



Gebaut für die anspruchs-vollsten Küchen

thermaline Modular 80 & 90

Horizontal cooking



thermaline

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



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.



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



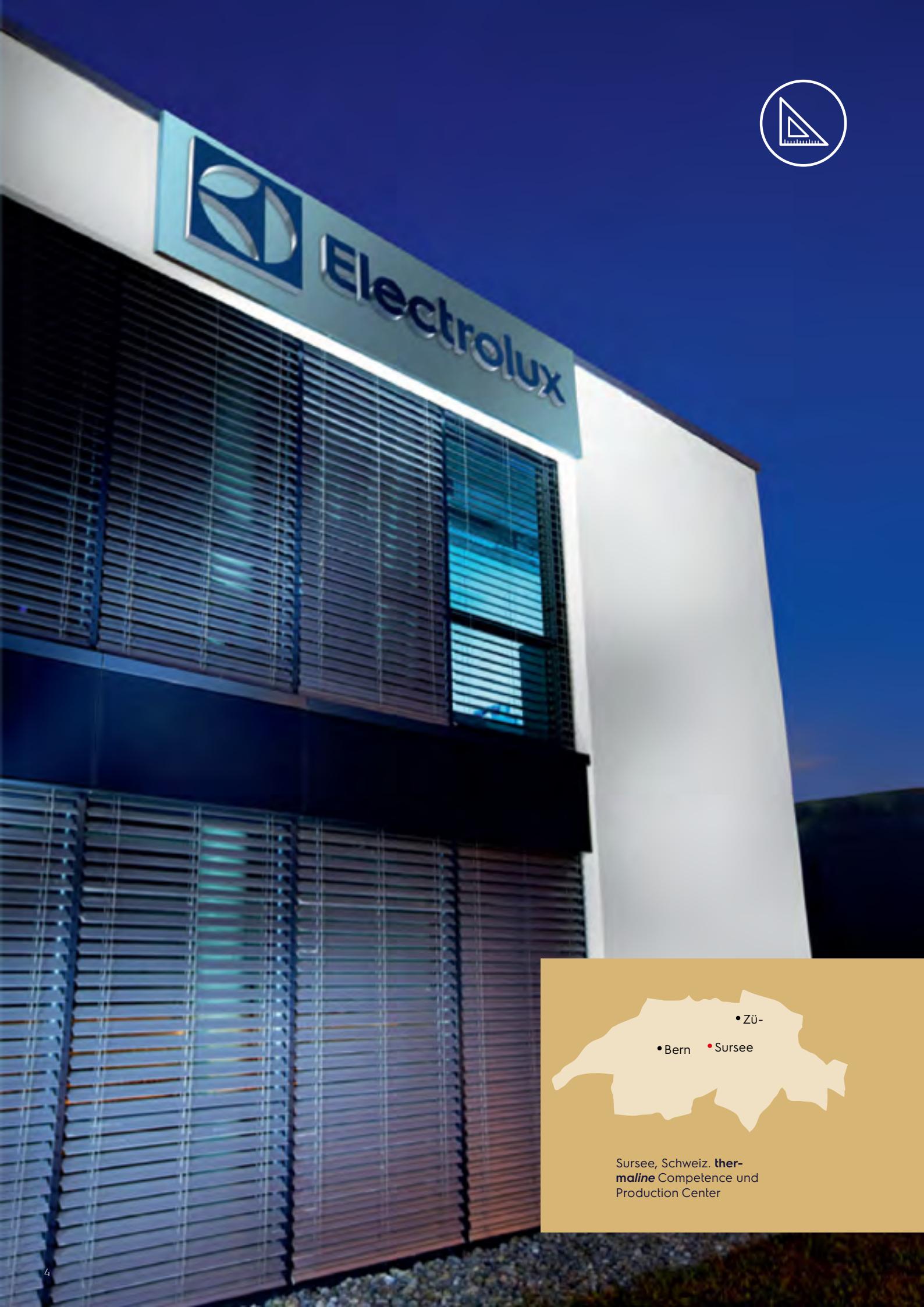
Einfach & sicher

Hervorragende Ergonomie, einfache hygienische Reinigung und garantierter Bedienersicherheit.



Einzigartiges Swiss Design

Unendliche Kombinationsmöglichkeiten, überlegene Flexibilität und höchste Qualitätsstandards.



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

thermaline Swiss Design



Sursee, Competence und Production Center

Auf über 25.000m² 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 CO₂-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

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 Servicenetz, einer Reihe von maßgeschneider-

ten 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 80 & 90 – einzigarti- ges 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





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 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.

Präzise Temperatursteuerung

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



Energie sparen

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

L8



technomill

Sicherheit und Vielseitigkeit mit Induktion

Schnelles und präzises Garen Mit den thermalne-Induktionskochfeldern wird die maximale Leistung innerhalb von Sekunden erreicht. Die Heizung kann sofort hoch- oder runtergefahren werden, um verschiedene Kochvorgänge perfekt auszuführen. Die Temperatur kann mit 9 verschiedenen Leistungsstufen exakt auf die jeweiligen Bedürfnisse eingestellt werden.

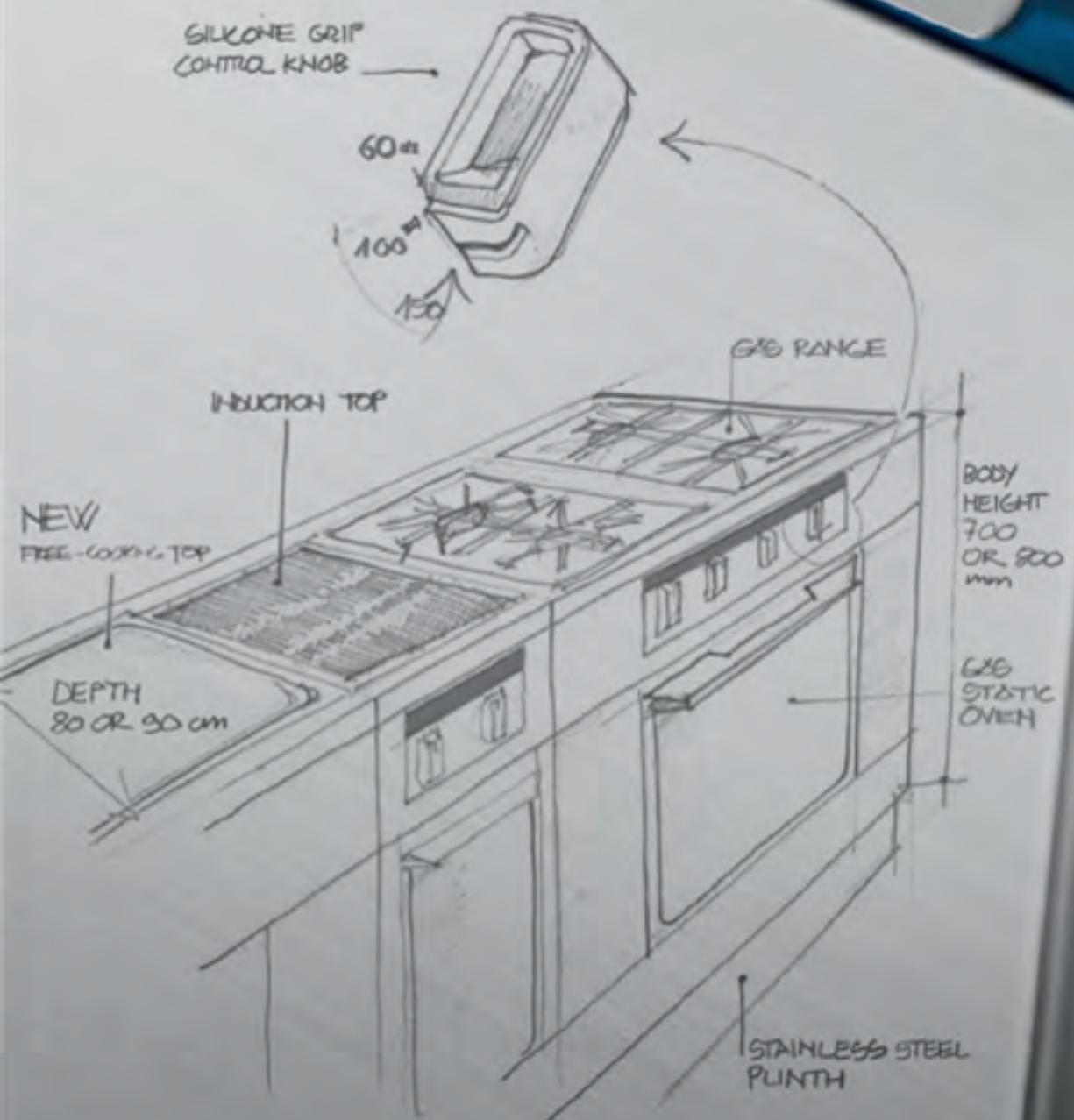
- ! Delikate Speisen können schnell auf niedrigerer Leistungsstufe gegart werden, während größere Mengen bei maximaler Leistung bewältigt werden.

