

Yksinkertaisuuden voima

Crosswise tehojäähdytyslaitteet



Sinä tarvitset...

Etsin kestäväää ja luotettavaa tehojäähdytyslaitetta ydintoimintoineen. Tarvitsen desinfiointinormien mukaisia pikajähdytys- ja pakastusohjelmia ja haluan seurata HACCP-tietoja.

Yritykseni tarvitsee helppokäyttöisen tuotteen suurien ruokamäärien valmistukseen - ruoan ja elintarviketurvallisuuden laadusta tinkimättä.



Me tarjoamme...

Tarjoamme sinulle helppokäyttöisen ja kestäväan ratkaisun, jossa on kaikki olennaiset toiminnot. Ratkaisun, jonka voi asentaa myös pöydän alle, joten se mahtuu pieniinkin tiloihin. Crosswise tehojäähdytys-pakastuslaitteemme on suunniteltu luotettavaksi ammattikeittiökumppaniksi, joka varmistaa elintarviketurvallisuuden ja helpon HACCP-hallinnan liitântäpalvelujen avulla. Joka päivä.



Kestävää

Vankka rakenne takaa pitkäkestoisen suorituskyvyn



Helppokäyttöistä

Ydintoiminnot käden ulottuvilla



Kompaktia

Erinomainen ratkaisu pieniinkin keittiöihin



OnE Connected -valmius

Reaaliaikainen pääsy miltä tahansa älylaitteelta

Elintarviketurvallisuutta ja kestävyyttä

Nauti tuoretta ruokaa pidempään - ja turvallisesti - kestävän ja laadukkaan ratkaisumme ansiosta.



Äärimmäistä kestävyyttä

Crosswise tehojäähdytys-pakastuslaitteemme on valmistettu **pitkäikäisestä ja korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä**, joka takaa poikkeuksellisen suorituskyvyn haastavimmissakin olosuhteissa.

Ilmastoluokka 5 varmistaa tehojäähdytys-pakastuslaitteidemme luotettavan toiminnan ja parhaan mahdollisen suorituskyvyn. **Automaattinen sulatustoiminto** estää jään muodostumisen, mikä lisää pakastimen kestävyyttä ja pidentää sen elinikää.



Jatkuvaa jäähdytystä

Turbo jäähdytys -toiminto takaa jatkuvan jäähdytyksen halutussa lämpötilassa, mikä tekee Crosswise tehojäähdytys-pakastus-laitteestamme täydellisen **jatkuvaan tuotantoon - säästäten aikaasi ja lisäten tehokkuuttaasi.**



Tehokas Cook&Chill: tuottavuutta, turvallisuutta ja kestävyyttä

Cook&Chill-prosessi palvelee minkä tahansa ammattikeittiön tarpeita **optimoimalla keittiön aikatauluja ja työnkulua, parantamalla tuottavuutta, takaamalla elintarviketurvallisuuden sekä minimoimalla ruokahävikin.** Yhdistä Crosswise tehojäähdytys-pakastuslaitteemme **Crosswise kiertoilmaunimme** kanssa - ja saat maksimaalisen hyödyn laitteistasi.



Turvallista ruokaa, helposti

Crosswise tehojähdytyslaitteiden vankka mekaaninen rakenne turvaa luotettavan toiminnan sekä helpon ja turvallisen työskentelyn, kerta toisensa jälkeen.



Virheetöntä toimintaa yksinkertaisella ohjauspaneelilla

Yksinkertaisen digitaalisen ohjauspaneelin ja sen kirkkaan näytön avulla voit helposti - napin painalluksella - asettaa jaksoja ja seurata sekä ohjata ympäristön lämpötiloja ja jäähdytysprosessin tilaa.



Viimeisteltyä tarkkuutta

Optimoi tuottavuutesi ja ole paikalla vain tarvittaessa: erittäin tarkka ARTE 2.0 -algoritmi pystyy määrittämään, milloin ajosykli päättyy. Kaikissa malleissamme on vakiona sisälämpötila-anturi prosessien ohjaamiseksi.



Joustavuutta ja huippusuorituskykyä

Ideaali ratkaisu keittiöihin, joissa tilaa on rajallisesti, mutta joissa suorituskyvyn on oltava erinomaista. Erittäin joustava käyttö monikäyttöisten ritilätukien ansiosta, jotka sopivat niin GN-astioille kuin leivonnais-voillekin.



Turvallista ruokaa

Taatusti turvallisia ja laadukkaita elintarvikkeita - desinfiointinormien ja HACCP-standardin mukaisesti.

Nopeaa sulatusta



Sulata pakastettu ruoka kypsennysvalmiiksi turvallisesti, valvotussa ympäristössä. Kasvata tuottavuutta ajoittamalla sulatusjakso yön ajaksi.

Pöydänalusmalli sopii erinomaisesti pieneen keittiöön.



Vaivatonta toimintaa

Yhteydellisten toimintojen ansiosta voit nyt ohjata ja valvoa laitteesi tilaa, tallentaa HACCP-tietoja ja muokata joitain laiteparametreja etänä.



Tutustu Crosswise tehojäähdytys- pakastuslaitteisiimme

Crosswise tehojäähdytys-pakastuslaitteemme tarjoavat pitkäikäistä kestävyyttä. Erinomainen valinta niille, jotka etsivät luotettavaa ratkaisua, vuosiksi.



