thermaline

Modular 80
Modular 90

Electrolux

Seit 1871

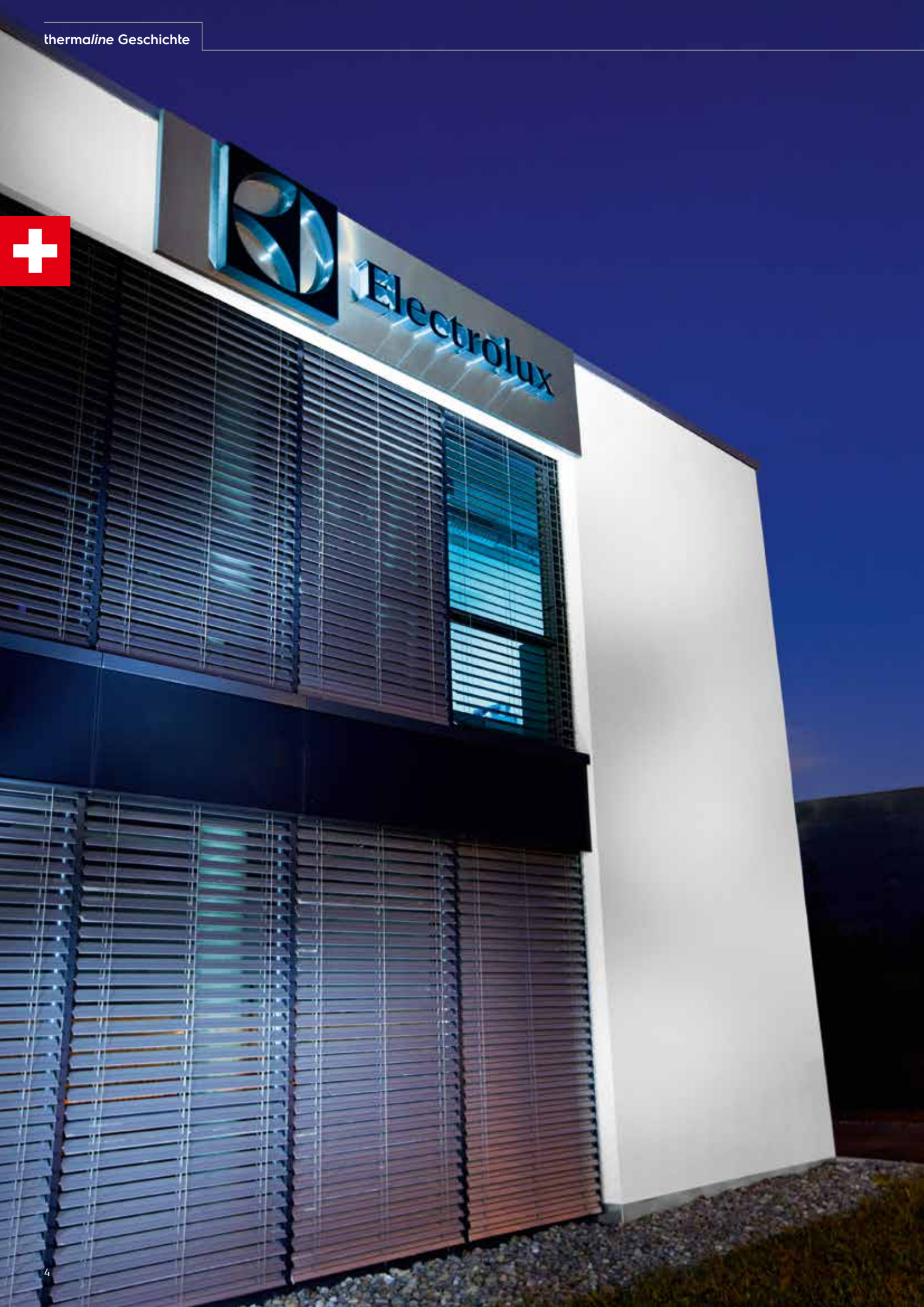
Kochkessel Linie 1930

Erste Generation Kippkochkessel 1934

Kücheninstallation 1960

Produktion, Präzision und Tradition seit über 100 Jahren

Die Grundwerte von Electrolux Professional, der Glaube an fortwährende Weiterentwicklung, besondere Aufmerksamkeit für unsere Kunden, und das aufrichtige Bekenntnis zu nachhaltigem Handeln, beflügeln das Unternehmen und untermauern seine Visionen.
Unsere Electrolux-thermaline Serien mit Produktion in der Schweiz blicken auf eine lange Erfolgsgeschichte zurück, die 1871 mit der Gründung der Ofenfabrik Sursee ihren Anfang nahm. 1966 entstand nach einem Firmenzusammenschluss die Therma Großküchen AG. Teil des Electrolux-Konzerns wurde die Therma-Gruppe im Jahr 1978. Basierend auf dem Know-how eines ganzen Jahrhunderts bietet Electrolux heute mit seinem thermaline Sortiment Produkte mit hochmoderner Technologie, außerordentlicher Qualität, innovativem Design und bedienungsfreundlicher Funktionalität an. Mit der gewohnten Eleganz der swiss-finish Produkte präsentieren sich hier Lösungen mit ge-ringem Platzbedarf bei voller Leistung, Attraktivität und besten Hygienevoraus-setzungen.


