



Electrolux

# Gebaut für die anspruchsvollsten Küchen

thermaline Modular 80 & 90



178°C



**thermaline**

Swiss Design

Electrolux Professional Horizontal cooking

# Since 1871

## Produktion, Präzision und Tradition seit über 100 Jahren

Swiss Design aus einer Fabrik mit  
hohem Ansehen und Sitz in Sursee (CH).  
Hergestellt für Ihre Spitzenleistung



Kochkessel 1930



Erste Generation Kippkochkessel 1934



Installation in einem Kloster 1960

**Eine starke Leidenschaft für Innovationen,  
eine besondere Aufmerksamkeit für Kunden und  
ein echtes Bekenntnis zur Nachhaltigkeit:  
Das sind die Kernwerte, die Electrolux Professional  
inspirieren und Ihre Vision unterstützen.**

Eine Geschichte, die bis ins Jahr 1871 zurückreicht und bis heute andauert. Die Geschichte der von Electrolux Swiss entworfenen Produkte, die in direktem Zusammenhang mit der *thermaline* Produktfamilie steht, einem Global Player auf dem Markt. *thermaline* bietet modernste Technologie, hohe Qualität, innovatives Design und einfach zu bedienende Geräte, dank des Know-hows, das in über hundert Jahren Erfahrung erworben werden konnte. Die Eleganz der Swissfinish-Produkte führt zu Geräten, die sich in engen Räumen unterbringen lassen, ohne an Leistung, Sauberkeit und Attraktivität zu verlieren.



Wir bei Electrolux machen uns zur Aufgabe, das Leben und Arbeiten für unsere Kunden jeden Tag einfacher, profitabler und dauerhaft nachhaltiger zu gestalten.



### **Höchstleistung & Zuverlässigkeit**

Präzise Steuerung mit perfekter Temperaturverteilung. Hoch belastbare Konstruktion in makelloser Verarbeitung.



### **Energiesparend**

Innovative Lösungen für effiziente Höchstleistungen. Geringer Verbrauch und niedrige Betriebskosten. Besser für Ihr Business und besser für die Umwelt.



### **Einfach & sicher**

Hervorragende Ergonomie, einfache hygienische Reinigung und garantierte Bedienersicherheit.



### **Einzigartiges Swiss Design**

Unendliche Kombinationsmöglichkeiten, überlegene Flexibilität und höchste Qualitätsstandards.



• Zürich  
• Bern • Sursee

Sursee, Schweiz.  
**thermaline** Competence  
und Production Center

The complex block contains a white map of Switzerland on a yellow background. Three red dots mark the locations of Zürich, Bern, and Sursee. Below the map, the text identifies the location as Sursee, Switzerland, and describes it as the thermaline Competence and Production Center.

# thermaline Swiss Design



## Sursee, Competence und Procution Center

Auf über 25.000m<sup>2</sup> ist die Produktionsstätte in Sursee der Exzellenz verpflichtet. Nicht nur die Produktionsanlagen, auch die Laboratorien und das Qualitätsmanagement-Team sind hier stationiert. Ergänzend agiert das globale thermaline Competence Center, um Küchenplaner und Kunden auf der ganzen Welt schneller und effizienter zu unterstützen.



**Heizen und Kühlen ohne Einsatz fossiler Brennstoffe**  
Das Fertigungs- und Verwaltungsgebäude inklusive dem thermaline Competence Center Sursee wird durch ein innovatives geothermisches System, ein geschlossenes Wärmetauschersystem, beheizt und gekühlt. Die Wärmepumpen entziehen dem Erdreich im Winter Wärme und geben diese an die Räumlichkeiten ab. Im Sommer werden die Räume dadurch gekühlt. Die Anlage verringert den Energieverbrauch und reduziert die CO<sub>2</sub>-Emissionen um 92% (=500 Tonnen). Das ist ein Beispiel der nachhaltigen Handlungsweise bei Electrolux Professional.



## Energieeinsparungen

Die geothermische Anlage garantiert bis zu 70% Energieeinsparung pro Jahr. Darüber hinaus verfügt das Produktionszentrum Sursee über ein nachhaltiges Beleuchtungssystem sowie die neuesten Technologien. Laserschneidanlagen tragen zu einer erheblichen Reduzierung des Energieverbrauchs bei. Die Beleuchtung verbessert auch die Arbeitsbedingungen und optimiert so die Produktionsqualität.

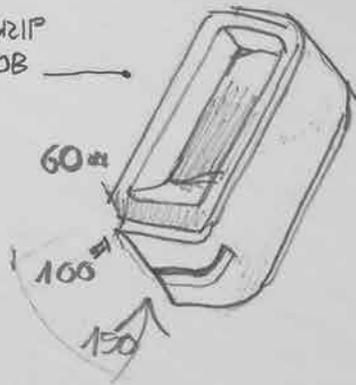
## Essentia Serviceleistungen. Jederzeit und überall.

