



# Accessoires et Consommables Catalogue 2017

## Fours et Cellules de refroidissement





**10.000** techniciens professionnels et plus de **98.000** pièces détachées en stock prêtes à être livrées partout dans le monde en moins de **24 à 48** heures. Nous sommes toujours proches, toujours là pour vous.



**Une équipe internationale. Toujours présente avec vous.**



Votre satisfaction est notre satisfaction. Tout ce dont vous pouvez avoir besoin est toujours accessible grâce à un réseau mondial dédié au service client constitué de plus de 2.000 partenaires agréés dans plus de **149** pays.



Simplifiez-vous la tâche et augmentez la durée de vie de votre équipement avec l'original A&C.

**L'Original A&C vous garantit la meilleure performance :** il réduit la durée d'immobilisation de la machine et accroît sa rentabilité.



---

# Accessoires et Consommables

## Fours et Cellules de refroidissement

### Index

Grilles et plaques GN .....	4
Grilles et plaques pour rayons boulangerie.....	7
Grilles et plaques pour four à convection.....	8
Plaques en inox.....	10
Filtres .....	10
Cuisson sous-vide .....	11
Fumoirs .....	12
Systèmes de nettoyage .....	13
Traitement de l'eau .....	14
Couverture thermique pour rayonnages .....	15

# Grilles et plaques GN



### Plaques en alliage aluminium avec revêtement anti-adhésif

- ▶ Réduit jusqu'à 10% du temps de cuisson et jusqu'à 8% de la consommation énergétique
- ▶ Réduit de 2% la perte de poids de la matière première - 4% en comparaison avec les plateaux traditionnels
- ▶ Améliore la performance des cuissons

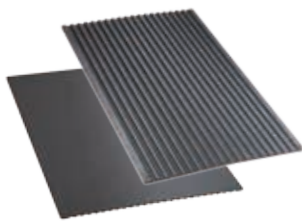
Code	GN	LxPxH (mm)
<b>OS1875</b>	GN 1/2	325x265x20
<b>OS1876</b>	GN 1/2	325x265x40
<b>OS1877</b>	GN 1/2	325x265x60



### Grill en aluminium avec revêtement anti-adhésif

- ▶ Idéal pour les steaks (sans préchauffage)

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>OS1878</b>	GN 1/1	530x325x12



### Plaque à frire anti-adhésive

- ▶ En alliage aluminium avec revêtement anti-adhésif.
- ▶ Pour différents types de cuisson : plaque double face avec une face nervurée pour griller et marquer, une face lisse pour cuire et toaster

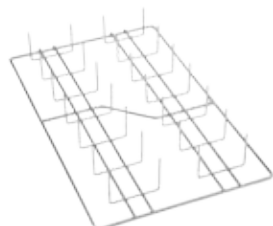
Code	GN	LxPxH (mm)
<b>OS1894</b>	GN 1/1	530x325x5



### Friteuse anti-adhésive pour les oeufs

- ▶ Plateau pouvant recevoir 8 oeufs, en alliage aluminium avec revêtement anti-adhésif pour la cuisson automatisée des oeufs ; peut également s'utiliser pour les crêpes, les hamburgers, les omelettes, les quiches et autres mets de forme arrondie.

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>OC8526</b>	GN 1/1	530x325x12



### Cuiseur pour pommes de terre

en AISI 304 pour 28 pommes de terre

Code	GN Size	LxPxH (mm)
<b>OS1992</b>	GN 1/1	530x325x85

### ⚠ Recommandation

- ▶ Utiliser des spatules en plastique pour prolonger la durée de vie du revêtement
- ▶ Laver uniquement dans lave-vaisselle à produits lessiviels liquides

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>OS1872</b>	GN 1/1	530x325x20
<b>OS1873</b>	GN 1/1	530x325x40
<b>OS1874</b>	GN 1/1	530x325x60

### ⚠ Recommandation

- ▶ Utiliser des spatules en plastique pour prolonger la durée de vie du revêtement
- ▶ Laver uniquement dans lave-vaisselle à produits lessiviels liquides

### ⚠ Recommandation

- ▶ Utiliser des spatules en plastique pour prolonger la durée de vie du revêtement
- ▶ Laver uniquement dans lave-vaisselle à produits lessiviels liquides

### ⚠ Recommandation

- ▶ Utiliser des spatules en plastique pour prolonger la durée de vie du revêtement
- ▶ Laver uniquement dans lave-vaisselle à produits lessiviels liquides

