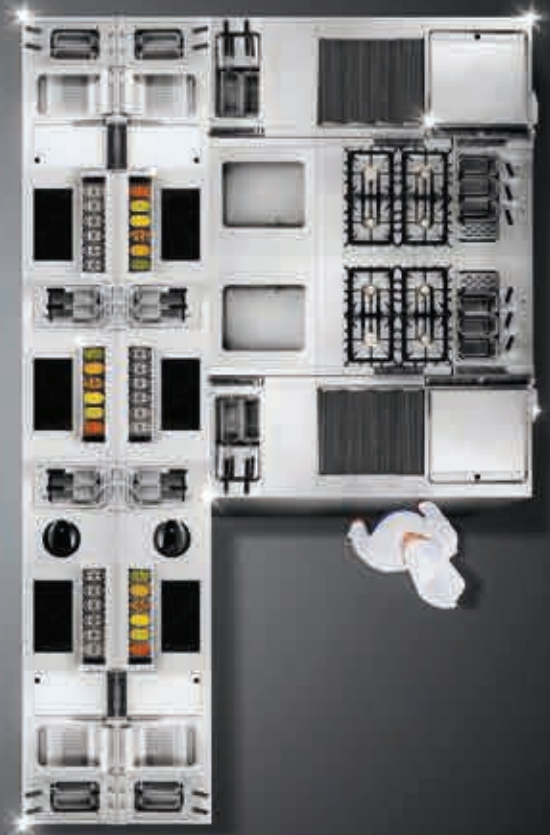




Thinking of you  
**Electrolux**

900XP & 700XP



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

# XP-Trust the difference.

eXPerience

eXtreme Power

- Tradition
- Inspiration
- Evolution

- Griddleplatte<sup>HP</sup>
- PowerGrill<sup>HP</sup>
- Induktionsherd<sup>HP</sup>
- Gasherd<sup>HP</sup> "Flower Flame"
- Automatische Fritteuse<sup>HP</sup>



## eXtraordinary simPlicity

- Reinigungsfreundlich
- IcyHot
- Automatischer Nudelkocher
- „Duomat“ Kippbratpfanne
- Gas-Umluftofen

## eXtensive Profitability

- PowerGrill<sup>HP</sup>
- Induktion
- “Flower Flame”
- Nudelkocher
- Verchromte Griddleplatte
- Fritteusen

## eXclusive Personality

- Komplette Serie
- Installation
- Erweiterter Service









XP for eXPerience

# Trust the eXPerience

XP von Electrolux Professional: die neue modulare Serie, entstanden aus der Genialität und der Leidenschaft von fünf Generationen Küchenmeistern.



Axel Wenner-Gren, Gründer von Electrolux

Mit über 200 Gas- und Elektromodellen bieten die zwei Serien 700XP und 900XP mit einer Tiefe von 700 mm bzw. 900 mm eine größtmögliche Flexibilität und Anpassung an jeden Großküchengrundriss.

Die letzte Innovation, einzigartig im Markt: IceHot, das System, das eine Kombination aus einem Hochleistungsgrill oder einer Bratplatte mit dem neuen Kühl-/Tiefkühlunterschrank ermöglicht. Eine ideale Lösung, denn alle zum Kochen benötigten Zutaten sind unmittelbar und in großen Mengen griffbereit.



## Vergangenheit, Erfahrung und Inspiration

Wenn ich ein Restaurant besuche, sind für mich zwei fundamentale Dinge wichtig: das Gespräch mit dem Chefkoch und die Besichtigung seiner Küche. Dort halte ich Ausschau nach Erfahrung: Ich möchte niemals an einem Tisch sitzen, ohne zu wissen, dass hinter jedem Gericht eine Tradition aus Erfolg, Leidenschaft für den eigenen Job und Zuverlässigkeit steht, eine Geschichte von Werten. Aber ich schaue auch nach Innovationen und Lösungen, die Logik und Prozesse im Einklang mit der vorübergehenden Zeit reflektieren - flexible und einfache Hochleistungsprodukte. Meine erste Electrolux-Küche habe ich als Kind in einem kleinen Restaurant gegenüber von meinem Haus gesehen: dort gab es einen Herd mit einer großen schwarzen Gusseisenplatte und weiß emaillierten Türen mit einem silbernen Schriftzug.

Diese Küche steht in Verbindung mit einem wichtigen Schicksal. Es ist die Geschichte eines Mannes, der einen Traum hatte und ihn verwirklicht hat, eine Innovation als „Kombination aus Enthusiasmus, Loyalität, Aggressivität und Vertrauen, inspiriert von der Zuversicht in unsere Organisation und unsere Produkte und dem Glauben an unseren Erfolg und unsere Zukunft“ (Axel Wenner-Gren, Gründer von Electrolux, 1908).

Evolution hat ihren Ursprung immer in einem besonderen Rezept. Es ist ein langer und leidenschaftlicher Weg, ein tiefes Bewusstsein der „Regeln der Kunst“, ohne die es keine Innovation gibt, nur Improvisation. Man nennt das Erfahrung: der Wille, bei der Gestaltung der Zukunft Wert auf die Vergangenheit zu legen. Heute inspiriert dieses Denken die Forschungsarbeit von Electrolux in der Großküchenindustrie - die Entwicklung solider Küchen „für die Ewigkeit“, die so die Anforderungen von fünf Generationen Küchenmeistern über mehr als ein Jahrhundert erfüllt haben und bedienerfreundliche, ökologische Hochleistungsconzepte hervorbrachten.

## Zukunft, Evolution, Innovation

XP, die neue modulare Serie von Electrolux, ist entstanden aus der Erfahrung als Inspirationsquelle und dem Vertrauen in eine lange Tradition eines „professionellen Großküchen-Spezialisten“.

Wenn ich es so betrachte, stelle ich fest, dass die Jahre auch für mich vorübergegangen sind, und dass die Zeiten sich verändert haben, seit ich ein Kind war. Als ich neugierige Blicke auf diesen alten emaillierten Herd geworfen habe, der im Herzen der Küche von Tausenden Töpfen und Pfannen umgeben war, wo die Flammen die Lieblinge des Küchenchefs waren, die wahren Königinnen ... Die XP-Serie zeigt mit ihren Besonderheiten, Abmessungen und Funktionen sofort ihren hauptsächlichen Zweck: die Ansprüche der modernen Großküche an die Entwicklung von Garmethoden und Ernährungsstile (Nachhaltigkeit, Kulturvielfalt, Gesundheit und Wellness ...) zu befriedigen und die Anforderung nach Modularität und Vielfalt zu erfüllen, was mehr und mehr eine dauerhafte Hochleistung erfordert. Von Betrieben wie Schnellrestaurants und kleinen Lokalen, die optimale Küchenleistung oft auf geringem Raum erbringen müssen, bis hin zu großen Produktionsküchen - ohne die Anforderungen der Küchenchefs und ihrer Brigaden zu vergessen, die nach Einfachheit und Effizienz suchen.

Vertrauen Sie der Erfahrung, bauen Sie auf das Wissen von Electrolux, lassen Sie sich überzeugen von XP, der neuen modularen Großküchengeräteserie, entstanden aus der Genialität und der Leidenschaft von fünf Generationen Küchenmeistern.

Fast hätte ich vergessen, Ihnen zu sagen, wer ich bin ... Mein Name ist Alan Evans, 1958 geboren in Stoke on Trent (Staffordshire, UK) und seit 2005 leitender Chefkoch von Electrolux.



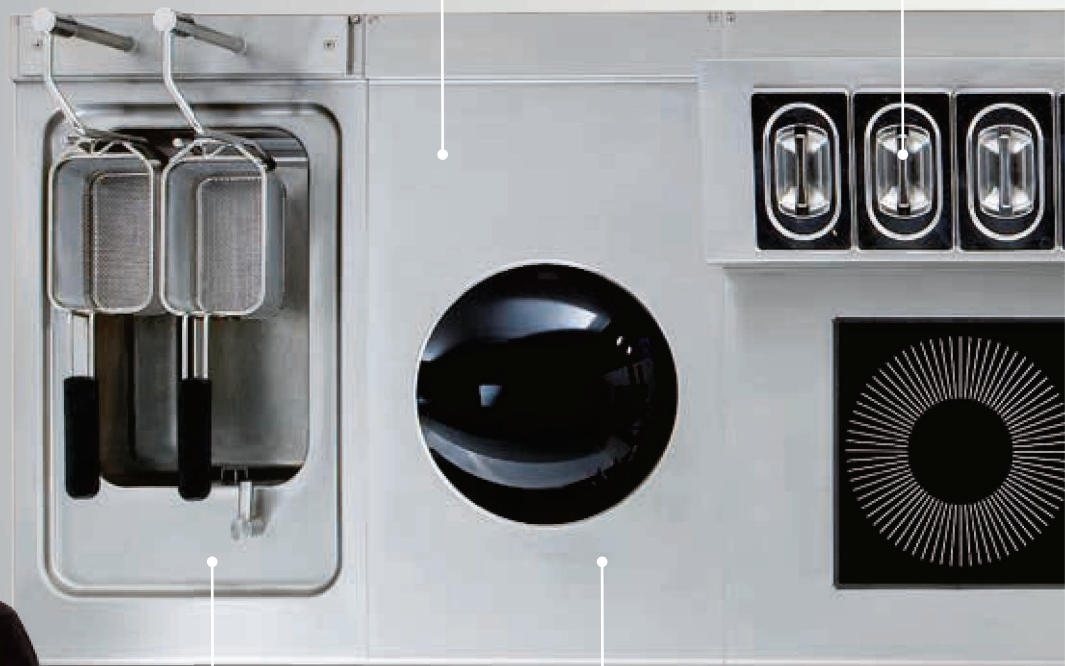




# Haben Sie ein Schnellrestaurant?

Neuer 5 kW Hochleistungs-Induktions-Wok: maximale Geschwindigkeit und Energieeffizienz

„Spicy“-Gewürzaufsatz: Alles, was Sie tun müssen, ist die Verwendung Ihrer griffbereiten Gewürze!