Flexible Konfigurationen thermalnebietet ein komplettes Sortiment an Induktionsgeräten, einschließlich Vollflächen-, Einzelpunkt-Induktion und Wok. Die Induktionsplatte kann mit verschiedenen Unterbauten kombiniert werden, wie z.B. mit Elektroöfen und Wärmeschränken, die sich perfekt in jedes Konzept einfügen.

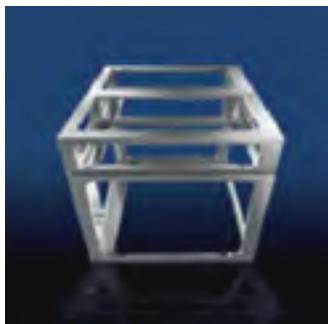
Extreme Vielseitigkeit Das ausgeklügelte Vollflächen-Induktionsdesign ermöglicht das Kochen mit bis zu 16 Töpfen gleichzeitig überall auf der Oberfläche.

95% Energieeffizienz

Das Induktionskochsystem, auf Keramikglas, ermöglicht ein schnelles und völlig sicheres Kochen ohne Wärmeverluste. Es wird eine **Einsparung bis zu 95% der Energieleistung** erreicht. Die Induktion garantiert Leistung und Feinheit in einem. Jede Art des Kochens wird schneller und die Reinigung ist einfacher.



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-cookingtops, Aquacooker, Multibräter ergänzen die vielfältigen Kochtechniken und Zubereitungsarten. Maximale Flexibilität, hervorragende Ergebnisse und Energieeffizienz sind garantiert.

Swiss Design
Makellose Verarbeitung. Die flächenbündige Thermo- dul-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.



Technische Innovation für Profis



Multifunktionaler Bräter

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

Aquacooker

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.

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 Lagerung oder Tiefkühl Lagerung in einem Gerät. Platzsparend installiert bei geringem Platzbedarf auch in kleinen Küchen.

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 Frittiefetts.

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 Temperaturen entstehen perfekte Grillergebnisse.



Warmhalteunterbau-ten

Eine perfekte Unterstützung beim Servieren von Speisen. Arbeits-temperaturen von 30 bis 120 °C für die Warmhalte-



Perfekte Hygiene



Unterbauten mit großen Radien
H2 als Standard bei den Unter-
bauten. 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. Tropf-
nasen an der Oberplatte verringern Verschmutzungen an der Geräte-
front.



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

Flächenbündige Verbindung

Thermodul Verbindungstechnik. Ein-
fach zu reinigen und ohne sichtbare
Verschraubungen. Wasserfeste Aus-
führung 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 Multi-brätern gewährleistet.





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

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.

