

Conçu pour tous les grands chefs

thermaline M2M - Made to Measure



Vous vous exprimez...

« Aidez moi à obtenir les meilleurs résultats de cuisson et à réduire mes coûts. J'ai besoin de savoir que mon fourneau ne me laissera pas tomber. Mon fourneau doit être authentique. Il faut que tous les membres de mon équipe puissent l'utiliser sans formation afin de rendre les flux de travail plus fluides et plus efficaces. »



...nous vous écoutons

C'est une histoire qui remonte à 1971 et qui continue de s'écrire aujourd'hui. C'est l'histoire des produits Electrolux Professional, de conception suisse, directement liés à la gamme de produits *thermaline*, un acteur mondial sur le marché.

thermaline propose une technologie à la pointe, une grande qualité, une conception innovante et des appareils faciles à utiliser grâce à un savoir-faire acquis au fil de 100 ans d'expertise. L'élégance d'un fourneau à votre image où s'exprime toute votre cuisine, même dans les espaces réduits, sans compromis sur la performance, la facilité de nettoyage et l'esthétisme.



Performances et fiabilité accrues

Maîtrise précise de la température associée à une parfaite uniformité de chaleur. Conception hautement résistante alliée à des finitions impeccables.



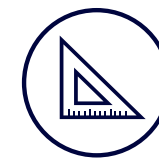
Économies d'énergie

Des solutions innovantes au service d'une efficacité et d'économies accrues. Consommations réduites et baisse des coûts d'exploitation. Bénéfique pour votre activité et pour l'environnement.



Simplicité et sécurité

Et tout devient simple. Ergonomie accrue, nettoyage maximal et sécurité de l'opérateur garantie.



Conception suisse incomparable

Combinaisons infinies, innovation fiable, souplesse accrue et normes de qualité les plus strictes.

Une conception primée au service de tous les grands chefs

Made to Measure est pensé pour offrir un partenaire de vie à tous les grands chefs, pour répondre aux exigences des **hôtels 5 étoiles** et des **restaurants gastronomiques** grâce à la dernière technologie professionnelle et au nec plus ultra de la conception de cuisine.

Une équipe de spécialistes se tient à votre disposition pour apporter des réponses rapides à vos besoins et pour faire de la cuisine de vos rêves une réalité.



reddot award 2014
best of the best

Élégant et unique

Obtenir votre cuisine idéale devient si facile !
Un produit réalisé avec la même précision et la même passion qu'un créateur de mode, un bijou d'une rare beauté, robuste et fonctionnel, et qui n'existe qu'en deux endroits dans le monde : dans votre esprit et au sein du centre de production de *thermaline* à Sursee, en Suisse.

Nous concrétisons vos souhaits



Vous préférez un brûleur à gaz traditionnel ? Ou des fonctions électriques pour réaliser vos recettes ? Vous ne pouvez peut-être pas vous passer de la technologie de l'induction pour vos créations les plus raffinées. thermaline M2M - Made to Measure vous donne le choix parmi une vaste gamme d'options de cuisson qui s'adaptent à vos préférences, votre style de cuisine et à vos spécialités.



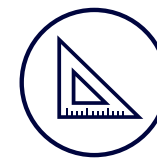
Un grand nombre de solutions et de finitions est disponible, et notamment des commandes à distance, des panneaux à impression laser, des finitions anti-rayures et traces de doigts, ainsi que de nombreuses autres options personnalisées.



M2M - Made to Measure : fourneau personnalisé dans le moindre détail. Chaque élément est pensé pour un projet spécifique, et notamment la double structure interne avec dessus unique de 3 mm pour une plus grande robustesse.

Facilité d'utilisation optimale grâce à la modularité et à la flexibilité *thermaline*

Tous les appareils sont parfaitement agencés selon vos besoins et votre organisation sur le fourneau.