**Essentia** ist das Herzstück der großartigen **Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen **Wettbewerbsvorteile** sichert. Essentia bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie brauchen und kümmert sich um Ihre Prozesse mit einem zuverlässigen Service-Netz, einer Reihe von maßge-

schneiderten exklusiven Dienstleistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200** autorisierte Servicepartner, **10.000** Servicetechniker in mehr als **149** Ländern und über **170.000** verwaltete Ersatzteile zählen.

SILICONE GRIP  
CONTROL KNOB



INDUCTION TOP

GAS RANGE

NEW  
FREE-COOKING TOP

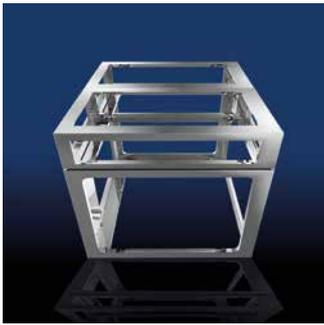
DEPTH  
80 OR 90 cm

BODY  
HEIGHT  
700  
OR 800  
mm

GAS  
STATIC  
OVEN

STAINLESS STEEL  
PLINTH

# Langlebigkeit



**Einzigartige Konstruktion**  
thermaline Modular 80 & 90 verfügt über eine robuste Rahmenkonstruktion, die dank der hochwertigen Verarbeitung stoß- und korrosionsbeständig ist. 2 mm starke Edelstahlkonstruktion aus AISI 304. Dieses Konstruktionsprinzip garantiert eine strukturelle Zuverlässigkeit in jeder geplanten Installation (auf Füßen, wandhängend, Edelstahl oder Betonsockel).



**Leistung unter Kontrolle**  
Gradgenaue Temperatureinstellung. Das einzigartige rückseitig beleuchtete Glasdisplay und die gut sichtbaren LED-Ziffern in der Elektroversion ermöglichen die Kontrolle über die eingestellten Werte.



**Multifunktional**  
Eine hochproduktive Küche benötigt genug Kochflächen. Free-cooking-tops, Aquacooker, Multi-bräter ergänzen die vielfältigen Kochtechniken und Zubereitungsarten. Maximale Flexibilität, hervorragende Ergebnisse und Energieeffizienz sind garantiert.



**Swiss Design**  
Makellose Verarbeitung. Die flächenbündige Thermomodul-Verbindung zwischen den verschiedenen Modulen (inkl. proThermetic Großkochgeräten) verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten, bietet ein hohes Maß an Hygiene. Eine Alternative ist Swissfinish mit Oberplatten aus einem Stück gefertigt.





# Spezialisiert auf Energieeinsparung und Effizienz



## Effiziente flower flame Brenner

Diese in ihrer Art einzigartige Technologie sorgt für die Anpassung der Flamme an die Größe des Topfes mit patentierten flowerflame Brennern mit optimierter Verbrennung und einem Wirkungsgrad von bis zu 65%. Darüber hinaus sparen Sie in Ihrer Küche Energie und nutzen Wärme effizient bei Höchstleistung. Mit automatischen Topferkennungseinrichtungen (Ecoflam), bei offenen Gasflammen sowie Standby-Modus bei Elektrogeräten.



## Ecotop mit 35% Energieeinsparung

Die modularen Modelle sind mit Ecotop, einer speziellen Vollflächenbeschichtung ausgestattet, die die Wärmeabstrahlung verringert und dadurch Einsparungen ermöglicht. Die Ecotop-Legierung unserer Mono-supertherm Kochplatten garantiert eine hohe Effizienz und reduziert die Wärmeabgabe an die Arbeitsumgebung. Ecotop-Kochfelder sind mit 8 Fühlern für eine optimale Temperaturregelung und -überwachung ausgestattet. Oberflächentemperatur bis 450°C. Die optimale Nutzung der Temperaturzonen kann durch einfaches Schieben der Töpfe und Pfannen erreicht werden.



## Präzise Temperaturregelung

Die hervorragende Temperaturregelung gewährleistet eine Genauigkeit von 1°C. Das leistungsstarke Power Block-Heizsystem in Elektroausführung gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung für mehr Effizienz und hervorragende Kochergebnisse. Betriebstemperatur von 80 bis 280°C.



## Geringste Wärmeabgabe

Das Induktionskochsystem, das auf Glaskeramikkochplatten aufgebracht wird, ermöglicht ein schnelles und absolut sicheres Kochen bei geringster Wärmeabgabe.



