



## Robust und verlässlich

thermaline Modular 85

Horizontal cooking

A close-up, slightly blurred photograph of a cooktop's control panel. It features a blue digital display and several silver buttons. The word 'therma line' is printed in a stylized, italicized font on the right side of the panel.

therma line

**t**  
**therma line**  
Swiss Design

# Seit 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

**Qualität, eine besondere Aufmerksamkeit für Nachhaltigkeit: Das sind die Kernwerte, die Ihre Vision unterstützen.**

Die Geschichte der Elektroherde geht bis heute andauert. Die Geschichte der von Electroherden begonnenen Zusammenarbeit mit der thermaline Produktfamilie steht,

Die modernste Technologie, höchste Qualität, innovatives Design und einfach zu bedienende

Produkte, das in über hundert Jahren Erfahrung erworben werden konnte. Die Elektroherde, die sich in engen Räumen unterbringen lassen, ohne an

Qualität und Attraktivität zu verlieren.



Kochkessel 1930



Erste Generation Kippkochkessel 1934



Installation in einem Kloster 1960





**Einzigartiges Swiss Design**  
Unendliche Kombinations-  
möglichkeiten, überlegene  
Flexibilität und höchste  
Qualitätsstandards.



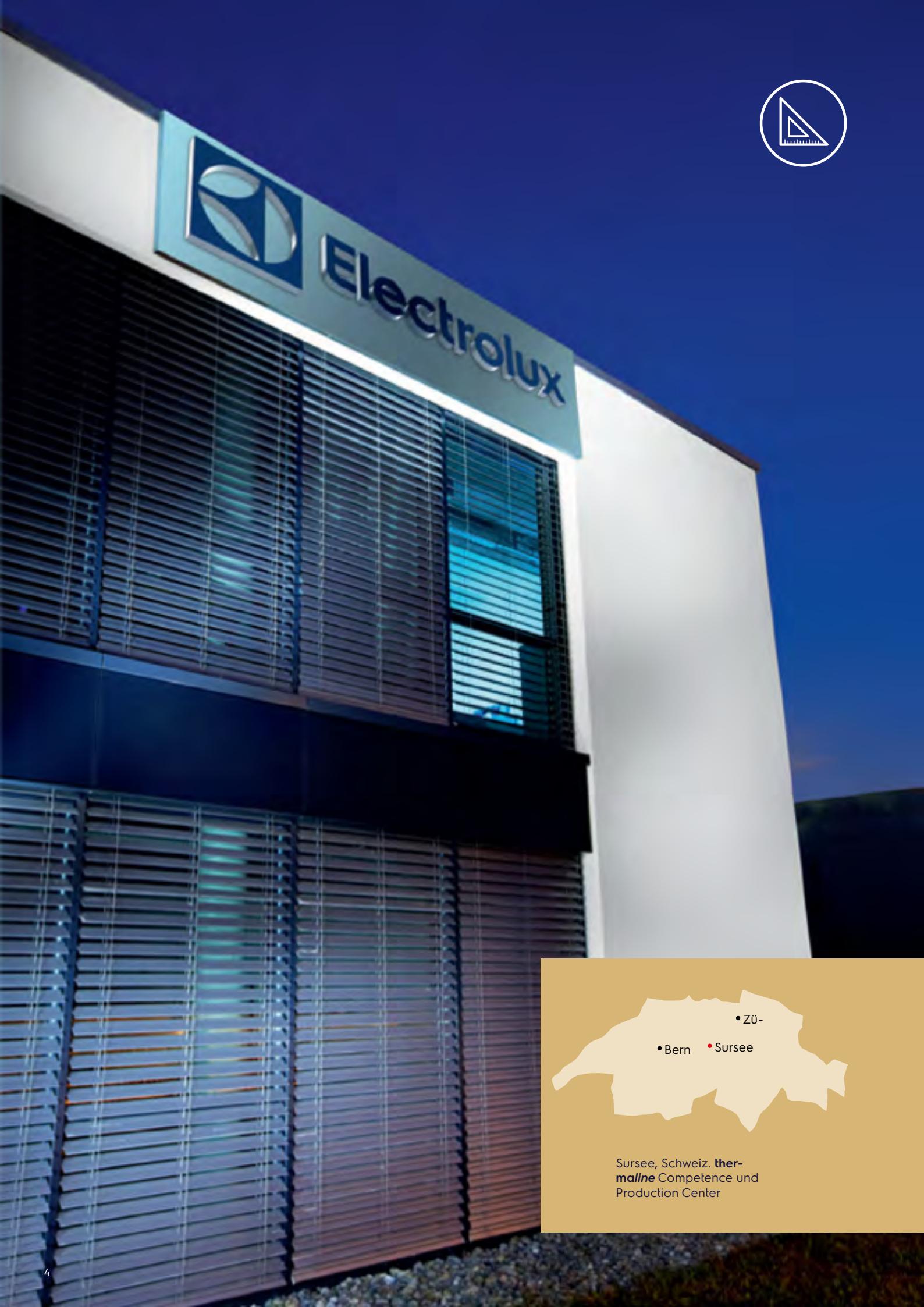
**Höchstleistung  
& Zuverlässigkeit**  
Präzise Steuerung mit perfekter  
Temperaturverteilung.  
Hoch belastbare Konstruktion  
in makelloser Verarbeitung.