15/5 kg - 5 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x760x902 mm
Sähköteho - 0.73 kW

 Saatavilla R448-kylmäaineella*



25/15 kg - 5 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x760x902 mm
Sähköteho - 1.58 kW

 Saatavilla R448-kylmäaineella*



40/20 kg - 10 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x760x1644 mm
Sähköteho - 2.88 kW



80/40 kg - 10 GN 2/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
1000x955x1645 mm
Sähköteho - 3.96 kW



100/65 kg - 20 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
800x833x2232 mm
Sähköteho - 4.4 kW



Pöydänalusmallit - äärimmäistä joustavuutta pieniinkin ammattikeittiöihin



15/5 kg - 5 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x708x850 mm
Sähköteho - 0.73 kW

 Saatavilla R448-kylmäaineella*



25/15 kg - 5 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x708x850 mm
Sähköteho - 1.58 kW

 Saatavilla R448-kylmäaineella*

Mullista keittiötoimintosi
Crosswise tehojäähdytys-
pakastus-laitteella! Loistava
ratkaisu tehokkuuden
maksimoimiseen,
elintarviketurvallisuuden
parantamiseen ja ruoan
laadun säilyttämiseen.

*R452-kylmäaineenaasuvakiona

The OnE – yksi brändi, yksi kumppani

Electrolux Professional on luotettava kumppanisi, joka tekee työelämästäsi helpompaa, kannattavampaa ja kestävämpää. Joka päivä.

Olemme edelläkävijöitä kokonaisvaltaisten ja integroitujen ammattikeittiöratkaisujen suunnittelussa ja valmistuksessa - maksimoiden tuottavuutesi ja turvaten mahdollisimman alhaiset elinkaarikustannukset.

Rakenna ratkaisusi yrityksesi tarpeiden mukaan. Electrolux Professional tarjoaa kokonaisvaltaisen 360° palvelupaketin monipuolisilla ja räätälöitävillä ratkaisuilla, tuotteilla ja palveluilla.



ecostore^{HP} pakastinkaapit
Optimaalista elintarvikkeiden säilöntää ecostore^{HP} pakastinkaapeilla



Crosswise yhdistelmäuunit
Helppokäyttöisyyttä ja korkeaa suorituskykyä, erinomaisilla kypsennystuloksilla



Trinity Pro
Viipaloitimet, kuutioi, raasta, leikkaa tai sekoita. Käden käänteessä.

Voit luottaa alkuperäisten huolellisesti testattujen lisävarusteiden ja kulutustarvikkeiden nopeaan toimitukseen ja turvallisuuteen. Electrolux Professionalin asiantuntijat varmistavat niiden kestävyden, suorituskyvyn ja käyttöturvallisuuden.



Liitäntäsarja



Ritilä (ruostumaton teräs)



Pyöräsarja



2-sensorinen lämpötila-anturi

Essentia. Yhteistyössä sinua varten. Missä ja milloin tahansa.

Essentia vie asiakaspalvelun uudelle tasolle. Essentia huoltopalvelu-kokonaisuutemme tukee sinua monipuolisilla ratkaisuilla ja palveluilla, turvaten laitteidesi tehokkaan ja kannattavan toiminnan – koko niiden eliniän ajan.

Räätälöitävä Essentia- huoltopalvelukokonaisuutemme tarjoaa sinulle tarvitsemaasi tukea ja hoitaa prosessejasi luotettavan huoltoliikiverkoston, räätälöityjen asiakaskohtaisten palvelujen valikoiman, kattavien määräaikaishuoltopakettien sekä innovatiivisen teknologian avulla.

Huoltosopimuksia joihin voit luottaa

Voit valita joustavista räätälöidyistä palvelupaketeista sopivimman liiketoimintasi tarpeiden mukaisesti. Kattavan huolto- ja palveluverkostomme avulla olemme aina valmiita tukemaan sinua.

Pidä laitteesi tehokkaina

Electrolux Professionalin käyttöohjeiden sekä suositusten mukaisen huollon järjestäminen on suositeltavaa mahdollisten ongelmatilanteiden välttämiseksi. Electrolux Professionalin huoltopalvelussa on tarjolla useita räätälöitäviä huoltopaketteja. Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä Electrolux Professionalin huoltopalveluun.





Erinomaisuus toimintamme keskiössä

Asiakkaidemme tarpeita ennakoimalla pyrimme erinomaisuuteen kaikessa toiminnassamme; innovaatioissamme, ratkaisuissemme sekä palveluissamme. Ja olemaan valittu kumppani, joka tekee asiakkaidemme työelämästä helpompaa, kannattavampaa ja kestävämpää. Joka päivä.

Erinomaista vastuullisuutta

- ❖ Kaikilla tehtaillamme on ISO 14001 -sertifikaatti.
- ❖ Kaikki ratkaisumme on suunniteltu kuluttamaan vähän energiaa, vettä ja puhdistusaineita sekä vähäpäästöisiksi.
- ❖ Viime vuosien aikana yli 70 % tuotteistamme on päivitetty ominaisuuksilla, jotka on suunniteltu asiakkaiden tarpeet ja ympäristö huomioiden.
- ❖ Tuotteemme noudattavat ROHS- ja REACH-asetuksia ja ovat yli 95 %-sti kierrätettävissä.
- ❖ Asiantuntijat ovat testanneet kaikki tuotteemme 100 %-sti.

Yhteystiedot

Electrolux Professional Oy
Lautatarhankatu 8 B
00580 Helsinki

Puhelinvaihde: +358 09 39611

ammattikeittiot electroluxprofessional.com

www.electroluxprofessional.com/fi

Seuraa meitä:

