



Ein Treffpunkt
zum Schlemmen

Referenzbericht:
Philips
Genussheurer
lockt mit feinen
Gaumenfreuden
Mörbisch am See



Philip Sommer und sein Bruder Stefan, der als Küchenchef für das Speisen- und Getränkekonzept in Philips Genussheurigen verantwortlich ist, entschieden sich nach umfassender Beratung für die Linie 700XP von Electrolux Professional. **„Sie hat uns mit ihrer Leistung, Flexibilität, Modularität und mit dem reinigungsfreundlichen Stecksystem überzeugt.“** Auch die Fertigstellung des Kellnerpasses von der Küche zum Gastraum verlief reibungslos: Der Ausgabeblock, der im Ganzen im **Sonderbau von Electrolux Professional** angefertigt und geliefert wurde, konnte mit einem Gabelstapler millimetergenau durch die Küchentür eingebracht werden und wurde mit der Hilfe von vielen starken Händen perfekt eingesetzt.



So entstand gemeinsam mit den Partnern Electrolux Professional, Metro Österreich sowie Endmontage- und Servicepartner HWT Großküchen im historischen Gebäudeensemble von Philips Genussherrn auf kleinem Raum eine sehr kompakte und bis ins kleinste Detail durchdachte Küche.

„Der vorhandene Platz wurde dank der platzsparenden Bautiefe der Electrolux Professional Linie 700XP optimal genutzt“, sagt Mitinhaber und Geschäftsführer Philip Sommer. Um zu Spitzenzeiten bis zu 200 Menüs und mehr produzieren zu können, wurde der raummittige Kochblock mit modularen Gargeräten auf Standfüßen in Rücken-an-Rücken-Aufstellung ausgestattet. Auf einer Seite befinden sich ein 4- plus 2-Zonen-Induktionsherd und eine multiflexibel nutzbare Arbeitsplatte, auf der anderen Seite ein Wasserbecken, Kippbratpfanne, Grillplatte und eine Fritteuse,

die bereits kurz nach Inbetriebnahme der Küche sehr schnell um eine zweite Fritteuse ergänzt werden musste. „Dieser dringend notwendige Geräteaustausch zeigt, dass unsere Entscheidung für die modulare Linie 700XP von Electrolux Professional absolut richtig war: Der schnelle Modulwechsel war überhaupt kein Problem“, betont der Küchenchef.

Die Postenküche zeichnet sich unter anderem auch durch multiflexible, variabel nutzbare Bereiche aus, wie zum Beispiel eine maßgeschneiderte Arbeitsplatte über Eck mit dualer Funktion: Im Anschluss an die Speisenvorbereitung kann sie entweder einen perfekten Platz für diverse Küchenmaschinen bieten oder als Abstellfläche für den Schwarzspülbereich dienen. Und auch der stirnseitig zum Herdblock aufgestellte Anrichteschrank im Sonderbau ist von oben bis unten durchdacht.



Ein weiteres Highlight der Küche stellt der Kellnerpass dar, der von Electrolux Professional im Ganzen angefertigt und geliefert wurde. „Wir kamen alle kurzzeitig mächtig ins Schwitzen, denn er musste mit einem Gabelstapler hochkant millimetergenau durch die Küchentüre eingebracht werden“, erzählt Philip Sommer. „Mit der Hilfe von vielen starken Händen konnte er jedoch perfekt eingepasst werden.“

Vom platzsparenden Turmbausatz aus zwei SkyLine Premium^s Kombidämpfern zu je 6 x 1/1 GN, dem Spülbereich mit Haubenspül- und Untertisch-Gläserpülmaschine bis zum Topfrost mit Salamander-Bord über dem Kochblock: Alles ist durchdacht, die logistische Abfolge stimmt, die Wege kreuzen sich nicht. Jeder Handgriff des Teams sitzt, auch wegen einer Vielzahl von unterstützenden Kühlpulten und Unterbauten für die Vorratshaltung von

gekühlten Nahrungsmitteln oder für notwendige Küchenutensilien.

„Allen drei Partnern ist es zu verdanken, dass alles von A bis Z passt“, lobt Philip Sommer. So kann bei Philips Genussheurigen die erste Heurigen-Saison mit feinen Gaumenfreuden beginnen.





Ausstattung

700XP Herdkonfiguration:

- Ausführung auf Standfüßen ohne Sockelblende
- Zweiseitig bedienbar
(Einzelmodule, in Rücken-an-Rücken-Aufstellung)
- Eine Seite: 4-Zonen- und 2-Zonen-Induktionsherd, Arbeitsfläche
- Zweite Seite: Wasserbecken, Kippbratpfanne, Grillplatte, 2 Fritteusen

Sonderbauten:

- Installation: mittig in einer Chromnickelstahlwand
- Quer zur Herdblock-Stirnseite
im Raum stehender Anrichteschrank
- Arbeitsplatte über Eck
- Kellnerpass mit Aufsatz, in einem Stück

Kombidämpfer:

- Turmbausatz SkyLine Premium^S,
bestehend aus 2 Kombidämpfern 6 x 1/1 GN

Spültechnik:

- Haubenspülmaschine EHT8IELG
- Untertisch-Gläserpülmaschine ESDICWGB

Küchenmaschinen von Dito Sama:

- Gemüseschneider

Kühltechnik:

- Kühlpulte
- Kühlschränke
- Tiefkühlschränke



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
info.ch@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

