



**Aperçu de notre assortiment**

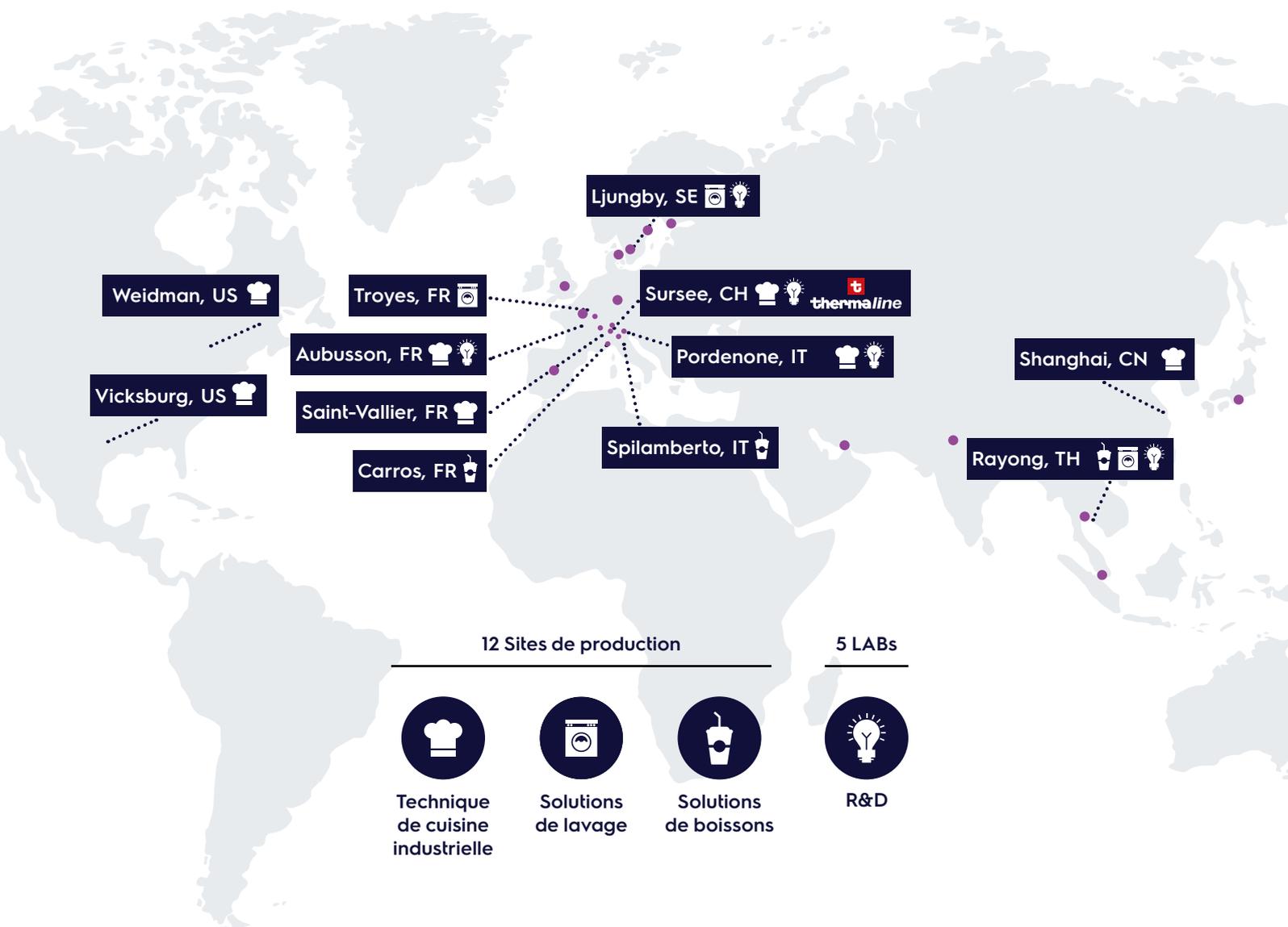
# A l'aise dans le monde de l'hôtellerie et de la blanchisserie

La globalité est d'une grande importance pour nous.

Elle nous donne un lien fort avec les connaissances des clients dans différentes cultures et régions. Cela signifie que nous avons des équipes dédiées sur place à la recherche et au développement ainsi que pour la production.

Elle nous aide à traduire les connaissances en solutions évolutives qui permettent d'améliorer les flux de travail, de réduire l'espace nécessaire et de réaliser des économies tangibles.

