



Produktübersicht

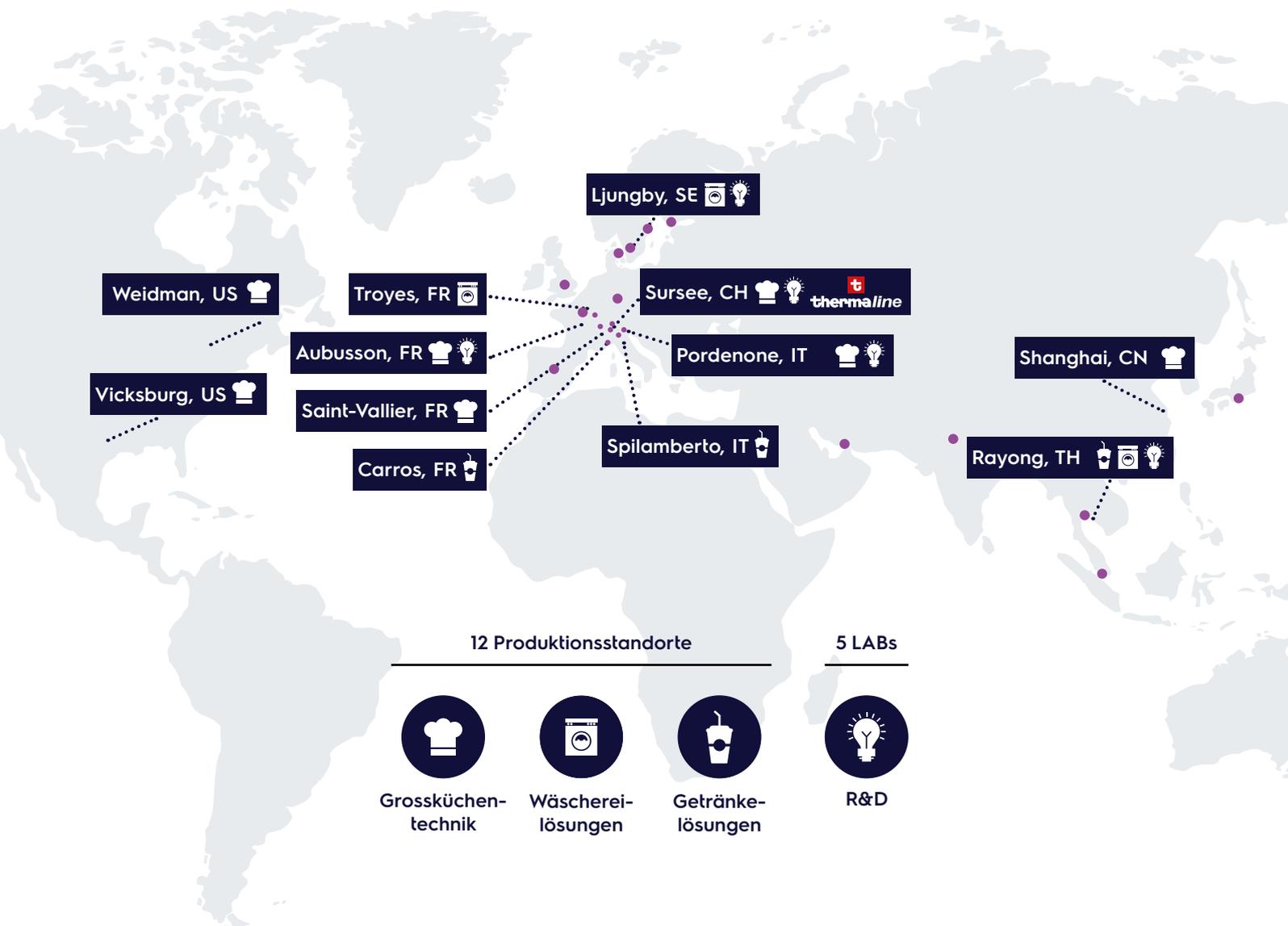
In der Welt der Gastfreundschaft und Wäscherei zuhause

Globalität ist für uns von grosser Bedeutung.