Electrolux

therma*line*: Schweizer Präzision, ein bewährtes Erfolgsrezept

Neues Produktions- und Kompetenzzentrum in Sursee
Auf einer Gesamtfläche von 25.970m² beherbergt der neue Firmen-Standort von Electrolux Professional die Entwicklungsabteilung, Produktionshallen, Laboratorien sowie das Qualitätsmanagement und fungiert mit Büroräumlichkeiten, Konferenzräumen, Ausstellungs- und Schulungsküchen außerdem als Kompetenzzentrum, von dem aus rasche und effiziente Unterstützung für Küchenplaner und Kunden weltweit geboten wird.

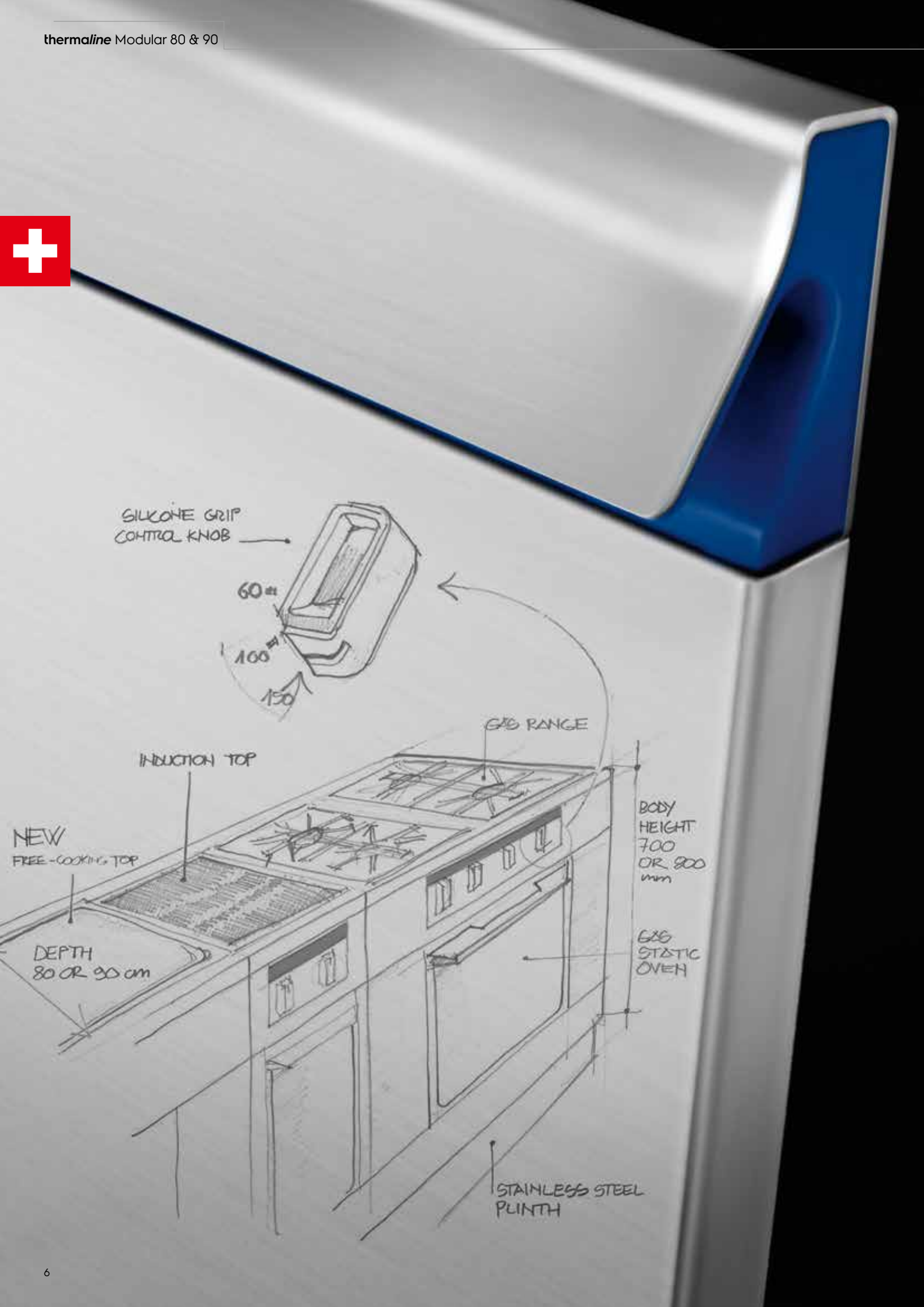
Umweltfreundliches Heizen und Kühlen ohne den Einsatz fossiler Brennstoffe
Die Klimatisierung der Anlage erfolgt über ein in sich geschlossenes, geothermisches Wärmeaustausch-System, ohne den Einsatz fossiler Brennstoffe. Im Winter werden die Gebäude mithilfe von Wärmepumpen und Erdwärme beheizt, im Sommer wird die Anlage mit derselben Technologie gekühlt. Einhergehend mit beachtlicher Energieeinsparung kann Electrolux Professional seine CO2-Emissionen mit dieser innovativen Technologie rigoros senken.
(-92% bis Ende 2013)