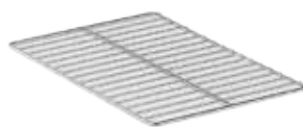
# Grilles et plaques GN



## Filet rigide pour baguette GN 1

En aluminium préformé, avec revêtement en silicone, idéal pour la cuisson des baguettes (contenance 4 pièces de 290g chacune)

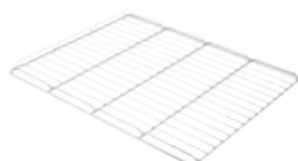
Code	GN	LxPxH (mm)
0C8525	GN 1/1	530x325x14



## Grilles pour fours en acier inoxydable AISI 304

Pour rôtir de grandes pièces, comme support pour des plats et des assiettes de formes irrégulières à régénérer

Code	GN	LxPxH (mm)
0S0868	GN 1/1	530x325x12



## Grilles pour four en inox AISI 304

Avec butées sur 3 côtés : 2 sur les longueurs et 1 sur la largeur ; convient pour fours à ouverture sur la largeur (LW)

Code	GN	LxPxH (mm)
003189	GN 2/1	530x650x12



## Panier à friture, set de 2 pièces

Panier à friture en AISI 304 ; idéal pour frire des morceaux congelés, préalablement frits de type bâtonnets (frites, nuggets de poulet, bâtons de crabe...)

Code	GN	LxPxH (mm)
0C6037	GN 1/1	530x325x40



## Grilles pour poulet

En AISI 304, idéal pour obtenir un effet doré à point et une cuisson juteuse grâce au positionnement des poulets sur la grille. 4 ou 8 poulets par grille.

Code	GN	LxPxH (mm)
0C7013	GN 1/2	265x325x140

Capacité : 4 poulets par grille

Code	GN	LxPxH (mm)
0S0869	GN 1/1	530x325x140

Capacité : 8 poulets par grille

# Grilles et plaques GN



## Plateaux en ASI 304 colecteurs de graisse

En acier inoxydable AISI 304 . idéal pour recueillir facilement et égoutter l'excès de graisse grâce à la gouttière d'écoulement en inox intégré. Inclut le plateau, le système d'écoulement et le couvercle.

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1752</b>	GN 1/1	580x340x40

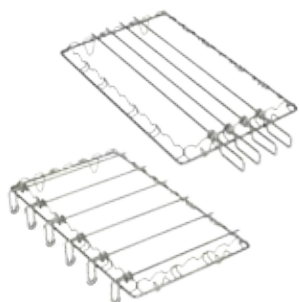
Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1993</b>	GN 1/1	580x340x100



## Plateau de cuisson boulangerie aluminium avec 2 bords GN 1/1

Pour la boulangerie

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0C8634</b>	GN 1/1	325x530x40



## Support universel pour broches avec broches

En AISI 304, idéal pour préparer tous types de kebab, grill tandoori, churrasco, yakitori et tout type de recette utilisant des broches.

Code	GN	LxPxH (mm)	Broches
<b>0S1747</b>	GN 1/1	530x325x55	4 longues

Code	GN	LxPxH (mm)	Broches
<b>0S1748</b>	GN 1/1	530x325x55	6 courtes

## Broches longues

Ensemble de 4 pièces

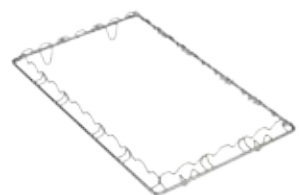


Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1750</b>	GN 1/1	240x615x10

## Broches courtes

Ensemble de 6 pièces

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1751</b>	GN 1/1	240x355x10



## Support de broche universel

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1749</b>	GN 1/1	240x355x55

# Grilles et plaques pour rayons / plateaux boulangerie



## Grille de four

En AISI 304, utilisable comme support pour plats et casseroles sans avoir besoin de retirer le plateau boulangerie

Code	LxPxH (mm)
0S1754	600x400x12



## Filet rigide pour baguettes

En aluminium perforé, revêtement en silicone, idéal pour la cuisson des baguettes (peut contenir jusqu'à 5 pièces de 600 mm de long maximum)

Code	LxPxH (mm)
0S0587	600x400x38



## Plateau perforé pour boulangerie/pâtisserie

En aluminium, idéal pour la cuisson des pâtisseries légères (ex. beignets)

Code	LxPxH (mm)
0S0588	600x400x20



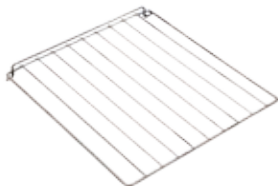
## Plaque pâtissière

en aluminium, idéale pour la boule pâte

Code	LxPxH (mm)
0S0936	600x400x20

# Grilles et plaques pour fours à convection

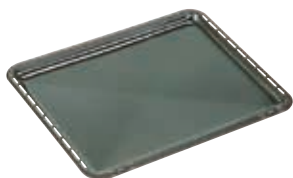
## Grille pour four FCF 2



Code	LxPxH (mm)
054846	325x325x20

## Plaque GN 2/3 pour four FCF2

En AISI 304, bords plats, capacité 2l / 4l



Code	GN	LxPxH (mm)	Capacité (l)
0S0901	GN 2/3	354x325x20	2
0S0926	GN 2/3	354x325x40	4

## Plaque émaillée GN2/3 pour fours FCF2

Code	GN	LxPxH (mm)	Capacité (l)
054845	GN 2/3	354x325x25	2

## Grill pour four inox en AISI 304

Avec 3 butées : 2 sur les côtés courts et 1 sur le côté long



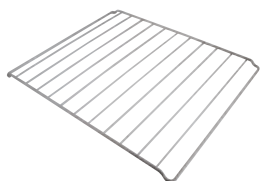
Code	GN	LxPxH (mm)
055428	GN 1/1	325x530x40

## Plateau émaillé pour boulangerie pour four FCF4



Code	LxPxH (mm)
0C3029	422x370x20
0C3028	422x370x33

## Grille pour four FCF 4



Code	LxPxH (mm)
0C3030	370x422x8

## Grille chrome pour fours FCF4

Code	LxPxH (mm)
054297	422x370x20



# Grilles et plaques pour fours à convection

## Contenant inox pour four

Pour fours combinés 3 GN ½



Code	GN	LxPxH (mm)
0KB698	GN 1/2	325x265x40

## Plateau perforé pour boulangerie

Pour fours combinés



Code	GN	LxPxH (mm)
0KI553	GN 1/2	325x265x40

## Plateau lisse pour boulangerie

Pour fours combinés



Code	GN	LxPxH (mm)
0KI275	GN 1/2	325x265x5

## Grille métallique

En acier inox AISI 304 pour fours combinés



Code	GN	LxPxH (mm)
0KD893	GN 1/2	325x265x5

# Plaques en inox

## Plaques lisses



Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1967</b>	GN 1/1	530x325x20
<b>0S1048</b>	GN 1/1	530x325x40
<b>0S1968</b>	GN 1/1	530x325x65

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1872</b>	GN 2/1	530x650x20
<b>0S1873</b>	GN 2/1	530x650x40
<b>0S1874</b>	GN 2/1	530x650x65

## Plaques perforées



Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1971</b>	GN 1/1	530x325x20
<b>0S1972</b>	GN 1/1	530x325x40
<b>0S0899</b>	GN 1/1	530x325x65

Code	GN	LxPxH (mm)
<b>0S1969</b>	GN 2/1	530x650x20
<b>0S1970</b>	GN 2/1	530x650x40
<b>0S1232</b>	GN 2/1	530x650x65

# Filtres



## Filtres à graisse

Recommandés pour les cuissons grasses afin de faciliter les opérations de nettoyage. Lavable au lave-vaisselle.

Code	Taille du four	LxPxH (mm)
<b>006310</b>	6 GN 1/1	450x360x30



## Filtres à graisse

Recommandés pour les cuissons grasses afin de faciliter les opérations de nettoyage. Lavable au lave-vaisselle.

Code	Taille du four	LxPxH (mm)
<b>005918</b>	10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 20 GN 1/1 - 20 GN 2/1	620x490x100

► Remarque : pour fours 20 GN, utiliser 2 pièces



## Filtres à graisse

Recommandés pour les cuissons grasses afin de faciliter les opérations de nettoyage. Lavable au lave-vaisselle. Conçus exclusivement pour fours traversants

Code	Taille du four	LxPxH (mm)
<b>003774</b>	10 GN 1/1 - 10 GN 2/1 transversal	580x450x80
<b>056044</b>	20 GN 1/1	483x598x51
<b>056045</b>	20 GN 2/1	678x598x51

► Remarque : pour fours 20 GN, utiliser 2 pièces

# Cuisson sous-vide



## Sonde USB pour cuisson sous-vide

Idéale pour la cuisson sous-vide pour garantir la bonne température à coeur sans affecter le vide dans la poche. Diamètre 1mm x 60mm de longueur, aiguille coupée en diagonale pour éviter de briser le vide au moment de l'insertion.

Convient uniquement pour Touchline air-o-steal et air-o-convect

Code	GN	LxPxH (mm)
0C8514	tous	160x170x90

## Ruban adhésif pour sonde de cuisson



Code	Quantité	LxPxH (mm)
0S1827	lot de 57 pièces	30 x 50 x 12

## Poches à vide

Pour températures de 0 à 115 degrés Celsius. Epaisseur 85 microns.



Code	Quantité	Dimensions (mm)
0S1532	100 pièces	150x300
0S1523	100 pièces	200x300
0S1524	100 pièces	250x400

Code	Quantité	Dimensions (mm)
0S1525	100 pièces	300x450
0S1526	100 pièces	400x500
0S1527	100 pièces	400x600

## Sondes pour fours

Utilisées pour fours à convection transversaux



Code	Description	Dimensions (mm)
0S0668	Sonde pour fours 6-10 GN 1/1	675x Ø 4
0TTH54	Sonde pour fours 10 GN 2/1	1300x Ø 4
0TTAV7	Sonde pour fours 20 GN 1/1-2/1	1122x Ø 4

# Fumoirs



## Fumoir Volcano

En AISI 304. Pour cuisiner et fumer le poisson, le porc, la volaille, le fromage, le pain, les légumes (par utilisation de copeaux de bois et épices séchées)

Cuisson à basse température avec goût fumé. La quantité de fumée produite peut être ajustée (modèle déposé @EPO)

Code	Fours compatibles	LxPxH (mm)
OS1753	tous	220x220x85



## Charbon pour fumoir Volcano

Recommandé pour 5 utilisations

- ▶ charbon de bois
- ▶ combustion douce sans éclats
- ▶ durée de combustion 4-5 heures
- ▶ recommandé pour 15 chauffes

Code	Description	Poids
OS2159	Morceaux de charbon pour fumoir	3 kg



## Copeaux de bois à utiliser pour le fumoir Volcano

**Chêne** : parfait pour les côtes, la viande rouge, le porc, le poisson et les fumaisons fortes

**Noyer** : doux à fort, fort goût de bacon. Parfait pour le porc, le jambon et le boeuf

**Erable** : goût fumé, moelleux et légèrement doux/sucré. Parfait pour le porc, la volaille, le fromage et le petit gibier à plumes

**Cerisier** : parfait pour la volaille, le porc et le boeuf

Code	Description	Poids
OS1714	Chêne	450 g
OS1716	Erable	450 g

Code	Description	Poids
OS1715	Noyer	450 g
OS1717	Cerisier	450 g



## Chalumeau

Code	Description
OS1919	chalumeau



**Expérimentez  
la touche fumée**  
Regardez notre vidéo

# Systeme de nettoyage



## ExtraStrong Clean for oven

Détergent pour fours avec système de nettoyage automatique. Paquet de 4 bidons x 5 litres

Code	Description
<b>OS1192</b>	Paquet de 4 bidons de 5 l chacun

## ExtraStrong Rinse for oven

Aide au rinçage pour fours avec système de nettoyage automatique. Paquet de 4 bidons de 5 litres.

Code	Description
<b>OS1193</b>	Paquet de 4 bidons de 5 l chacun



## Support pour bacs de détergents

Idéal pour maintenir les détergents hors sol

Code	Fixation	LxPxH (mm)
<b>OS0867</b>	Fixation murale	160x152x162

Code	Fixation	LxPxH (mm)
<b>OS0866</b>	Sur la base du four	152x219x458



## Unité vaporisateur externe rétractable

Avec support de flexible rétractable à la base, à l'extérieur du four, inclut le kit de fixation sur le four

Code	Fours compatibles	LxPxH (mm)
<b>006696</b>	Toute gamme	300x250x120



## Unité vaporisateur externe

Inclut un support à monter sur la paroi externe du four

Code	Fours compatibles	Longueur (mm)
<b>OS0662</b>	tous	2000



## Unité vaporisateur externe

poignée avec crochet

Code	Fours compatibles	Longueur (mm)
<b>OS0354</b>	tous	2000

# Traitement de l'eau



## Filter de purification QUELL avec débitmètre

Kit avec débitmètre. Recommandé pour fours 6 GN 1/1 et 10 GN 1/1 à faible utilisation de vapeur.