Sie gibt uns eine starke Verbindung zu den Erkenntnissen von Kunden in verschiedenen Kulturen und Regionen. Das bedeutet, dass wir engagierte Teams für Forschung, Entwicklung sowie für die Produktion vor Ort haben.

Sie hilft uns, Erkenntnisse in skalierbare Lösungen umzusetzen, die bessere Arbeitsabläufe, einen geringeren Platzbedarf und spürbare Einsparungen ermöglichen.

Kurz gesagt, unsere globale Präsenz ermöglicht uns eine schnelle Markteinführung, operative Exzellenz und intelligente Logistik. In jeder Hinsicht eine nachhaltige Wahl.



Leistungsstarke Lösungen von und für Profis

Electrolux Professional ist weltweit das einzige Unternehmen, das die gesamte professionelle Grossküchen- und Wäschereitechnik 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 und Unterstützung an, um das Leben unserer Kunden **einfacher** und **profitabler** zu machen. **Tag für Tag.**

Electrolux Professional – Ihr Partner für Beratung und Verkauf

Besuchen Sie uns in Sursee und vereinbaren Sie einen Termin für eine Kochvorführung oder eine Werksbesichtigung.

Wir freuen uns auf Sie.
Das Team Electrolux Professional



thermaline Kochblöcke

Produktion, Präzision und Tradition

Ihre Vorteile

- Innovative Lösungen für effiziente Höchstleistung
- Breite Farbpalette
- Einzigartiges Swiss Design
- Energiesparend
- Modulare Bauweise
- Auch mit Gas bestellbar

Ihre Möglichkeiten

thermaline M2M – Made to Measure
Zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse

thermaline Modular
Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten

thermaline Modular mit Swissfinish
Oberplatte aus einem Stück



Vollflächeninduktion mit Punktinduktion



Multifunktionaler Bräter



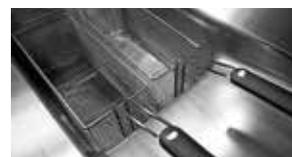
Kühl- und Tiefkühlunterbau



Vielseitig einsetzbare Grillplatte



Aquacooker



Fritteusen



Hochleistungsgrill



Prothermic Kochkessel und Bratpfannen

Hohe Produktivität, Effizienz und Flexibilität

Ihre Vorteile

- Für höchste Anforderungen
- Hohe Produktivität bei geringen Kosten
- Perfekte Kochergebnisse bei grossen Produktionsmengen
- Gleichmässige Ergebnisse
- Robust und langlebig dank bewährter Heiztechnologie
- Bedienerfreundlich
- Energiespareffiziente Geräte
- Elektro, gas- oder dampfbetrieben

Ihre Möglichkeiten

Kippbare oder stationäre Kochkessel

Kippbare oder stationäre Bratpfannen

Kippbare oder stationäre Druckgarbraisièren

Stationäre Druckkochkessel



Motorkippung für einfaches Ausgiessen



Einfache Reinigung



Flexibles Arbeiten



Verbesserte Produktivität



900XP und 700XP Kochblöcke

Grösste Flexibilität in jeder Küche

Ihre Vorteile

- Bestes Preis-Leistungsverhältnis
- Optimaler Profit
- Grösste Anpassungsvielfalt
- Beste Lösung
für Kochprozesse in grossen Mengen
- Breites Sortiment
- Europäisches Produkt

Ihre Möglichkeiten

Modulare Kochapparate 900XP

Tiefe 930 mm, einseitig bedienbar

Modulare Kochapparate 700XP

Tiefe 730 mm, einseitig bedienbar



Power Grill^{HP}



Pastakocher mit
Energiekontrolle



Induktion



Fritteusen



Flower Flame



Molteni Herde

Höchste Handwerkskunst,
jeder Herd ist ein Unikat

Ihre Vorteile

- Exklusive, kundenspezifische Fertigung
- Manufaktur mit edlen Materialien und besonderer Liebe zum Detail
- Möglichkeit, diverse Küchentechnologien mit traditionellem Kochen zu kombinieren, von Induktion bis Gas
- In Frankreich hergestellt