Automatischer Nudelkocher für gleichbleibende Qualität unterschiedlicher Produkte zu jeder Zeit

Glatte Oberflächen und gepresste, abgerundete Deckplatten für schnelle und einfache Reinigung

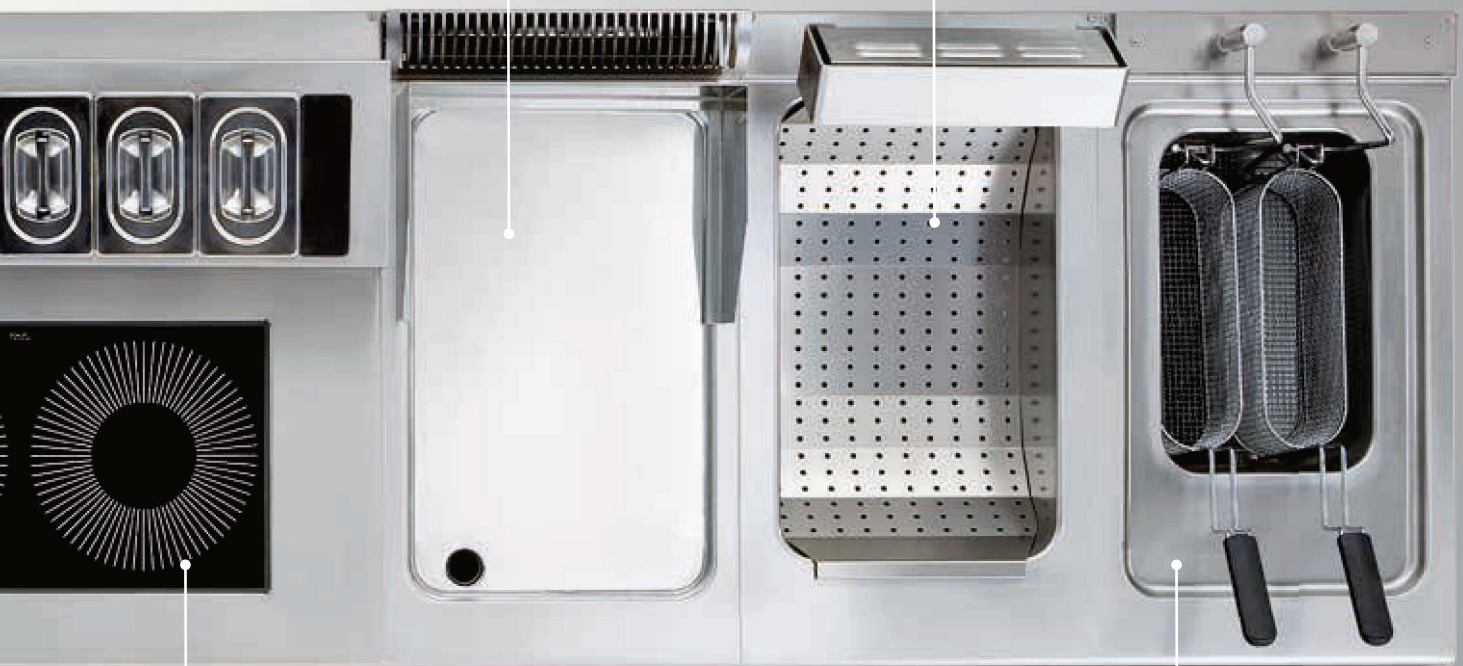


# Dann ist XP genau das, was Sie brauchen.

Verchromte Griddleplatte:  
zum Braten verschiedener  
Produkte mit maximaler  
Effizienz, ohne  
Geschmacksübertragung

Pommes frites Wanne:  
ein ausgezeichnetes  
Gerät zum Warmhalten  
frittierter Produkte  
auf der idealen  
Serviertemperatur

- Komplette Auswahl an  
Installationsvarianten für  
Ihre individuelle Küche



Frontseitiger 5 kW  
Hochleistungs-  
Induktionsherd, perfekt für  
Frontcooking

Programmierbare  
Fritteuse: exklusive,  
kompakte Lösungen  
garantieren Schnelligkeit  
und Qualität - immer  
wieder



# Haben Sie ein Restaurant mit Bedienung?



Verchromte Griddleplatte:  
zum Braten  
verschiedener  
Produkte  
mit maximaler  
Effizienz, ohne  
Geschmacks-  
übertragung

Automatisches  
Korbhubsystem:  
bringt immer  
Ergebnisse in  
gleichbleibender  
Qualität



Nudelkocher: der erste Gas-  
Nudelkocher mit dauerhafter  
Leistungsregulierung,  
vermeidet unnötigen  
Wasserverbrauch



# Dann ist XP das, was Sie brauchen.



„Flower flame“ Brenner:  
exklusives Hochleistungs-  
system: die Flamme passt  
sich dem Durchmesser jedes  
aufgestellten Topfes an und  
beheizt nur den Boden

Multifunktionsgerät: bietet  
maximale Flexibilität  
durch Anwendung als  
Griddleplatte, Bratpfanne,  
Kessel oder Bain-Marie

PowerGrill<sup>HP</sup>:  
neues System mit  
Strahlungshitze:  
kein Risiko, dass  
Produkte verkohlen

Gas- oder  
Elektrofritteusen  
mit V-förmigem  
Becken verlängern  
die Lebensdauer  
des Fettes

Armaturenelement  
mit Durchflussmen-  
genzähler zur Mes-  
sung und Anzeige  
der entnommenen  
Wassermenge

- Gas-Umluftofen: eine  
innovative Lösung von  
Electrolux: die Leis-  
tung und Flexibilität,  
die Sie immer haben  
wollten

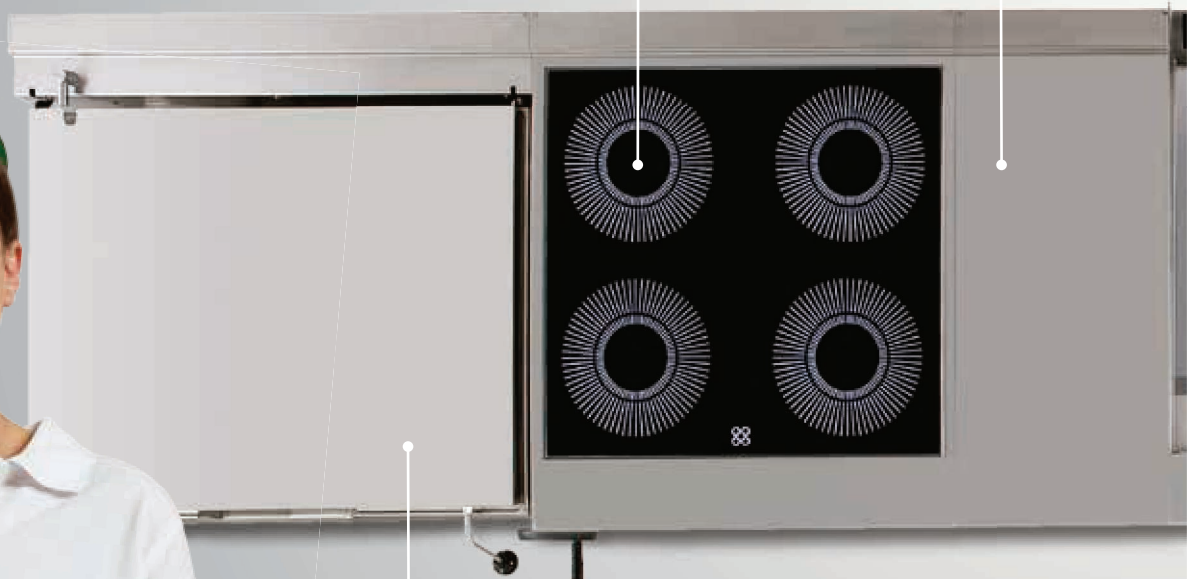
- Komplette Auswahl  
an Installationsvarian-  
ten für Ihre individuel-  
le Küche



# Haben Sie eine Hochleistungs-Produktionsküche?

5 kW Hochleistungs-Induktionsherd: maximale Geschwindigkeit und Energieeffizienz

Nahtlose, glatte Flächen und gepresste, abgerundete Deckplatten für schnelle und einfache Reinigung



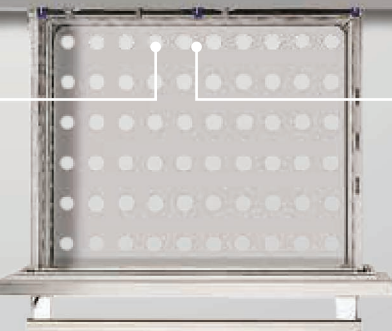
Duomat Kippbratpfanne: eine exklusive Lösung zum Braten und Dünsten großer Mengen

Kühl-/Tiefkühlunterschrank: exklusive Electrolux-Lösung, komplette Temperaturregelung von Tiefkühl- zu Kühlschrank mit jedem darauf installierten Gerät

# Dann ist XP genau das, was Sie brauchen.

Neue 1200 mm lange  
Griddleplatte<sup>HP</sup>: extragro-  
ße Bratfläche zur Zu-  
bereitung unbegrenzter  
Mengen Ihrer bevorzug-  
ten Produkte

Fritteusen<sup>HP</sup>: die  
komplette Lösung  
zum Frittieren und  
für lange Haltbarkeit  
des Frittierfettes



IcyHot: exklusive  
Lösung mit einer  
Kombination aus  
Griddleplatte<sup>HP</sup>  
oder PowerGrill<sup>HP</sup>  
und Kühl-/  
Tiefkühlunterschrank  
für höchste  
Produktivität

- Komplett  
Auswahl an  
Installationsvarianten  
für Ihre individuelle  
Küche









XP für eXtreme Leistung



# Griddleplatte<sup>HP</sup>



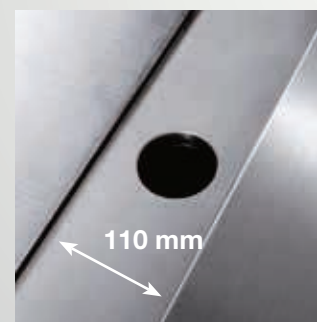
Extra große Bratfläche zur Zubereitung unbegrenzter Mengen Ihrer bevorzugten Produkte.