# Maximale Zuverlässigkeit zur Unterstützung Ihrer Arbeitsabläufe



## Perfekte Wärmeverteilung

Die widerstandsfähigen verchromten Bratflächen bieten optimale gleichmäßige Oberflächentemperatur und einfache Reinigung. Durch den geringen Einsatz von Fettstoffen reduziert sich die Geschmacksübertragung bei Verarbeitung unterschiedlicher Produkte auf ein Minimum.



## Sorgenfreier Betrieb

Modular 80&90 Aquacooker und Pastakocher-Modelle bieten unterbrechungsfreien Betrieb. Zweistufige Wasserfüllautomatik mittels Wasserstandssensor serienmäßig. Kochbecken gefertigt aus CrNiMo 1.4435 (AISI 316L) für perfekte Resistenz gegenüber Lebensmittelsäuren.



## Unterbauten mit Funktionen

Eine perfekte Ergänzung bei der Zubereitung. Niedertemperaturgaren in Wärmeschubladen mit gradgenauer Einstellung wahlweise mit Kerntemperatur. Wärmeschränke als Tellerwärmer. Gekühlte Unterbauten.

## Gleichmäßiges Grillen

Bei den modularen Gasgrills 80 & 90 wird die Kochfläche durch ein innovatives Strahlungssystem gleichmäßig erwärmt, das den Kühlzonenbereich minimiert und Brandgefahr vermeidet.



# Perfekte Hygiene



## Unterbauten mit großen Radien.

H2 als Standard bei den Unterbauten.  
H3 optional erhältlich.



## Schnelle Reinigung

Geräte der *thermaline* Modular 80 & 90 Serien bieten IPX5 Spritzwasserschutz (bei Elektrofunktionen) und IPX4 (bei Gasfunktionen) nach den internationalen Vorgaben. Tropfnasen an der Oberplatte verringern Verschmutzungen an der Gerätefront.



## Bedienfeld aus gehärtetem Glas

Das hinterleuchtete Glasdisplay garantiert eine weithin sichtbare Darstellung der Geräteeinstellung und eine einwandfrei hygienische Reinigung sowie Resistenz gegenüber Reinigungschemie.



## Kamine mit abnehmbaren Abdeckungen

Doppelwandige Kamine für weniger Wärmeabstrahlung und einfache Reinigung durch die werkzeuglos abnehmbaren Abdeckungen.

## Flächenbündige Verbindung

Thermodul Verbindungstechnik.  
Einfach zu reinigen und ohne sichtbare Verschraubungen.  
Wasserfeste Ausführung gemäß Spritzwasserschutz.





# Sichere und komfortable Küche



**Metallknebel mit Silikongriffen**  
Schaltknebel mit rutschsicherer Silikonauflage für sichere und genaue Einstellung der gewünschten Werte. Die lasergravierten Symbole sind deutlich sichtbar, reinigungsmittelresistent, korrosionsbeständig und verhindern die Vermehrung von Keimen und Bakterien. Die robusten Metallknöpfe widerstehen sowohl hohen als auch wechselnden Temperaturen.



**Weithin sichtbare LED Beleuchtung**  
Wie oben gezeigt verfügt die LED der Elektroversion über gut sichtbare Ziffern, auch aus größerer Entfernung.



**Beckenfunktionen mit tiefgezogenen Schwallrändern**  
Sicherheit des Küchenpersonals wird durch umlaufende tiefgezogene Überlaufränder bei Beckenelementen wie Fritteusen, Pastakochern, Aquacookern und Multibrättern gewährleistet.



# Technische Innovation für Profis



## Multifunktionaler Bräter

Multifunktionsgerät zum Warmhalten, Pochieren, Blanchieren, Kochen, Schmoren, Braten. Perfekt für Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppen, Saucen und vieles mehr.



## Patentierte flower flame Brenner

Hocheffiziente patentierte 7kW oder 10kW flower flame Brenner. Flammen passen sich selbst an die Größe des Kochgeschirrs an. Die Hitze trifft in erster Linie in die Mitte des Topfbodens. Dies bedeutet einen höheren Wirkungsgrad und weniger Emissionen. Auch mit Topferkennung (Ecoflam) erhältlich.



## Aquacooker

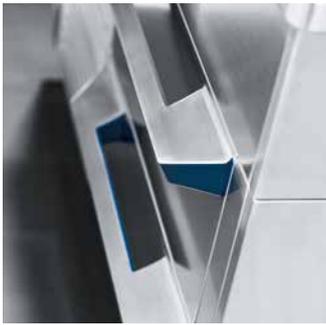
Vielseitige Einsatzmöglichkeiten platzsparend in einem Gerät. Bainmarie, Pastakocher und Sousvide Becken mit automatischer Niveauregulierung des Wasserstandes und gradgenauer Einstellung der gewünschten Temperatur. Integrierte Stand-by-Funktion reduziert in Stehzeiten den Energieverbrauch.



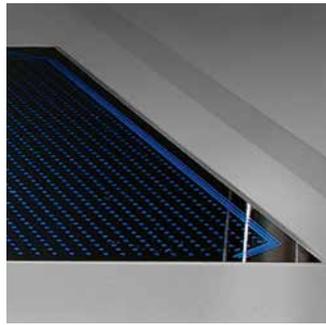
## Free-cooking-top

Multifunktionale Koch- und Bratplatte. Einsatz für direkte Beschickung mit Grillgut. Gradgenaue Einstellung bis 350°C und Kochen mit Töpfen oder Pfannen auf ein und demselben Gerät in Halbmodul mit 2 Heizzonen oder Vollmodul mit 4 Heizzonen.





**Kühl-Tiefkühlunterbau**  
Kühl- oder Tiefkühl-  
lagerung in einem Gerät.  
Platzsparend installiert bei  
geringem Platzbedarf auch  
in kleinen Küchen.



**Vollflächeninduktion bei  
thermaline modular 90**  
Gleichzeitiges Arbeiten  
mit 16 Töpfen an beliebiger  
Stelle der Oberfläche.  
- Kochfläche 0.62 m<sup>2</sup>  
  (4 Zonen)  
- Kochfläche 0.31 m<sup>2</sup>  
  (2 Zonen)  
Einzigartig ist die  
Kombination mit einem  
untergebauten Bratofen.



**Fritteusen**  
Das V-förmige Becken und  
die indirekte Elektro- oder  
Gasbeheizung bieten  
höchste Leistung und einen  
extrem effizienten Wirkungs-  
grad. Sie sorgen für hohe  
Temperaturstabilität. Der  
Entfall direkter Heizelemente  
(Heizung indirekt) bietet  
durch die vergrößerte Wärme-  
übertragungsfläche eine  
wesentlich längere Lebens-  
dauer des Frittierfetts.



**Hochleistungsgrill**  
Energiesparend bei höchster  
Leistung. Rohrheizelemente  
sind durch Reflektoren  
abgedeckt, keine direkte  
Flamme am Grillgut.  
Die Hitze strahlt gleichmäßig  
von unten auf den Grillrost.  
Durch die hohen Tempe-  
raturen entstehen perfekte  
Grillergebnisse.



# Swissfinish Modular 80 & 90 – einzigartiges Design

Swissfinish, auf Anfrage erhältlich, bedeutet optional eine einteilige Arbeitsplatte mit 3 mm Materialstärke, für höchste Hygienestandards und Stabilität.

**Glatte robuste 3 mm Arbeitsplatte.**

Die Arbeitsplatte bei *thermaline* Swissfinish Kochblöcken ist aus einem Stück gefertigt.

Keinerlei Verbindungselemente an der Oberfläche für bestmögliche Hygiene.

Die Ausführung wird kundenspezifisch mit gerundeten Ecken, Aufsätzen für Salamander oder Wandhochzüge gebaut.



**Beste Investitionsrentabilität auch unter extremen Bedingungen.**

Die extrem stabile Konstruktion ist für härteste Beanspruchung ausgelegt und ermöglicht das Arbeiten auch mit schweren und heißen Töpfen und Pfannen ohne Verformung der Arbeitsplatte. Die einteilige Oberfläche besteht aus einem 3mm Edelstahl 1.4301 (AISI 304).





Experience the Excellence  
[professional.electrolux.com](http://professional.electrolux.com)

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH  
Junostraße 1 . D - 35745 Herborn  
Telefon +49 2772 71 400  
Telefax +49 2772 71 479  
[professional@electrolux.de](mailto:professional@electrolux.de)  
[www.professional.electrolux.de](http://www.professional.electrolux.de)

Electrolux Professional GmbH  
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge  
Telefon +431 86 348 0  
Telefax +431 86 348 300  
[efs.office@electrolux.co.at](mailto:efs.office@electrolux.co.at)  
[www.professional.electrolux.at](http://www.professional.electrolux.at)

Electrolux Professional AG  
Allmendstraße 28 . CH - 6210 Sursee  
Telefon +41 41 926 81 81  
Telefax +41 41 926 81 80  
[professional@electrolux.ch](mailto:professional@electrolux.ch)  
[www.professional.electrolux.ch](http://www.professional.electrolux.ch)

## Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltmissionen aus
- ▶ In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen
- ▶ Unsere Technologien sind ROHS- und REACH-kompatibel und zu über 95 % recycelbar
- ▶ Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten



Wir bei Electrolux machen uns zur Aufgabe, das Leben und Arbeiten für unsere Kunden jeden Tag einfacher, profitabler und dauerhaft nachhaltiger zu gestalten.