XP Gázüzemű lávaköves grill

- Lávák az egyedi ízekért
- Rozsdamentes acél lángórrel

### Nagyteljesítményű gázüzemű PowerGrill

- Nagy hatékonyságú sugárzó fűtőrendszer (szabadalommal védve)
- Rozsdamentes acél égők optimalizált égéssel, lángórrel, őr lánggal és piezo gyújtással.
- Max. hőmérséklet a grillrácsra 320/350°C
- Tartós, levehető öntöttvas rács
- Nagyméretű zsírgyűjtő fiók (égőnként egy)

### 900XP széria verziói

- elektromos vagy gázüzemű
- szabadonálló kivitel, 400, 800 mm széles
- nagyteljesítményű gázüzemű HP PowerGrill, 400, 800, 1200 mm széles kivitelben

### 700XP széria verziói

- elektromos vagy gázüzemű
- asztali kivitel, 400, 800 mm széles
- alsó szekrényen
- nagyteljesítményű gázüzemű HP PowerGrill, 400, 800mm széles



### Elektromos chips melegtartó

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített élekkel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Perforált fenéklemez, mely lehetővé teszi, hogy a fölösleges olaj medencébe jusson
- Infravörös melegítőlámpa
- Ki-, bekapcsoló gomb
- GN 1/1 edény számára (max. magasság 150 mm)

#### 900XP széria verziói

- asztali kivitel, 400 mm széles

#### 700XP széria verziói

- asztali kivitel, 400 mm széles



### Olajsütők

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2 mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített élekkel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Olajleürítő csap
- Termosztikus hőmérséklet-szabályozás biztonsági termosztáttal

#### Hőmérséklettartomány

- 18 literig, gáz / elektromos - 105°C - 185°C
- 23 literes gázüzemű - 120°C - 190°C
- 23 literes elektromos - 110°C - 185°C

#### Gázüzemű modellek

- V-alakú medence, kívül elhelyezett, nagyhatékonyságú rozsdamentes acél égőkkel optimalizált égéssel, lángórrel, őrlánngal és piezo gyújtással

#### Elektromos modellek

- V-alakú medence, kívül elhelyezett nagyhatékonyságú infravörös fűtőtestek

#### 900XP - 23 lt nagyteljesítményű olajsütő

- elektronikus vezérlés (sütési hőmérséklet, sütési idő, sütési programok tárolása)
- automatikus olajsűrés és újratöltés
- automatikus kosárkiemelés

#### Gázüzemű TUBE olajsütő

- Ideális panírozott / lisztes ételekhez
- A medencében lévő gázcsövek hidegzónát alakítanak ki (ételdarabkák összegyűjtése)
- Rm acél gázégők optimalizált égéssel, lángórrel, őrlánngal
- Termosztikus hőmérséklet szabályozás 110°C és 190°C között
- Biztonsági termosztát túlfűtés ellen
- Piezo gyújtás

#### 900XP széria verziói

- elektromos vagy gázüzemű, belső vagy külső fűtőtestekkel
- 1 vagy 2 medence
- 15, 18 vagy 23 literes változat
- 400, 800 mm széles
- 23 literes gázüzemű TUBE olajsütő, 400mm széles

#### 700XP széria verziói

- 2x5 liter, 7 liter, 12 liter, 14 liter, 15 literes
- elektromos vagy gázüzemű, belső vagy külső fűtőtestekkel
- 1 vagy 2 medence
- asztali kivitel, 400, 800 mm széles
- 34 literes gázüzemű TUBE olajsütő, 800mm széles kivitel



### Tésztafőzők

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2 mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített élekkel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Medence AISI316 minőségű rozsdamentes acélból hegesztéssel
- A vízáramlás eltávolítja az ételmaradékot, mint, pl. keményítő a medencében lévő víz felületéről, így ritkábban kell vizet cserélni. Folyamatos vízutántöltés.
- Nagy leürítő a medence gyors leürítéséhez
- Automatikus kosárkiemelő rendszer (opcionálisan rendelhető)

