

Willkommen in der Welt der Grossküchentechnik



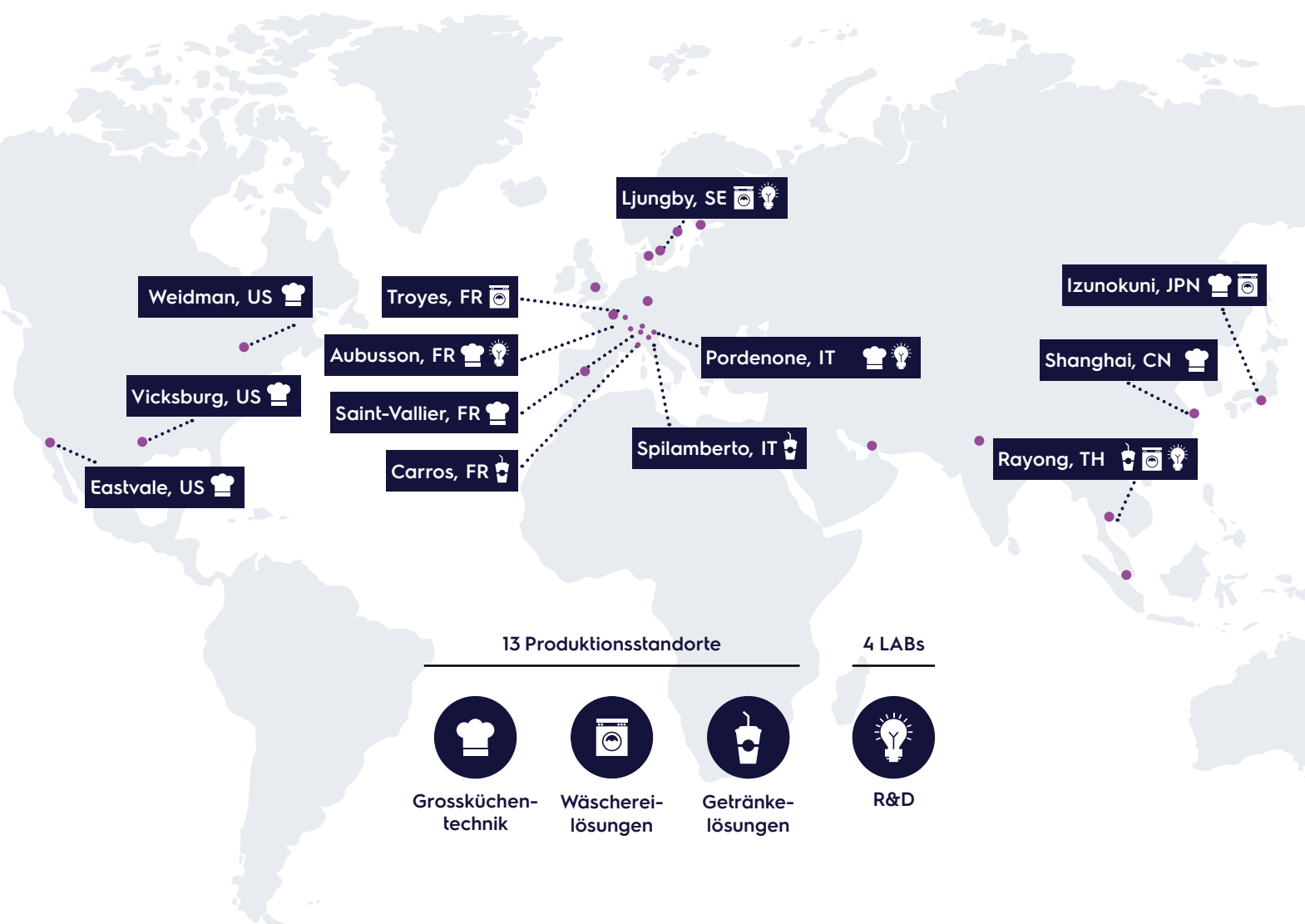
In der Welt der Gastfreundschaft und Wäscherei zuhause

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 und vereinbaren Sie einen Termin für eine Kochshow, individuelle Trainings sowie eine Showroombesichtigung.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Team von Electrolux Professional



Inhalt

thermaline M2M, ProThermetic und Modular	5 – 24
Modulare Küchentechnik 900XP und 700XP	25 – 29
Molteni	30 – 33
SkyLine Cook&Chill Kombidämpfer, Schockkühler & -froster (mit Quereinschub)	34 – 40
Kühltechnik Kühl- und Tiefkühlagerschränke	41 – 44
Spültechnik Gläserspülmaschinen, Untertischspülmaschinen, Haubenspülmaschinen, Korbtransportspülmaschinen, HeroDry	45 – 53
Einsatzkräfte schützen	54 – 57
Speisenverteilung, Speisenausgabe & Frontcooking	58 – 62
High Speed Cooking	63 – 65
Speisevorbereitungssortiment	66
Getränkелösungen für Heiss- und Kaltgetränke	67 – 69
Wäschereilösungen	70 – 71
Essentia	72 – 73



thermaline

M2M, Modular und ProThermetic





thermaline seit 1871

Produktion, Präzision und Tradition
seit über 100 Jahren



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 thermaline Geräteserien wurden von Anfang an mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail in Sursee, Luzern entwickelt und gefertigt.

Eleganz, Leistung, Flexibilität, Robustheit und Wirtschaftlichkeit der thermaline Geräteserie sind die Argumente, die die Kunden auf der ganzen Welt begeistern und thermaline zu einem führenden Global Player gemacht haben.



Kochkessel 1930



Erste Generation Kippkochkessel 1934



Installation in einem Kloster 1960



reddot award 2014
best of the best

M2M – Made to Measure

Funktion und Design für echte Profis

Made to Measure – aus dem Englischen für „Massanfertigung“ ist Programm: Diese Herde werden kundenspezifisch mit maximaler Individualität unter Berücksichtigung aller Bedürfnisse sorgfältig konstruiert und gefertigt.

Jeder Herd ist ein Unikat. **Die beste Leistung, das innovativste Design, die höchste Funktionalität für Profis**, die wissen, was sie wollen.

Modulare Systeme

Spezialisiert auf Effizienz und Energieeinsparung



Präzise Temperaturregelung

Die hervorragende Temperaturregelung ermöglicht eine Genauigkeit von +/- 1 °C. Ergonomische und silikonisierte Knebel mit Griffmulden sorgen für eine sichere Bedienung. Das helle LED-Display zeigt je nach Gerät Soll-/Ist-Temperatur und andere Funktionen an.



„Flower-Flame“-Brenner

Diese einzigartige Technologie sorgt für die Anpassung der Flamme an die Grösse des Gargeschirrs. Die patentierten „Flower-Flame“-Brenner sparen durch ihren hohen Wirkungsgrad bis zu 65% Energie. Auf Wunsch mit automatischer Topferkennung („Ecoflame“) kombinierbar für noch effizienteren Betrieb.



Sparsam und schnell

Das Induktionskochsystem sorgt für ein direktes Erhitzen des Gargeschirrs. Ergebnis: bis zu 90% Energieeffizienz, schnelles Garen, keine Wärmeabstrahlung, einfache Reinigung.

Innovationen für Profis



Multifunktionaler Bräter

Multifunktionsgerät mit Tiegel im GN-Mass zum Braten, Kochen, Schmoren und Warmhalten.



Kühl-/Tiefkühlunterbau

Kühl-/Tiefkühlagerung in einem Gerät. Platzsparend direkt unterhalb der Gargeräte installiert.



Free-Cooking-Top

Multifunktionale Grillfläche für direktes Kurzgaren auf der Platte bis 350 °C oder indirektes Garen mit Gargeschirr.



Aquacooker

Mit automatischer Niveauregulierung des Wasserstandes und gradgenauer Einstellung der gewünschten Temperatur.