- ▶ Eine 20 mm dicke Flusstahlplatte für hohe Beanspruchung und bessere Energienutzung. Sie arbeitet mit hoher thermischer Trägheit; dadurch fällt die Oberflächentemperatur bei Auflegen oder Herunternehmen der Produkte nicht drastisch ab und es entsteht kein Zeitverlust durch erneutes Aufheizen. Besonders praktisch für Küchen, in denen in kurzer Zeit große Mengen zubereitet werden müssen.
- ▶ Gleichmäßige Beheizung der gesamten Grillfläche, keine Kaltzonen, also immer garantiert maximale Ergebnisse, egal wo die Produkte aufgelegt werden. Als Folge davon verdunstet die von den Produkten abgegebene Feuchtigkeit ganz gleichmäßig, es gibt keine Verbrennungsflecken und beste Qualität.
- ▶ Die große 600 x 1200 mm Grillfläche aus Flusstahl ermöglicht die Zubereitung von mehr als 50 Hamburgern je Charge in wenigen Minuten.
- ▶ 110 mm breite Fettsammelrinne über die gesamte Länge mit 60 mm Ablauföffnung.
- ▶ Große 3 l Fettauffangbehälter.



Fettauffangbehälter



Fettsammelrinne mit Ablauföffnung



Große Grillfläche



# Verchromte Griddleplatte



Maximale Qualität für jedes Ihrer Gerichte. Fleisch, Fisch und Gemüse können gleichzeitig gegrillt werden.



Keine Geschmacksübertragung



Einteilige, gepresste Grillfläche mit großer Ablauföffnung

- ▶ Die verchromte Bratfläche ermöglicht Kontaktgaren; sie strahlt weniger Wärme ab und sorgt für eine bessere Arbeitsumgebung. Die gesamte Energie ist auf der Oberfläche konzentriert und verkürzt die zum Erreichen der gewünschten Temperatur erforderliche Zeit.
- ▶ Grillen auf Chrom verhindert Geschmacksübertragung, wenn verschiedene Produkte zubereitet werden. Fleisch und Fisch können gleichzeitig gegrillt werden und erfüllen die hohen Qualitätsansprüche, die Ihre Gäste erwarten.
- ▶ Einfache Reinigung dank aus einem Stück gepresster Grillfläche, mit abgerundeten Ecken und dreiseitigem, abnehmbarem Spritzschutz.
- ▶ Modelle mit thermostatischer Regelung für genaue Temperaturkontrolle und verringerte Emissionen von den Produkten durch minimale Temperaturüberschreitungen, dadurch entsteht eine gesündere, angenehmere Arbeitsumgebung.
- ▶ Die leicht geneigte Grillfläche lässt das Fett kontinuierlich von den Produkten ablaufen, während eine waagerechte Platte ideal zum Braten mit Fettspiegel ist.
- ▶ Wählen Sie je nach Bedarf zwischen einer glatten oder einer kombinierten (glatt/gegrillt) Grillfläche.

# PowerGrill<sup>HP</sup>



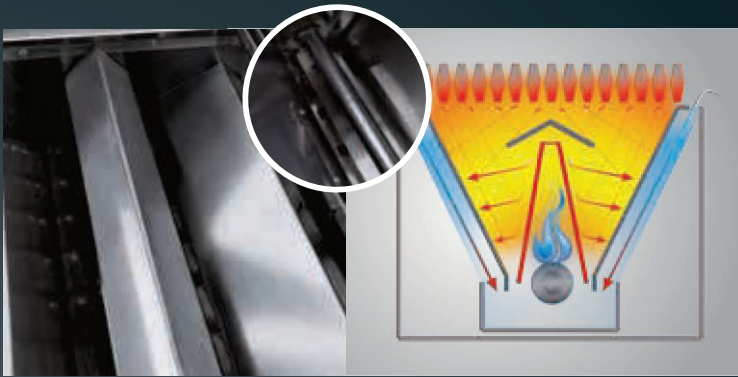
Hochleistungs-Gas-PowerGrill – weniger Gasverbrauch, Energieersparnis und garantiert hohe Produktivität.



Große Grillfläche mit abnehmbaren Rosten

- ▶ Fördert gesundes Grillen – kein Verkohlungsbrand an den Produkten durch ein innovatives Strahlungs-Heizsystem.
- ▶ Grill mit **Energiekontrolle** für eine exakte Regelung des Leistungsgrades. Die Energie kann bei Nichtnutzung auf einem Minimum gehalten werden, und die schnelle Aufheizzeit ermöglicht ein rasches Erreichen der Maximalleistung. So wird die Effizienz erhöht und Energie gespart.
- ▶ Bedienerfreundliche Piezozündung
- ▶ Durch die separate Regelung der Zonen wird nur der zum Grillen erforderliche Bereich beheizt. Ein Hochleistungsbrenner für jede 400 mm Zone
- ▶ Große Grillfläche mit leicht abnehmbaren Rosten (185,5 mm breit)
- ▶ Geringe Porosität der Roste erleichtert die Reinigung





### ► Hochleistungs-Strahlungs-Heizsystem

Patent angemeldet

Die Flamme erhitzt das Strahlblech, und die Temperatur steigt über 700 °C. Die Hitze wird dann über Wärmeleitbleche auf die Grillroste geführt. Das garantiert auf der gesamten Grillfläche eine durchgehend gleichmäßige Temperatur für ausgezeichnete Grillergebnisse.

- Abnehmbare Strahlbleche ermöglichen leichten Zugang zu den Brennern für einfache Reinigung.
- Die Grillfläche erreicht eine extrem hohe Temperatur (ca. 320-350 °C); so schließt sich die Feuchtigkeit schnell in den Produkten ein, die dadurch schmackhaft und saftig bleiben.
- Die Strahlbleche aus kaltgewalztem Chromstahl 1.4509 sind hoch hitzebeständig zum Vermeiden von Beschädigung.



- Die großen, herausnehmbaren Fettauffangbehälter über die gesamte Gerätetiefe (1 je Brenner) können mit Wasser gefüllt werden und ermöglichen so eine leichte Reinigung und Feuchtigkeitszugabe zu den Grillprodukten.

## Grillgeräte



Unsere verschiedenen Standard-Grillgeräte bieten einfache Anwendung und exzellente Grillergebnisse.



- Einfache Reinigung und Wartung: Die Heizelemente der Elektromodelle können hochgeklappt werden
- Hohe Leistung dank Temperaturstabilität und präziser Temperaturregulierung

# Induktionsplatte<sup>HP</sup>



Schnell und effizient! Die ideale Lösung für „Express-Service“ mit niedrigem Energieverbrauch.



- ▶ Perfekte Kontrolle durch einen Energieregler, der für empfindliche Produkte den Betrieb mit niedriger Leistung ermöglicht oder mit voller Leistung ein schnelles Kochen garantiert.
- ▶ Leistungsstarke 5 kW Induktionszonen mit kurzer Aufheizzeit, ideal für Schnellservice.
- ▶ Große Energieeinsparungen (verbraucht über 50 % weniger Energie als ein Gasherd) durch die Topferkennung: die Induktionszone wird nur bei aufgestelltem Topf aktiviert.
- ▶ Angenehmeres Arbeitsumfeld, da die Energie nur direkt am Boden des Topfes anliegt. So wird die Gartemperatur schneller erreicht und die Wärmeabstrahlung verringert.
- ▶ Durch das schnellere Erreichen der Gartemperatur erhöht sich die Menge der Garvorgänge und folglich die Menge der zubereiteten Gerichte. Ideal für Küchen, die in kurzer Zeit eine große Anzahl Gäste bedienen müssen.
- ▶ Sichere Betriebs- und Reinigungsbedingungen, die Ceranglasplatte wird nur bei direktem Kontakt mit Induktionstöpfen heiß.



Ceranglas-Induktionsplatte



# “Spicy” Induktionsplatte<sup>HP</sup> mit Gewürzaufsatz



Front-Induktionsplatte

Alles griffbereit, was Sie zum Würzen Ihrer Gerichte benötigen.

- ▶ Eine Induktionsplatte mit zwei nebeneinander angeordneten 5 kW Induktionszonen und einem Zutatenauflauf für 6 GN 1/9 Behälter. Ideal für Frontcooking und zur Saucenzubereitung. Der Einsatz für GN Behälter hat einen Überlaufabfluss, der zur Kühlung der Zutaten mit Eis befüllt werden kann.

# Induktions-Wok<sup>HP</sup>



Bringen Sie Ihre Kreativität zur Geltung! Die perfekte Wahl für Gemüse, Sautés und asiatische Gerichte.



5 kW Induktions-Wok

- ▶ Eine extra starke Ceranglasmulde für Induktionspfannen.
- ▶ Eine 5 kW Hochleistungszone ermöglicht sehr schnelles Kochen mit optimalen Ergebnissen.



Extra starke Ceranglas-Wokmulde

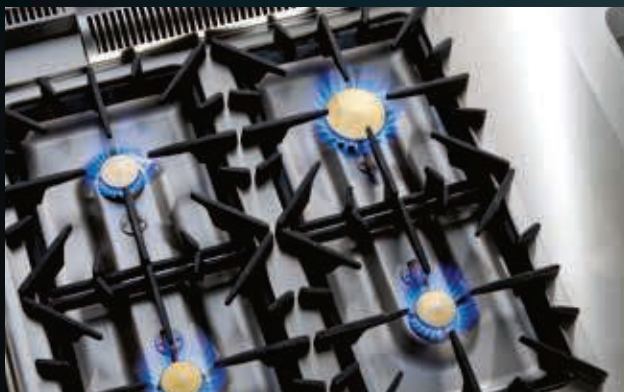
# Gasherd<sup>HP</sup>



Leistung und Effizienz all in one! Kochen, schmoren, grillen und braten mit den stärksten derzeit auf dem Markt erhältlichen Brennern.



Exklusive "Flower Flame" Brenner



Einteilige, tiefgezogene Deckplatte mit Topfträgern aus Gusseisen.  
Modell mit 3 x 6 kW und 1 x 10 kW Brennern

- ▶ Sie erreichen die höchste Produktivität mit dem HP Modell, jeder Brenner hat 10 kW Leistung.
- ▶ Exklusive "Flower Flame" Brenner garantieren Flexibilität und hohen Wirkungsgrad. Ein Brenner für jede Ihrer Anforderungen, dank der einzigartigen Form, die sich waagrecht und senkrecht ausbreitet für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe. Die Flamme passt sich dem Durchmesser des Topfbodens an, ermöglicht so eine maximale Abdeckung und als Folge ein viel schnelleres Erreichen der Gartemperatur und weniger Wärmeabstrahlung.
- ▶ Einteilige, tiefgezogene Deckplatte für leichte Reinigung.
- ▶ Die Brenner sind als Schutz gegen Auslöschen beim Überkochen erhöht in der tiefen Deckplatte installiert.
- ▶ Extra starke Topfträger aus Gusseisen mit langen Mittelstreben zum kippssicheren Aufstellen selbst kleinster Töpfe.





# Automatische Fritteuse<sup>HP</sup>



Bietet dem Anwender hohe Qualität und gesunde frittierte Gerichte ohne Wartezeiten.



► **900XP** - V-förmiges 23 l Becken mit außen liegender Gas- oder Elektroheizung bietet Leistung und Effizienz, bringt das Fett schnell auf Frittieretemperatur und garantiert:

- höhere Produktivität für anspruchsvollste Chefköche
- dank exakter Laserschweißung keine Schmutzecken mehr im Becken und somit verbesserte Hygiene
- längere Verwendungsdauer des Fettes (ca. 30 %) durch die gleichmäßige Wärmeverteilung im Becken
- abgerundete Ecken für einfache und sichere Reinigung, kein direkter Kontakt mit den Heizelementen

► Das optimierte, indirekte Heizsystem garantiert, dass das gesamte Fett im Becken durchgehend erhitzt wird und sorgt für kontinuierliche, ausgezeichnete Frittierergergebnisse - außen knusprig und goldgelb und innen weich und saftig

► Automatisches Korbbhubsystem, programmierbar mit 5 verschiedenen Programmen (5 Temperaturen und 2 Hubzeiten je Programm).

► Das integrierte Fettfiltersystem erhöht die Verwendungsdauer des Fettes und die eingebaute Pumpe macht das Wiederbefüllen des Beckens schnell und einfach.

► Schnelles Wiederaufheizsystem für garantiert höhere Produktivität und stressfreie Stoßzeiten.



Automatisches Korbbhubsystem

► **700XP** - V-förmiges 15 l Becken mit außen liegenden elektrischen Heizelementen

► Automatisches Korbbhubsystem mit 2 separat regelbaren Hebegestellen

► Programmierbare Regelung mit 5 verschiedenen Programmen (5 Temperaturen und 2 Hubzeiten je Programm)













XP for eXtraordinary simPlicity

# Selbst schwierigste Stellen sind leicht zu reinigen.

Leicht abnehmbare, für Geschirrspülmaschinen geeignete Roste

Verchromte Griddleplatte mit einteiliger, gepresster Fläche und abgerundeten Ecken

Rechteckige Laserschnitt-Seitenkanten für fugenlose Aufstellung von Geräten nebeneinander

Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Schliff

Einfacher, frontseitiger Zugang zu den Hauptkomponenten für regelmäßige Wartungsarbeiten







V-förmiges Becken mit durch Laser geschweißten Ecken, keine Schmutzkanten und verbesserte Hygiene

Armaturenelement mit Durchflussmengenmesser zur Messung und Anzeige der entnommenen Wassermenge

Tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken und großem Ablauf für schnelles Entleeren von Flüssigkeiten

Fugenlose, glatte Flächen und gepresste, abgerundete Deckplatten für leichte und schnelle Reinigung

Wasserdichte Blende für maximalen Schutz beim Reinigen

Einteilige, tiefgezogene Deckplatte für leichte Reinigung

Selbstabschäumssystem hilft, Stärke und Speisereste zu entfernen und führt zu weniger häufigem Wasserwechsel

- Es ist nicht nötig, die Geräte vor der Reinigung abkühlen zu lassen: Verwenden Sie "**Rapid Grease**" ein spezielles Reinigungsmittel für Bratplatten und Bratpfannen, das für die Verwendung bei hohen Temperaturen entwickelt wurde. Erhältlich bei Ihrem Servicepartner. (Ersatzteil-Nummer: OS1195)

# Optimale Ergonomie - alles griffbereit

Volle Kochleistung auf dem neuen Kühl-/Tiefkühlunterschrank.  
Einzigartig im Markt.



- ▶ Maximale Leistung mit dem PowerGrill<sup>HP</sup> oder Griddle<sup>HP</sup> auf dem innovativen Kühl-/Tiefkühlunterschrank.
- ▶ Erhöhte Produktivität und optimierter Arbeitsablauf, weil keine Zeit durch Herbeiholen von Zutaten aus einem Kühl- oder Tiefkühlschrank verschwendet wird.
- ▶ Wählen Sie einfach Ihr Menü, und regeln Sie den Unterschrank auf Kühlen oder Tiefkühlen ganz nach Ihrem Bedarf.



PowerGrill<sup>HP</sup> auf 1200 mm Kühl-/Tiefkühlunterschrank



800 mm PowerGrill<sup>HP</sup> auf 1200 mm Kühl-/Tiefkühlunterschrank





Leistung, Produktivität und Flexibilität - alles in einem Gerät.



Zwei Schubladen GN 2/1

- ▶ Betriebstemperatur einfach zwischen  $-22\text{ °C}$  und  $+8\text{ °C}$  einstellbar.
- ▶ Zwei eingebaute Schubladen GN 2/1, 150 mm tief.
- ▶ Viele Tischgeräte der 900XP Serie können auf diesem 1200 mm Unterschrank installiert werden.
- ▶ Auch auf Rollen lieferbar für zusätzliche Flexibilität.



Griddle<sup>HP</sup> auf 1200 mm Kühl-/Tiefkühlunterschrank

# Automatischer Nudelkocher<sup>HP</sup>



Äußerst vielseitig, nicht nur für Nudeln, auch zum Kochen von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Reis und mehr.



- ▶ Garantiert hohe Leistung durch leistungsstarkes Infrarot-Heizsystem unterhalb des 20 l Beckens.
- ▶ Thermostatische Regelung für genaue Einstellung der Siedestärke, daher auch ideal für perfektes Regenerieren vorgegartener Speisen.
- ▶ Selbstabschäumsystem hilft, Stärke und Speiserückstände zu entfernen und minimiert so Ausfallzeiten, weil das Wasser auch während Hochbetrieb nicht gewechselt werden muss.
- ▶ Mit dem Schnellzulaufsystem wird das Becken mit heißem Wasser neu gefüllt, sodass der Kochprozess konstant weiterläuft, beste Garergebnisse bringt, die Produktivität erhöht und Energie spart.
- ▶ Ein Trockengehschutz verhindert, dass das Gerät ohne Wasser betrieben wird.



Programmierbare Bedienblende



# Gas- und Elektro-Nudelkocher



Die neuen Electrolux Gas-Nudelkocher – die einzigen auf dem Markt mit einer Energiekontrolle.



- ▶ Mit den **neuen Gas-Nudelkochern** kann man jetzt den Leistungsgrad und die Kochstärke fein regeln, statt nur einfach mit einem Ein-/Ausschalter und einer festen Temperatureinstellung auf 100 °C zu arbeiten.
- ▶ Spart Energie und verbraucht weniger Gas durch Stand-by-Modus, der bei Ruhezeiten aktiviert werden kann.
- ▶ Ideal zum Kochen empfindlicher Produkte, die geringere Temperaturen benötigen. Besonders wichtig für Tiefkühlprodukte (z. B. vorgekochte Nudeln).
- ▶ Es ist kein Elektroanschluss erforderlich.
- ▶ Die **neuen elektrischen Nudelkocher** garantieren mit einem neuen, stufenweise geregelten Infrarotheizsystem unter dem Becken höhere Leistung und mehr Effizienz.
- ▶ Durch das **Energiesparsystem** (optional für alle Modelle) wird das Becken wieder mit heißem Wasser gefüllt, sodass bei konstanter Temperatur mit besten Garergebnissen gekocht, die Produktivität gesteigert und Energie eingespart wird. Es wird keine weitere Energiezufuhr benötigt.

## Automatisches Korbhubsystem

Optimiert Arbeitsabläufe, sorgt für Stressabbau und garantiert jederzeit perfektes Kochen.

- ▶ So wird aus einem normalen Nudelkocher ein Nudelkocher mit automatischer Korbhebung.
- ▶ Das programmierbare, automatische Hubsystem garantiert die Wiederholbarkeit von Kochzyklen und sichert dauerhaft eine gleichbleibend hohe Produktqualität durch eine Automatisierung des gesamten Kochvorganges.
- ▶ Neun Kochzeiten können über die digitale Regelung gespeichert werden.
- ▶ Leichte Bedienung, die Korbhebung wird über eine einfache Drucktastenfunktion aktiviert, bei Bedarf können die Körbe auch manuell entnommen werden.
- ▶ 200 mm breit mit 3 Edelstahl-Korbhalterungen (2 in der 700XP Serie), jede zur Aufnahme von 1/3 Körben (1/2 Körben in der 700XP Serie)
- ▶ Das Korbhebesystem ist für maximale Flexibilität an einer Seite des Nudelkochers angebracht, zum Heben von bis zu 6 kleinen Portionskörben (4 kleine Portionskörbe in der 700XP Serie) alternativ an beiden Seiten.



900XP Korbhubsystem mit 3 Halterungen

# Kippbratpfanne



Die exklusive Lösung zum Schmoren oder Braten großer Mengen



- ▶ Kippbratpfannen mit der innovativen **Duomat**-Bratfläche (einer Kombination aus verschiedenen Edelstahlarten) sind die beste Lösung für garantiert gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Garfläche. Sie bieten eine bessere thermische Stabilität beim Braten und sind die beste Wahl gegen Korrosion beim Garen mit Flüssigkeiten.
- ▶ Das neue Gas- (900XP) oder Elektro-Infrarot-Heizsystem (900XP/700XP) ist am Tiegelboden befestigt, und wird beim Kippen der Pfanne ebenfalls gekippt, für größtmögliche Bediensicherheit und Hygiene.
- ▶ Thermostatische Temperaturregelung von 120 °C bis 300 °C
- ▶ Verstärkter, ausbalancierter Deckel mit Edelstahlgriff für leichtes, ergonomisches Arbeiten. Bei geschlossenem Deckel kann das Gerät als Arbeitsfläche genutzt werden.
- ▶ Das manuelle Liftsystem ermöglicht eine kontrollierte und einfache Kippung. Durch das besondere Design der Auslaufschnappe wird ein Verschütten beim Kippen verhindert (Geräte sind auch mit automatischer Kippung lieferbar).