Code	Description	Utilisation vapeur
<b>OS1630</b>	Purity C500 Quell; recommandé pour 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1	faible
<b>OS1631</b>	Purity C1100 Quell; recommandé pour 10 GN 1/1	moyenne

Code	Description
<b>OS1056</b>	Cartouche de recharge pour Purity C500 QUELL
<b>OS1708</b>	Cartouche de recharge pour Purity C1100 QUELL



## Filter de purification STEAM avec MDU

Code	Description	Utilisation vapeur
<b>OS1632</b>	Purity STEAM 450; recommended for all range	faible
<b>OS1633</b>	Purity STEAM 600; recommended for all range	moyenne
<b>OS1634</b>	Purity STEAM 1200; recommended for all range	élevée

Code	Description
<b>OS1635</b>	Cartouche de recharge pour Purity STEAM 450
<b>OS1636</b>	Cartouche de recharge pour Purity STEAM 600
<b>OS1637</b>	Cartouche de recharge pour Purity STEAM 1200



## Adoucisseur d'eau automatique pour fours

Adoucisseur d'eau en cas de forte concentration en calcium

Code	Four	Connection électrique	Puissance (kW)	LxPxH (mm)
<b>002454</b>	Tous modèles et tailles	220/230V 1N 50/60 Hz	0,04	250x480x540

## Désinfectant en résine

Pour adoucisseur d'eau



Code	LxPxH (mm)
<b>002453</b>	280x160x80

## Résine cationique

résine cationique pour tous les adoucisseurs à résine



Code	Description
<b>OS2191</b>	Paquet de 5 kg (lt 6,14)
<b>OS2192</b>	Paquet de 10 kg (lt 12,28)
<b>OS0333</b>	Paquet de 25 kg (lt 30,71)

# Couverture thermique pour rayonnages



## Couverture thermique pour rayonnages

Idéale pour maintenir le plat au chaud jusqu'à 30 minutes.

Mise en place facilitée par languettes - lavable - utilisation sanitaire approuvée ETL.

Code	Four	LxPxH (mm)
0S1994	10 GN 1/1	390x660x720



## Couverture thermique pour rayonnages

Idéale pour maintenir le plat au chaud jusqu'à 30 minutes.

Mise en place facilitée par languettes - lavable - utilisation sanitaire approuvée ETL.

Code	Four	LxPxH (mm)
0S1995	10 GN 2/1	2225x2165x720



## Couverture thermique pour rayonnages

Idéale pour maintenir le plat au chaud jusqu'à 30 minutes.

Mise en place facilitée par languettes - lavable - utilisation sanitaire approuvée ETL.

Code	Four	LxPxH (mm)
0S1996	20 GN 1/1	385x660x1560



## Couverture thermique pour rayonnages

Idéale pour maintenir le plat au chaud jusqu'à 30 minutes.

Mise en place facilitée par languettes - lavable - utilisation sanitaire approuvée ETL.

Code	Four	LxPxH (mm)
0S1997	20 GN 2/1	625x785x1550



Découvrez l'Excellence Electrolux  
et partagez notre expertise sur  
[www.professional.electrolux.fr](http://www.professional.electrolux.fr)

## Excellence Avec l'environnement à l'esprit

Les solutions professionnelles d'Electrolux correspondent parfaitement aux besoins des clients, y compris dans les domaines de la fiabilité, de l'efficacité, des coûts et de la durabilité. Les produits sont les meilleurs en termes de qualité - durabilité et faible coût de fonctionnement. Certaines installations fonctionnent depuis plus de 40 ans!

- ▶ Toutes les usines Electrolux Professionnel sont certifiées ISO 14001.
- ▶ Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont conçues pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et de détergent et pour de faibles émissions dans l'environnement.
- ▶ Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont les meilleures de sa catégorie en termes de qualité, pour une longue durée de vie avec les coûts de fonctionnement les plus bas.
- ▶ Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont ROHS et REACH-conformes et recyclables à plus de 95%.
- ▶ Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont qualitativement testées à 100% et toutes les fonctions sont vérifiées par des techniciens experts
- ▶ Au cours des cinq dernières années, plus de 70% des solutions Electrolux professionnelles ont été mises à jour en tenant compte des besoins des clients et du respect de l'environnement.
- ▶ Electrolux Professionnel soutient un programme d'économie d'énergie spécifique pour réduire la consommation énergétique de ses usines de production.