Fritteusen

Tiefgezogenes, v-förmiges Becken mit aussen liegenden Heizelementen für leichte Reinigung. Indirekte Beheizung und gleichmässige Wärmeverteilung für eine längere Verwendungsdauer des Frittierfettes.



Hochleistungsgrill

Energiesparend bei höchster Leistung. Rohrheizelemente sind durch Reflektoren abgedeckt, keine direkte Flamme am Grillgut.



Spritzwasserschutz

Alle thermaline-Geräte sind optimal gegen eindringendes Spritzwasser geschützt (Gasgeräte nach IPX4, modulare Elektrogeräte nach IPX5 und ProThermic-Geräte nach IPX6).



Perfekte Verbindung

Die einzigartige, flächenbündige Thermomodul-Verbindung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten und ermöglicht das einfache Verschieben des Kochgeschirrs.

Swissfinish

Einzigartiges Design für die anspruchsvollsten Küchen

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.



Induktionsvielfalt

thermaline bietet eine umfassende Palette an Lösungen, darunter **Free-zone**, **Single Point** und **Wok Induction**.

Entfesseln Sie Ihre Kreativität mit Free-zone Induction

Die Free-zone Induction erfüllt die Anforderungen von Köchen, indem sie sowohl die Leistungs- als auch die Temperaturregelung für ein flexibles und präzises Kochmanagement gewährleistet – unbegrenzte Menüvielfalt für extreme Kreativität.

Meisterhafte Kompetenz

Das Induktions-Technologiezentrum ist das Herzstück der Kompetenz unseres Unternehmens bei der Entwicklung modernster Induktionslösungen.

Induktion ist mehr als nur das Kochfeld – es ist ein komplettes System.

Die Wahl der Pfannen hat einen erheblichen Einfluss auf die Effektivität der Induktion. Hochwertige, mehrschichtige Töpfe und Pfannen sind entscheidend für die Leistung, die Zeit und die Kochergebnisse.

Swiss Design,
das beeindruckt.
Performance,
die liefert.



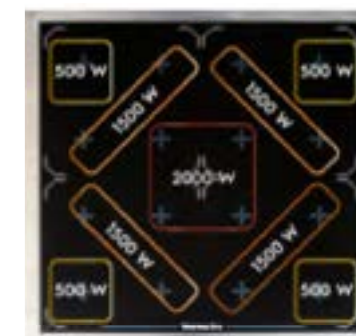
- **Touch-Bedienelemente** sind einfach zu managen
- 4 Zonen, 16 Spulen für **maximale Anpassungsmöglichkeiten** und Menüvielfalt.
- Über 16 Anzeigen können Sie bis zu **16 verschiedene Temperaturen** (zwischen 30 °C und 250 °C in Schritten von 1 °C) oder **Leistungen** (von 25 bis 2000 W in 30 Schritten) einstellen, die auch aus der Entfernung gut sichtbar sind.
- 4 Drehknöpfe zur **Steuerung der Zonen** mit strukturierten Griffen für einen sicheren, rutschfesten Halt.
- **Brückenfunktion:** Kombinieren Sie 2 bis 4 Zonen für eine synchronisierte Steuerung und schnellere Einstellungen.

Sofort einsatzbereit mit voreingestellten Konfigurationen: Sparen Sie Zeit durch weniger Interaktionen mit der Benutzeroberfläche.

Speichern Sie bis zu drei Einstellungen pro Zone, um ganz einfach benutzerdefinierte Konfigurationen für die gesamte Kochfläche zu erstellen und abzurufen.



Italienische Konfiguration



French Top-Simulation



Schiebekonfiguration



EHL Lausanne:

**Ausbildung trifft
Spitzentechnologie**





**Golfrestaurant Aarau-West,
Oberentfelden:**
**Sport, Genuss und professionelle
Küchentechnik**



ProThermetic

Maximale Leistung für Ihre Küche

Wenn es um **grosse Mengen und höchste Performance** geht, führt kein Weg an *thermaline* ProThermetic vorbei. Wählen Sie aus unserem umfangreichen Angebot verschiedener Geräte wie **Bratpfannen, Kochkessel oder Druckgarbraisièren** in drei Bautiefen (80, 85 und 90/100 cm).



Kipp- und Standbratpfannen

Zuverlässige Multitalente

Dank der multifunktionalen Eigenschaften und des effizienten Heizsystems ermöglichen die *thermaline* Kipp- und Standbratpfannen einen gleichmässigen Garprozess mit reduzierten Zeiten und hervorragenden Ergebnissen.

Präzise Steuerung

Der 6-Punkt-Kerntemperaturfühler misst fortlaufend exakt die Speisetemperatur, justiert die Leistung anhand der gewählten Garmethode und ermöglicht so das Garen „auf den Punkt“ sowie die notwendige Lebensmittelsicherheit und reduziert gleichzeitig den Garverlust.

Hochbelastbare Oberfläche

Die Chrom-Nickel-Molybdän-Edelstahloberfläche des Tiegels ist extrem robust und widerstandsfähig gegen Temperaturschocks und Säuren und Laugen. Der inkl. Power-Block 33 mm starke Tiegelboden sorgt für hohe Temperaturreserve und ein sehr gleichmässiges Garergebnis bis in den Rand.

Die ultimative
Lösung für hohe
Produktivität,
Effizienz und
Präzision



Top Hygiene

- Der Tiegel der Kippbratpfanne kann für eine vollständige Entleerung über 90° gekippt werden.
- Grosszügige Abstände zwischen Tiegel und Achse lassen keinen Bereich unbearbeitet.
- Die optional verringerte Tiegeltiefe erleichtert die Reinigung.
- Sämtliche Bauteile wie Bedienelemente und LED-Display sind gegen eindringendes Wasser geschützt (IPX6).



Motorisierte Kippung

- Variable Geschwindigkeit der Motorkippung für das präzise Ausgiessen und eine leichte Entnahme der Speisen.
- Die elektronische Steuerung verhindert das Überschwappen.
- Die nach oben und vorne versetzte Kippachse verbessert die Ergonomie und ermöglicht die Verwendung von GN-Behältern.
- Kippachse aus rostfreiem Edelstahl für mehr Langlebigkeit auch bei intensiver Nutzung.



Verbesserte Produktivität

- Das Power-Block Heizsystem ermöglicht gleichmässige Garergebnisse bis in den Rand.
- Zwei getrennt steuerbare Zonen erlauben das Braten von Teilmengen oder Produkten mit unterschiedlichen Gartemperaturen.
- Multifunktionalität: Die Stand- und Kippbratpfannen verfügen über einen zusätzlichen Kochkessel-Modus.
- Verschiedene Grössen von 90 bis 170 Liter verfügbar.



Flexibles Arbeiten

- Mit zwei voneinander unabhängig einstellbaren Heizzonen arbeiten Sie flexibel und sparen Energie.
- Braten und dämpfen Sie gleichzeitig mit einem Gerät: Die GN-Behälter werden zum Dämpfen eingehängt, während der Pfannenboden zum Braten verwendet werden kann.



Druckgarbraisièren Immer exzellente Ergebnisse

Die multifunktionalen ProThermatic Druckgarbraisièren vereinen viele Merkmale, die gerade für High Performance-Küchen entscheidend sind, um auch allerhöchste Anforderungen zu bewältigen. Sie sind modular vollständig mit anderen ProThermatic-Geräten kombinierbar.



Schnelligkeit

Der im Garraum erzeugte Überdruck bewirkt, dass sich Wasser über die eigentliche Siedetemperatur von 100 °C erhitzt und somit in gleicher Zeit mehr Energie übertragen wird. So können pro Garvorgang **bis zu 65% der üblichen Zeit eingespart werden** – oder auf gleicher Fläche mehr Chargen gegart werden.



