



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

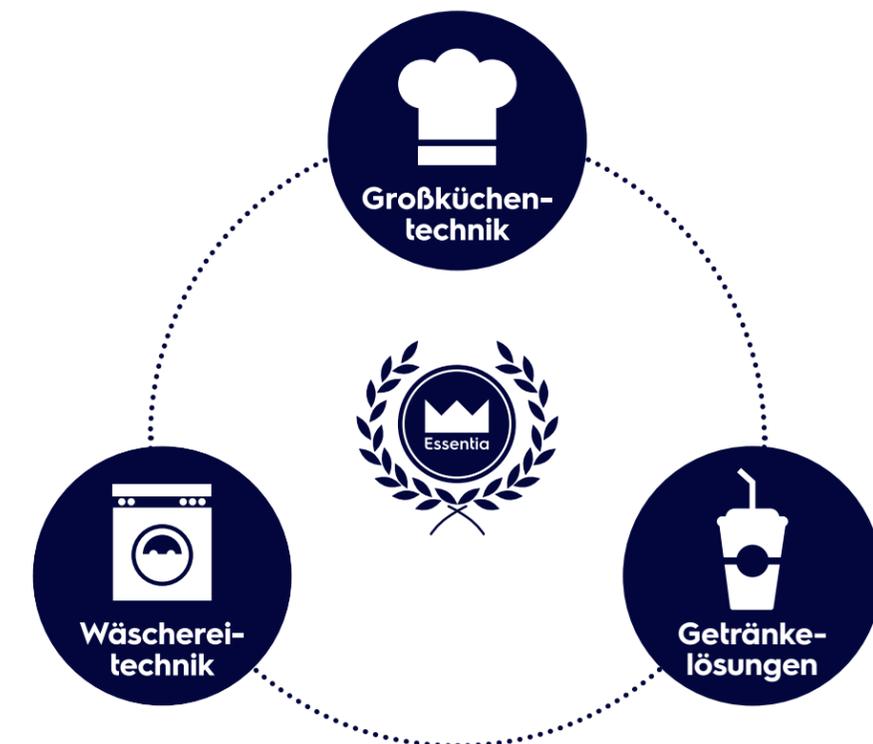
What if there was **OnE**

# Weltweit einzigartig

Electrolux Professional ist weltweit das einzige Unternehmen, das die **gesamte professionelle Großküchentechnik und professionelle Wäschereilösung unter einer Marke** anbietet

Als traditionsreicher Entwickler, Hersteller und Lieferant bietet Electrolux Professional mit über 100-jähriger Expertise ein umfangreiches Sortiment sowie individuell abgestimmte Beratung, Planung und Unterstützung an, um das Leben unserer Kunden einfacher und profitabler zu machen. Tag für Tag.

**Service aus einer Hand, ein Ansprechpartner für Ihre professionellen Lösungen.**  
Seit Jahrzehnten vertrauen zahlreiche Unternehmen unter anderem aus den Bereichen Hotellerie, Restaurant und Catering, Hygiene und Pflege oder auch aus dem Facility Management **auf diese einzigartige Expertise.**



# Globale Präsenz

## Produktions- und Forschungszentren



Electrolux Professional ist mit rund **3.500 Mitarbeitern** in über **149 Märkten** weltweit vertreten und weist eine **global führende Position** mit sehr starker Markenbekanntheit in den Bereichen Großküchen- und Wäschereitechnik auf.

Mit **11 Entwicklungs- und Produktionsstandorten** ist Electrolux Professional weltweit vertreten.