**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 Reini-  
gung und garantierter Be-  
dienersicherheit.



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

# thermaline Swiss Design



## Sursee, Competence und Production 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. Laserschneid-Anlagen tragen zu einer erheblichen Reduzierung des Energieverbrauchs bei. Die Beleuchtung verbessert auch die Arbeitsbedingungen und optimiert so die

## 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 Servicennetz, 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.

# Swissfinish Modular 85 – einzigartiges Design

Swissfinish, auf Anfrage erhältlich, bedeutet optional eine ein- teilige Arbeitsplatte mit 3 mm Materialstärke, für höchste Hygiene standards 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

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

gungen.

Investitionsrentabilität auch unter extremen Bedin-

Die einte



# Maximale Effizienz, geringer Energieverlust



## Free-cooking top

Das multifunktionale free-cooking top kann sowohl für direkt auf der Platte als auch für indirektes Kochen in Töpfen und Pfannen verwendet werden.

Free-cooking tops sind mit einem tiefgezogenen Überlaufrand ausgestattet und sowohl mit 2- als auch 4-Zonen verfügbar.



Die integrierten **Stand-by-Funktionen reduzieren automatisch die Leistungsaufnahme**, wenn kein Kochgeschirr auf der Platte erkannt wird. 8 Temperaturfühler bieten eine gradgenaue Kontrolle der Arbeitstemperaturen von 80°C bis 350°C.





**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. Dadurch erfolgt ein höherer Wirkungsgrad mit weniger Emissionen. Auch mit Topferkennung (Ecoflam) erhältlich.



**Ecotop mit 35% Energieeinsparung**  
Die Ecotop-Plattenbeschichtung garantiert hohe Effizienz und verringert Wärmeabstrahlung, dies ermöglicht Einsparungen. Die Ecotop-Legierung unserer Monosupertherm 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.



#### **Vollflächeninduktion**

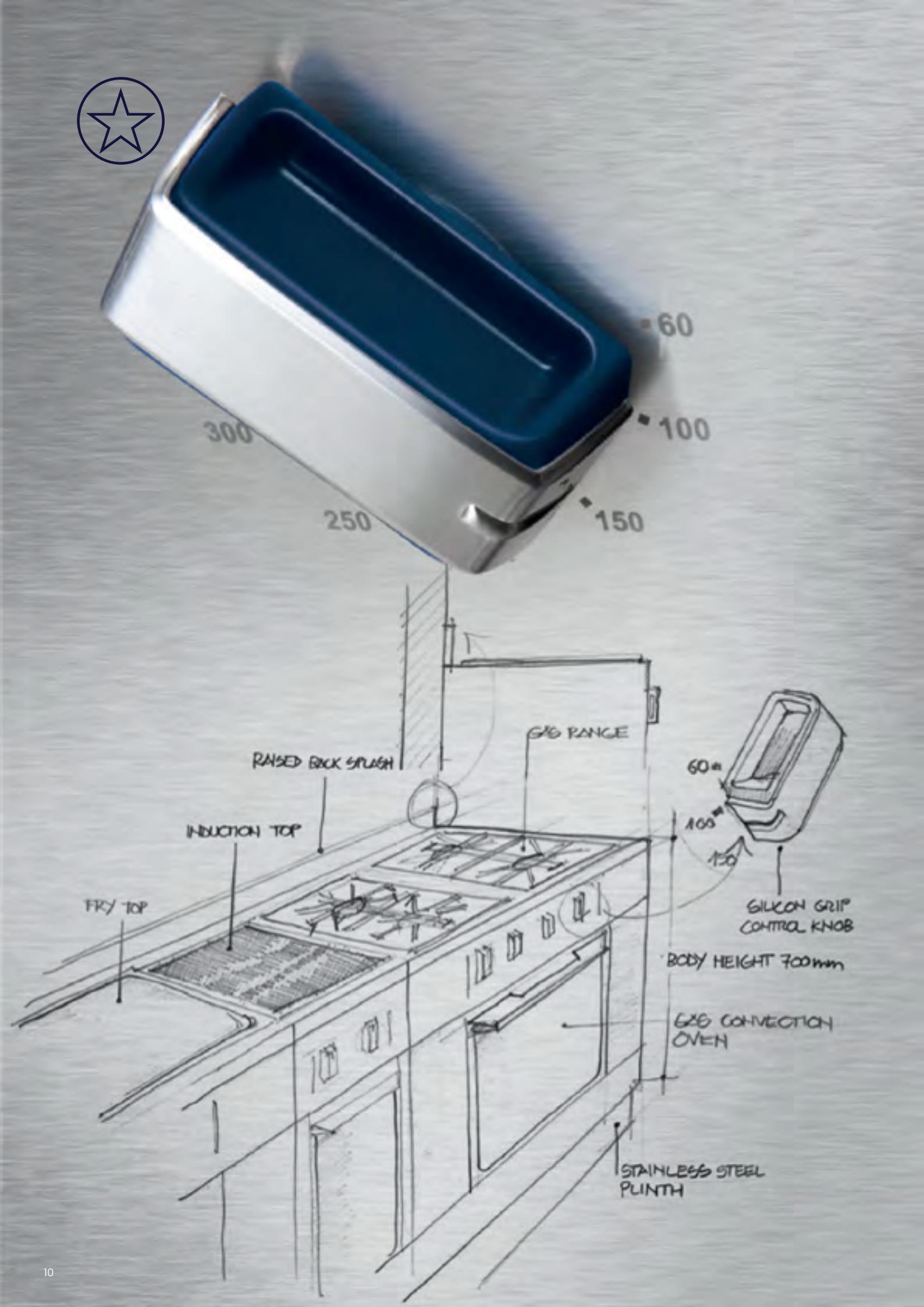
Gleichzeitiges Arbeiten mit 16 Töpfen an beliebiger Stelle der Oberfläche. Es spart Energie und sorgt gleichzeitig für Sicherheit bei der Anwendung und Reinigung.

- 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.

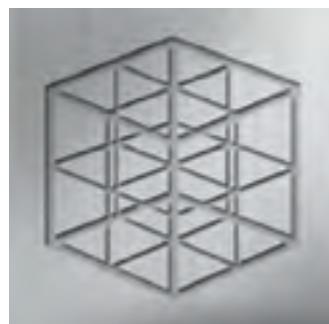


## **Geringste Wärmeabgabe**

Das Induktionskochsystem, das auf Glaskeramikkochplatten aufgebracht wird, ermöglicht ein schnelles und absolut sicheres Kochen bei geringster Wärmeabgabe. Induktion garantiert Kraft und Zartheit in einem, jede Art von Kochen wird schneller und einfacher zu reinigen.