Einsparung

- Allrounder in der Küche: **mehr als 15 verschiedene Garverfahren.**
- Durch die hohe Produktivität können Küchen auf kleinerer Fläche und mit weniger Geräten geplant werden. **Das spart Bau-, Investitions-, Betriebs- und Wartungskosten.**
- Der thermetisch geschlossene Deckel lässt keinen Dampf entweichen. Die Energie bleibt im Gerät, **Energiekosten sinken um bis zu 77%** gegenüber konventioneller Technik.
- Reduzierter Lüftungsbedarf und geringerer Garverlust.



Speisenqualität

- Kein sprudelndes Wasser, kein Auslaugen. Speisen behalten ihre natürliche Farbe, Vitamine, Mineralien und Geschmack.
- Höchste Speisenshygiene durch Temperaturen weit über 100 °C – keine Geschmacksübertragung beim gleichzeitigen Garen verschiedener Produkte.

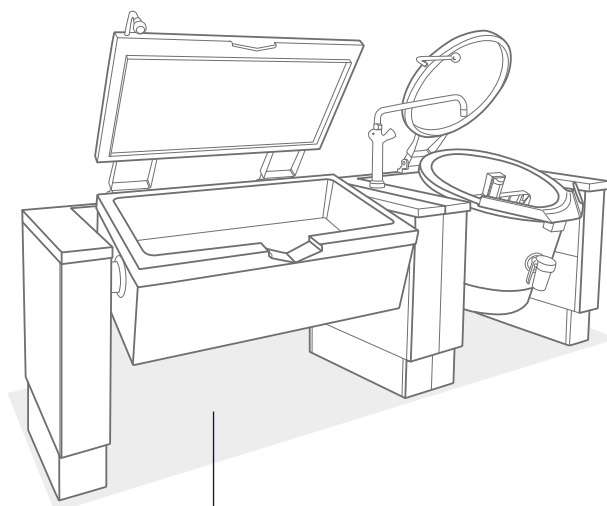
ProThermetic Druckgarbraisièren lassen sich auch perfekt mit anderen Geräten kombinieren. Beispielsweise für die besonders effiziente Cook&Chill-Produktion (siehe S. 34).



Mehr Platz in der Küche, reduzierte Betriebskosten

Küchen werden immer kleiner, gleichzeitig steigen die an sie gerichteten Anforderungen. Mit der thermaline ProThermetic Druckgarbraisière haben Sie die passenden Antworten:

- ▶ Reduzierter Platzbedarf
- ▶ Mehr Chargen in gleicher Zeit
- ▶ Geringerer Energieverbrauch
- ▶ Bessere Speisenqualität
- ▶ Entspanntes Arbeiten ohne ständige Kontrolle



2,6 m²



1,4 m²



Kipp- und Standkochkessel

Höchstleistung und Vielseitigkeit

Machen Sie Ihren Arbeitstag einfach und profitabel: dank der thermaline ProThermetic Kochkessel. Die ideale Wahl für die Zubereitung grosser Mengen bei gleichbleibend hervorragender Qualität. Ideal für alle cremigen Zubereitungen wie Sossen, Suppen, Pürees und püriertes Gemüse.



Spitzenleistung

- Höchste Gleichmässigkeit dank des indirekten Heizsystems sowie beste Kochqualität ohne Anhaften.
- Dank des indirekten Heizsystems mit Dampf bei 1,5 bar Druck (125 °C) werden die Aufheizzeiten automatisch verkürzt.
- Das Design des Kessels ermöglicht die ideale Wärmeverteilung und ein einfaches Umrühren.



Höchste Produktivität:
1.000 Mahlzeiten auf 10 m² in 8 Stunden

SkyLine Chill^s
100 kg
Schockfroster

SkyLine Premium^s
20 GN 1/1
Kombidämpfer

ProThermetic
170 l
Druckgarbraisiere

ProThermetic
300 l
Elektrischer Kippkochkessel
mit Rührwerk und Rückkühlung



Rückkühlkessel

Unübertroffene Produktivität

Wenn **effiziente Arbeitsabläufe, hohe Leistung, Hygiene und Sicherheit** gefordert sind, unterstützen Sie die smarten Rückkühlkessel von Electrolux Professional zuverlässig. Tag für Tag.

Vielseitigeres Garen, superschnelles Rückkühlen.



Rückkühlen in Rekordzeit

100 Liter von 100 °C auf 2 °C in 108 Minuten: entsprechend den Anforderungen der DIN 10508 für volle Sicherheit in der Lebensmittelzubereitung. Mit dem zusätzlichen Kühlwerkzeug geht das sogar noch schneller.



Erhöhung der Produktivität

Der Spezialist für automatisierte Gar- und Rückkühlprozesse für die Vorproduktion bei späterer zeit- und ortsunabhängiger Regeneration und Ausgabe.



Zwei Spezialisten

Der Variomix mit Gitterrührer ist für dünnflüssige und pastöse Speisen bestens geeignet (bis zu 200 U/min. Der Promix mit Extrapower und seinem horizontalen Bodenrührwerkzeug ist der Spezialist für anspruchsvolle Aufgaben (für bis zu 170 U/min.*).

*Maximalgeschwindigkeit abhängig vom Kesselvolumen

Starke Helfer in der Küche



Gleichmässiges Erwärmen

Die Speisen werden mit bis zu 121 °C gleichermassen über den Boden und die Seitenwand erwärmt und vermengt.



Volle Kontrolle

Zutaten können dank des abnehmbaren Gitterdeckels jederzeit zugegeben werden. Der Deckel kann im Geschirrspüler gereinigt werden.



Perfekt gegart

Präzise Temperaturkontrolle durch den im Tiegel verbauten Sensor, der den Temperaturverlauf HACCP-gerecht speichert.



Rückenschonend

Leichte Produktentnahme durch 600 mm Ausgiesshöhe bei gekipptem Tiegel.



Automatische Wasserfüllung

Litergenaue Befüllung des Kessels – programmierbar oder manuell. Weitere wertvolle Hilfen optional erhältlich.

Geprüft und für gut befunden:
durch die weltweit tätige Electrolux Professional Chef Academy

GuideYou Touchbedienfeld

Unvergleichbar einfache Kontrollprozesse

Gute Sichtbarkeit

Das farbintensive LED-Bedienpanel ist auch aus der Entfernung und aus verschiedenen Blickwinkeln gut lesbar.

Einfache Reinigung

Die glatte Oberfläche ist leicht zu reinigen, bietet damit einen hohen Hygienestandard und ein elegantes Erscheinungsbild.

Selbsterklärende Menüführung

Leicht verständliche Symbole führen Sie mühelos durch das selbsterklärende Menü.



Modulare Küchentechnik

900XP und 700XP





900XP und 700XP

Modulare Grossküchentechnik zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis

900XP und 700XP: Herdblöcke für langfristig herausragende Leistung.

Ein System, das den Küchenalltag mit Hilfe modernster Technik erleichtert und vielseitig einsetzbar ist.

Optimale Ergebnisse auf kleinstem Raum und in professionellen Grossküchen. Einfach und effizient.



Maximale Kontrolle

Jederzeit perfekte Ergebnisse dank vielseitiger Lösungen. Durch die grosse Auswahl diverser Gargeräte werden Sie allen Anforderungen Ihrer Küche und Ihres Teams gerecht.



Individuelle Anpassungsmöglichkeiten

Zwei Bautiefen, mehrere Gerätebreiten und ein vielfältiges Zubehörprogramm passen sich den räumlichen Gegebenheiten und den betrieblichen Anforderungen optimal an.



Höchste Leistung

Flexibilität, Leistung und Produktivität in einem Konzept. Bereiten Sie die Speisen nach den Vorstellungen und Wünschen Ihrer Gäste zu.



Beste Wirtschaftlichkeit

Innovative Lösungen, sparsamer Verbrauch kostbarer Ressourcen sowie eine herausragende Reinigungsfähigkeit. Besser für Ihre Betriebskosten und besser für die Umwelt.