#### Gázüzemű modellek

- "Energiaszabályzó" a precíz teljesítményszabályozás érdekében
- Medencénként szabályozható nagyteljesítményű égők, a medence alatt elhelyezve, őrlánngal, lángórrel, piezo gyújtással
- Elektromos csatlakozás nem szükséges

#### Elektromos modellek

- A medence alatt elhelyezett infravörös fűtőrendszer

#### 700XP nagyteljesítményű automata tésztafőző

- 4 különböző forralási ciklus
- Programozható automata kosárkiemelés (kosaranként 5 különböző főzési idő menthető el)

#### 900XP széria verziói

- 40 literes gáz/elektromos, 1 vagy 2 medence, 400, 800 mm széles
- 150 literes, gáz/elektromos/gőz, 1 vagy 2 medencés, automata, 800, 1600 mm széles
- 190 literes, gáz/elektromos/gőz, 1 medence, automata, 1200 mm széles

#### 700XP széria verziói

- nagyteljesítményű automata model, 20 literes, elektromos
- 24,5 literes gáz / elektromos, 1 vagy 2 medencés, 400, 800 mm széles



## Vízfürdős melegentartók

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2 mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített éllel
- Külső panelek Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Rozsdamentes acél medence lekerekített sarkokkal
- GN 1/1 (max. 150 mm magas) edény számára
- Működési hőmérséklet 30°C és 90°C között
- Maximum vízszint a medence oldalán jelölve
- Manuális vízfeltöltés (vízfeltöltő csap opcionálisan rendelhető)
- Leűritő csap

### 900XP széria verziói

- elektromos vagy gázüzemű
- asztali kivitel, 400, 800 mm széles

### 700XP széria verziói

- elektromos vagy gázüzemű
- asztali kivitel, 400, 800 mm széles



## Főzőüstök

- Medence és dupla falú tető rozsdamentes acélból
- Külső panelek Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- AISI316 minőségű rozsdamentes acélból préselt medence és tető
- Mélyhúzott medence lekerekített sarkokkal, varratmentes hegesztéssel
- Az indirekt rendszerű modelleknél biztonsági szelep garantálja a megfelelő nyomást
- Manometer szabályozza a megfelelő működést
- Szolenoid szelep a hideg vagy meleg vizes utántöltéshez
- Külső szelep a fűtési fázisban felhalmozódott felesleges levegő kézi eltávolítására az indirekt rendszerű modelleken
- A zárt fűtési rendszernek köszönhetően nincs energiavesztés az indirekt rendszerű modelleknél
- Nagy kapacitású leűritő csap

### Gázüzemű modellek

- Rm acél égők optimalizált égéssel, őrlánggal, lángörrel, hőmérséklet korlátozóval

### Elektromos modellek

- Fűtőtestek energiaszabályzóval, hőmérséklet korlátozóval, és nyomáskapcsolóval

### Direkt rendszerű készülékek

- az égők közvetlenül fűtik a medencét
- az étel magasabb hőmérsékletet érhet el, mint az indirekt rendszerben

### Indirekt rendszerű készülékek

- 110°C fokos, integráltan előállított, telített gőz a köpenyben
- nyomáskapcsoló
- modellek elérhetőek automata köpenyfeltöltéssel

### 900XP széria verziói

- kerek üst, 60, 100, 150 literes, 800mm széles
  - szögletes üst, 250 literes, 1200 mm széles
  - kerek üst, 150 literes, 800 mm széles autokláv tetővel
  - elektromos vagy gázüzemű
  - direkt vagy indirekt fűtés
- ### 700XP széria verziói
- kerek üst, 60 literes 800 mm széles
  - elektromos vagy gázüzemű
  - direkt vagy indirekt fűtés



## Pirítóserpenyő

- Medence lekerekített sarkokkal, varratmentes hegesztéssel, valamint duplafedelű rozsdamentes acél tetővel
- Külső panelek Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Sütőfelület rozsdamentes acélból vagy lágyacélból
- "Duomat" speciális acélötvözetű sütőfelület, amely javítja a termikus stabilitást, kiküszöböli a főzőfelület deformációját és jobban ellenáll a korróziónak
- Precíz manuális vagy automatikus billentés