# Langlebigkeit



**Einzigartige Konstruktion**  
thermaline Modular 85 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).

**Modular mit perfekter Verbindung**  
Das flexible modulare Kochsystem mit vielseitigen Montagemöglichkeiten (gegen die Wand und Rücken an Rücken) sowie einer umfangreichen Auswahl an Kochfunktionen, Kochplatten, Arbeitsplatten und Unterbauten (warm, kalt, neutral offen oder geschlossen).

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

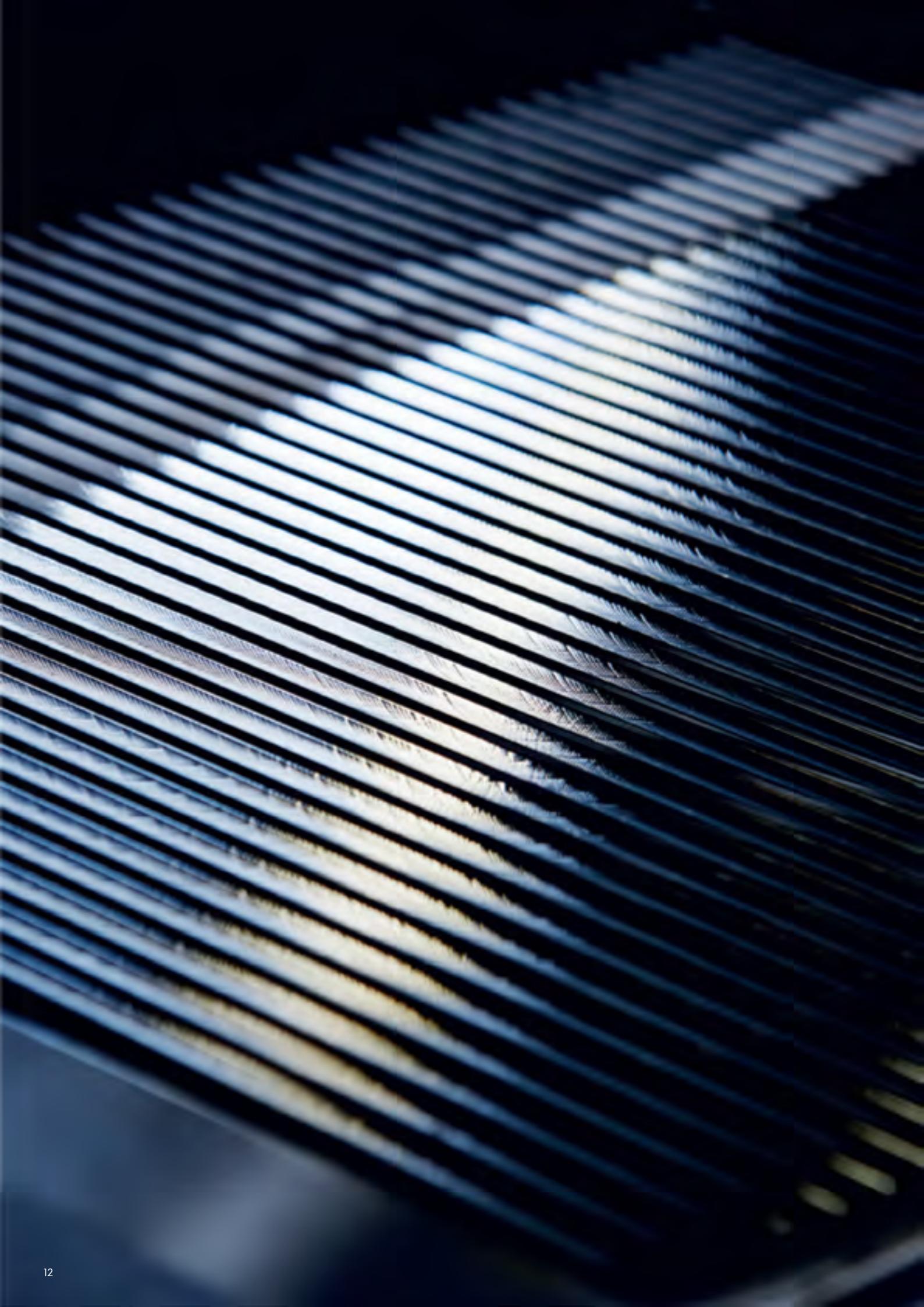
**Swiss Design**  
Makellose Verarbeitung. Die flächenbündige Thermo-Modul-Verbindung zwischen den verschiedenen Modulen (inkl. proThermic Großkochgeräten) verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten, bietet ein hohes Maß an Hygiene. Eine Alternative ist Swissfinish mit Oberplatten aus einem Stück gefertigt.