PowerGrill^{HP} 800 mm
auf Kühl-/Gefrierunterbau 1200 mm

Maximale Kontrolle auf Knopfdruck

Kombinieren Sie Ihren Herd mit einem leistungsfähigen Kühl-/Gefrierunterbau für flexibles Arbeiten in einer Einheit.



Leistung und Umwelt

Maximale Leistung mit dem PowerGrill^{HP} oder der Bratplatte^{HP} und dem Kühl-/Gefrierunterbau, welcher mit dem umweltschonenden Kältemittel R290 betrieben wird. Stellen Sie die Kühltemperatur einfach zwischen -22 °C und +8 °C ein.

Produktivität

Kurze Wege und höchste Produktivität: Sie haben alle erforderlichen Zutaten direkt am Arbeitsplatz gelagert und organisiert.

Flexibilität

Viele Gargeräte aus der 900XP- und 700XP-Geräteserie können auf dem 1200-mm-Unterbau montiert werden. Die Montage auf Rädern ist ebenfalls möglich.



Mit 2 Schubladen
GN 2/1, 150 mm tief



Bratplatte^{HP} auf Kühl-/
Tiefkühlunterbau, 1200 mm



PowerGrill^{HP} auf Kühl-/
Tiefkühlunterbau, 1200 mm



Pastakocher

Äusserst vielseitig, nicht nur für Pasta geeignet. Kochen Sie Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Getreide und vieles mehr.

Pastakocher mit automatischer Wasser-Nachfüllung – gleichbleibende Qualität ohne Ausfallzeiten



Ermöglicht eine präzise Steuerung der Leistungsstufe und Kochintensität durch stufenlose Leistungsregelung. Dies gewährleistet eine konstante Leistung und Effizienz bei gleichbleibenden Garergebnissen.



OptiOil Fryers^{HP}

Hohe Produktivität und knusprige Frittierergebnisse – eine All-in-One-Lösung.

Hohe Leistung und gleichbleibende Ergebnisse bei optimiertem Ölverbrauch, selbst in kompakten Küchen



Bis zu 50 % Ölersparnis dank des fortschrittlichen Ölfiltersystems mit Papierfiltern

Ölstandswarnung

Die Bediener werden daran erinnert, rechtzeitig Öl nachzufüllen, wodurch eine gleichbleibende Frittierqualität bei jedem Einsatz gewährleistet ist.

Intuitive Steuerung

Ein neues Digitaldisplay und ein Drehknopf sorgen für bessere Sichtbarkeit und einfache Steuerung, wodurch die Bedienung einfach und präzise wird.



Ideal für:
Hochleistungsküchen



NitroChrome³ Fry Top^{HP}

Eine einzigartige, patentierte kratz-feste Lösung, ideal für den intensiven Gebrauch, leichteres Kochen, einfachere Reinigung und geringe Wärmeabgabe.

Gleichmässiges Garen

Gleichmässige Erwärmung über die gesamte Fläche ohne kalte Zonen, wodurch unabhängig von der Position der Speisen **maximale Ergebnisse** erzielt werden. Die 20 mm dicke, strapazierfähige Platte bietet eine hohe thermische Trägheit für eine **schnelle Temperaturrückgewinnung**.

Maximale Hygiene in Ihrer Küche

Der NitroChrome³ Fry Top^{HP} verfügt über einen 110 mm langen Fettablaufkanal, ein 60 mm grosses Abflussloch und einen 3-Liter-Auffangbehälter – für eine schnellere Entsorgung und einfache Handhabung.

Oben kochen, unten kühlen oder gefrieren

Mit dem NitroChrome³ Fry Top^{HP} auf einer 1200 mm breiten Ref-freezer-Unterbaulösung können Sie Zutaten an einem einzigen Ort zubereiten und bei der idealen Temperatur aufbewahren. Eine einzigartige Lösung auf dem Markt.



PATENTIERT*
(EP3117746B1 und zugehörige Familie)

Patentierte kratzfeste Oberfläche

NitroChrome³ garantiert extreme Kratz- und Korrosionsbeständigkeit und verbessert zusätzlich die Antihafteigenschaften der Kochplatte, wodurch eine einfache Reinigung am Ende des Tages gewährleistet ist.



Molteni

Faszinierender klassischer Stil
und unübertroffene
prestigeträchtige Geschichte



CAAA in Luzern, Luzern

Kulinarische Transalpin –
für die Gäste.





Als Teil der Electrolux Professional Group ist Molteni seit 1923 und auch heute noch der führende Name für kundenspezifisch gefertigte Premiumherde.

**Jeder Herd wird kunstvoll
gemäss den Anforderungen
und Vorlieben unserer Kunden
gefertigt und installiert.
Handwerkliche Herangehens-
weise und lange Erfahrung –
mit Molteni gibt es keine Grenzen.**

Höchste Handwerkskunst, edle Materialien und besondere Liebe zum Detail sind Moltenis Markenzeichen. Jeder Herd ist ein Unikat und wird genau nach Kundenanforderung gefertigt und immer mit der Note des ganz Besonderen.

Aussergewöhnliche Professionalität und Spitzenqualitätsmaterialien: von handgeschmiedeten Gusseisen- und Messingkomponenten bis hin zu emaillierten Flächen in spezifischen Farben sowie dekorativen Elementen aus Chrom, Messing, Nickel und Kupfer.

Kraft der Tradition

Molteni 1923

Eine Legende, die 1923 das Licht der Welt erblickt hat. Massgeschneiderte Herde, die noch heute den bekanntesten Küchen der Welt Anmut verleihen, schmücken die exklusivsten Privatresidenzen und sind die Wahl der grossartigsten und mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Köche, um ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Jeder Molteni ist unverwechselbar und erzählt Ihre ganz persönliche Geschichte.

Ihre Möglichkeiten

Verschiedene Emaille-Farben zur Auswahl

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



- 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



SkyLine Cook&Chill

Kombidämpfer, Schockkühler & -froster
(mit Quereinschub)





SkyDuo

Die wichtigsten Merkmale:

- Benutzerfreundlich
- Perfekte und einheitliche Garergebnisse
- Kombidämpfer und Schockkühler & -froster stimmen ihre Prozesse automatisch aufeinander ab
- Sichere Kalkulation, reduzierter Lebensmittelverlust
- Entspanntes Arbeiten durch Vorproduktion
- Nutzung saisonaler Produkte
- Lückenlose Überwachung dank OnE Connected



Eine DNA. Zwei Geräte.
Für vereinfachte Arbeitsprozesse



SkyLine Kombidämpfer

Wir haben Lösungen entwickelt, die intelligente Technologie mit benutzerorientiertem Design verbinden. Für herausragende Leistungen in Ihrer Küche:

Der SkyLine Kombidämpfer ist äusserst intuitiv und einfach zu bedienen und bietet eine Vielzahl an bahnbrechenden, intelligenten Funktionen, die Ihre Art zu garen revolutionieren werden.

Mit den niedrigsten Betriebskosten auf dem Markt sowie seiner ergonomischen Bedienung sucht er seinesgleichen.



„Okay, in 5 Minuten bin ich bereit.“



SkyLine Schockkühler & -froster



SkyLine Kombidämpfer



„Ich bin fast fertig! SkyLine Chill[®] mach dich bereit.“



SkyLine Premium^S

Touch-Display,
mit **Boiler**.
Automatikmodus.



SkyLine Premium

Digitales Display,
mit **Boiler**.
Automatikmodus.



Gefertigt für Profis
Der nachhaltig entwickelte SkyLine Kombidämpfer bietet den **geringsten Strom-, Gas- und Wasserverbrauch.***



Gebaut für Sie
Der erste Kombidämpfer mit einer **4-Sterne-Ergonomie-Zertifizierung** für Benutzerfreundlichkeit und auf den Menschen ausgerichtetes Design.



Auf Höchstleistung ausgerichtet
Perfekte, einheitliche Garergebnisse dank des revolutionären **Hightech-Luftverteilungssystems OptiFlow**. Exakte Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum durch die **Lambdasonde**.



Konstruiert für den Dauerbetrieb
Echtzeit-Überwachung Ihres Kombidämpfers rund um die Uhr auf der ganzen Welt.



SkyLine Schockfroster

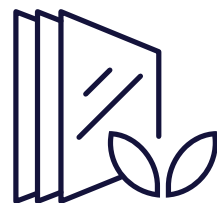
Wir haben einen Schockkühler & -froster mit Rekord-Kühlzeiten für Sie entwickelt. Der SkyLine Chill[®] verringert zudem Ihre Ausgaben für Lebensmittel, da Sie effizienter produzieren, die Haltbarkeit der Lebensmittel steigern und so weniger Abfall entsteht.

Er bietet die perfekte Kombination aus intelligenter Technologie und durchdachtem Design und ist Ihr Partner, um Arbeitsabläufe zu optimieren und Zeit zu sparen.



SkyLine mit Quereinschub

Unser **SkyLine mit Quereinschub** bietet die ideale Balance aus Leistung und Langlebigkeit, die Ihre Küchenabläufe optimiert. Die perfekte Wahl, wenn Sie grossartige Kochergebnisse mit maximaler Einfachheit erzielen möchten.



Dreifachverglasung Minimieren Sie Ihren Energieverlust*.

*Ca. 10 % weniger Energieverbrauch im Leerlauf bei Konvektion, basierend auf einem Test gemäss ASTM-Standard F2861-20

SkyLine Chill[®] 10 x 1/1

Kapazität: 10 x 1/1 GN
Masse B x T x H:
895 x 939 x 1731 mm



SkyLine Premium[®] 10 x 1/1

Kapazität: 10 x 1/1 GN
Masse B x T x H:
867 x 775 x 1058 mm



Maximale Produktivität

Mit Schockkühlern & -froster planen Sie Ihre Arbeit schneller und einfacher. Direkt nach der Zubereitung schockkühlen oder -frieren und die benötigte Menge bei Bedarf regenerieren.



Stets sichere Lebensmittel

Einfache Einhaltung der HACCP- und Lebensmittelsicherheits-Richtlinien. Durch das Schockkühlen wird das Bakterienwachstum verlangsamt und die Haltbarkeit verlängert; die Nährstoffe bleiben erhalten.



Höhere Qualität

Mit den Schockkühl- und Schockfrosterzyklen behalten die Speisen: Aussehen, Feuchtigkeitsgehalt, Festigkeit, Aroma, Konsistenz, Geschmack und Nährwerte.



Wareneinsatz minimieren

Sparen Sie bei Lebensmitteln, indem Sie grosse Mengen einkaufen, schockfrieren und tiefgekühlt lagern, wenn die Ware z. B. saisonbedingt günstig verfügbar ist.



SkyLine Premium[®] 6 x 2/1

Kapazität: 6 x 2/1 GN
Masse B x T x H:
1.090 x 971 x 808 mm



Schockkühler Quereinschub 15 kg 6 x 1/1

Kapazität: 6 x 1/1 GN
Masse B x T x H:
762 x 708 x 850 mm

Smart Steam Umluftöfen: Grossartige Garergebnisse mit maximaler Einfachheit

Unsere professionellen Smart Steam Umluftöfen mit Quereinschub bieten ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, vielseitige Kochmöglichkeiten, eine grosse Beladungskapazität und benutzerfreundliche, einfache Bedienung.



Qualität beim Garen

Heissluft bis 300 °C,
Kombidämpfen in 5 Stufen



Solide und strapazierfähig

Robuste Konstruktion – zuverlässig über viele Jahre, auch bei intensiver Nutzung



Einfache Bedienbarkeit

Bewährte und intuitive Knebelsteuerung „aus dem Handgelenk“



Verbesserte Dampferzeugung

Perfekte Garergebnisse durch die einstellbare Feuchtigkeitsmenge (Direkteinspritzung)



Rössli, Albisrieden
Hier trifft Moderne auf Tradition



Kühltechnik

Kühl- und Tiefkühlagerschränke



Kühl- und Tiefkühlgeräte

Ihre Bedürfnisse –
haben wir verstanden.

Sie möchten Ihre Energie- und Betriebskosten senken. Sie haben einen klaren Frische- und Qualitätsanspruch und möchten Lebensmittelabfall reduzieren. Für Sie stehen Hygiene und Sicherheit im Fokus.

Gleichzeitig wünschen sich Ihre Mitarbeitenden zuverlässige und leistungsstarke Kühlgeräte, ein hohes Nutzvolumen und eine schnelle und einfache Reinigung.



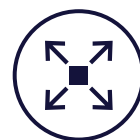
Effizienz

Verbrauchen Sie bis zu **65% weniger Energie**, verglichen mit bereits bestehenden Kühlgeräten.



Lagerung

Die **sicherste Lagerung** für Ihre Lebensmittel, selbst bei Umgebungstemperaturen bis zu 40 °C.



Kapazität

Durchschnittlich **50 Liter mehr verfügbarer Platz** im Vergleich zu anderen Geräten am Markt.



Hygiene

Einfache Reinigung des Innenraums dank abgerundeter Radien.

ecostore Kühl-/ Tiefkühlagerschränke

Die beste Lebensmittellagerung mit
ecostore



Kühlagerschränke



ecostore Premium

- Grosses Digitaldisplay
- Frost Watch Control
- 3 Temperatursensoren
- Automatische Fehlermeldung

Eine simple, einfache, bedienungsfreundliche Steuerung. Temperatur- und Abtaueinstellungen mittels Tastendruck!



ecostore

Kühl-/Tiefkühl- kombination



ecostore
Premium



ecostore

Tiefkühlager- schränke



ecostore
Premium



ecostore

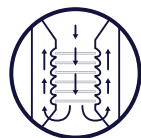
Einheitliche Temperaturen

- Vertikale und horizontale Luftzirkulation sorgt für gleichmässige Temperaturen.
- Optimierter Luftstrom durch flache Front- und Rückflächen.
- Abnehmbare Luftleitbleche ermöglichen gleichmässige Luftverteilung.
- Energieeffizienter Betrieb auch bei maximaler Beladung.

ecostore HPe mit gepressten Führungsschienen

Die neue **ecostore HPe-Serie** vereint herausragende Energieeffizienz, starke Leistung, optimale Frischebewahrung, mühelose Reinigung und erstklassige Ergonomie – dank **einzigartig gepresster Führungsschienen**.

A



Mehrseitiger Optiflow

Dank seines einzigartigen Designs sorgt der mehrseitige Optiflow auch bei voller Beladung für eine optimale Kälteverteilung.



Effizienter Lagerraum

Maximale Stabilität und Kippsicherheit auch bei schwerer Beladung, ganz ohne Halteroste.



Schnelle Reinigung

Die einteilig gepressten Führungsschienen und das schlanke Design ermöglichen eine schnellere, mühelose Reinigung und erfüllen höchste Hygienestandards.

PATENT PENDING
(EP25203398.0)

Spültechnik

Gläserspülmaschinen,
Untertischspülmaschinen,
Haubenspülmaschinen,
Korbtransportspülmaschinen,
HeroDry



Die Produktfamilie

Umweltschonend, sauber, sicher und einfach:
die Markenzeichen der Geschirrspülmaschinen

40 Körbe/Stunde	80 Körbe/Stunde	100 Körbe/Stunde	150 bis 200 Körbe/Stunde
			
Untertisch- spülmaschine	Hauben- spülmaschine	Single-Rinse Korbtransport- spülmaschine	Multi-Rinse Korbtransportspülmaschine

Durchdachtes Zubehör für höhere Produktivität in Ihrer Spülküche

	12 verschiedene Rollenbahnen mit Optionen in beliebiger Länge bis 2,6 m.		6 verschiedene Kurvenbahnen erhältlich in 90° und 180°.		44 verschiedene Sortiertische mit Optionen für manuelles und automatisches Sortieren von bis zu 6 Körben.
---	---	---	---	--	--

Gläser- und Untertisch- spülmaschinen

Die Gläser- und Untertischspülmaschinen sind moderne Lösungen für Bars, Kneipen, Cafés, kleine Speiselokale sowie Schnellrestaurants. Sie wurden für Kunden entwickelt, die grossen Wert auf einfache Bedienung, ein hervorragendes Spülergebnis und niedrige Betriebskosten legen.