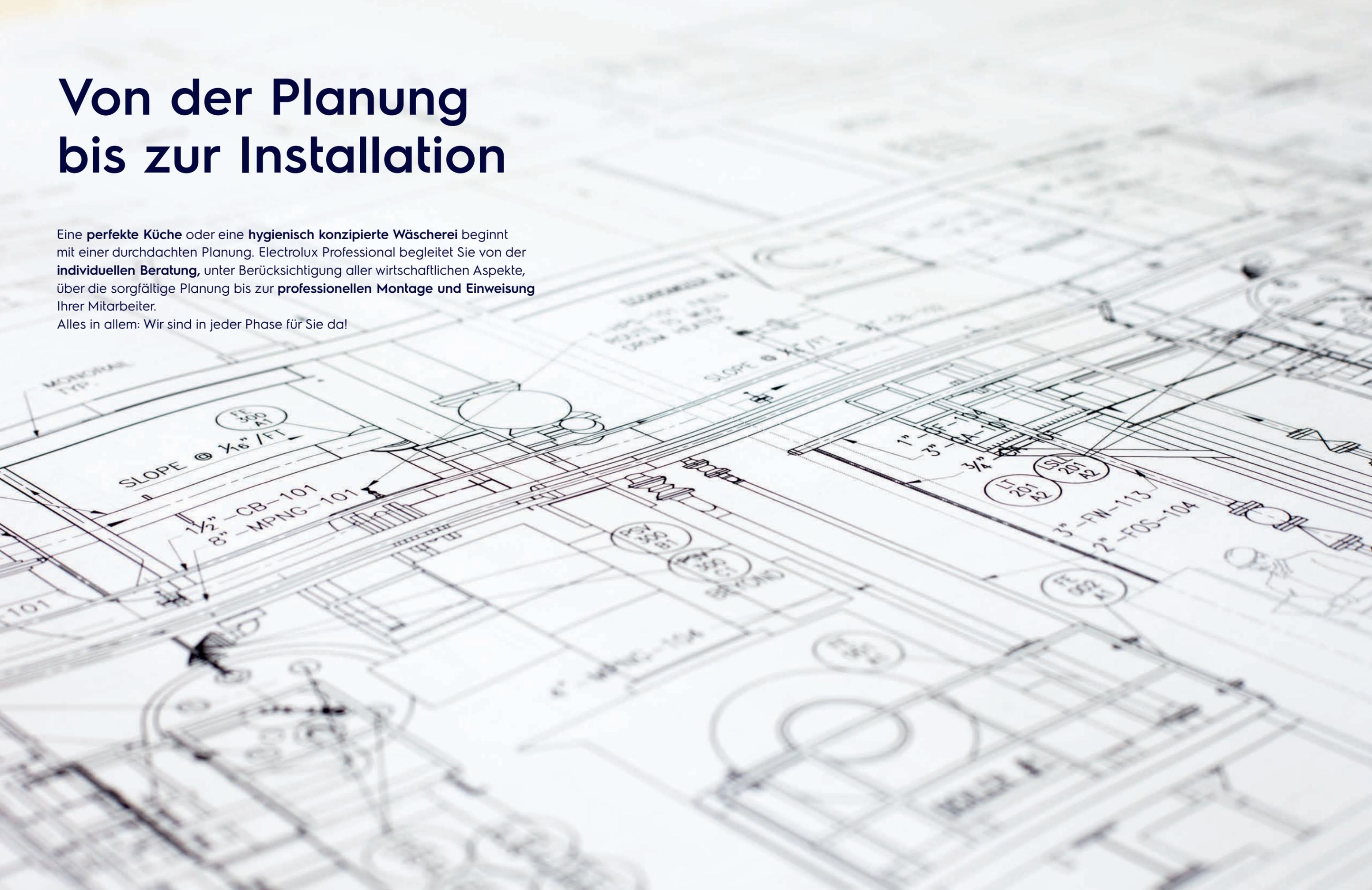


**Unsere Mission:  
Electrolux Professional macht die  
Arbeit seiner Kunden leichter, profitabler  
und dauerhaft nachhaltig.  
Tag für Tag.**

# Von der Planung bis zur Installation

Eine **perfekte Küche** oder eine **hygienisch konzipierte Wäscherei** beginnt mit einer durchdachten Planung. Electrolux Professional begleitet Sie von der **individuellen Beratung**, unter Berücksichtigung aller wirtschaftlichen Aspekte, über die sorgfältige Planung bis zur **professionellen Montage und Einweisung** Ihrer Mitarbeiter.

Alles in allem: Wir sind in jeder Phase für Sie da!



# Hygiene wird großgeschrieben

Senioren und Pflegebedürftige möchten im Pflege- oder Seniorenheim den gleichen Standard genießen wie zu Hause. Hygiene wird dabei großgeschrieben und nimmt an Wichtigkeit stetig zu. Electrolux Professional unterstützt diese Wünsche mit innovativen Produkten aus der Küchen- und Wäschereitechnik.

So müssen Geschirr und Gläser nicht nur sauber glänzen, sondern auch hygienisch rein sein. Von der Profi- bis zur Korbtransportspülmaschine bietet Electrolux Professional das gesamte Spülsortiment, um im Nachspülgang Keime sicher zu beseitigen.

Den gleichen Maßstab wenden wir beim Waschen an: Unsere professionellen Waschmaschinen halten die Temperaturen lange genug, um Keime und Viren konsequent abzutöten. Barriere-Waschmaschinen ermöglichen es außerdem, Schmutz- und Reinseite in einer Inhouse-Wäscherei zu trennen. So schafft Electrolux Professional Sicherheit bis ins hohe Alter.