### Gázüzemű modellek

- Égők optimalizált égéssel, lángörrel, piezo gyújtással, elektronikus lánszabályzással
- Medence alá beépített égők, billentéskor a medencével együtt mozognak (900XP)
- Termosztikus hőmérséklet-szabályozás
  - 900 XP 120°C és 300°C között
  - 700 XP 90°C és 290°C között

### Elektromos modellek

- Infravörös fűtőtestek a sütőfelület alatt
- A medence alá beépített fűtőtestek, billenéskor a medencével együtt mozognak
- Termosztikus hőmérséklet-szabályozás
  - 900 XP 120°C és 300°C között
  - 700 XP 120°C és 280°C között

### 900XP széria verziói

- 80 lt, 800 mm széles
  - 100 lt, 1000 mm széles
  - elektromos vagy gázüzemű
  - lágyacél vagy "Duomat" sütőfelület
  - automatikus vagy manuális billentés
- ### 700XP széria verziói
- 60 literes, 800mm széles
  - elektromos vagy gázüzemű
  - lágyacél vagy "Duomat" sütőfelület
  - manuális billentés



### Multifunkciós főzőberendezés

- Egy darabból préselt rozsdamentes acél munkalap (2 mm a 900XP, 1,5 mm az 700XP szériánál), sima lekerekített élekkel
- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Munkalap oldalai lézervágással készülnek a tökéletes, hézagmentes illeszkedés érdekében
- Rozsdamentes acél medence lekerekített sarkokkal
- Sütőfelület összetett acélból (3 mm réteg 316 AISI minőségű rozsdamentes acél 12 mm vastag lágyacél rétegen)

#### Gázüzemű modellek

- Termosztatikus gázszелеp. Piezo gyújtás
- Hőmérséklet-szabályozás 100°C és 250°C között

#### Elektromos modellek

- Incoloy fűtőtestek a sütőfelület alatt
- Termosztatikus szabályozás és energiaszabályzó a precíz sütés érdekében
- Hőmérséklet-tartomány
  - 900 XP 100°C és 300°C között
  - 700 XP 100°C és 250°C között

#### 900XP széria verziói

- 22 literes, 800mm széles
- elektromos vagy gázüzemű

#### 700XP széria verziói

- 11 literes, 22 literes
- 400, 800mm széles
- elektromos vagy gázüzemű



### Hűtő és fagyasztó pultok

- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból

#### Hűtő / fagyasztó pult

- Használható hűtőként vagy fagyasztóként is. A hőmérséklet -22°C és +8°C között állítható be.
- Digitális termosztát és kijelző
- Beépített kompresszor
- 2 fiók perforált alsó lemezzel, fiókonként 40kg tárolókapacitással
- Kerekekre szerelhető
- Maximális környezeti hőmérséklet 43°C
- Az **IcyHot** konfiguráció része

#### Hűtő és fagyasztó pultok

- Működési hőmérséklet:
  - hűtőpult -2°C / +10°C
  - fagyasztópult -15°C / -20°C
- beépített kompresszor
- Termosztát, leolvasztást jelző lámpa, ki-, bekapcsoló gomb
- Rozsdamentes acél fiókok billenésmentes teleszkópos sínrendszerrel, GN 1/1 méretben
- Maximális környezeti hőmérséklet 43°C

#### 900XP széria verziói

- Hűtő- / fagyasztó pult, 2 fiók, 1200 mm széles
  - Hűtőpult, 2 fiók, 1200 mm széles
- #### 700XP széria verziói
- Hűtőpult 2 ajtóval vagy 2/4 fiókkal, 1200 mm széles
  - Hűtőpult, 3 ajtóval vagy 3/6 fiókkal, 1600 mm széles
  - Fagyasztó pult 2 fiókkal, 1200 mm széles



### Munkalapok és alsó elemek

#### Munkalapok

- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Zárt vagy fiókos kivitel

#### Mosogató egységek

- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- GastroNorm kompatibilis medence

#### Vízoszlop literszámlálóval

- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Egy darabból készült oldalsó és hátsó panelek a maximális stabilitás és tartósság érdekében
- Digitális literszámláló a vízfeltöltés ellenőrzése érdekében