## Modulares System

Einzigartig in seiner Art: immer anpassungsfähig und erweiterbar.

Modular 85, eine Herdserie mit 850 mm Bautiefe, bietet Ihnen ein Höchstmaß an Flexibilität. Unabhängig von einem neuen Menü, einem neuen Koch oder neuen Anforderungen kann die Anlage auch bei ProThermic Großkochgeräten ganz nach Ihren Wünschen angepasst oder erweitert werden.



# Zuverlässige Technologie und hohe Leistung



## Bratplatten

Die widerstandsfähigen verchromten Oberflächen der Bratplatten bieten eine optimale Wärmeübertragung und perfekte Gleichmäßigkeit. Die Lebensmittel haften nicht und die polierten Oberflächen sind leicht zu reinigen. Die verchromte Oberfläche ermöglicht das Braten bei Kontakt, was zu einer geringeren Wärmeabstrahlung und damit zu einer angenehmeren Arbeitsumgebung führt.

Die gesamte Energie konzentriert sich auf die Oberfläche und reduziert die Zeit, die benötigt wird, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Das leistungsstarke Power Block-Heizsystem, bei der Elektroversion, sorgt für eine präzise Temperaturregelung und eine gleichmäßige Temperaturverteilung für mehr Effizienz und hervorragende Garergebnisse. Betriebstemperatur: von 80°C bis 280°C.



### Multifunktionaler Bräter

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

### Chargrills Hochleistungsggrill

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 Temperaturen entstehen perfekte Grillergebnisse. Dank des hocheffizienten Strahlungsheizungssystems erwärmt die Flamme die Strahlungsbleche und bringt die Temperatur auf über 700°C. Die Wärme wird dann zu den Wärmeleitblechen und auf den Grillrost abgestrahlt

und garantiert so eine durchweg gleichmäßige Temperatur für hervorragende Grillergebnisse auf der gesamten Fläche. Die Oberfläche erreicht eine Temperatur von bis zu 350°C, so dass eine rasche Maillard Reaktion stattfindet, um die Lebensmittel saftig zu halten. Die getrennte Einstellung der Zonen ermöglicht das unabhängig Kochen von verschiedenen Speisen gleichzeitig, zum Beispiel Fische, Fleisch und Gemüse.





# Tradition trifft Innovation



## Fritteusen

Das V-förmige Becken und die indirekte Elektro- oder Gasbeheizung bieten höchste Leistung und einen extrem effizienten Wirkungsgrad. Sie sorgen für hohe Temperaturstabilität. Der Entfall direkter Heizelemente (Heizung indirekt) bietet durch die vergrößerte Wärmeübertragungsfläche eine wesentlich längere Lebensdauer des Frittierfetts.

## Pastakocher

Die Wasserfüllautomatik und der Überschaumrand garantieren auch bei starker Beanspruchung eine konstante Leistung. Kochprozesse mit hoher Produktivität und erheblichen Energieeinsparungen. Stärke und Rückstände aus Lebensmitteln werden über den Überschaumrand entfernt. Die Niveauregelung gewährleistet immer den optimalen Wasserstand. Der Trockenlaufschutz verhindert, dass das Gerät ohne Wasser betrieben werden kann und Schaden nimmt. Der Stand-byModus ist Standard, um den Energieverbrauch zu reduzieren.