Auslaufschnappe für einfaches Leeren



Genau kontrollierte manuelle Kippung



# Multifunktionsgerät

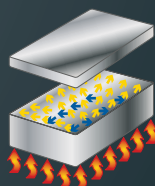


Vier Funktionen in einem Gerät! Kann als Bratplatte, Bratpfanne, Kessel oder Bain-Marie genutzt werden, ein Muss für Küchen, in denen maximale Flexibilität gefordert wird.



► Extrem vielseitig, zum fettarmen Braten (wie eine Griddleplatte), Schmoren und Kochen (Saucen, Suppen, etc.) oder zum Braten mit Fettspiegel (wie eine Pfanne).

► 11 oder 22 Liter Tiegel aus CrNi-Stahl 1.4301 mit einem 15 mm dicken Verbundboden (12 mm Bodenplatte aus Flusstahl mit einer 3 mm starken Auflage aus rostfreiem CrNiMo-Stahl 1.4401 verklebt) garantiert durchgehend gleichmäßiges Garen.



► Gerundete Ecken und Kanten für einfache Reinigung.

► Thermostatische Temperaturregelung von 100 °C bis 250 °C für exakte Zubereitung empfindlicher Produkte.

► Der große Ablauf ermöglicht schnelles Leeren von flüssigen Produkten direkt in einen GN-Behälter.

► Mitgeliefertes Zubehör: Stopfen, Schaber für glatte Platte und Ablaufrohr zum Entleeren.



Grillen (Griddleplatte)



Schmoren oder Braten mit Fettspiegel

# Gas-Umluftofen



Leistung und Flexibilität zu jeder Zeit



- ▶ Der Gas-Umluftofen (800 mm Breite ) ist eine einzigartige und flexible Ergänzung der modularen Geräteserie 900XP
- ▶ Garzeiten werden deutlich verkürzt (bis zu 50 %) verglichen mit einem traditionellen statischen Ofen
- ▶ Erhöhte Produktivität mit 2 Einschüben GN 2/1, Optimierung der Arbeitsabläufe
- ▶ Mehr Flexibilität durch die Einsatzmöglichkeit auch als statischer Ofen, einfach durch Ausstellen des Gebläses. So entstehen ideale Bedingungen für beste Ergebnisse bei allen Zubereitungsarten.
- ▶ Garraum innen aus schwarz emailliertem Stahl für maximierten Wirkungsgrad
- ▶ Betriebstemperatur von 120 °C bis 280 °C
- ▶ Bedienerfreundliche Piezozündung

- ▶ Standgerät, wahlweise mit:
  - 4 offenen Flammen
  - Bratplatte mit glatter/gerillter Fläche
  - Gasglühplatte
  - Gasglühplatte mit 2 offenen Flammen



Arbeiten mit 2 Einschüben GN 2/1











XP for eXtensive Profitability

# Mit XP können Sie Geld sparen und gleichzeitig die Umwelt schonen



## PowerGrill<sup>HP</sup>

Effizient und Kosten sparend. Durch den hohen Wirkungsgrad des neuen Strahlungssystems und die genaue Regelung der Leistungsstärke kann die Energie bei Nichtnutzung auf einem Minimum gehalten werden. Mit der kurzen Aufheizzeit wird die Maximalleistung schnell erreicht. Diese beiden Features erhöhen die Effizienz und Energieeinsparung. Zusätzliche Einsparungen ergeben sich durch die separate Regelung jeder Zone. Sie beheizen nur den Bereich, den Sie gerade benötigen!

## Induktion

Die hohe Leistung dieses Heizverfahrens reduziert zusammen mit der automatischen Topferkennung (heizt nur bei Kontakt mit einem Topf) drastisch die Menge verbrauchter Energie und die Wärmeabgabe an die Arbeitsumgebung.



## Flower Flame

Das exklusive System mit einer exakten Anpassung der Flamme an alle Topfdurchmesser. Die Wärme ist nur am Topfboden konzentriert, so wird Abstrahlung an die Arbeitsumgebung vermieden.







### Nudelkocher mit Energiekontrolle und Energiesparsystem

Die XP Gas-Nudelkocher sind die einzigen mit einer totalen Energiekontrolle, mit der Leistungsstufen und Kochstärke exakt geregelt werden können. So kann auch mit niedrigen Temperaturen gearbeitet werden oder durch die verringerte Gaszufuhr Energie gespart werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Das Energiesparsystem (Option) spart Energie und erhöht die Produktivität, weil das Becken mit vorgeheiztem Wasser wieder befüllt wird (die Wärme aus dem Wasserablauf wird genutzt). So kann konstant mit besten Garergebnissen gekocht werden. Es wird keine weitere Energie benötigt.

### Verchromte Griddleplatte

Die verchromte Bratfläche ermöglicht Kontaktgrillen mit weniger Wärmeabstrahlung für eine bessere Arbeitsumgebung. Die gesamte Energie ist auf die Bratfläche konzentriert, das verkürzt die erforderliche Zeit bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur.



### Fritteusen

Die V-Form des Beckens verlängert die Anwendungsdauer des Frittierfettes, was zu deutlichen Einsparungen führt, da das Fett seltener gewechselt werden muss. Außerdem bedeutet weniger Fetterneuerung auch weniger Zeitaufwand für die Entsorgung des gebrauchten Fettes, also zusätzliche Einsparungen bei den Entsorgungskosten.

# Electrolux ist ein Stück Gedankenwelt

Electrolux ist ein global führender Hersteller von Haushalts- und Großküchengeräten und verkauft jedes Jahr über 40 Mio. Produkte an Kunden in mehr als 150 Ländern. Der Unternehmensschwerpunkt ist die sorgfältige Entwicklung und Konstruktion innovativer Produkte, basierend auf umfangreichen Kundenerkenntnissen, um dem wirklichen Bedarf der Verbraucher und Profiköche gerecht zu werden.

## 90 Jahre führend in Innovationen und Design

Axel Wenner-Gren, Gründervater von Electrolux, etablierte die Prinzipien, durch die das Unternehmen noch immer floriert. Sein Traum von einer Verbesserung der Lebensqualität hatte einen fundamentalen Einfluss auf Wohnungen in aller Welt. Heute, 90 Jahre später, ist Electrolux ein globaler Führer im Bereich Haushalts- und Profi-Küchengeräte.

„Thinking of you“ drückt das Angebot von Electrolux aus: der Kunde ist kontinuierlich im Fokus, sei es eine Frage von Produktentwicklung, Design, Produktion, Marketing, Logistik oder Service.

## Nachhaltigkeit

Es ist unser Ziel, mit unseren Aktivitäten und unseren Produkten einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung zu leisten.

Wir arbeiten konstant daran, den Energieverbrauch unserer Produkte sowie Emissionen aus unseren Werken zu verringern. Für unsere Mitarbeiter und unsere Kunden wollen wir ein fairer Partner sein. Wir sind bemüht, in der Gesellschaft wie ein guter Nachbar aktiv zu sein. So wenden wir die Konzepte von Nachhaltigkeit an

und stellen dar, wie wir die wichtigen Aufgaben unseres Unternehmens angehen.

Gruppencodes, Strategien und Initiativen helfen uns, eine ökologische, ethische, menschenbezogene, sichere Arbeitsumgebung zu schaffen, in der wir aktiv sind. Wir wenden stabile Managementsysteme basierend auf ISO14001 und ISO9001 an. Mehr als das, unser maßgeschneidertes ALFA-Program (Awareness - Learning - Feedback) steuert die Einhaltung spezieller Verhaltensregeln, und durch unser EPA (environmental performance assessment) regeln wir Umweltanliegen.

Wo immer wir in der Welt aktiv sind, versuchen wir, dies verantwortungsvoll zu tun. Das schließt auch die Überwachung und Prüfung der Standards unserer Lieferanten in den Bereichen soziales Bewusstsein oder Umweltschutz mit ein. Diese Geschäftsphilosophie vermindert Risiken und stärkt nachhaltig unsere Marktpräsenz heute und in Zukunft.

Im Folgenden einige „Anerkennungen“, die wir erhalten haben.







### DOW JONES NACHHALTIGKEITS-WELTINDEX

2009 ist Electrolux zum zehnten Mal im Prestige trächtigen Dow Jones Nachhaltigkeits-Weltindex gelistet worden, dem ersten Börsenindex, der die weltweit führenden Unternehmen enthält, die von einem verantwortlichen und nachhaltigen Ansatz gesteuert werden mit besonderem Augenmerk auf Umwelt- und soziale Angelegenheiten.



### UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux ist Teilnehmer am United Nations Global Compact, einer internationalen Initiative, die Unternehmen, UN-Agenturen, Arbeits- und Bürgergesellschaften zusammenbringt, um 10 Prinzipien auf den Gebieten der Menschenrechte, der Arbeit, der Umwelt und Anti-Korruption zu fördern.



### WWF

Seit 1993 arbeiten Electrolux und WWF zusammen, um ein größeres Umweltbewusstsein zu fördern. Diese Aktivität begann, als es noch keine anderen Zertifizierungen gab, und WWF die grünsten Produkte ausgewählt hat, die den Kunden empfohlen werden sollten, die am sensibelsten mit der Energieeffizienz umgehen.



### UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Diese Zertifizierung gilt für die effizientesten Produkte im Hinblick auf Energieeinsparungen. Diese Produkte werden geprüft und in die ETL (Energy Technology List) aufgenommen, die ihre hohe Energieeffizienz zertifiziert. Die in der ETL gelisteten Produkte bieten deutliche finanzielle Langzeitvorteile und verringerte CO2 Emissionen.



### PREIS FÜR NACHHALTIGE ENERGIE

2007 hat die Europäische Kommission Electrolux diesen Preis verliehen in der Kategorie „Corporate Commitment“ für die andauernden Bemühungen, den Energieverbrauch in Werken, Produkten und Dienstleistungen zu verringern und den Kunden mehr und mehr die Bedeutung einer nachhaltigen Entwicklung bewusst zu machen.