Geringer Energieverbrauch

Energieverbrauch um 25% niedriger,
da beim Nachspülen
weniger Wasser benötigt wird.



Niedriger Wasserverbrauch

Für das Nachspülen werden
nur 2,5 Liter Frischwasser
pro Spülgang benötigt (unabhängig
von den Wasserzulaufbedingungen).



Reduzierter Reinigungsmittel- und Klarspülerverbrauch

Es werden wesentlich
geringere Mengen benötigt.

NeoBlue Touch Gläser- und Untertisch- spülmaschinen

Die nächste Generation gewerblicher Geschirrspüler ist da: NeoBlue Touch Gläser- und Untertischspülmaschinen wurden entwickelt, um Ihnen das Spülen von Geschirr auf einfachste und zuverlässigste Weise zu ermöglichen – und das bei niedrigen Betriebskosten für Energie, Wasser und Chemikalien.



Die NeoBlue Touch Untertischspülmaschine liefert unabhängig von der gewählten Spülstufe stets einwandfreie Ergebnisse. Verbessern Sie Ihren Arbeitsablauf mit einem höheren Einschub. Hygienisch sauber und sparsam zugleich.



Intelligentes Sparen und Ergonomie

Reduzieren Sie Ihren Energieverbrauch um bis zu 40% und Ihren Wasser- und Chemikalienverbrauch entsprechend*. Stressfreier Betrieb und einfache Pflege.



Einfachheit auf einen Klick

Vereinfachen Sie Ihre tägliche Arbeit mit der intuitiven Touch-Taste, der Farb-codierung und der OnE Connected-App. Einmal antippen, sofort verbunden.



Hervorragende Spülergebnisse

Mit dem 360°-Wassersprühsystem und der richtigen Kombination von Spülmitteln und Zubehör erzielen Sie jedes Mal ein perfektes Ergebnis. Steigern Sie Ihre Produktivität durch einen höheren Einschub.

Haubenspül- maschinen

Immer mit dem gewissen Extra

Effizienz und maximale Zuverlässigkeit. Benutzerfreundlichkeit und innovative Technologie. Hervorragende Leistung und Einsparungen bei Wasser, Energie und Reinigungsmitteln: Das ist die Haubenspülmaschine.



- ▶ **Integrierte LED-Anzeige** an der oberen Ecke der Haube für weithin sichtbare Zustandsanzeige (bei Modellen mit Haubenautomatik).
- ▶ **Hoher Einschub 440 mm** für grosse Geschirrtteile oder Bleche/GN-Behälter.
- ▶ **Tiefgezogener 24-Liter-Tank** frontseitig. Einfache Filterentnahme und Reinigung.
- ▶ Einzigartig: Das **schlanke und ergonomische eckseitig platzierte Bedienpanel** erlaubt ein einfaches Handling bei jeglicher Aufstellung.
- ▶ Das **Selbstreinigungsprogramm** mit sechs Spülgängen zur Desinfektion verhindert Bakterienwachstum.
- ▶ Die Wash-Safe Control-Leuchte (modellabhängig) stellt sicher, dass die **Nachspülung bei einer konstanten Temperatur von über 84 °C** hygienisch perfekt durchgeführt wurde.
- ▶ **ESD-Wärmerückgewinnung** (modellabhängig) absorbiert den Dampf und sorgt für ein angenehmes Arbeitsumfeld*. Es ist keine direkte Ablufthaube erforderlich.

* Gemäss den örtlichen Vorschriften und Installationen nach VDI Nr. 2052.

Korbtransport- spülmaschinen

Die green&clean Korbtransportspülmaschine von Electrolux Professional steht für die niedrigsten Betriebskosten bei Geschirrspülmaschinen ihrer Klasse sowie für ausgezeichnete Reinigungsergebnisse bei jedem Spülgang.

Nachhaltigkeit, Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit in Perfektion.



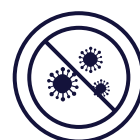
Sehr niedrige Betriebskosten

Das innovative Nachspülmodul der Korbtransportspülmaschine benötigt **weniger Wasser, Strom, Spülmittel und Klarspüler.**



Einfache Bedienung und Wartung

Die intuitive Benutzeroberfläche und die Schritt-für-Schritt-Anleitungen erleichtern die Bedienung – auch für ungeschultes Personal.



Perfekte Hygiene

Erzielen Sie **perfekte Hygiene** dank einer konstanten Nachspültemperatur von 84 °C. Auch bei unterschiedlichen Wasserzulauftemperaturen bleibt Ihr Geschirr sicher keimfrei.



Brillante Spülergebnisse

Kristallklare Reinigung. Herausragende Leistung für jede Art von Spülgut und Küchenutensilien. Leistungsstarkes Reinigen und Spülen; das Wasser erreicht jeden Bereich des Spülkorbs.

HeroDry

Eine gute Entscheidung für Sie und unsere Umwelt.

Optimale Hygiene & perfekte Trocknung für Ihr Mehrweg-Angebot. Für uns bei Electrolux Professional steht die Entwicklung nachhaltiger und innovativer Lösungen im Fokus. Mit dem HeroDry reagieren wir auf den ökologischen Wandel und ermöglichen die perfekte Trocknung Ihres Mehrweggeschirrs.



Sparen Sie bis zu 60% Energie*



Optimale Trocknung ohne Wasser- rückstände



Einfache Bedienung, auch für ungeschultes Personal



In jede gewünschte Laufrichtung einstellbar



Hotel Stoos Lodge, Stoos

Das «einfach andere» Design-Hotel

Kulinarische Ansprüche im autofreien Bergdorf.



Einsatzkräfte schützen

Wäschereisysteme
für Ihren Einsatz



Unser Engagement für Ihre Sicherheit

Die Uniform ist Ihr Schutzschild – wenn der jedoch nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, können sich in den Schichten der Uniform gefährliche Giftstoffe ansammeln und die Gesundheit der Feuerwehrleute gefährden. Electrolux Professional entwickelt zuverlässige Lösungen zur Entfernung des Grossteils der Restschadstoffe, die die Erwartungen des Markts weit übertreffen.



Sicherheit

durch maximale Qualität
und Hygienekontrolle.



Höchste Effizienz

mit aussergewöhnlichen
Programmen und
beispiellosem Zubehör.



Einzigartige Flexibilität

mit einzigartigen designten
Maschinen und speziellen
Programmen für alle Ihre
Bedürfnisse. Von Trainings-
und Dienstkleidung bis hin zu
Helmern, Masken und Stiefeln.



Optimierung der Kosten

dank des Automatic Saving
Systems für Waschmaschinen
und schnellerer
Trocknungsprozesse.



PSA-Pflege

Optimieren Sie Ihren Prozess

Ob Sie eine Dekontamination oder Aufbereitung von persönlichen Schutzausrüstungen oder Dienst- und Trainingskleidungen benötigen: Unsere Wäschereilösungen und Waschprogramme liefern gezielte Ergebnisse für Ihre Bedürfnisse.

Aber es geht nicht nur um die Uniformen! Was ist mit Ihrer Schutzausrüstung und Ihren Atemschutzgeräten?