Energieeinsparungen
Mit dem zukunftsweisenden geothermischen System wird der Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Konzepten um 70 Prozent pro Jahr reduziert. Moderne Beleuchtung und Lasertechnologie tragen ebenso zur Senkung des Energieverbrauchs bei. Das neue Beleuchtungssystem verbessert außerdem die Lichtverhältnisse und somit das Arbeitsklima und wirkt sich damit auch positiv auf die Produktionsqualität aus. Die umweltfreundliche Umsetzung des neuen Produktions- und Kompetenzzentrums in Sursee spiegelt die hohe Wertigkeit der Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Unternehmensphilosophie von Electrolux Professional wider.

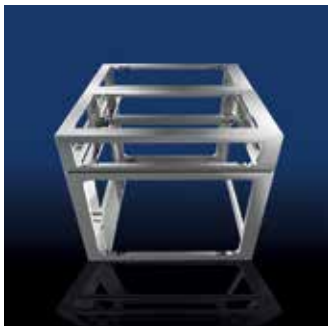
Aftersales-Service: nahe am Kunden, weltweit
Wenn wir über die Zuverlässigkeit und globale Präsenz von Electrolux Professional reden, dann reden wir über das größte Servicenetzwerk weltweit mit sachkundigen und qualifizierten Partnern, die sich täglich vielfältigen Aufgaben widmen, von der Installation bis zur Wartung und Ersatzteilbeschaffung, mit dem gemeinsamen Ziel, einen effizienten Kundendienst und schnelle technische Hilfe zu garantieren. Unser Aftersales-Netzwerk sorgt auf der ganzen Welt für fachkundige und prompte Beratung:

- 2.000 autorisierte Servicezentren weltweit
- mehr als 7.500 geschulte Techniker
- 10 Jahre Ersatzteillieferung ab Ende der Produktion
- 55.000 Ersatzteile am Lager
- 24/48 Stunden Ersatzteillieferung weltweit

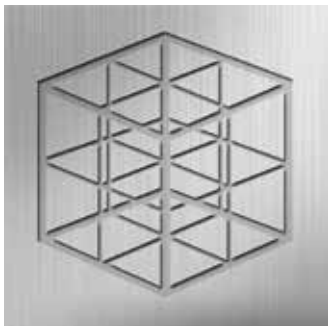
Sursee, Schweiz.
therma*line* Kompetenz- und Produktionszentrum