Ihre Möglichkeiten

Verschiedene Emaille-Farben zur Auswahl

Zierleisten, Knöpfe, Riemenscheiben und Ketten in verschiedenen Ausführungen bestellbar (Messing, Chrome, Nickel, Kupfer)



SkyLine Kombidämpfer und Schockfroster

Der Weg zur ultimativen Leistung

Ihre Vorteile

- **Einfache Programmierung und Bedienung**
- **Perfekte Ausleuchtung** dank LED-Technik
- **Schnelle Aufheizzeiten**
- **Zeiteinsparung**
- **Qualitätssteigerung** beim Regenerieren dank prozentgenauem Einstellen des Dampfes
- **Perfektes Regenerierergebnis** dank patentierter Lambdasonden-Technik

Ihre Möglichkeiten

SkyLine Premium

Der unentbehrliche Hochleistungs-Kombi-Ofen für arbeitsreiche Küchen. Der einzige auf dem Markt mit digitalem Display und Lambdasonde, Boilertechnik, 3-fach Verglasung und EcoGastro-Zertifizierung.

SkyLine Pro^S

SkyLine Pro^S bietet herausragende Leistung und beste Benutzerfreundlichkeit für traditionelle Garverfahren und ist der ideale Kombiofen ohne Dampferzeuger für Ihr Unternehmen.

SkyLine Pro

Der einfach zu bedienende, robuste und flexible Partner für Ihre Küche. Der einzige auf dem Markt mit digitalem Display und Lambdasonde, die eine besonders präzise, erweiterte Steuerung in Echtzeit ermöglichen.



**Eine DNA.
Zwei Geräte.**



Konvektionsöfen mit Quereinschub

Grossartige Kochergebnisse

Ihre Vorteile

- Optimales Preis-Leistungsverhältnis
- Platzsparend
- Praktische Handhabung durch Quereinschub
- Maximale Einfachheit
- Für traditionelles Backen

Ihre Möglichkeiten

Konvektionsöfen
mit Quereinschub 6 GN 1/1

Konvektionsöfen
mit Quereinschub 10 GN 1/1 & 2/1

Konvektionsöfen
mit Quereinschub 20 GN 1/1 & 2/1



Flexy Line Servierlösungen

Flexibles Konzept für die Speiseausgabe

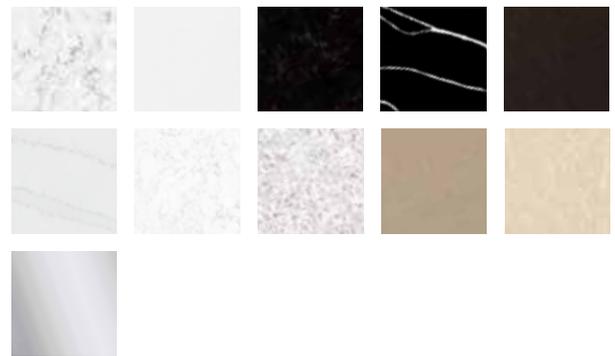
Ihre Vorteile

- Individuell auf Bedarf des Kunden anpassbar
- Visualisierung durch Konfigurator
- Breite Farbpalette
- Erstklassiges Design
- Optimales Preis-Leistungsverhältnis
- Leicht zu reinigen, sicher und hygienisch