Diese Speziallösung spült persönliche Schutzausrüstungen aus Stahl, Verbundwerkstoff, Gummi, Gewebe, Kunststoff usw. und befreit diese von öligen Substanzen, Rückständen von Verbrennungsgasen, Toxinen und anderen hochgefährlichen Stoffen.

Trennwand-Waschmaschinen

Übernehmen Sie die volle Kontrolle über die Kontamination in sensiblen Wäschereiumgebungen. Die Trennwand-Waschmaschinen der Line 6000 bilden eine physische Trennwand zwischen schmutzigen und sauberen Wäschebereichen und schliessen bündig mit der Wand ab, um die Reinigung zu erleichtern.

Trockenschränke

Zuverlässige Trocknungsergebnisse dank speziell entwickelter Bügel, die den Luftstrom optimieren. Warme Luft wird zuerst durch die Bügel direkt in das Kleidungsstück und dann um die Aussenseite geblasen.



Dekontaminationsspüler

PSA Typ L:
Waschmaschine für persönliche Schutzausrüstung - large

Dekontaminationsspüler

PSA Typ UC:
Untertisch-Waschmaschine für persönliche Schutzausrüstung

Zubehör

Helme, Masken, Handschuhe, Atemschutzgeräte, Stiefel



Speisenverteilung, Speisenausgabe & Frontcooking

Frontcooking-Stationen,
Ausgabesysteme, Transportwagen,
Regalwagen, Bankettsysteme, etc.



LiberoPro Kochstation

Lassen Sie Ihrer Kreativität
freien Lauf. Das ist die
neue Freiheit beim Kochen.

Wir haben die LiberoPro Line entwickelt, damit Sie Ihre Gäste mit **aussergewöhnlichen, flexiblen und trendigen Esserlebnissen auf kleinstem Raum im Innen- und Aussenbereich** begeistern können. LiberoPro ist eine vielseitige, mobile und professionelle, steckerfertige Lösung.

Sparen Sie bis zu
20%
Ihrer Stromkosten*

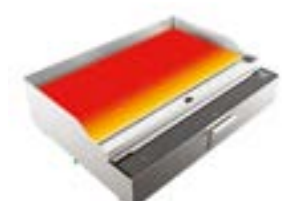
Effizienzsteigerung

Moderne Induktionstechnik sorgt für besonders kurze Garzeiten, reduzierten Energieverbrauch und kinderleichte Reinigung.



Schnell und effizient

Herausragende Energieeffizienz mit der LiberoPro Kochfeld Induktionstechnologie im Vergleich zu den Infrarotmodellen von Electrolux Professional.*



Optimale, gleichmässige Garergebnisse

Dank Induktionstechnologie arbeiten Sie äusserst produktiv. Selbst bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind Speisen in kürzester Zeit gegart oder regeneriert – zur Freude der Gäste.

Höchstleistung für hervorragende Garergebnisse

Die LiberoPro Induktionsgrillplatten halten die Temperatur bei einer minimalen Schwankung von 2 °C** konstant.

** Gemessen im Ruhezustand gemäss dem internen Testverfahren von Electrolux Professional.



LiberoLight

Speisen elegant warmhalten.

Die Warmhaltefunktionen von LiberoLight zum Einstecken vereinen Stil und Komfort und bieten Lösungen wie unsichtbare Induktion, Tischgeräte und Einbaugeräte, um Speisen perfekt warmzuhalten und gleichzeitig Energie zu sparen*.

Ideal für flexible Raumgestaltung:

Kunden können die Fläche je nach Bedarf als neutrale Oberfläche oder Warmhaltebereich nutzen.

* Im Vergleich zu Warmhalteplatten mit herkömmlichen Heizelementen.

Invisible Induction

- Diskrete Installation unter der Arbeitsplatte (max. 20 mm dick), verwandelt sie in eine Warmhaltefläche.
- Kompatibel mit einer Vielzahl von Materialien, ausser Metall.
- Kein Schneiden erforderlich.
- Obligatorischer Silikonabstandshalter schützt die Oberfläche und gewährleistet die Effizienz der Induktionstechnologie.
- Fernbedienung: Leistungsstufen von 1 bis 20.



Selbstbedienung

Flexible Servierlösungen für Ihre Anforderungen

Kompakt und multifunktional entwickelt für die optimale Nutzung – Electrolux Professional hat eine flexible Produktlinie mit erstklassigen Serviermöglichkeiten für Ihre professionellen Ansprüche geschaffen.

Serviersysteme, die einfach zu bedienen und zu reinigen sind.

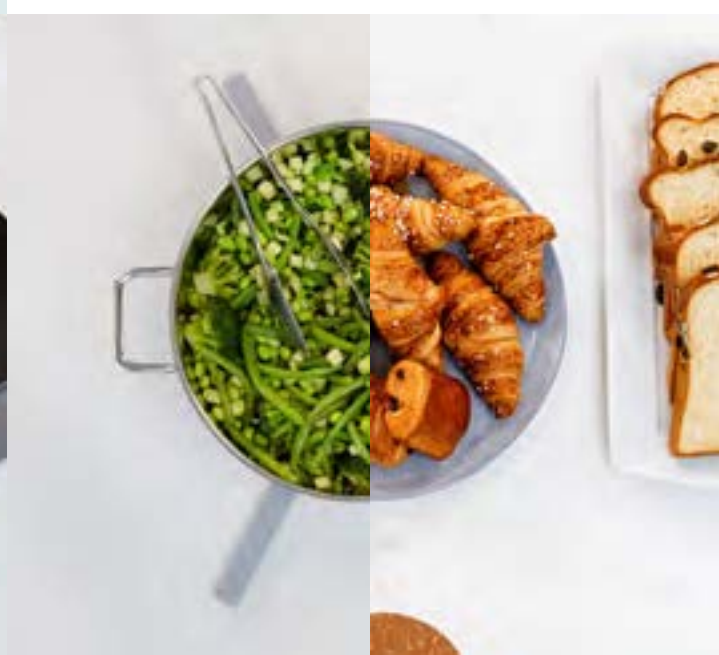
Erstklassig

Electrolux Professional bietet eine grosse Auswahl an flexiblen Optionen für Ihr Serviersystem in zahlreichen Farbvarianten und Funktionen. Unsere Servierlösungen fügen sich perfekt in Ihre Inneneinrichtung ein.

Zudem haben Sie die Wahl zwischen einer mobilen oder stationären Anrichte.

Für Gross und Klein

Perfekt konzipiert für Erwachsene und Kinder. Unsere Servierlösungen wurden in zwei Höhen konzipiert: Flexy CompactJR mit einer Höhe von 75 cm für Kinder und Flexy Compact mit einer Höhe von 90 cm für Erwachsene.



Flexy
Compact

Flexy
Compact
JR



Flexy Line Servier- lösungen

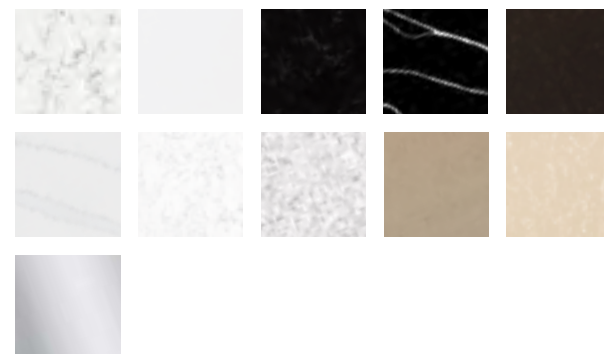
Flexibles Konzept für die Speiseausgabe

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



Materialien für Arbeitsplatten und Tabletrutschen

Quarz oder Edelstahl



Optionen für Vorder- und Seitenwände



High Speed Cooking

Innovative Lösungen für Ihr Take-Away





SpeedDelight

Maximaler Geschmack in Rekordzeit

Der SpeedDelight ist die professionelle Lösung für innovative Unternehmen, die ihre Produktivität steigern möchten. **Ein Gerät mit der einzigartigen Kombination aus drei verschiedenen Gartechniken: Kontaktplatte, Infrarotstrahlung und Mikrowellen.**

Servieren Sie frische und leckere Snacks in Rekordzeit – direkt vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet.