### FTSE4Good

#### FTSE 4 GOOD

Seit 2000 ist Electrolux im FTSE4Good Börsenindex gelistet, der die Leistung von Unternehmen, die global anerkannte unternehmerische Verantwortungs-Standards erfüllen, bewertet und auszeichnet. FTSE ist ein unabhängiges Unternehmen; es gehört dem London Stock Exchange und der Financial Times.



### RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

Eine strenge Richtlinie, strikter als das Gesetz, die die Wahl von Materialien begrenzt, und die die Electrolux-Liste über Materialbegrenzung in die europäischen RoHS Direktive (2003 von der EU übernommen) aufgenommen hat, die Unternehmen davon abhält, gefährliche Materialien und Komponenten zu verwenden. Die globale Präsenz verstärkt die Wirkung und macht Electrolux Professional zu einem Exporteur von „Umweltbewusstsein“, indem einige der strengsten europäischen Gesetze über die gesamte Lieferkette in jedem Land verbreitet werden.



#### KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux ist im KLD Global Climate 100 Index gelistet, der die 100 Unternehmen in der Welt mit dem größten Potential zur Abschwächung gegenwärtiger und zukünftiger Ursachen der Klimaerwärmung bestimmt. KLD hat zusammen mit dem Global Energy Network Institute (GENI) den KLD Global Climate 100 Index zur Unterstützung nachhaltiger Investitionen erstellt.



#### RECYCLEBARKEIT

Gemäß der Unternehmensstrategie und der Erscheinungsform von Electrolux garantieren unsere Konzepte einen hohen Grad an Recyclebarkeit von Komponenten (bis zu 95%).



#### UMWELTZERTIFIZIERUNG ISO 14001

Seit 1995 haben die Werke von Electrolux Professional diese bedeutende Zertifizierung, die Unternehmen hilft, ihre Umweltqualität zu verbessern. Ab 1996 ist der Verbrauch an Wasser und Energie für jedes produzierte Teil um 50 % bzw. 20 % verringert worden.



#### NIEDERLANDE - GASTEC

Kiwa Gastec ist europäisch führend auf dem Gebiet von Tests und Zertifizierung von Gasgeräten. Der Kiwa Gastec Zertifizierungstest prüft und zertifiziert Produkte und Qualitätsmanagement-Systeme. Er bewertet Sicherheit, Wirkungsgrad und Qualität von Sicherheits- und Regelvorrichtungen, Verteilung und Installation von Rohrsystemen und Geräten. air-o-steam® Geräte von Electrolux Professional haben eine doppelte Gastec Zertifizierung für hohen Wirkungsgrad und verringerte schädliche Emissionen (CO2 und NOx).



### NIEDERLANDE - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Dieses Programm zum Steuererlass bietet niederländischen Unternehmen, die in Energie sparende und nachhaltige Ausrüstungen investieren, direkte finanzielle Anreize.



### DÄNEMARK - GO' ENERGIMÆRK (DAS DÄNISCHE ENERGIESPAR-LABEL)

Go' Energi, eine unabhängige, öffentliche Organisation, dem dänischen Ministerium für Klima und Energie unterstellt, fördert Energieeffizienz in Dänemark. Eine vollständige Liste der empfohlenen Produkte finden Sie unter:

[www.savingtrust.dk](http://www.savingtrust.dk)









XP for eXclusive Personality



### Gasherde, offene Brenner

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Topfräger aus Gusseisen (Standard)
- Topfräger aus Edelstahl (Option)
- Hochleistungs-“Flower Flame“-Brenner
- Brenner mit Flammenwächter
- Geschützte Zündflamme

#### Ofenausführung

- Zurückgesetzte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichtes Schließen und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit gerillter Bodenplatte (5 mm Gusseisen bei 900XP und 2 mm schwarz emaillierter Stahl bei 700XP)
- Garraum mit drei Einschüben für GN 2/1 Bleche
- **Gas-Ofen** mit zentralem, atmosphärischem Hochleistungs-Edelstahl-Rohrbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung unter der Bodenplatte. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 120 °C bis 280 °C
  - 700XP von 110 °C bis 270 °C
- **Elektro-Ofen** mit separater, thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 110 °C bis 285 °C
  - 700XP von 140 °C bis 300 °C

#### 900XP Modelle

- 2, 4, 6, oder 8 Brenner
- 6 und 10 kW Brenner
- Tischgeräte
- mit Gas-Ofen (statisch oder Umluft)
- mit großem Gas-Ofen, 1200 mm
- mit Elektro-Ofen (statisch)
- 400, 800, 1200, 1600 mm Breite

#### 700XP Modelle

- 2, 4, oder 6 Brenner
- 5,5 kW Brenner
- Tischgeräte
- mit Gas-Ofen (statisch)
- mit Elektro-Ofen (statisch)
- 400, 800, 1200 mm Breite



### Gas-Glühplattenherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Langlebige Gusseisen-Glühplatte
- Platte mit differenzierten Temperaturzonen, maximale Temperatur von 500 °C in der Mitte, graduell abnehmend bis 200 °C am Rand
- Ein Zentralbrenner mit optimierter Verbrennung und Flammenwächter
- Piezozündung
- Geschützter Zündbrenner

#### Ofenausführung

- Zurückgesetzte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichtes Schließen und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit gerillter Bodenplatte (5 mm Gusseisen bei 900XP und 2 mm schwarz emaillierter Stahl bei 700XP)
- Garraum mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche
- **Gas-Ofen** mit zentralem, atmosphärischem Hochleistungs-Edelstahl-Rohrbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung unter der Bodenplatte. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 120°C bis 280°C
  - 700XP von 110°C bis 270°C

#### 900XP Modelle

- Tischgerät, 800 mm Breite
- mit Gas-Ofen (statisch oder Umluft)
- Glühplatte mit 2 offenen Brennern; 800, 1200 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Tischgerät, 800 mm Breite
- mit statischem Gas-Ofen
- Glühplatte mit 2 offenen Brennern, 800 mm Breite
- Glühplatte mit 2 offenen Brennern, 1200 mm Breite
- 2 offene Brenner, Glühplatte, 2 offene Brenner; 1200 mm Breite



### Gas-Kochfeldherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Glattes Kochfeld aus Flusstahl
- Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme. Brenner 2-armig mit je 4 Flammenreihen
- Piezozündung
- Geschützte Zündflamme

#### 900XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite





### Elektro-Kochplattenherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Rechtwinklige Laserschneit-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Kochplatten aus Gusseisen, hermetisch in die Deckplatte eingeschweißt, mit Sicherheitsthermostat
- Einzel regelbare Kochplatten (je 4 kW bei 900XP – je 2,6 kW bei 700XP), mit Stufenregelung

#### Ofenausführung

- Zurückgesetzte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichtes Schließen und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit gerillter Bodenplatte (5 mm Gusseisen bei 900XP und 2 mm schwarz emaillierter Stahl bei 700XP)
- Garraum mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche
- **Elektroofen** mit separater, thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 110 °C bis 285 °C
  - 700XP von 140 °C bis 300 °C

#### 900XP Modelle

- 2 oder 4 quadratische Kochplatten
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- mit statischem Elektro-Ofen

#### 700XP Modelle

- 2, 4, oder 6 runde Platten
- 4 quadratische Platten
- Tischgeräte; 400, 800, 1200 mm Breite
- mit statischem Elektro-Ofen



### Elektro-Kochfeldherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschneit-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Glatte Stahlplatte (16Mo3)
- Platten mit separater Stufenregelung

#### 900XP Modell

- Tischgerät; 400 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite



### Induktionsherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschneit-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Besonders stoßfeste, 6 mm dicke Hochleistungs-Ceran®-Glasplatte
- Einzel regelbare Induktionszonen:
  - 5 kW (230 mm Ø bei 700XP – 280 mm Ø bei 900XP)
  - 3,5 kW (230mm Ø bei 700XP) mit Sicherheits-Überhitzungsschutz
- Bedienblende mit 9 Leistungsstufen und Betriebs-Anzeigeleuchte

#### 700XP Induktion-Wok

- Besonders stoßfeste, 6 mm dicke Hochleistungs-Wokmulde aus Ceran®-Glas
- Eine Induktionszone mit Sicherheits-Überhitzungsschutz
- Bedienblende mit 9 Leistungsstufen und Betriebs-Anzeigeleuchte

#### 700XP „Spicy“ Induktionsherd

- 2 separat regelbare Induktionszonen, 5 kW (230 mm Ø), jede mit Sicherheits-Überhitzungsschutz
- 6 x GN 1/9 Behälter mit Deckel für Gewürze

#### 900XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite



### Elektro-Infrarotherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Hoch stoßfeste, 6 mm dicke Hochleistungs-Ceran®-Glasplatte
- Einzelne regelbare Infrarotkochzonen
  - 900XP 300 mm Ø, 3,4 kW
  - 700XP 230 mm Ø, 2,2 kW
- Konzentrische Strahlungsheizkörper zur Wahl der zur Topfgröße passenden Heizzone
- Zum Schutz des Bedieners Warnleuchte für Restwärmeanzeige auf der Platte

### Ofenausführung

- Zurückgesetzte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichtes Schließen und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit gerillter Bodenplatte (5 mm Gusseisen bei 900XP und 2 mm schwarz emaillierter Stahl bei 700XP)
- Garraum mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche
- Elektro-Ofen mit separater, thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 110 °C bis 285 °C
  - 700XP von 140 °C bis 300 °C

### 900XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite

### 700XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- mit statischem Elektro-Ofen



### Grillplatten

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Grillplatte (15 mm dick bei 900XP und 12 mm dick bei 700XP) mit gleichmäßiger Temperaturverteilung
- Flusstahl- oder hart verchromte Oberfläche
- Großer Ablauf mit Fettauffangbehälter
- Großer Fettauffangbehälter (Option)

### Gas beheizt 900XP

- Flusstahlplatte, thermostatische Regelung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 90 °C bis 280 °C
- Flusstahlplatte, Temperaturbereich 210 °C bis 420 °C
- Hart verchromte Platte, thermostatische Regelung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 130 °C bis 300 °C

### Gas beheizt 700XP

- Flusstahlplatte, Temperaturbereich 200 °C bis 400 °C
- Hart verchromte Platte, thermostatische Regelung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 130 °C bis 300 °C

### Piezozündung

### Elektrisch beheizt

- Incoloy- (900XP) oder Infrarot- (700XP) Heizelemente unter der Grillplatte
- Thermostatische Regelung, Sicherheitsthermostat
  - Temperaturbereich 120 °C bis 280 °C (900XP)
  - Temperaturbereich 110 °C bis 300 °C (700XP)

- **Gas-Ofen** mit zentralem, atmosphärischem Hochleistungs-Edelstahl-Rohrbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung unter der Bodenplatte. Thermostatische Regelung:

- 900XP von 120 °C bis 280 °C
- 700XP von 110 °C bis 270 °C

- **Elektro-Ofen** mit separater, thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze.

- Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 110 °C bis 285 °C
  - 700XP von 140 °C bis 300 °C

### 900XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Flusstahlplatte (glatt, gerillt oder Kombination)
- hart verchromte Platte (glatt oder Kombination)
- leicht geneigte oder waagerechte Platte
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- mit statischem Gas- oder Elektro-Ofen
- HP Tischgerät, Gas/Elektro, Flusstahlplatte, 1200 mm

### 700XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Flusstahlplatte (glatt, gerillt oder Kombination)
- hart verchromte Platte (glatt oder Kombination)
- leicht geneigte oder waagerechte Platte
- Tischgeräte, 400, 800 mm Breite



### Grillgeräte

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Abnehmbarer, dreiseitiger Edelstahl-Spritzschutz
- Standgeräte, beidseitig verwendbare Roste aus Gusseisen, gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Gas-Tischgeräte, Roste aus Gusseisen
- Elektro-Tischgeräte, Roste aus Edelstahl
- Serienmäßig mit Reinigungsschaber

### Gas-Grillgeräte

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Prallblechen als Schutz gegen Verstopfen

### Elektromodelle

- Hochklappbare Incoloy-Heizelemente
- Betriebsanzeigeleuchte
- Elektronische Leistungsregelung für präzise Einstellungen

### 700XP Gas-Lavasteingrill

- Lavasteine für Holzkohlegeschmack
- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Prallblechen als Schutz gegen Verstopfen

### HP Gas-PowerGrill

- Hochleistungs-Strahlungs-Heizsystem (Patent angemeldet)
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, geschützter Zündflamme und Piezozündung
- Max. Temperatur auf der Grillfläche 320/350 °C
- Extra schwere Grillroste aus Gusseisen
- Fettauffangbehälter über die gesamte Tiefe, 1 je Brenner

### 900XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Standgeräte; 400, 800 mm Breite
- HP Gas PowerGrill; 400, 800, 1200 mm Breite

### 700XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- auf Untergestell
- HP Gas PowerGrill; 400, 800 mm Breite





### Elektro-Pommes-Frites-Wanne

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Gelochter Einlegeboden zum Abtropfen von überschüssigem Fett in das Becken
- Infrarot-Heizlampe an der Geräterückseite
- Ein-/Ausschalter
- Zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern, max. 150 mm tief

#### 900XP Modell

- Tischgerät; 400 mm Breite

#### 700XP Modell

- Tischgerät ; 400 mm Breite



### Fritteusen

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Fettablasshahn
- Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitstemperaturbegrenzer

#### Temperaturbereich

- bis 18 Liter Gas/Elektro: von 105 °C bis 185 °C
- 23 Liter Gas: von 120 °C bis 190 °C
- 23 Liter Elektro: von 110 °C bis 185 °C

#### Gas-Fritteusen

- V-förmiges Becken mit außen liegenden Hochleistungs-Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, geschützter Zündflamme und Piezozündung

#### Elektro-Fritteusen

- V-förmiges Becken mit außen liegenden Hochleistungs-Infrarot-Heizelementen

#### 900XP - 23 Liter HP Fritteuse mit

- elektronischer Regelung zum Einstellen von Frittier Temperatur und -zeit, Hauptschalter, Ist-Temperatur, Frittierprogramm-Speicherung
- automatischem Fettfilter- und Wiederbefüllsystem
- automatischer Korbhebung

#### Gasrohr-Fritteuse

- Ideal für panierte Produkte
- Gasrohre im Becken mit Kaltzone zum Sammeln von Speisepartikeln
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung und geschütztem Zündbrenner
- Thermostatische Temperaturregelung von 110 °C bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz
- Piezozündung

#### 900XP Modelle

- Gas oder elektrisch beheizt, Heizelemente innen oder außen liegend
- 1 oder 2 Becken
- 15 Liter, 18 Liter, 23 Liter
- 400, 800 mm Breite
- 23 Liter Gasrohr-Fritteuse, 400 mm Breite
- 110 Liter mit auf Schienen geführtem Korb (1 Korb 1600 mm oder 2 Körbe 2400 mm)

#### 700XP Modelle

- 2 x 5 Liter, 7 Liter, 12 Liter, 14 Liter, 15 Liter
- Gas oder elektrisch beheizt, Heizelemente innen oder außen liegend
- 1 oder 2 Becken
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- 34 Liter Gasrohr-Fritteuse; 800 mm Breite



### Nudelkocher

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Becken aus CrNiMo-Stahl 1.4404, nahtlos geschweißt
- Trockengehenschutz-Sicherheitsvorrichtung
- Selbstabschäumsystem mit kontinuierlicher Wasserbefüllung über manuelle Wasserarmatur
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelle Beckenleerung
- Automatisches Korbbhubsystem (Option)

#### Gasmodelle

- „Energiekontrolle“ für genaue Leistungsregelung
- Einzel regelbare Hochleistungsbrenner (einer je Becken) unter dem Beckenboden mit Flammenwächter, Zündbrenner und Piezozündung
- Kein Elektroanschluss erforderlich

#### Elektromodelle

- Infrarot-Heizsystem unter dem Beckenboden

#### 700XP HP Automatischer Nudelkocher

- 4 verschiedene Kochzyklen von kleiner Leistung bis volle Leistung
- programmierbare, automatische Korbhebung (mit Speichermöglichkeit von 5 verschiedenen Kochzeiten je Korb)

#### 900XP Modelle

- 40 Liter Gas/Elektro, 1 oder 2 Becken, 400, 800 mm Breite
- 150 l Gas/Elektro/Dampf, 1 oder 2 Becken, automatisch, 800, 1600 mm Liter
- 190 l Gas/Elektro/Dampf, 1 Becken, automatisch, 1200 mm Liter

#### 700XP Modelle

- HP automatisches Modell, 20 Liter, Elektro
- 24,5 Liter Gas/Elektro, 1 oder 2 Becken, 400, 800 mm Breite



### Bain-Maries

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Edelstahlbecken mit gerundeten Ecken und nahtloser Schweißung
- Zur Aufnahme von Behältern GN 1/1, max. 150 mm tief
- Betriebstemperatur von 30 °C bis 90 °C
- Max. Füllstandsanzeige an einer Beckenseite
- Manuelle Wasserbefüllung (Wasserhahn als Option zu bestellen)
- Frontseitiger Entleerhahn

#### 900XP Modelle

- Gas- oder Elektroheizung
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Elektrisch beheizt
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite



### Kochkessel

- Kessel und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Tiefgezogener Kessel und Deckel aus CrNiMo-Stahl 1.4401
- Kessel mit gerundeten Ecken, nahtlos geschweißt
- Sicherheitsventil zur Regelung des Betriebsdrucks bei Kesseln mit indirekter Beheizung
- Manometer zum Regeln der korrekten Kesselfunktion
- Magnetventil zum Füllen mit Kalt- oder Warmwasser
- Äußeres Ventil zum manuellen Ablassen überschüssiger Luft, die sich beim Aufheizen im Doppelmantel von Kesseln mit indirekter Beheizung bildet
- Geschlossenes Heizsystem bei indirekt beheizten Kesseln verhindert Energieverschwendung
- Großer Auslaufhahn

#### Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und geschützter Zündflamme

#### Elektromodelle

- Heizelemente mit Energieregung, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

#### Direkte Beheizung

- Brenner beheizen den Kessel direkt
- Garprodukte können eine höhere Temperatur erreichen als bei indirekter Beheizung

#### Indirekte Beheizung

- verwendet im Doppelmantel generierten Sattldampf von 110 °C
- Druckschalter-Regelung
- Geräte auch mit automatischer Wiederbefüllung mit Wasser im Doppelmantel lieferbar

#### 900XP Modelle

- Runde Kessel 60 Liter, 100 Liter, 150 Liter; 800 mm Breite
- Rechteckkessel 250 Liter; 1200 mm Breite
- Gas oder elektrisch beheizt
- Direkte oder indirekte Beheizung

#### 700XP Modelle

- Runder Kessel, 60 Liter; 800 mm Breite
- Gas oder elektrisch beheizt
- Direkte oder indirekte Beheizung



### Kippbratpfannen

- Nahtlos geschweißter Tiegel mit gerundeten Ecken und Doppelwanddeckel aus Edelstahl
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Bratfläche aus Edelstahl oder Flusstahl (besonders geeignet zum Braten und Dünsten)
- Bratfläche aus "Duomat" (eine Kombination aus gemischten Stahllarten): verbesserte Wärmestabilität, verformungsfest und höhere Rostresistenz
- Manuelle oder automatische Präzisionskipfung

#### Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammenkontrolle
- Im Tiegelboden eingebaute Brenner, bewegen sich bei Kippung mit (900XP)
- Thermostatische Temperaturreglung
  - 900XP von 120 °C bis 300 °C
  - 700XP von 90 °C bis 290 °C

#### Elektromodelle

- Infrarot-Heizelemente unter der Bratfläche
- Im Tiegelboden eingebaute Heizelemente, bewegen sich bei Kippung mit
- Thermostatische Temperaturreglung
  - 900XP von 120 °C bis 300 °C
  - 700XP von 120 °C bis 280 °C

#### 900XP Modelle

- 80 Liter; 800 mm Breite
- 100 Liter; 1000 mm Breite
- Gas oder elektrisch beheizt
- Flusstahl- oder "Duomat"-Bratfläche
- Automatische oder manuelle Kippung

#### 700XP Modelle

- 60 Liter; 800 mm Breite
- Gas oder elektrisch beheizt
- Flusstahl oder "Duomat" Bratfläche
- Manuelle Kippung





### Multifunktionsgerät

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Edelstahlriegel mit gerundeten Ecken, nahtlos in die Deckplatte geschweißt
- Bratfläche aus Verbundstahl (3 mm Schicht aus CrNiMo-Stahl 1.4401 auf eine 12 mm starke Platte aus Flusstahl geklebt)

### Gasmodelle

- Brenner mit doppelter Flammenreihe für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Thermostatisches Gasventil. Piezozündung
- Temperaturbereich von 100 °C bis 250 °C

### Elektromodelle

- Incoloy-Heizelemente unter der Bratfläche
- Thermostat und Energieregung für exakte Garkontrolle und weniger Energieschwankungen der eingestellten Temperatur
- Temperaturbereich
  - 900XP von 100 °C bis 300 °C
  - 700XP von 100 °C bis 250 °C

### 900XP Modelle

- 22 Liter; 800 mm Breite
- Gas- oder Elektroheizung

### 700XP Modelle

- 11 Liter, 22 Liter
- 400, 800 mm Breite
- Gas- oder Elektroheizung



### Kühl-/Tiefkühlunterschrank

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff

### Kühl-/Tiefkühlunterschrank

- Kann als Kühl- oder als Tiefkühlschrank betrieben werden. Temperatureinstellung von -22 °C bis +8 °C
- Digitales Thermostat und Display
- Eingebautes Kälteaggregat
- 2 Schubladen mit Sicherheitsstopp und gelochtem Einlegeboden, Tragfähigkeit je bis 40 kg
- Kann auf Rollen montiert werden
- Für Umgebungstemperatur bis 43 °C
- Geeignet für **IcyHot**-Kombinationen

### Kühl- und Tiefkühlunterschranke

- Temperaturbereich:
  - Kühlschrank von -2 °C bis +10 °C
  - Tiefkühlschrank von -15 °C bis -20 °C
- Eingebautes Kälteaggregat
- Thermostat, Abtau-Anzeigeleuchte und EIN-/AUS-Schalter
- Große Edelstahlschubladen auf kipp sicheren Teleskopschienen zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern
- Für Umgebungstemperatur bis 43 °C

### 900XP Modelle

- Kühl-/Tiefkühlunterschrank, 2 Schubladen; 1200 mm Breite
- Kühlunterschrank, 2 Schubladen; 1200 mm Breite

### 700XP Modelle

- Kühlunterschrank mit Türen oder Laden; 1200, 1600 mm Breite
- Tiefkühlunterschrank mit 2 Schubladen; 1200 mm Breite



### Arbeitstische und Untergestelle

#### Arbeitstische

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Mit geschlossener Front oder mit Schublade

#### Offene Untergestelle

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Optionales Zubehör:
  - Türen mit Griffen
  - Schubladen
  - Beheizungs-Bausätze
  - Auflagen für GN Behälter

### 900XP Modelle

- Arbeitstische; 200, 400, 800 mm Breite
- Arbeitstische mit Schublade; 200, 400, 800 mm Breite
- Offene Untergestelle; 400, 800, 1200 mm Breite
- Untergestell mit Flaschenschubladen; 200 mm Breite

### 700XP Modelle

- Arbeitstische; 200, 400, 800 mm Breite
- Arbeitstische mit Schublade; 400, 800 mm Breite
- Offene Untergestelle; 400, 800, 1200 mm Breite
- geschlossener Unterbau, oder Unterbau mit Flaschenlade, 200 mm Breite

# Eine Großküchenanlage auf solidem Fundament



## Auf Füßen

- ▶ Ideale Standardlösung, wenn eine fest stehende, höhenverstellbare Installation benötigt wird
- ▶ Standardausführung für alle Standgeräte und Unterbauten

## Mit Fußblende

- ▶ Deckt die Füße ab und schließt den Bereich zwischen Gerät und Boden
- ▶ Zum Einsatz für Standgeräte und Unterbauten auf Füßen

## Auf Rollen

- ▶ Ersetzen die Füße und bieten eine flexible Lösung zum leichten Bewegen der Geräte
- ▶ Für alle Standgeräte und Unterbauten geeignet\*





### Auf Betonsockel

- ▶ Eine geschlossene Lösung zur Aufstellung auf Betonsockel - verschiedene Ausführungen lieferbar\*
- ▶ Geeignet für alle Standgeräte\*

### Bodenfrei

- ▶ Eine ästhetische und hygienische Lösung mit einem Trägergestell für einseitige oder Rücken-an-Rücken-Installation
- ▶ Geeignet für die meisten XP Geräte (bei 700XP nur für Tischgeräte)\*

### Brücke

- ▶ Eine hygienische Lösung, bei der viele Tischgeräte zwischen zwei Standgeräten gehängt werden können
- ▶ Muss zwischen zwei Standgeräten bis max. 1600 mm Breite montiert werden\*

\* Für ausführlichere Informationen nehmen Sie bitte mit Ihrem Electrolux-Vertreter vor Ort Kontakt auf.

# Electrolux, immer nah am Kunden

Wir sind davon überzeugt, dass dies der richtige Ansatz ist: im Markt wettbewerbsfähig sein und die Anforderungen der Kunden vorhersehen, und zwar für Design, Produktion, Marketing oder Service.

Wir von Electrolux nennen das „**customer obsession**“, denn es sind die Forderungen, Wünsche und Meinungen unserer Kunden, die unsere Aktionen und unsere Produktentwicklung antreiben.

## Produktion, Inspektion und Endkontrolle aller Geräte

Produktionsqualität bedeutet im Zeitablauf verbesserte Leistung. „Made by Electrolux“ steht weltweit für eine Garantie hoher technischer und qualitativer Standards sowie für kundenorientiertes Design und kundenorientierte Produktentwicklung. In der Electrolux Professional Qualitätssicherung werden alle XP Geräte vor dem Verpacken **Stück für Stück einer Qualitätskontrolle unterzogen**. Zusätzlich zu diesen Vorgängen werden am Bandende und im Lager Stichproben durchgeführt. Die hohen Qualitätsstandards von Electrolux erfüllen alle anspruchsvollen Kundenwünsche.

## Pre-sales-Service: mehr als 1.000 Spezialisten unterstützen unsere Kunden

Ein Team vom **mehr als 1.000 spezialisierten Technikern** weltweit mit einer einzigen Zielsetzung: Geräte zu entwerfen, die bedienerfreundlich, funktional und völlig zuverlässig sind. Die ständige Zusammenarbeit von Designingenieuren, Technikern und Köchen stellt sicher, dass die Produkte von Electrolux in exakter Übereinstimmung mit professionellen Spezifikationen hergestellt werden. Diese Spezialisten sind voll darauf vorbereitet, den Kunden dabei zu unterstützen, den richtigen Arbeitsablauf und die funktionalste Ausstattung für die geforderte Spezifikation zu finden, ob für ein kleines Restaurant oder eine Großküche der Gemeinschaftsverpflegung.

 Projekt- und Angebotssoftware für Großküchenanlagen







#### After-Sales-Service: nah am Kunden, überall auf der Welt

Wenn wir von der Zuverlässigkeit und globalen Präsenz von Electrolux Professional sprechen, sprechen wir über **das größte Servicenetzwerk** der Welt, zusammengesetzt aus geschulten und qualifizierten Partnern, die sich täglich in vielfältigen Aufgaben engagieren: von der Installation bis hin zu Ersatzteilen und Wartung. Ihr gemeinsames Ziel ist es, einen effizienten Kundenservice und schnelle technische Unterstützung zu garantieren. Die Geräte werden versandt, installiert und effizient überwacht von einem globalen After-Sales-Service-Netzwerk, das weltweit prompte Expertenhilfe garantiert.

- 2.000 autorisierte Servicecenter
- mehr als 10.000 Fachtechniker
- 10 Jahre Ersatzteillieferungen ab Ende der Produktion
- 98.000 Ersatzteile am Lager

#### Electrolux Chefacademy: Liveseminare und Erfahrungsaustausch untereinander

Die Electrolux Chefacademy ist entstanden mit einem besonderen Ziel: für Gastlichkeit, Schulung und Informationsservice das **Beste** zu bieten. Spezielle **Seminare** für Cateringprofis, **Live-Vorführungen** und detaillierte **Schulungen** sind nur einige der Aktivitäten, die wir unseren mehr als 6.000 Gästen bieten, die uns jedes Jahr besuchen.

Sie können die XP Geräte selbst ausprobieren unter Anleitung eines erfahrenen Electrolux-Küchenmeisters, der Teil eines Teams von Experten ist, die die Erfahrung von Sternerestaurants mit dem Wissen der innovativsten Konzepte in Großküchentechnologie kombinieren.

Jedes Seminar umfasst:

- Technische Vorführung: Displayfunktionen, Arbeitsmethoden, Zusatzfunktionen, richtige Wartung.
- Kulinarische Vorführung: Kochtechniken, Zutaten, Planung des Arbeitsablaufs in der Küche, Live-Kochvorführungen.



CHEFACADEMY



Electrolux Professional GmbH  
Junostr. 1  
D-35745 - Herborn  
Tel. +49 (0) 2772 71400  
Fax +49 (0) 2772 71479  
Email: [professional@electrolux.de](mailto:professional@electrolux.de)  
Web: [www.electrolux.de/professional](http://www.electrolux.de/professional)

Electrolux Professional GmbH  
Europaring F16 - 201  
A-2345 Brunn am Gebirge  
Tel. +43 1 86 348 0  
Fax +43 1 86 348 300  
Email: [efs.office@electrolux.co.at](mailto:efs.office@electrolux.co.at)  
Web: [www.electrolux.at/professional](http://www.electrolux.at/professional)

Electrolux Professional AG  
Allmendstr. 28  
CH-6210 Sursee  
Tel. +41 41 926 81 81  
Fax +41 41 926 81 80  
Email: [professional@electrolux.ch](mailto:professional@electrolux.ch)  
Web: [www.electrolux.ch/professional](http://www.electrolux.ch/professional)