#### Alsó szekrények

- Külső panelok Scotch-Brite felületkezeléssel ellátott rozsdamentes acélból
- Opcionális tartozékok:
  - ajtó fogantyúval
  - fiókok
  - fűtőegységek
  - sínek GN edényzethez

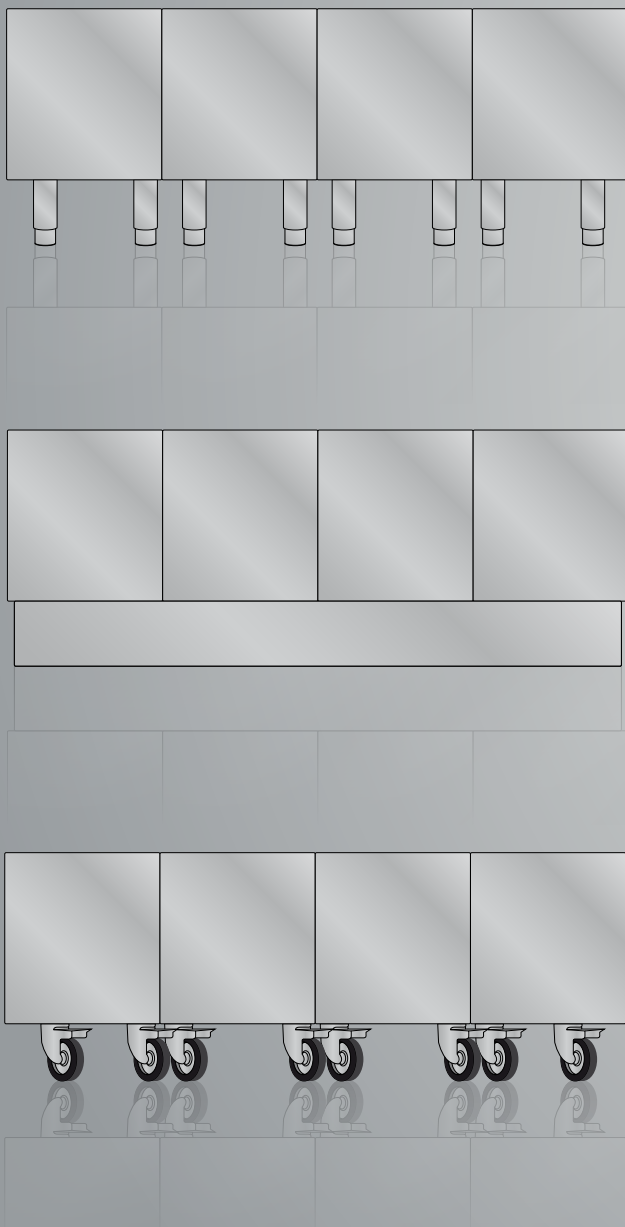
#### 900XP széria verziói

- semleges munkalapok, 200, 400, 800 mm széles
- semleges munkalapok fiókkal, 200, 400, 800 mm széles
- mosogató egység, 400 mm széles
- vízoszlop vízszámlálóval, 200 mm széles
- nyitott tárolószekrények, 400, 800, 1200 mm széles
- zárt tárolószekrény vagy tárolószekrény palacktárolós fiókkal, 200 mm széles kivitelben

#### 900XP széria verziói

- semleges munkalapok, 200, 400, 800 mm széles
- semleges munkalapok fiókkal, 200, 400, 800 mm széles
- mosogató egység, 400 mm széles
- vízoszlop vízszámlálóval, 200 mm széles
- nyitott tárolószekrények, 400, 800, 1200 mm széles
- zárt tárolószekrény vagy tárolószekrény palacktárolós fiókkal, 200 mm széles kivitelben

# A biztos lábakon álló konyha



## Lábakon álló installáció

- ▶ Általános megoldás, ideális, ha fix installációra van szüksége, melynél a készülékek magassága állítható.
- ▶ Alapból minden szabadonálló készülék lábakon áll.