SILICONE GRIP
CONTROL KNOB
60°
100°
150
GAS RANGE
INDUCTION TOP
NEW
FREE-COOKING TOP
DEPTH
80 OR 90 cm
BODY
HEIGHT
700
OR 900
mm
GAS
STATIC
OVEN
STAINLESS STEEL
PLINTH

thermaline Modular 80/90
Robust und flexibel



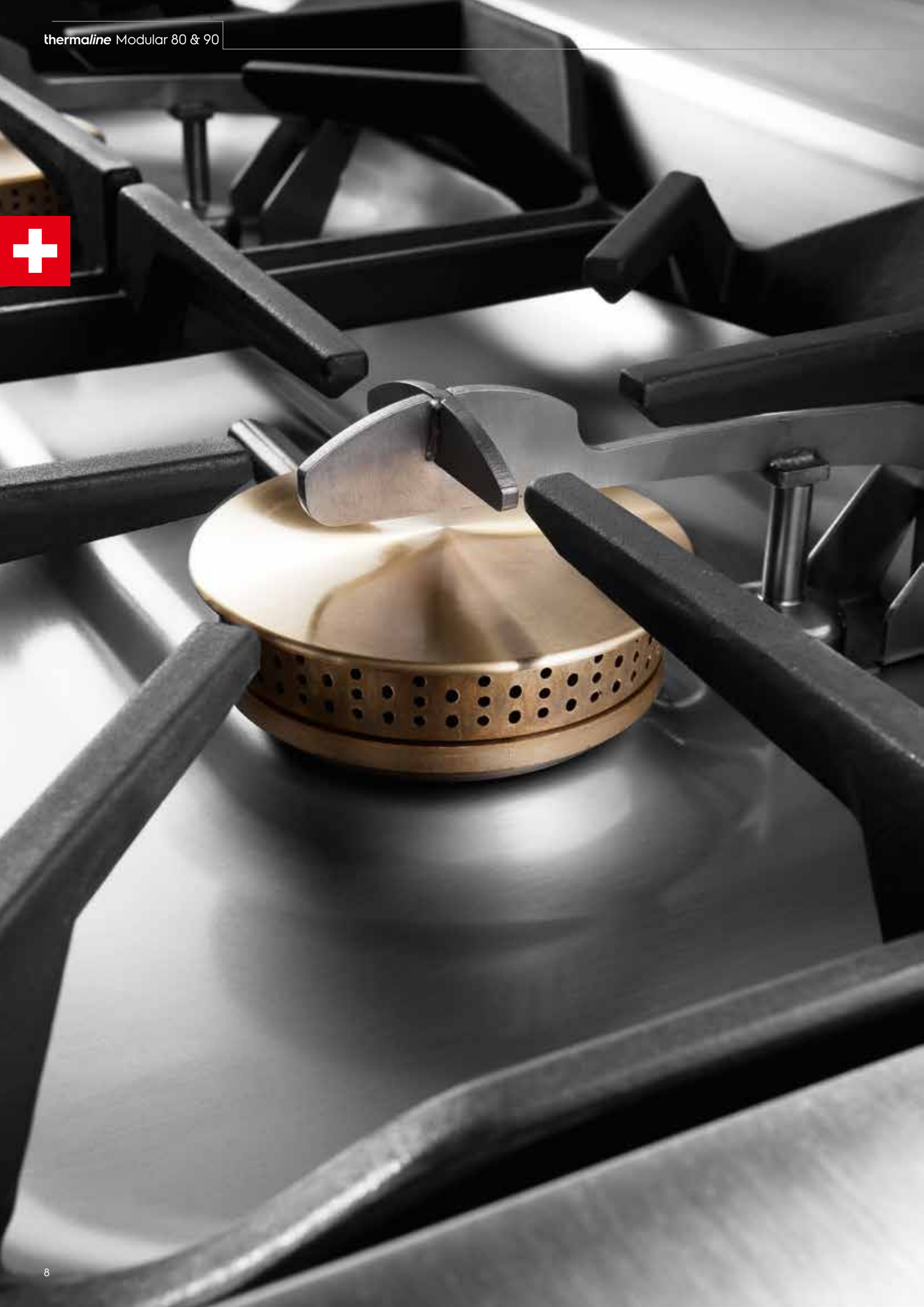
Außerordentliche Stabilität
Die selbsttragende Rahmenkonstruktion aus Chrom-Nickelstahl sorgt für maximale Stabilität, die Außenverkleidungen haben keine stabilisierende Funktion. Diese robuste Bauweise verlängert die Lebensdauer Ihrer Herdanlage und erleichtert ein flexibles und sicheres Umrüsten und Erweitern.