En bref, notre présence mondiale permet une mise sur le marché rapide, ainsi qu'une excellence opérationnelle et une logistique intelligente. Un choix durable à tous points de vue.



# Des solutions performantes par et pour les professionnels

Electrolux Professional est la seule entreprise au monde, qui propose l'ensemble des techniques professionnelles de cuisine et de blanchisserie sous une seule marque.

En tant que concepteur, fabricant et fournisseur de longue date, Electrolux Professional offre, avec plus de 100 ans d'expertise, une vaste gamme de produits ainsi que des conseils et un soutien personnalisés pour rendre la vie de nos clients **plus facile** et **plus rentable**.  
**Chaque jour.**

**Electrolux Professional – Votre partenaire pour le conseil et la vente**

Venez nous rendre visite à Sursee et prenez rendez-vous pour une démonstration de cuisine ou une visite de l'usine.

Nous nous réjouissons de vous accueillir.  
Votre équipe Electrolux Professional



# thermaline

## Blocs de cuisson

Production, précision et tradition

### Vos avantages

- Solutions innovatives pour performance maximale efficace
- Large palette de coloris
- «Swiss Design » unique
- Economies d'énergie
- Construction modulaire
- Egalement avec gaz

### Vos possibilités

**Thermaline M2M – Made to Measure**  
Adapté à VOS besoins

**Thermaline Modular**  
Combinaisons illimitées

**Thermaline Modular mit Swissfinish**  
Plaque supérieure en une pièce



Induction ponctuelle  
précise



Rôtissoire multifonction



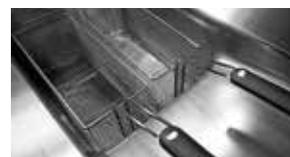
Sous-bassements réfrigération et congélation



Plaque grill polyvalente



Aquacooker



Friteuses



Grill à haute capacité



# Marmites et braisières Prothermetic

Productivité, efficacité et flexibilité élevées

## Vos avantages

- Pour les exigences les plus élevées
- Productivité élevée à faibles coûts
- Résultats de cuissons parfaits pour des grandes quantités de cuisson
- Résultats homogènes et réguliers
- Robuste et durable grâce à une technologie de chauffage éprouvée
- Utilisation simple
- Appareils à faible consommation d'énergie
- Electrique, gaz ou vapeur

## Vos possibilités

Marmites basculantes ou fixes

Poêles à frire basculantes ou fixes

Braisières basculantes ou fixes

Marmites à pression fixes



Basculement motorisé pour déversement aisé



Lavage simple



Travail flexible



Productivité améliorée



# 900XP und 700XP

## Blocs de cuisson

La plus grande flexibilité pour chaque cuisine

### Vos avantages

- Meilleur rapport qualité/prix
- Profit optimal
- Grande diversité d'adaptation
- Solution idéale pour les cuissons de grandes quantités
- Large gamme de produits
- Produit européen

### Vos possibilités

**Appareils de cuissons modulaire 900XP**  
Profondeur de 930 mm, utilisable d'un côté

**Appareils de cuisson modulaire 700XP**  
Profondeur de 730 mm, utilisable d'un côté



Power Grill<sup>HP</sup>



Cuisneur à pâtes  
avec contrôle d'énergie



Induction



Friteuses



Flower Flame



# Fourneaux Molteni

Artisanat de haute conception.  
Chaque fourneau est unique.

## Vos avantages

- Fabrication exclusive selon VOS souhaits spécifiques
- Manufactures avec des matériaux nobles et une attention particulière aux détails
- Possibilité de combiner diverses technologies de cuisson en plus des techniques habituelles de l'induction au gaz
- Fabriqué en France

## Vos possibilités

Différentes couleurs d'émails au choix

Baguettes décoratives, boutons, poulies et chaînes disponibles en différentes versions (laiton, chrome, nickel, cuivre)



# Fours combinés et surgélateurs rapides SkyLine

La voie vers la performance ultime

## Vos avantages

- **Programmation et utilisation simples**
- **Eclairage parfait** avec la technique LED
- **Préchauffage rapide**
- **Gain de temps**
- **Amélioration de la qualité** lors de la régénération grâce à la précision du réglage de la vapeur
- **Régénération parfaite** grâce à la technique unique de la sonde Lambda brevetée

## Vos possibilités

### SkyLine Premium

Le four combiné haute performance indispensable pour les cuisiniers exigeants. Le seul sur le marché avec un écran numérique, sonde lambda brevetée, technique de chauffe-eau, triple vitrage et certification EcoGastro.