Pflege

# Spitzenleistung für das Wohlbefinden

Die Geschäftsreise findet ihren genussvollen Abschluss in einem Hotel mit bestem Service und einem köstlichen Menü. Electrolux Professional bietet dafür alles aus einer Hand: leistungsstarke Kochtechnik, zuverlässige Kühlgeräte sowie hoch effiziente Spülmaschinen. Dazu Innovationen für das Waschen, Trocknen und Mangeln der gesamten anfallenden Hotelwäsche.

Die Geschichte der Herdserie *thermaline* reicht bis ins Jahr 1871 zurück, als im schweizerischen Sursee die ersten Herde hergestellt wurden. Heute steht den Küchenprofis sorgfältig konstruierte und mit viel Liebe zum Detail gefertigte Hochleistungsgartechnik zur Verfügung: passgenaue Kochblöcke mit modularer Geräteverbindung wie auch Maßanfertigungen „aus einem Guss“. Swiss Finish eben!

In der hoteleigenen Wäscherei kommt es wie beim gesamten Aufenthalt des Gastes auf die letzte Perfektion an. Mit den innovativen Waschmaschinen, Trocknern und Mangeln der neuen Line 6000 bieten Sie exzellenten Service für Ihre Gäste.

Hotel



# Das Herzstück jeder Küche

Das Ergebnis aller Kochkunst liegt auf einem Teller. Verlockend angeordnet, heiß dampfend und mit einem aromatischen Duft. Der Gast sieht und genießt. Wer diese exzellenten Kochergebnisse in der Küche erzeugen will, braucht durchdachte Arbeitsgeräte.

Das breite Produktportfolio der „XP“-Serie deckt sämtliche Anforderungen an moderne Kochtechnik in Restaurants ab. Herde mit oder ohne Induktion, Elektro- oder Gasbrat- und Kochgeräte, vielseitig einsetzbare Multifunktionsgeräte, Grills, Fritteusen sind nur ein Teil des Produktportfolios. Die „XP“-Serie passt sich den Bedürfnissen perfekt an und sorgt für Bestleistungen in der Küche.

Restaurant



# Die neue Dimension des Kochens

Der SkyLine Schockkühler und der SkyLine Heißluftdämpfer von Electrolux Professional sind die idealen Partner sowohl für die à-la-carte-Gastronomie wie auch für Banketts und Catering.

Die nahtlose Kommunikation zwischen „kalt“ und „heiß“ eröffnet völlig neue Optionen. Beide Geräte stimmen sich eigenständig untereinander ab. Selbst anspruchsvollste Menüs können somit völlig stressfrei vorbereitet, schonend gekühlt und später auf Knopfdruck just-in-time regeneriert werden. Das Ergebnis: wie frisch gekocht.



Catering

# Effiziente und hygienische Reinigung

Saubere Zimmer, Flure und Treppenhäuser sind zugleich Aushängeschild und Pflicht für Institutionen, Büros oder Seniorenheime. Electrolux Professional bietet Reinigungsdienstleistern die maßgeschneiderte Wäschereitechnik: Speziell konstruierte Mopp-Waschmaschinen mit individuellen Programmen, Hygienesicherheit und hoher Verfügbarkeit sorgen für erstklassig aufbereitete Reinigungstextilien..

Hohe Kosteneffekte lassen sich super leicht erzielen. Mit einer effektiven Waschmitteldosierung oder der neuen Wärmepumpentechnologie ermöglicht Ihnen Electrolux Professional, Kosten für Chemie, Wasser und Strom deutlich zu reduzieren.

Facility  
Management



# Hochleistung mit großer Flexibilität

Kochtechnik für Verpflegungseinrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie muss robust, leistungsstark und flexibel einsetzbar sein sowie in kürzester Zeit große Mengen bewältigen können.

Eine High-Performance-Küche muss verlässlich und sehr effizient sein, um dem Gästeansturm in einer kurzen Zeitspanne gewachsen zu sein. Richtige Champions sind die ProThermetic Druckgarbraisièren. Sie ermöglichen die doppelte Kapazität auf gleicher Fläche verglichen mit konventionellen Gargeräten.

Daneben lassen sie sich auch multifunktional als Kippbratpfannen, Bratplatten, Kochkessel, Dämpfer oder Druckkochgeräte einsetzen. Platzsparend, energiesparend, zeitsparend – wahre Multitalente.