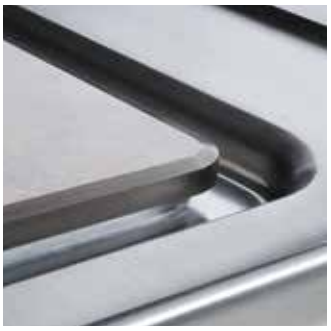
Maximale Flexibilität im Baukastensystem
Wählen Sie aus einer Vielzahl an Funktionen die Kombination, die Ihren Vorlieben und den Anforderungen Ihres Betriebes optimal entspricht.

Leistung unter Kontrolle
Mit der gradgenauen Leistungseinstellung sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Das einzigartige, von innen heraus beleuchtete Glasdisplay mit der großen, deutlich sichtbaren LED-Ziffernanzeige ermöglicht die präzise Kontrolle jedes Kochvorgangs.

Hygienisch, einfach und flexibel - das thermodul Verbindungssystem
Das thermodul Verbingunssystem - so lässt sich alles flächenbündig verbinden:
- Geräte der Serie 80 bzw. 90
- ProThermetic Großkochgeräte
- Geräte älterer Generationen



Sparsam
und effizient



Effiziente Brenner für kürzere Kochzeiten
Die Technologie der patentierten Flower-flame-Brenner mit dreifachem Flammenring, die einzige in dieser Art, gewährleistet optimierte Verbrennung und erreicht bis zu 65 % bessere Effizienz. Vergleichbar mit der Standby-Funktion unserer Elektrogeräte bieten wir Gasbrenner mit einer Ecoflam-Funktion an: Wenn das Kochgeschirr von der Flamme genommen wird, erlischt automatisch die Brennerflamme und nur die Pilotflamme bleibt erhalten.

Mono-Supertherm mit Ecotop - bis zu 35 % Energieeinsparung
Die Ecotop Oberflächenlegierung unserer Stahlkochfelder garantiert hohe Effizienz und reduzierte Wärmeabstrahlung an die Arbeitsumgebung.
Die eingebaute Standby-Funktion reduziert automatisch die Leistung, wenn sich kein Topf auf der Platte befindet.
Die Mono-Supertherm-Herde sind zur optimalen Steuerung und Überwachung der Temperatur der Kochzonen heute mit 8 Temperatursensoren ausgestattet. Durch einfaches Verschieben der Töpfe lassen sich die unterschiedlichen Temperaturbereiche optimal ausnutzen.