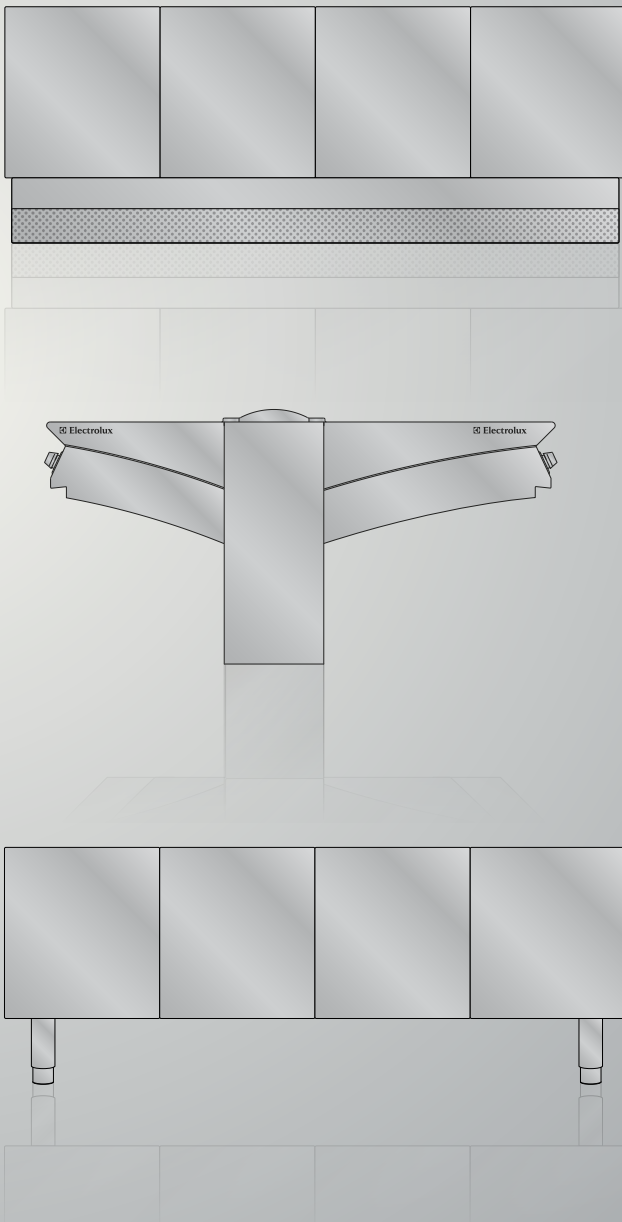
## Takarólemezes installáció

- ▶ Eltakarja a készülék lábait, lefedi a teret a készülék és a padló között
- ▶ Használható szabadonálló, lábakon álló készülékekhez és állványokhoz

## Kerekeken álló installáció

- ▶ A lábak helyére szerelhető kerekek, flexibilis megoldás, melynek köszönhetően a készülékek könnyen mozgathatóak.
- ▶ Az összes szabadonálló készülékhez és nyitott alsó szekrényhez használható.\*

\* További információkért kérjük, keresse fel a helyi Electrolux képviselőjét.



### Beton lábazatos installáció

- ▶ Zárt megoldás, beton lábazaton – különböző megoldások\*
- ▶ Az összes szabadonálló készülékhez használható.\*

### Konzolos installáció

- ▶ A tartókeret esztétikus és higiénikus megoldást nyújt. Egyoldalas és back-to-back installációhoz használható. \*
- ▶ A legtöbb elemhez használható\*

### Híd típusú installáció

- ▶ Higiénikus megoldás, számos asztali készüléket függeszthetünk két szabadonálló elem közé
- ▶ Két szabadonálló elem közé építhető be, maximális hosszúság: 1600mm. \*
- ▶ Szabadon álló elemek – maximális hosszúság 2000 mm.

\* További információkért kérjük, keresse fel a helyi Electrolux képviselőjét.

# Ügyfél orientáció – Electrolux módra

A helyes megközelítés meggyőződésünk szerint: legyél versenyképes a piacon és érezd az ügyfelek igényeit, legyen szó tervezésről, gyártásról, marketingről vagy szolgáltatásról.