Institutionen

# Einsatzkräfte schützen

Feuerwehr, Rettungskräfte und Zivilschutz: Das Leben der Retter zu schützen, ist essentiell. Durch planvolles Vorgehen – und durch die professionelle Aufbereitung ihrer Schutzkleidung. Nur wenn die Anzüge richtig gewaschen und schonend getrocknet werden, bieten sie für die Einsatzkräfte Schutz während des Einsatzes.

Für die persönliche Schutzausrüstung hat Electrolux Professional seine Waschtechnik spezifiziert. Die Programme der Waschmaschine sind dank flexibler Programmierbarkeit genau auf Material und Funktionsanforderungen abgestimmt. Sie desinfizieren entsprechend den gesetzlichen Richtlinien und imprägnieren die Schutzkleidung für eine lange Lebensdauer. Das Trocknen von PSA im Trocknungsschrank ist dabei ein wichtiger Bestandteil, um das schonende Trocknen und somit den Schutz der Membrane zu gewährleisten.

Feuerwehren



# Snacks in weniger als einer Minute

Snacks sind in aller Munde – ob für die Mahlzeit zwischendurch, am Imbissstand, in der Hotelbar oder auf der Großveranstaltung. Wichtig dabei ist Schnelligkeit, Zuverlässigkeit und Qualität: innen heiß und außen knusprig – das ermöglicht der Hochleistungsgrill SpeedDelight von Electrolux Professional.

Dank der raffinierten Kombination dreier Kochtechnologien – Kontaktplatte, Infrarotstrahlung und Mikrowelle – ist mit dem SpeedDelight eine nahezu grenzenlose Menüvielfalt möglich.

Sandwiches, Paninis, Wraps, Fladenbrote, kleine Pizzen, Croissants, Desserts u.v.m. werden in wenigen Sekunden direkt vor dem Gast zubereitet. Die Bedienung ist kinderleicht, das perfekte Ergebnis ist garantiert. Snack für Snack für Snack.

Handelsketten



# Kleineren Betrieben den Alltag erleichtern

Hartnäckige Flecken auf Frottee-, Tisch- und Bettwäsche sind typische Themen, mit denen Pensionen, Friseursalons oder Wellness-Oasen kämpfen. Die myPRO Wäschereitechnik von Electrolux Professional hat damit keine Probleme. Die Wäsche wird hygienisch sauber und kommt weich aus dem Trockner – und das in kürzester Zeit.

Während Haushaltswaschmaschinen für den privaten Bereich konzipiert sind, hält eine myPRO Waschmaschine die eingestellte Temperatur genauso lange, wie es unter hygienischen Anforderungen notwendig ist und entspricht auch der Maschinenrichtlinie. Die smart-professionelle Wäschereilösung von Electrolux Professional ist die optimale und hygienische Alternative für Profis.



Smart-  
professional



## Essentia. Wir sind für Sie da. Jederzeit und überall.

Unser Kundenservice bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse mit einem zuverlässigen Service-Netzwerk, einer Reihe von maßgeschneiderten, exklusiven Serviceleistungen sowie innovativer Technologie. Essentia ist das Herz eines einzigartigen Kundenservices, der Ihnen durch individuell zugeschnittene Leistungen einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil verschaffen wird.

**149**  
**Länder**  
**weltweit**

Ein zentraler Ansprechpartner und ein einheitliches Service-Netzwerk in **149 Ländern** weltweit.

**2.200**  
**Autorisierte**  
**Service-Partner**

Ein **umfangreiches Service-Netzwerk** sorgt dafür, dass Ihre Geräte stets optimale Leistung liefern und unterstützt Sie, wann immer Sie uns brauchen.

**10.000**  
**Service-**  
**Techniker**

Unsere kompetenten Botschafter, **10.000 Service-Techniker**, kümmern sich um Ihre Geräte und bieten Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen.



There is OnE



Electrolux Professional GmbH  
Schaffhausenstraße 77 . D - 72072 Tübingen, Germany  
Telefon +49 7071 93 00 0  
Telefax +49 7071 93 00 119  
professional.DACH@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH  
Europaring F16-201 . A - 2345 Brunn am Gebirge, Austria  
Telefon +43 1 86 348 0  
Telefax +43 1 86 348 300  
efs.office@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional AG  
Allmendstraße 28 . CH - 6210 Sursee, Switzerland  
Telefon +41 41 926 81 81  
Telefax +41 41 926 81 80  
professional.DACH@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com