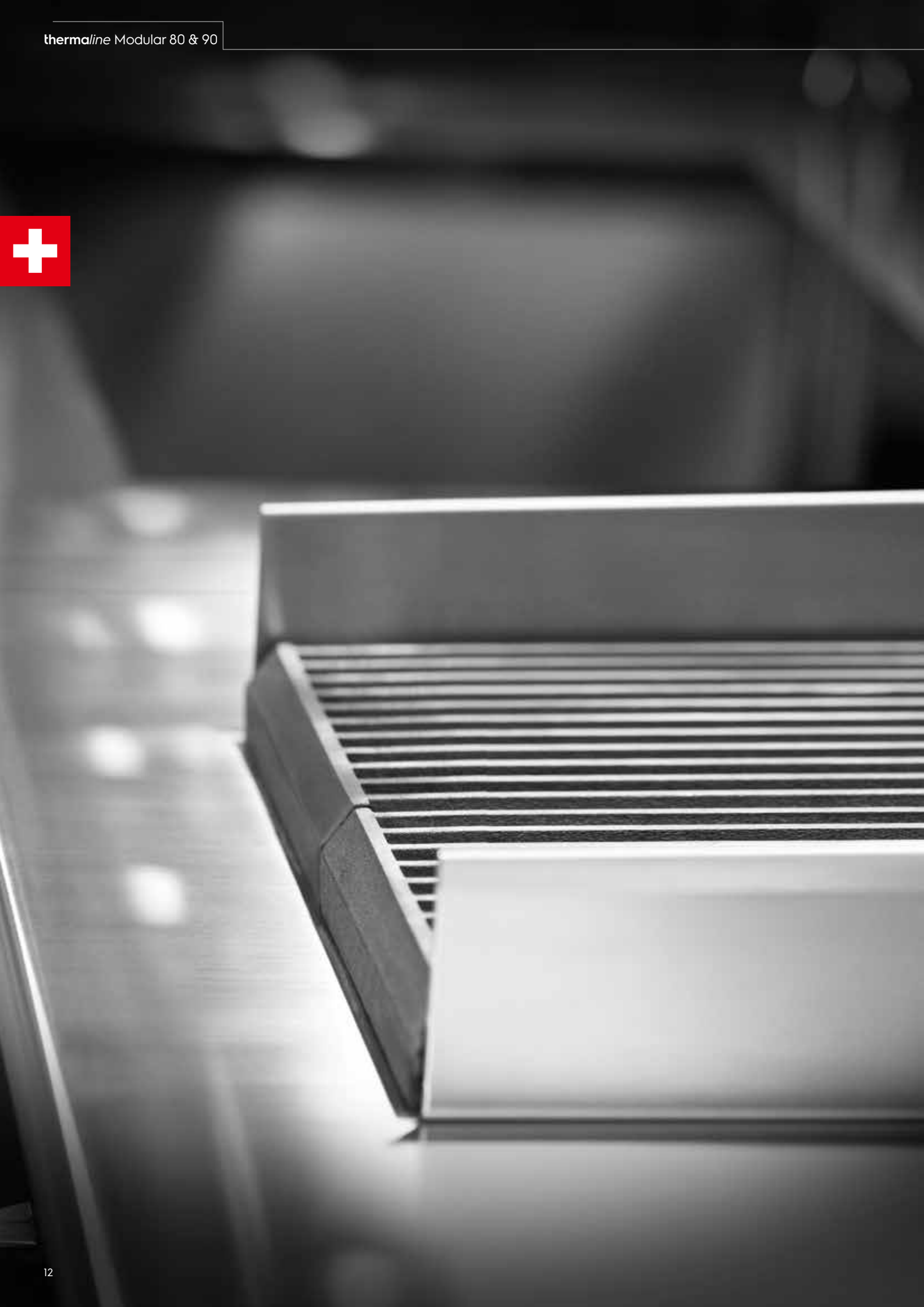
Einfach und hygienisch
für einen reibungslosen Ablauf

Bedienfeld aus gehärtetem Glas
Das von innen heraus beleuchtete Display aus gehärtetem Glas ist flächenbündig in die Gerätefront eingebaut und unempfindlich gegenüber der Behandlung mit chemischen Reinigungsmitteln, die Reinigung geht daher schnell und leicht von der Hand.

Unterbauten mit gerundeten Ecken
Strengen Hygienerichtlinien folgend, entsprechen unsere Unterbauten dem Hygienestandard H2 mit abgerundeten Kanten mit großem Radius für eine leichte Reinigung. Um Verletzungen vorzubeugen, sind sowohl die Unterbauten als auch die Arbeitsflächen der thermaline Modular 80-90 mit abgerundeten Ecken ausgeführt.

Hygiene leicht gemacht
Die Serie thermaline Modular 80 und 90 erreicht nach den Vorgaben des internationalen IEC-Standards (60529) die Schutzart IPX5 und ist damit gegen Strahlwasser geschützt. Die Schutzart kombiniert mit der Tatsache, dass keine Verschraubungen sichtbar sind, ermöglicht eine einfache, gründliche und schnelle Reinigung der Geräte.

Arbeitssicherheit auf höchstem Niveau
Zur Verbesserung der Hygiene und Arbeitssicherheit sind alle Beckenelemente mit tiefgezogenen Schwallrändern umgeben, die verhindern, dass Flüssigkeiten von der Oberplatte unbeabsichtigt in die Becken gespült werden.



Maximale Technologie
für hohe Leistung

Grill- & Griddleplatten: Einfach in Reinigung und Anwendung
Die widerstandsfähige hartverchromte Anti-Haft-Powertop-Oberfläche unserer Bratplatten bietet optimale Wärmeverteilung und perfekte Gleichmäßigkeit. Das Kochgut klebt nicht an und die Oberflächen sind leicht zu reinigen.

Power-Block Heizsystem
Der Boden besteht aus einem 15mm starken Aluminiumguss-Heizblock mit darüberliegender, 15mm starker verchromten Platte.
Dieser Aufbau macht den Boden extrem formstabil und hitzebeständig. Weitere Vorteile dieses Systems sind: optimal gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Ecken der Grillplatten, kein Anhaften der Lebensmittel und schnelle Reaktionszeiten. Die Gasgeräte kommen gänzlich ohne Stromanschluss aus. Sowohl die Zündung als auch die LED-Signalisierung bei Erreichung der Betriebstemperatur werden über eine Batterie versorgt. Eine optimale Temperaturverteilung wird durch Doppelbrenner gewährleistet.