Souplesse maximale pour combiner tous les appareils *thermaline* en un seul bloc



Laissez votre créativité culinaire s'exprimer



Hautes performances

Un fourneau hautes performances personnalisé, doté d'un bloc supérieur d'un seul tenant qui offre plus de 40 options pour répondre aux préférences les plus exigeantes.

Une gamme étendue d'appareils disponibles, et notamment des éléments multifonctionnels uniques, des fonctions à l'efficacité énergétique la meilleure dans leur catégorie et des solutions proposées, en exclusivité, en conception M2M - Made to Measure.

- Fourneaux dotés de brûleurs ouverts
- FryTop et sauteuse avec systèmes de chauffage Powerblock
- Plaques de cuisson Free Cooking Top
- AquaCooker
- Grillade, type barbecue
- Cuiseurs de pâtes et friteuses
- Bacs à braiser multi-préparations
- Fours traversants en versions gaz et électrique
- Éléments chauffants
- Soubassement réfrigéré de -22°C à +8°C

- Brûleur individuel exclusivement en M2M
- Bloc supérieur robuste doté d'un revêtement permettant de réaliser des économies d'énergie

Il ne s'agit là que de quelques possibilités qui sont proposées dans diverses largeurs, profondeurs, hauteurs (pour s'adapter aux différentes statures) et installations modulaires.



Gril, type barbecue



Cuiseur de pâtes



Brûleur de gaz HP



AquaCooker



Plan de cuisson lisse Free-Cooking



Soubassement réfrigéré de -22°C à +8°C



Induction MultiZone



Wok à induction haute puissance

À la carte

Des possibilités quasi infinies pour les commandes clients personnalisées "à la carte" incluant toutes les exigences possibles en termes de cuisine.

Les possibilités sont infinies



Un large éventail de coloris

Ajoutez de la couleur à votre fourneau en conservant toute la signature de *thermaline*, y compris le panneau en verre trempé avec affichage LED rétro-illuminé, les boutons et poignées antidérapants en silicone résistant à la chaleur, un design élégant et bien plus encore.

Solutions personnalisées



Panneau avant et panneaux latéraux personnalisables. Panneaux d'un seul tenant et consoles de couleur sur demande

Éléments conçus sur mesure, et notamment supports pour salamandre, étagères centrales, barres de protection et bien d'autres fonctionnalités pour créer des conditions de travail idéales

Option avec icônes à impression laser sur plaques de boutons en acier inoxydable clairement visibles, résistent au détergent et résistantes

Utilisation de l'espace plus efficace grâce à des soubassements froids, chauds ou neutres

Performances accrues et durée de vie prolongée de l'induction grâce à une gestion du refroidissement des générateurs et assurer de parfaites conditions de travail



Les fonctions du bloc supérieur sont tournées, permettant ainsi de disposer de 4 côtés de travail, ce qui accroît la facilité d'utilisation et ce, même dans les espaces réduits.



La couleur des panneaux peut être spécifiée grâce au référentiel RAL CLASSIC (jusqu'à 213 variantes).

Avant en verre pour la version dotée d'un écran, la partie siliconée des boutons et des poignées sont proposées en bleu (RAL 5011) de série.

L'innovation fiable simplifie votre vie



Des brûleurs efficaces diminuent les temps de cuisson
Brûleurs de technologie Flower Flame brevetés*, encastrés, à triple cerclage et à haut rendement : ils évitent la dispersion de la chaleur et permettant de réaliser des gains de temps et d'énergie.



Cuisson parfaite grâce à des températures uniformes
Grâce au système de chauffe au gaz à haut rendement breveté**, la grille de cuisson grande puissance, type barbecue, atteint une température uniforme pour des grillades parfaitement cuites sur toute la surface de cuisson.



Optez pour votre cuisson préférée
La plaque de cuisson Free Cooking Top vous permet de cuire directement les aliments sur la surface ou indirectement, si vous travaillez avec des casseroles, poêles et fait-tout pour une souplesse maximale.