Ihre Möglichkeiten

Materialien für Arbeitsplatten und Tabletrutschen

Quarz oder Edelstahl



Optionen für Vorder- und Seitenwände



ecostore

Kühl- und Tiefkühlschränke

Erstklassige Effizienz und Hochleistung

Ihre Vorteile

- Hohe Kapazität
- **Energieklasse A**
= Sie erfüllen somit die höchsten Anforderungen des EU-Energie-labels für Gastro Kühl- und Tiefkühlschränke
- **Dank Optiflow** optimale Luftverteilung, reduzierter Energieverbrauch und verbesserte Kühlergebnisse.
- Für jeden Bedarf das richtige Produkt
- Eigen- oder zentralgekühlt

Ihre Möglichkeiten

Ecostore premium:
die neue Generation fortschrittlicher digitaler Elektronik

Ecostore:
der Preiswerte mit intuitiver, anwenderfreundlicher digitaler Steuerung



Spültechnik

Maximale Hygiene, garantierte Sicherheit

Ihre Vorteile

- Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis
- Unübertroffene Wasch- und Spülmöglichkeiten
- Breites Sortiment für jeden Bedarf

Ihre Möglichkeiten

Gläser- und Untertischspülmaschinen

Die ideale Lösung für Höchstleistungen bei geringen laufenden Kosten

Green-& clean Haubenspülmaschinen

Sparsam bei Energie, Wasser und Spülmittel für eine perfekte und komplette Reinigung

Green-& clean Korbtransport-Spülmaschine

Maximale Spülergebnisse bei minimalem Wasserverbrauch

Topfspülmaschine

Optimal zur Reinigung von Töpfen, Pfannen, Blechen und Gastronorm-Behältern

HeroDry

Freistehender Trockner für eine hochleistungsfähige und energieeffiziente Lösung im Spülbereich für Mehrweggeschirr



High Speed Cooking

Innovative Lösungen für Ihr Take-away



SpeeDelight Snack Grill

- **Maximaler Geschmack in Rekordzeit**
dank der Kombination aus 3 Kochtechnologien
- **Individuelle Programmierung**
- **Exklusivität**
einzigster Anbieter eines solchen Produkts



GourmeXpress High Speed Ofen

- **Maximaler Ertrag auf minimaler Fläche**
- **Schnell und einfach zu bedienen**
- **Platzsparend**
- **Keinen Wasseranschluss/Ablufthaube nötig**



SafeBox Hold

- **Maximal sichere Aufbewahrung**
- **Perfekte Lösung** zur sicheren Aufbewahrung
vor der Auslieferung oder Abholung
- **Garantierte Speisequalität**
- **Garantierte Hygiene- und Keimfreiheit**

Speisevorbereitungssortiment

Kreative kulinarische Zubereitung

Ihre Vorteile

- Umfangreiches Speisevorbereitungssortiment
- Kompakte und leistungsstarke Geräte für eine effiziente Lebensmittelverarbeitung
- Schnelle und einfache Reinigung
- Mit Zubehör individuell anpassbar