Chargrills Hochleistungs-Strahlungs-Heizsystem
Die Flamme erhitzt das Strahlblech und die Temperatur steigt auf über 700°C. Die Hitze wird über Wärmeleitbleche auf die Grillroste geführt. Das garantiert auf der gesamten Grillfläche eine durchgehend gleichmäßige Temperatur für ausgezeichnete Grillergebnisse.

Grill mit Energiekontrolle für eine exakte Regelung des Leistungsgrades
Die Energie kann bei Nichtnutzung auf einem Minimum gehalten werden und die schnelle Aufheizzeit ermöglicht ein rasches Erreichen der Maximalleistung. So wird die Effizienz erhöht und Energie gespart.

Bedienerfreundliche Piezozündung
Durch die separate Regelung der Zonen wird nur der zum Grillen erforderliche Bereich beheizt. Ein 10,5 kW Hochleistungsbrenner für jede 400 mm Zone. Große Grillfläche mit leicht abnehmbaren Rosten (185,5 mm breit). Geringe Porosität der Roste erleichtert die Reinigung.

Innovative Technik,
die Ihre Arbeit erleichtert

Fritteusen
Ein V-förmiges Becken mit außenliegender Gas- oder Elektrobeheizung bietet Leistung und Effizienz, bringt das Fett schnell auf Frittiertemperatur und garantiert:

- höhere Produktivität für anspruchsvollste Chefköche
- dank exakter Laserschweißung keine Schmutzecken mehr im Becken und somit verbesserte Hygiene
- längere Verwendungsdauer des Fettes (ca. 30 %) durch die gleichmäßige Wärmeverteilung im Becken
- abgerundete Ecken für einfache und sichere Reinigung, kein direkter Kontakt mit den Heizelementen.

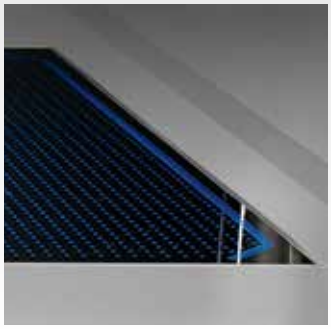
Das optimierte, indirekte Heizsystem garantiert, dass das gesamte Fett im Becken durchgehend erhitzt wird und sorgt für kontinuierliche, ausgezeichnete Frittierergebnisse - außen knusprig und goldgelb und innen weich und saftig.
Das integrierte Fettfiltersystem erhöht die Verwendungsdauer des Fettes.
SchnellesvWiederaufheizsystem und Fett-Schmelz-Funktion für garantiert höhere Produktivität.

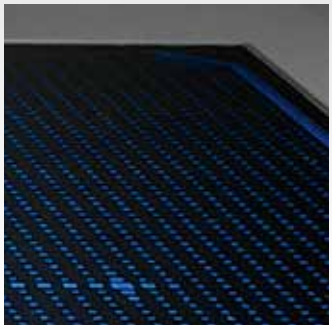
Nudelkocher
Die Wasserfüllautomatik und der Überschäumrand sorgen auch bei Hochbetrieb für einen konstanten Kochprozess mit hoher Produktivität und Energieeinsparung. Stärke und Speiserückstände werden automatisch über den Überschäumrand entfernt, und das Becken wird laufend mit frischem, heißem Wasser aufgefüllt. Ein Trockenlaufschutz verhindert, dass das Gerät ohne Wasser betrieben wird.
Standby-Modus.

NEU Aquacooker
Der Aquacooker vereint die Funktionen von Bain-Marie und Nudelkocher in einem Gerät, bietet 4 Leistungsstufen und extrem genaue und stabile Temperaturregelung. Trockenlaufschutz und Standbyfunktion sorgen für Sicherheit und reduzierten Energieverbrauch.

Von Profis
für Profis

NEU: Koch- und Bratplatte (Free-Cooking-Top)
Das multifunktionale Free-Cooking-Top kann sowohl für Zubereitungen mit Direktkontakt als auch zum Arbeiten mit Kochgeschirr verwendet werden.
Die Geräte mit tiefgezogenem Ablauf sind mit 2 oder 4 Zonen erhältlich. Die Multifunktionsgeräte sind zur optimalen Steuerung und Überwachung der Temperatur der Kochzonen mit 8 Temperatursensoren ausgestattet.