Cuisson multi-usages
L'AquaCooker est l'équipement idéal pour les préparations multi-usages : il peut être utilisé pour réaliser des cuissons sous-vide, en bain marie ou comme cuiseur de pâtes.



Uniformité de chaleur parfaite
Les FryTops offrent une propagation optimale et une parfaite uniformité de la chaleur grâce à des systèmes de chauffage Powerblock innovants.

La souplesse des fonctionnalités double les opérations de température

Congélateur et réfrigérateur dans un seul et même équipement : la solution la plus souple pour vos besoins en matière de froid.



* Brevet EP2708813B1

** Brevet US9591947B2 et famille associée

Efficacité maximale. Environnement de travail agréable



Ecotop

La plaque coup de feu électrique EcoTop est dotée d'un revêtement spécifique. Il garantit un haut rendement tout en réduisant la dispersion de la chaleur pour un environnement de travail confortable.



Ecoflam

Extinction du brûleur quand on retire une casserole, une poêle ou un fait-tout, seule la veilleuse reste allumée, ce qui génère moins de dispersion de chaleur pour des économies d'énergie accrues et des conditions de travail plus agréables.



Induction MultiZone

Permet d'accueillir jusqu'à 16 casseroles, poêles et fait-tout simultanément pour une productivité accrue tout en bénéficiant de tous les avantages de la technologie de l'induction : rendement énergétique, meilleures conditions de travail, opérations de nettoyage faciles et rapides.



Économie d'énergie

Les équipements *thermale* sont conçus pour consommer peu d'eau et d'énergie et pour dégager peu d'émissions dans l'environnement. La plupart des fonctions électriques sont dotées d'un mode veille pour un gain d'énergie et récupérer rapidement une puissance maximale.



Design unique en son genre



thermaline est le gage d'un design de fabrication supérieure pour les cuisines sur mesure, fabriquées en acier inoxydable de grande qualité pour créer des équipements esthétiques et robustes dotés de blocs supérieurs sans soudure.

Grâce à une construction extrêmement robuste, il est également possible de travailler avec des casseroles et des poêles lourdes et chaudes sans déformer le bloc supérieur de travail.

La sécurité du personnel de cuisine est assurée par une gouttière surélevée autour des friteuses, des cuiseurs de pâtes, des cuiseurs à eau et bain-maries pour éviter que les liquides contaminés ne pénètrent dans les interstices. Le bloc supérieur de travail peut être personnalisé avec des angles arrondis, des rebords anti-éclaboussures, des blocs abaissés et des rails de protection.

Une hygiène inégalée grâce à des angles arrondis H2 ou H3 au niveau de toutes les bases de rangement et des espaces de service.



Design innovant

Le design élaboré garantit une fonctionnalité et une propreté d'exception. Le panneau de commande offre une grande visibilité de l'activité opérationnelle et la surface en verre lisse assure une hygiène maximale. La maîtrise précise de la température (par incréments d'1°) garantit, simultanément, des résultats de cuisson optimaux.





Essentia

Une équipe à votre service. A tout moment et à vos côtés



Essentia est **au cœur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le soutien dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de services agréés**, **10 000 techniciens de service** présents dans plus de **149 pays**, et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend **votre vie professionnelle plus facile**.

Maintenez la performance de vos équipements

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct, **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. **Le Service clients d'Electrolux Professional** propose de plusieurs **forfaits de services sur mesure**. Pour obtenir plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Contrats de service, vous pouvez avoir confiance

Vous pouvez choisir parmi **des forfaits de services flexibles et sur mesure** en fonction des besoins de votre entreprise. Ils offrent une variété de services de maintenance et de supports.





L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional – The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



www.electroluxprofessional.com/de-ch/suisse-romande/

Electrolux Professional AG

Allmendstraße 28

6210 Sursee, Suisse

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions
- Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients.
- Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