Ihre Möglichkeiten

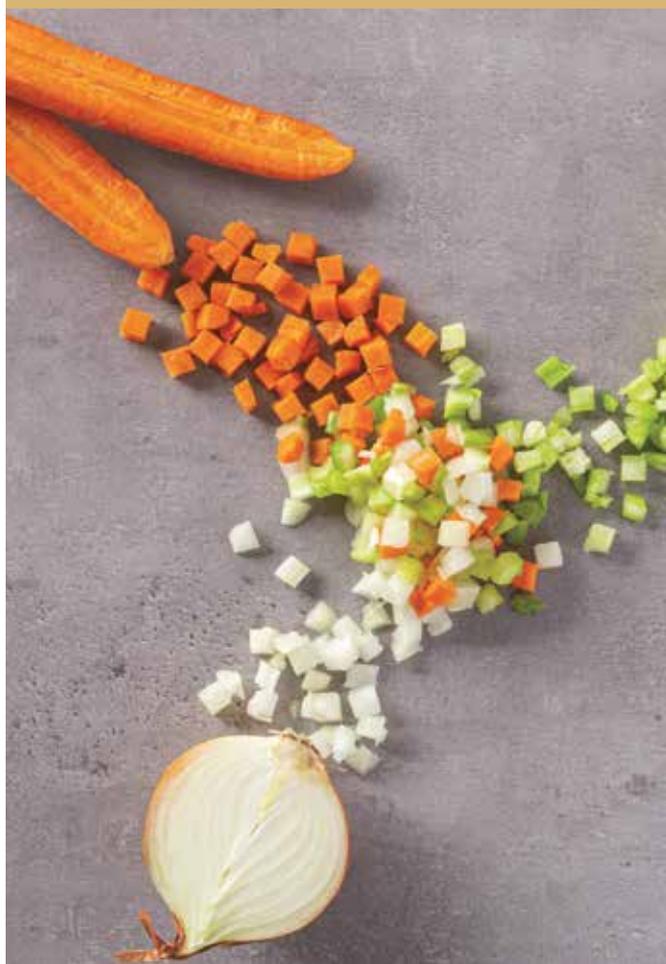
TrinityPro

Gemüseschneider
Kutter-Mixer
Kombinierte Kutter/Gemüseschneider

Bermixer

Planetenrührwerke

Vakuummiergeräte



Getränkelösungen für Heiss- und Kaltgetränke

Getränkessysteme & Soft-Serve-Lösungen



Hot

- Kaffee- und Espressomaschinen
- Kaffeemühlen
- Heissgetränkespender



Cold

- Kaltgetränkespender



Frozen

- Slush-Eis- und
Milchshakemaschinen



Soft

- Softeismaschinen



Line 6000

Für jeden Bereich
die passende Lösung

Ihre Vorteile

- Einfach, gesünder, sicherer –
zertifiziertes ergonomisches Design
- Zuverlässige Hygiene
- Hervorragende Produktivität
- Bewährte Langlebigkeit
- Langfristige Einsparung –
Sparen Sie Zeit und Geld dank innovativer und nachhaltiger Funktionen
- Breites Sortiment



Ihre Möglichkeiten

Frontlade-Waschmaschinen

Waschen war noch nie so einfach!

Trennwand-Waschmaschinen

Keimfreie Hygiene ohne Kompromisse.

Wäschetrockner

Aussergewöhnliche Leistung beim Trocknen Ihrer Wäsche, ohne Übertrocknung.

Wärmepumpentrockner

Technologie, die sich für Ihre Wäscherei und die Umwelt auszahlt.

Trockenschränke

Schonende und effiziente Trocknung – perfekte Textilpflege.

Mangeln

Flexible Auswahl passend zu Ihren Bedürfnissen.



myPRO



Die smart-professionelle Wäschereilösung

Ihre Vorteile

- 3x längere Lebensdauer¹
- 2x schneller² und hochflexibel dank professioneller Programme
- Sanft zum Stoff, stark gegen Schmutz
- Sparen Sie bares Geld dank smarten Preisen und effizientem Ressourceneinsatz
- Rechtssicherheit dank der Eignung für den Gewerbeinsatz lt. Maschinenrichtlinie (2006/42/EG)

¹ verglichen mit Haushaltsgeräten

² myPRO Waschmaschine



Ihre Möglichkeiten

myPRO

Konzentrieren Sie sich mit der Unterstützung von myPRO auf Ihr Kerngeschäft.

myPROzip

Gemeinschaftswaschküche mit flexiblen Bezahlfunktionen.

myPRO Mangel

Perfekt selbst für die kleinste Wäscherei.





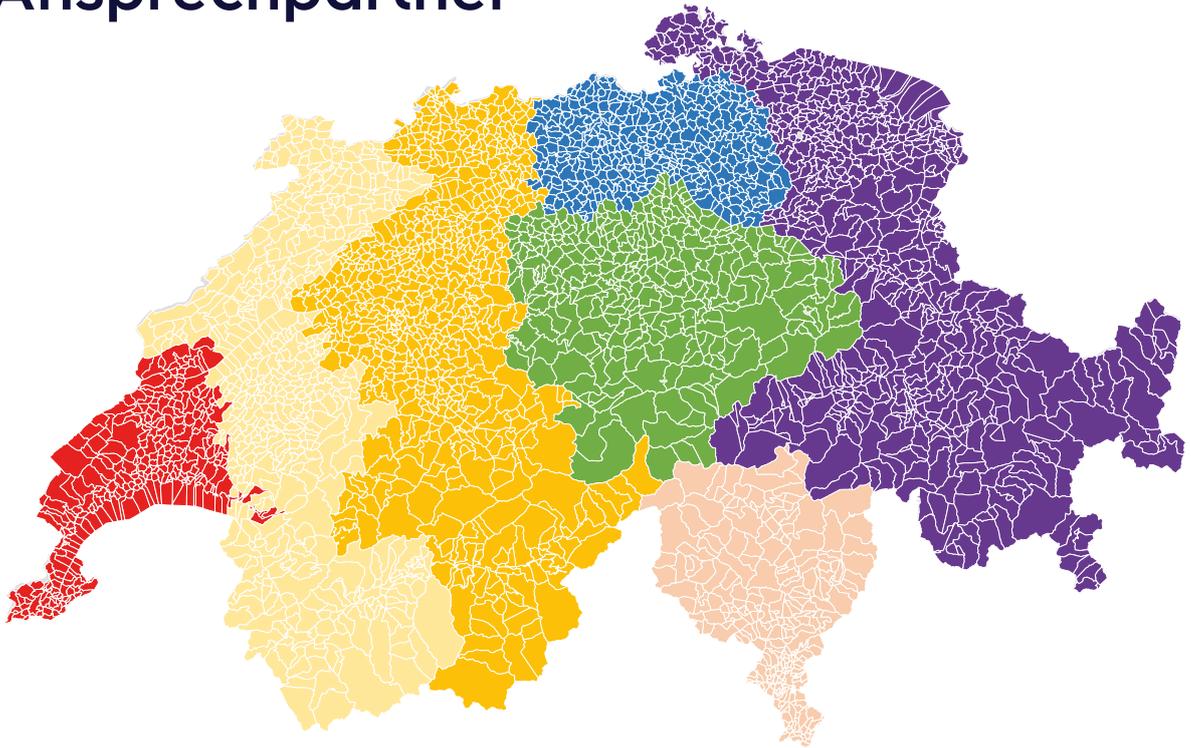
Essentia.
Wir sind für Sie da.
Jederzeit und überall.



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 verschafft

Ihr All-in-One Partner

Ihre Ansprechpartner



Grossküchentechnik



Roland Astner
Head of Sales Switzerland
roland.astner@
electroluxprofessional.com
079 750 26 49



Vasko Ostojic
Key Account Manager Food
vasko.ostojic@
electroluxprofessional.com
079 422 82 90



Helene Kunz
Küchenchefin/Fachberaterin
helene.kunz@
electroluxprofessional.com
079 770 46 42



Beat Clement
Area Sales Manager Food
beatclement@
electroluxprofessional.com
079 535 62 74



Elias Anania
Area Sales Manager Food
elias.anania@
electroluxprofessional.com
079 641 58 62



Daniel Schorpp
Area Sales Manager Food
daniel.schorpp@
electroluxprofessional.com
079 478 02 00



Reto Krähenbühl
Area Sales Manager Food
reto.krahenbuhl@
electroluxprofessional.com
079 651 60 23



Andreas Schmid
Area Sales Manager Food
andreas.schmid@
electroluxprofessional.com
079 889 71 50



Jean-Pierre Schumacher
Area Sales Manager Food
jean-pierre.schumacher@
electroluxprofessional.com
079 227 22 06

Wäschereitechnik



Astrid Limacher
Dealer Sales myPRO Laundry
astrid.limacher@
electroluxprofessional.com
079 617 97 42



Nicole Tulke
Functional Sales Key Account
Laundry
nicole.tulke@
electroluxprofessional.com
079 953 74 17



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
info.ch@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