Punkt-Induktionsherd
Jede Zone des leistungsstarken Punkt-Induktionsherdes wird über einen eigenen Generator gesteuert.

Vollflächeninduktion
Das System heizt nur bei direktem Kontakt mit induktionsgeeignetem Kochgeschirr, ist somit sparsam im Betrieb und bietet sichere Betriebs- und Reinigungsbedingungen. Mit der neuen Quad+ Technologie sind die Induktionsgeräte noch langlebiger und robuster.
Unübertroffene Kochfeldgrößen:
0,62 m2 Kochfläche (4 Zonen)
0,31 m2 Kochfläche (2 Zonen)
Einzigartig in der Kombination:
Vollflächeninduktion mit Backofen als Unterbau.

Kühl-/Tiefkühlunterbauten
Maximale Flexibilität für Ihre Küche: Der weite Temperaturbereich ermöglicht es Ihnen, von Fall zu Fall zu entscheiden, ob Sie Ihre Lebensmittel kühlen oder tiefkühlen wollen.

Wärmeschränke und therm-a-hold Warmhaltegeräte
Das Warmhalte- und Niedrigtemperaturgargerät therm-a-hold bietet gleichmäßig stabile, niedrige Temperaturen, so lassen sich Speisen unter Berücksichtigung der hygienischen Bestimmungen warm halten, garen oder reifen, ohne dass sie an Geschmack und Aussehen verlieren.
Temperaturbereich: 30 bis 120°C

Mit unseren Wärmeschränken halten Sie Ihr Geschirr einfach und konstant warm.
Temperaturbereich: 30 bis 110°C

Swissfinish Modular 80 & 90
Einzigartiges Design

Swissfinish: Für bestmögliche Hygienevoraussetzungen erhalten Sie ihren Herd auf Wunsch mit einer aus einem Stück gearbeiteten, 3 mm starken Edelstahloberplatte.

Share more of our thinking at **www.electrolux.com/professional**

TEND

Electrolux Professional GmbH
Junostr. 1
D-35745 - Herborn
Tel. +49 (0) 2772 71400
Fax +49 (0) 2772 71479
Email: professional@electrolux.de
Web: www.professional.electrolux.de

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 201
A-2345 Brunn am Gebirge
Tel: +43 1 86 348 0
Fax: +43 1 86 348 300
Email: efs.office@electrolux.co.at
Web: www.professional.electrolux.at

Electrolux Professional AG
Allmendstr. 28
CH-6210 Sursee
Tel. +41 41 926 81 81
Fax +41 41 926 81 80
Email: professional@electrolux.ch
Web: www.professional.electrolux.ch

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen ohne vorherige Nachricht vor. Abbildungen sind nicht vertragsrechtlich bindend.

Excellence
mit der Umwelt im Einklang

Electrolux Professional erfüllt mit seinen erstklassigen Lösungen die Anforderungen der Kunden in jeder Hinsicht, auch in Bezug auf Verlässlichkeit, Kosteneffizienz und Nachhaltigkeit. Die qualitativ hochwertigen Produkte bieten Langlebigkeit in Kombination mit geringen Betriebskosten. Viele unserer Installationen sind seit über 40 Jahren in Betrieb!

- Alle Electrolux Professional Fabriken sind ISO 14001 zertifiziert.
- Alle Electrolux Professional Erzeugnisse werden mit Bedacht auf geringen Wasser-, Energie- und Reinigungsmittelverbrauch, sowie geringe Umweltbelastung konzipiert.
- Electrolux Professional bietet Produkte von herausragender Qualität: Lange Lebenszyklen mit geringsten Lebenszykluskosten.
- Alle Electrolux Professional Produkte entsprechen den ROHS und REACH Richtlinien und sind über 95% recycelbar.
- Alle Electrolux Professional Produkte werden strengen Qualitätstests unterzogen, sämtliche Funktionen werden gesondert von erfahrenen Technikern überprüft.
- Während der letzten fünf Jahre wurden mehr als 70 % der Produkte mit innovativen, kunden- und umweltorientierten Ausstattungen aktualisiert.
- Electrolux Professional verfolgt ein spezielles Energiesparprogramm um den Energieverbrauch seiner Produktionsanlagen zu reduzieren.

Electrolux