

Welche Induktionslösung passt zu Ihnen?

Präzision und Kontrolle – ganz in Ihrer Hand.



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.”



Folgen Sie uns auf



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.

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

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



RESHAPING LIFE IN THE KITCHEN



Free-zone Induktion

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

Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen sind nicht verbindlich. 1/1/2025



thermaline

Kreativität ohne Grenzen

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

 Leistung & Temperatur	 Konfiguration	 Benutzeroberfläche
<ul style="list-style-type: none">Leistungsbereich: 25 W bis 2000 W (in 30 Stufen)Temperaturbereich: 30 °C bis 250 °C (in 1 °C-Schritten)	<ul style="list-style-type: none">4 Kochzonen, 16 Einstellungen für maximale Anpassung und MenüvielfaltMemo-Funktion: bis zu 3 Speicherplätze pro ZoneBridge-Funktion: 2 bis 4 Parameter gleichzeitig steuerbar pro Zone	<ul style="list-style-type: none">Berührungssensitive Touch-Bedienung: einfach zu bedienen – sogar mit Handschuhen16 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	 Konfiguration	 Benutzeroberfläche
<ul style="list-style-type: none">Leistungsbereich: 30 Leistungsstufen (von 25 W bis 2000 W)Temperaturbereich: 30 °C bis 250 °C	<ul style="list-style-type: none">Einrichtung von bis zu 4 verschiedenen Zonen mit individuellen Leistungs- oder Temperatur-einstellungen	<ul style="list-style-type: none">4 Displays, 4 Drehregler – je einer pro Zone für eine intuitive Steuerung