## Aquaco-

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten platzsparend in einem Gerät. Bainmarie, Pastakocher und Sous-vide Becken mit automatischer Niveauregulierung des Wasserstandes und gradgenauer Einstellung der gewünschten Temperatur.

Integrierte Stand-by-Funktion reduziert in Stehzeiten den Energieverbrauch.

## Optimiertes indirektes Heizsystem

Das Öl kommt nicht mit den Hochtemperatur-Heizelementen in Berührung, wodurch eine **ausgezeichnete Gleichmäßigkeit der Hitze ohne Verbrennungsgefahr** gewährleistet wird. Dies führt zu einem reduzierten Ölverbrauch dank der geringeren thermischen Belastung. Große Kühlzone zum Sammeln von Speiseresten und zur Verlangsamung des Ölabbau.





# Perfekte Ergebnisse

## Niedertemperaturgaren

Speisen warm auf der richtigen Temperatur halten und die Hygienevorschriften einhalten, ohne Geschmack und Aussehen zu beeinträchtigen.  
Betriebstemperatur: von 30°C bis 120°C.



### Wärmeschrank

Ein Muss in jeder Küche, um Teller entsprechend den Anforderungen vorzuwärmen bei stabilen Temperaturen von 30°C bis 110°C.





therma line

# Sicherheit und Benutzerfreund-



## Schnelle Reinigung

Geräte der thermalineModular 85 Serie bieten IPX5 Spritzwasserschutz (bei Elektrofunktionen) und IPX4 (bei Gasfunktionen) nach den internationalen Vorgaben. Tropfnasen an der Oberplatte verringern Verschmutzungen an der Gerätefront.

## Metallknebel mit Silikongriffen

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

## Sorgenfreies Arbeiten

Makellose Verarbeitung. Die flächenbündige ThermodulVerbindung zwischen den verschiedenen Modulen (inkl. proThermatic Großkochgeräten) verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten, bietet ein hohes Maß an Hygiene. Eine Alternative ist Swissfinish mit Oberplatten aus einem Stück gefertigt.

## Smart Design

Unterbauten in Standardausführung oder wahlweise H2 Ausführung. H3 optional erhältlich.





Excellence is central to everything we do.  
By anticipating our customers' needs, we strive for  
Excellence with our people, innovations, solutions and services.  
To be the OnE making our customers' work-life easier,  
more profitable - and truly sustainable every day.

Folgen Sie uns auf [YouTube](#) [in](#) [f](#) [professional.electrolux.com](http://professional.electrolux.com)

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

Electrolux Professional GmbH  
Europaring F16 - 201  
A - 2345 Brunn am Gebirge  
Telefon +43186 348 0  
Telefax +43186 348 300 [efs.office@electroluxprofessional.co.at](mailto:efs.office@electroluxprofessional.co.at) [www.professionalelectrolux.com](http://www.professionalelectrolux.com)

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

## **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 Umweltemissionen 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





Exzellenz steht im Mittelpunkt all unserer Handlungen. Wir sind der The OnE Lösungsanbieter, der die Arbeit seiner Kunden einfacher, profitabler und wahrhaft nachhaltig macht Tag für Tag.

Folgen Sie uns auf



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## **Excellence** mit Blick auf die Umwelt

- Die Mehrheit der Fabriken der Electrolux Professional Group ist nach ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziert, einige auch nach ISO 5001 und ISO 45001.\*
- Wir entwickeln innovative und nachhaltige Lösungen mit geringem Wasser-, Energie- und Waschmittelverbrauch sowie reduzierten Emissionen.
- Unsere ergonomisch gestalteten Produkte sind auf den natürlichen Arbeitsablauf der Nutzer abgestimmt. Einige Produkte sind zudem ergonomisch zertifiziert (ERGO-CERT).
- Die Materialien und Technologien unserer Produkte entsprechen den REACH- und RoHS-Richtlinien zum Schutz der Gesundheit und Umwelt



\*Weitere Details im jährlichen Nachhaltigkeitsbericht unter: [electroluxprofessionalgroup.com](http://electroluxprofessionalgroup.com)