Az Electroluxnál ezt vevőközpontú szemléletnek nevezzük, mert az ügyfelek kérései, vágyai, véleményei vezérlik tevékenységünket és magát a termékfejlesztést is.

**Legyártjuk, ellenőrizzük, a gyártósor végén pedig teszteljük minden egyes termékünket.**

Az idő múlásával gyártástechnológiánk egyre magasabb szintű, termékeink minősége egyre kiválóbb. A "Made by Electrolux" világszerte képviseli a magas technológiai és minőségi szabványok garanciáját, a formatervezést és a termékfejlesztést. Az Electrolux Professional moduláris főzőplatformban az összes termék szigorú minőségi ellenőrzésen megy keresztül. Szakembereink a csomagolás előtt egyedileg ellenőrzik a legyártott gépek valamennyi funkcióját. Ezen eljárás mellett helyszíni ellenőrzést végeznek a gyártósor végén, valamint a raktárakban. Az Electrolux magas szintű minőségi szabványai folyamatosan kielégítik egyre igényesebb ügyfeleink elvárásait.

**Értékesítés előtti szolgáltatások: több mint 1000 szakértőnk áll készen világszerte, hogy segítse Önt a döntésben**

Van egy több mint 1000 szakemberből álló csapat, amelynek legfontosabb célja a könnyen kezelhető, funkcionális és teljesen megbízható berendezések tervezése. A konstrukciós mérnökök, technikusok és séfek közötti folyamatos együttműködés biztosítja, hogy az Electrolux termékek a pontos szakmai előírásoknak, igényeknek megfelelően készüljenek.

Az Electrolux szakemberei teljes mértékben felkészültek arra, hogy segítsék az ügyfelet a helyes munkafolyamat meghatározásában, és javaslatot tegyenek a legmegfelelőbb berendezésre a kért specifikációt illetően, legyen szó kis éttermekről vagy akár nagyobb intézményekről.



Project & Quotation  
Software for Kitchen Solutions





### Vevőszolgálat: ügyfeleink közelében, mindenütt a világon

Amikor az Electrolux Professional megbízhatóságáról és a globális jelenlétéről van szó, akkor a világ egyik legnagyobb szervízhálózatáról beszélünk, amely rátermett, szakképzett partnerekből áll, akik napról-napra többféle feladatot is elvégeznek: a beüzemelésétől kezdve a pótalkatrészek beszerzésén át a karbantartásig. Közös céljuk a hatékony ügyfélszolgálat és gyors technikai segítségnyújtás.

A termékek szállítása, telepítése és hatékony felügyelete globális szervízhálózat segítségével történik, amely azonnali szakértői tanácsadást biztosít világszerte.

- 1,139 szerződött szervízpartner
- több mint 5000 szakképzett szervíz technikus
- minimum 10 éves alkatrészellátás, a gyártás leállása után is
- 44.000 db alkatrész, mely azonnal elérhető raktárkészletről
- 24-48 órán belüli alkatrészszállítás a világ bármely pontjára

### Electrolux Chef Academy: élő bemutatók, képzések, "Chef a Chefnek" tapasztalat

Az Electrolux Chef Akadémia azzal a céllal jött létre, hogy a vendéglátás, az oktatás és az információs szolgáltatások terén a legjobbat nyújtsa Önnek. A szakmabeliek számára rendezett ingyenes szemináriumok, élő bemutatók és részletes útmutatók csak néhányat képviselnek azon programjaink közül, amelyet évente több mint 6000 meghívott vendéglátós szakember vesz igénybe az Electrolux-nál.

Moduláris főzőberendezéseinket kipróbálhatja egy Electrolux Executive Chef vezetésével, aki a "csillagos" szállodák és éttermek szaktudását és élményét egyesíti a leginnovatívabb konyhatechnológiai koncepciókkal. Szemináriumaink egységei:

- Műszaki bemutató: megjelenítési funkciók, munkamódszerek, segédprogramok, helyes karbantartás.
- Gasztró bemutató: korszerű ételkészítési technológiák, javasolt összetevők, új munkafolyamatok tervezése a konyhában - mindez egy élő, interaktív főzési demó keretében.





