



Free-zone Induktion

Von der flexibel anpassbaren *thermaline*-Induktion bis zur benutzerfreundlichen e-XP-Induktion – präzises Arbeiten und volle Kontrolle sind jederzeit möglich.

thermaline

Kreativität ohne Grenzen

Volle Kontrolle für kreative Freiheit – dank präziser Leistungs- und Temperatursteuerung.



Leistung & Temperatur

- **Leistungsbereich:**
25 W bis 2000 W
(in 30 Stufen)
- **Temperaturbereich:**
30 °C bis 250 °C
(in 1 °C-Schritten)



Konfiguration

- **4 Kochzonen, 16 Einstellungen** für maximale Anpassung und Menüvielfalt
- **Memo-Funktion:** bis zu 3 Speicherplätze pro Zone
- **Bridge-Funktion:** 2 bis 4 Parameter gleichzeitig steuerbar pro Zone



Benutzer- oberfläche

- **Berührungssensitive Touch-Bedienung:** einfach zu bedienen – sogar mit Handschuhen
- **16 Displays, 4 Drehregler:** bis zu 16 Temperaturen oder Leistungsstufen individuell einstellbar



Induktionsleistung

**Erfahrung inspiriert.
Innovation realisiert.**

Nachhaltig und sicher

Unsere Induktionstechnologie überzeugt mit bis zu 90 % Energieeffizienz und sorgt durch deutlich reduzierte Wärmeabgabe für ein angenehmeres Arbeitsumfeld.

Töpfe jeder Größe, flexibel platzierbar

Mit der Free-zone Induktion wird Ihre Speisekarte noch vielfältiger. Selbst kleinste Töpfe und Pfannen ab 7 cm Durchmesser finden ihren Platz, überall auf der Kochfläche.

Maximale Flexibilität

Die Free-zone Induktion erfüllt die Anforderungen professioneller Küchen: Sie bietet präzise Leistungs- und Temperaturregelung für maximale Kontrolle und exakte Ergebnisse.

Optimale Sichtbarkeit

Das verbesserte Display-Design ermöglicht eine schnelle und intuitive Bedienung.

Modulares System

Vollmodul: 16 Induktionsspulen (je 2 kW), 4 Generatoren

Halbmodul: 8 Induktionsspulen (je 2 kW), 2 Generatoren

e-XP

Höchstleistung. Jeden Tag.

Smarte Technologie trifft auf intuitive Bedienung – für maximale Effizienz und perfekte Resultate.



Leistung & Temperatur

- **Leistungsbereich:**
30 Leistungsstufen
(von 25 W bis 2000 W)
- **Temperaturbereich:**
30 °C bis 250 °C



Konfiguration

- Einrichtung von **bis zu 4 verschiedenen Zonen** mit individuellen Leistungs- oder Temperatureinstellungen



Benutzer- oberfläche

- **4 Displays, 4 Drehregler** – je einer pro Zone für eine intuitive Steuerung



Welche Induktionslösung passt zu Ihnen?

Präzision und Kontrolle – ganz in Ihrer Hand.

„Beim Entwickeln neuer Ideen benötige ich volle Kontrolle über Temperatur, Leistung und Zeit. Die *thermaline* Free-zone Induktion gibt mir die Freiheit, über Grenzen hinauszudenken.“

Kreative Freiheit mit *thermaline* Free-zone Induktion:

- Maximale kreative Freiheit
- Vielfältige Menügestaltung
- Bridge-Funktion für große Töpfe oder synchronisierte Kochzonen
- Effiziente Bedienung dank Bridge- und Memo-Funktionen

Intuitive Technik mit e-XP:

- Einfache und intuitive Bedienung
- Ein Drehregler & ein Display pro Kochzone

„In einer Küche mit hohem Tempo zählt jede Sekunde. Mit der e-XP Free-zone Induktion erreiche ich optimale Leistung – dank intuitiver Bedienung.“



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 (ERGOCERT).
- ▶ 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