### SkyLine Pro<sup>S</sup>

SkyLine Pro<sup>S</sup> offre des performances exceptionnelles et la meilleure convivialité pour les méthodes de cuisson traditionnelles. C'est un four combiné sans générateur de vapeur idéal pour votre entreprise.

### SkyLine Pro

Le partenaire facile à utiliser, robuste et flexible pour votre cuisine. Le seul sur le marché à disposer d'un écran numérique et d'une sonde lambda, qui permettent un contrôle avancé particulièrement précis en temps réel.



Une ADN,  
Deux  
appareils



# Fours à convection à chargement transversal

Des résultats de cuisson exceptionnels

## Vos avantages

- Rapport qualité/prix optimal
- Peu encombrant
- Manipulation pratique grâce à l'insertion transversale
- Simplicité maximale
- Pour la cuisson traditionnelle

## Vos possibilités

### Four à convection

Avec insertion transversale 6 GN 1/1

### Four à convection

Avec insertion transversale 10 GN 1/1 & 2/1

### Four à convection

Avec insertion transversale 20 GN 1/1 & 2/1



# Solutions de service Flexy Line

Concept flexible pour la distribution de repas

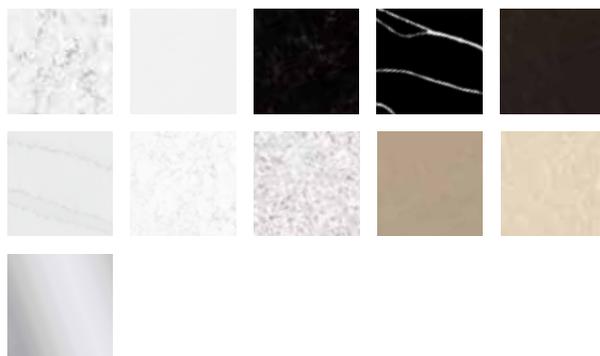
## Vos avantages

- Adaptable individuellement aux besoins du client
- Visualisation par configurateur
- Large palette de couleurs
- Design de première classe
- Rapport qualité/prix optimal
- Facile à nettoyer, sûr et hygiénique

## Vos possibilités

Matériaux variés pour les plans de travail et les surfaces pour plateaux-repas

Quartz ou acier inoxydable



Options pour les panneaux frontaux ou latéraux



# ecostore

## Réfrigérateurs et congélateurs

Efficacité de premier ordre et hautes performances

### Vos avantages

- Grande capacité
- **Classe énergétique A**  
= Réponse aux exigences les plus élevées du label énergétique de l'UE pour les réfrigérateurs et congélateurs gastronomiques
- Grâce à **Optiflow**, répartition optimale de l'air, réduction de la consommation d'énergie et amélioration des résultats de réfrigération.
- Le bon produit pour chaque besoin
- Réfrigération autonome ou centralisée

### Vos possibilités

#### Ecstore premium:

La nouvelle génération d'électronique numérique avancée

#### Ecstore:

Economique avec une commande numérique intuitive et conviviale



# Technique de rinçage

Hygiène maximale, sécurité garantie

## Vos avantages

- Très bon rapport qualité/prix
- Possibilités de lavage et de rinçage inégalées
- Vaste assortiment pour tous les besoins

## Vos possibilités

### Lave-verres et lave-vaisselle sous bar

La solution idéale pour des performances maximales et des frais courants réduits

### Lave-vaisselle à capot Green-& clean

Economies d'énergie, d'eau et de produit de lavage pour un nettoyage parfait et complet

### Lave-vaisselle à avancement de casiers Green-& clean

Résultats de lavage maximaux avec une consommation d'eau minimale.

### Lave-casseroles

Optimal pour le nettoyage des casseroles, des poêles, des plaques et des récipients Gastronorm.

### HeroDry

Séchoir autonome pour une solution très performante et efficace en termes d'énergie dans le domaine du lavage de la vaisselle réutilisable.



# High Speed Cooking

Solutions innovantes pour votre Take-Away



## SpeeDelight Snack Grill

- Un maximum de goût rapidement  
Grâce à 3 systèmes de cuisson
- Programmation personnalisable
- Exclusivité Electrolux Professional



## GourmeXpress Four High Speed

- Rendement maximal sur une surface minimale
- Rapide et simple d'utilisation
- Peu encombrant
- Aucun raccordement d'eau ou hotte nécessaire



## SafeBox Hold

- Rangement sécurisé maximal
- Solution parfaite pour un stockage sûr avant la livraison ou l'enlèvement
- Qualité alimentaire garantie
- Hygiène et microbiologie garanties

# Assortiment Préparation dynamique

Préparation culinaire créative

## Vos avantages

- Vaste gamme de préparation des repas
- Appareils compacts et à forte conductivité pour un traitement efficace des aliments
- Nettoyage rapide et facile
- Personnalisable avec des accessoires

## Vos possibilités

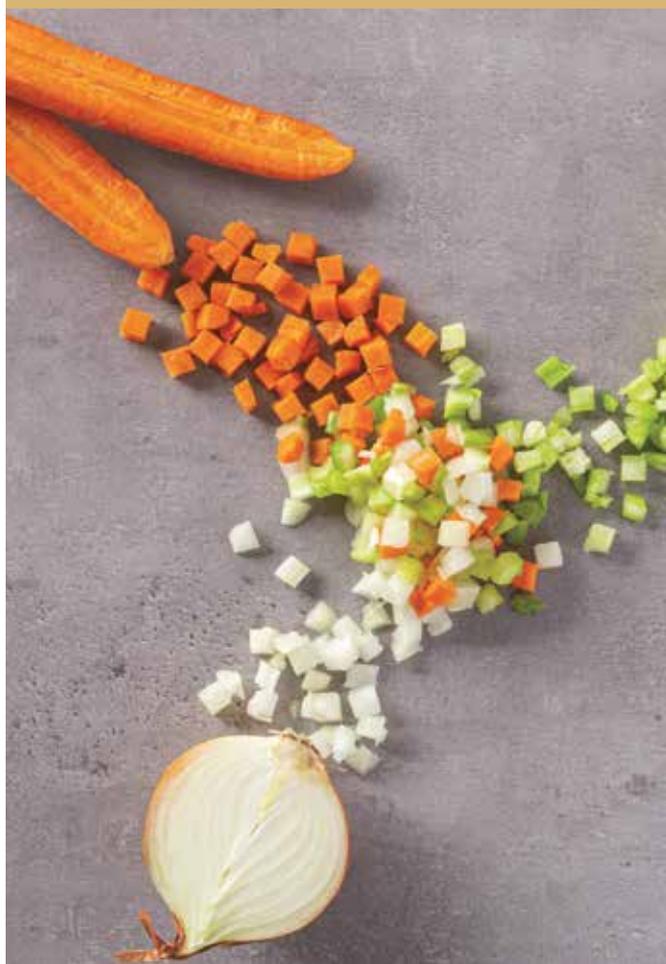
### TrinityPro

Coupe -légumes  
Mixer-Cutter  
Cutters / Coupes-légumes combinés

### Plongeurs mixeurs

### Batteurs-mélangeurs

### Machines sous-vide



# Solutions pour boissons chaudes et froides

Systemes de boissons et Self-services



## Hot

- Machines à café
- Moulins à café
- Distributeurs chauds



## Cold

- Distributeurs à boissons



## Frozen

- Granités, milkshakes



## Soft

- Soft Ices



# Line 6000

La solution adaptée  
à chaque secteur

## Vos avantages

- **Simple, sain, sûr !**  
Design ergonomique certifié
- **Hygiène fiable**
- **Excellente productivité**
- **Longévité éprouvée**
- **Economies à long terme**  
Gagnez du temps et de l'argent grâce à des fonctionnalités innovantes et durables
- **Large assortiment**



## Vos possibilités

**Lave-linge à chargement frontal**  
Laver n'a jamais été si simple !

**Lave-linge à cloisons**  
Hygiènes sans germes et sans compromis.

**Sèche-linge**  
Découvrez une performance exceptionnelle, sans excès de séchage de votre linge.

**Sèche-linge à pompe à chaleur**  
Une technologie qui s'avère payante pour votre blanchisserie et l'environnement.

**Etuve de séchage**  
Séchage doux et efficace - des résultats de première classe et un soin parfait des textiles.

**Repassage**  
Un choix flexible adapté à vos besoins les plus divers.



# myPRO



## La solution de blanchisserie smart et professionnelle

### Vos avantages

- **Durée de vie 3 x plus longue<sup>1</sup>**
- **2 x plus rapide<sup>2</sup> et très flexible** grâce aux programmes professionnels
- **Doux avec le tissu, fort contre la saleté**
- **Économisez de l'argent** grâce à des **prix intéressants** et à une **utilisation efficace des ressources**
- **Garantie pour les applications professionnelles** – selon les directives sur les machines (2006/42/G)

<sup>1</sup> En comparaison avec une machine domestique standard

<sup>2</sup> laveuse myPRO



### Vos possibilités

#### myPRO

Avec le soutien de MyPRO, concentrez-vous sur votre activité principale

#### myPROzip

Faites du séjour de vos hôtes un succès grâce à une buanderie commune avec des fonctions de paiement flexibles.

#### myPRO Repasseuses

Parfait même pour les petites blanchisseries.





**Essentia.**

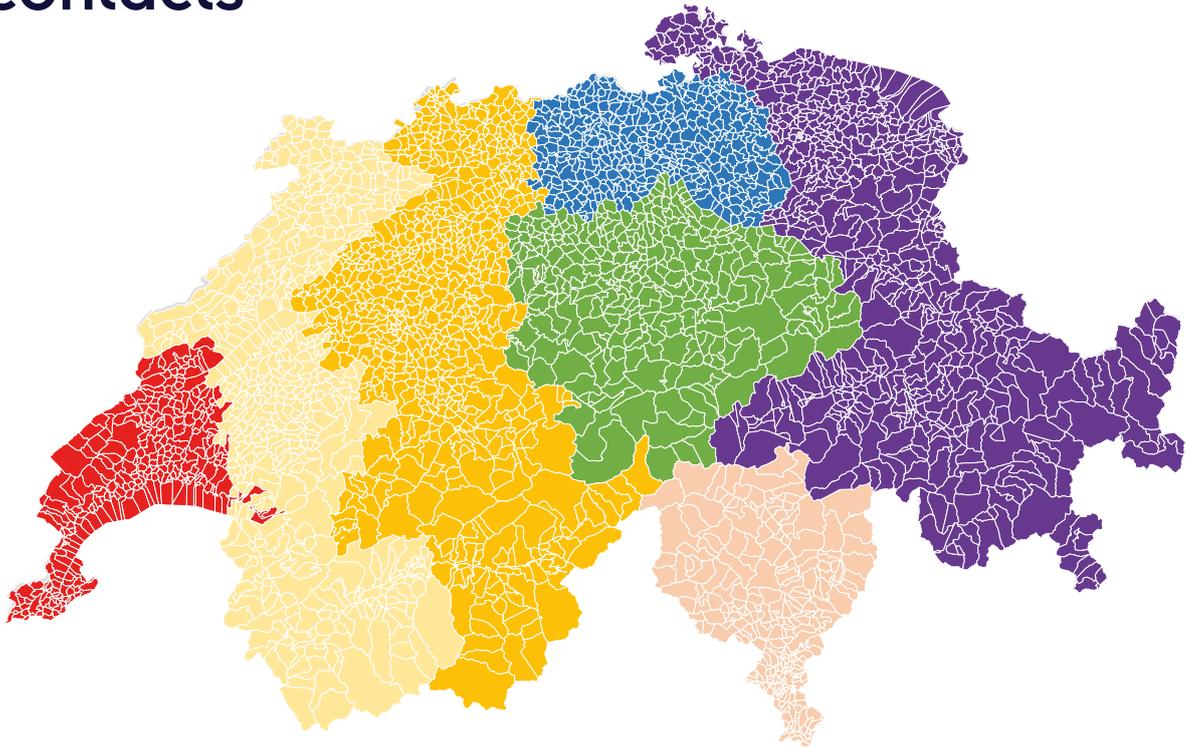
Nous sommes là pour vous.  
Partout et tout le temps.



Notre service clientèle vous offre 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. Essentia est au cœur d'un service client unique qui vous offre un avantage concurrentiel décisif grâce à des services personnalisés.

**Votre partenaire All-in-One**

# Vos contacts



## Cuisines industrielles



**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

## Techniques de blanchisserie



**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](http://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](mailto:order.efs.de@electroluxprofessional.com) (Großküchentechnik)  
[order.els.de@electroluxprofessional.com](mailto:order.els.de@electroluxprofessional.com) (Wäschereilösung)  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

Electrolux Professional GmbH  
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge  
Telefon +431 86 348 0  
Telefax +431 86 348 300  
[order.efs.at@electroluxprofessional.com](mailto:order.efs.at@electroluxprofessional.com) (Großküchentechnik)  
[order.els.at@electroluxprofessional.com](mailto:order.els.at@electroluxprofessional.com) (Wäschereilösung)  
[www.electroluxprofessional.com/at](http://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](mailto:info.ch@electroluxprofessional.com)  
[www.electroluxprofessional.com/de-ch](http://www.electroluxprofessional.com/de-ch)

## L'excellence avec l'environnement en tête

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