Schnell

Servieren Sie den perfekten Snack in weniger als einer Minute.



**Umweltfreundlich
und effizient**

Der innovative Energiesparmodus spart 60% Energie. Gut für Ihren Geldbeutel und für die Umwelt.



Einfach

Die Bedienung ist einfach und ermöglicht reibungslose Abläufe.



Intelligent

Profitieren Sie von einem nahtlosen Datenaustausch zwischen Ihren Filialen.



GourmeXpress

High Speed für Ihr To-go-Geschäft

Das To-go-Geschäft boomt. Kunden wünschen frische Snacks, die lecker und appetitlich in kürzester Zeit und ohne lange Wartezeit verzehrbereit sind.

Der GourmeXpress ist eine schnelle und einfach zu bedienende Lösung, die einen schnellen Service sicherstellt. Er benötigt kaum Platz, keinen Wasseranschluss und keine Ablufthaube.

Entdecken Sie die vielseitige Kombination von drei Erhitzungsmethoden: Heissluft, hohe Luftgeschwindigkeit und Mikrowelle – perfekt zum Braten, Grillen und Aufwärmen.

Maximaler Erfolg auf minimaler Fläche



Regenerierte Hähnchenflügel, in 1,50 min zubereitet



Frisches Lachsfilet, in 2 Minuten zubereitet



Regenerierte Lasagne, in 2 Minuten zubereitet

Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Version GourmeXpress*.

Speise- vorbereitungs- sortiment

Kreative kulinarische Zubereitung

Vorteile

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

Möglichkeiten

- TrinityPro
Gemüseschneider
Kutter-Mixer
Kombinierte Kutter/
Gemüseschneider
- Bermixer
- Planetenrührwerke
- Vakuumiergeräte



Getränkelösungen für Heiss- und Kaltgetränke

Getränkessysteme & Soft-Serve-Lösungen



HOT

- Kaffee- und Espressomaschinen
- Kaffeemühlen
- Heissgetränkespender

Kräftiges Aroma, perfekte Leistung!

Unsere Espressomaschinen arbeiten schnell und lassen sich auf verschiedene Brühverfahren einstellen. Sie bieten ein exzellentes Ergebnis, Tasse für Tasse, ganz gleich, ob Sie Bohnen, Pads oder Kapseln verwenden.

Der Espresso-Vollautomat TANGO hebt Ihre Gerätelösungen für die Kaffeezubereitung auf ein neues Niveau. Als absolute Branchenneuheit ermöglicht die Ausführung TANGO DUO die gleichzeitige Zubereitung von 4 Espresso. Dies ermöglicht eine hohe Geräteleistung bei bester Espressoqualität.

Die TANGO-Technologie beinhaltet ferner den neuen Milchbehälter TANGO STP Fridge, die perfekte Lösung, um Milch zu kühlen und zur Zubereitung der unterschiedlichsten Kaffeevariationen der Maschine zuzuführen.



COLD

Soft- und Kaltgetränkespender



Kühle, erfrischende Fruchtsäfte – zu jeder Zeit, an jedem Ort!

Professionelle Gerätelösung mit grossem Fassungsvermögen für gekühlte Säfte auf Knopfdruck.

Einzigartige Frische dank leistungstarkem Kühlsystem. So behalten die Getränke stets die richtige Temperatur.

FROZEN

Slush-Eis- und Milchshakemaschinen



Flexibilität und Innovation: Slush-Eis und Milchshakes in grenzenloser Vielfalt für jeden Geschmack und zu jeder Jahreszeit!

Die neuen Slush-Eis- und Milchshake-Maschinen von Electrolux Professional mit ihrem einzigartigen Design und ihrer innovativen Technologie sparen Zeit, verbessern Ihre Arbeitsabläufe und steigern so Ihren Gewinn und die Zufriedenheit Ihrer Kunden.

SOFT

Softeis-Maschinen



Die Softeis- und Frozen-Yogurt-Maschinen eignen sich als kompakte Tischgeräte ideal für kleine Betriebe.

Sie sind benutzerfreundlich, praktisch und zuverlässig und zeichnen sich durch einen leisen Betrieb und eine einfache Reinigung aus.

Mehr als nur Wäsche waschen



myPRO

Die smart-professionelle
Wäschereilösung



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 Über Trocknung.

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.

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 Bezahl-funktionen.

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

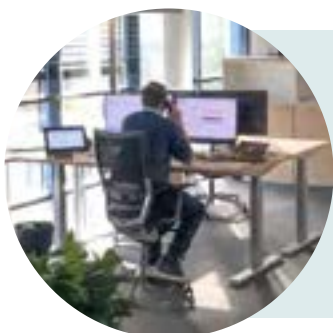
Rund um die Uhr persönlicher Kontakt in Ihrer Sprache

Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch



Technischer Support

Technische vor-Ort-Unterstützung



Schulungen & Veranstaltungen

- In allen Produktkategorien
- Anwenderschulungen
- Showroom-Tour
- Werksbesichtigung



Installation & Inbetriebnahme

Übergabe und Instruktion,
sowie Kochvorführung



Passende Chemikalien, Reinigungsmittel und Zubehörartikel

Inklusive Beratung



42 Servicetechniker in der ganzen Schweiz

- Störungsbehebung
- Revisionen
- Reparaturen in der Werkstatt



2'500 Ersatzteile ab unseren Fahrzeugen

Effektive und schnelle Störungsbehebung dank grosser Ersatzteilverfügbarkeit – ab unseren Fahrzeugen sowie aus dem lokalen oder dem Hauptlager verfügbar.



Wartungsverträge

- Präventivwartungsvertrag
- Unterhaltswartungsvertrag
- Vollwartungsvertrag
- Spezielle Angebote z. B. für SpeeDelight



Kältetechnik

- Reparaturen aller Marken
- Leihgeräte
- Klimageräte und Klimaanlage
- Kältemittelumrüstung





Exzellenz steht im Mittelpunkt all unserer Handlungen.
Durch das Erkennen der Bedürfnisse unserer Kunden streben wir nach Exzellenz in unserem Team, unseren Innovationen, Lösungen und Dienstleistungen.
Wir sind der The OnE Lösungsanbieter, der die Arbeit seiner Kunden einfacher, profitabler und wahrhaft nachhaltig macht. Tag für Tag.

Folgen Sie uns auf



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

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

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

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Die meisten Fabriken der Electrolux Professional Group sind gemäss den ISO-Standards ISO 9001 und ISO 14001 von Drittanbietern zertifiziert, wobei einige Standorte auch nach ISO 5001 und ISO 45001 zertifiziert sind.*
- ▶ Wir fokussieren uns auf die Entwicklung innovativer und nachhaltiger Lösungen, die für einen geringen Wasser-, Energie- und Reinigungsmittelverbrauch sowie reduzierte Emissionen konzipiert sind.
- ▶ Unsere Produkte sind auf menschlichen Komfort ausgerichtet, basierend auf ergonomischen Prinzipien und entsprechend dem natürlichen Arbeitsablauf des Benutzers, um maximale Effizienz mit minimalem Aufwand zu erreichen. Wir führen auch Drittanbieter-Ergonomiezertifizierungen für bestimmte Produkte durch (ERGOCERT).
- ▶ Die Auswahl von Materialien und Technologien für unsere Produkte entspricht den REACH (Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe) und RoHS-Richtlinien (Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten gemäss der Richtlinie 2011/65/EU) zum Schutz von Mensch und Umwelt.



*Weitere Details im jährlichen Nachhaltigkeitsbericht unter: electroluxprofessionalgroup.com