

Retour au croustillant

SpeeDelight : la restauration rapide n'aura
jamais été aussi délicieuse



Vous parlez...

Nous voulons accroître notre productivité tout en offrant des encas au goût unique, grâce à des solutions professionnelles, intuitives et performantes.

Nous devons :

- ▶ **améliorer la capacité de travail** de sorte à ne plus se sentir bousculé pendant le coup de feu
- ▶ **mettre notre temps à profit**, en faisant de lui notre allié
- ▶ **offrir des encas sains et délicieux de manière rapide et efficace**, en gardant un côté croustillant à l'extérieur, chaud et moelleux à l'intérieur
- ▶ **suivre nos performances en temps réel** en mettant à profit les données et commentaires de notre équipe



...nous écoutons

Electrolux Professional s'est tenue à l'écoute des **entreprises comme la vôtre** et a mis au point une solution plus rapide et plus efficace que jamais. Notre stratégie naît de vos besoins : ensemble, nous pouvons révolutionner votre entreprise afin qu'elle se démarque, dans une optique d'amélioration de l'efficacité de votre chaîne de valeur ainsi que l'**accroissement de votre rentabilité**.



Rapide

Servez un encas idéal en moins d'une minute et faites progresser votre entreprise.



Écologique

et écoénergétique
Consommation d'énergie réduite de 60 % grâce au mode d'économie d'énergie innovant. Économique et bénéfique pour l'environnement.



Facile

Pas de temps à perdre avec les procédés compliqués : votre personnel a besoin d'une solution novatrice qui rend le déroulement des tâches fluide et simple.



Intelligent

Profitez d'une interaction continue avec les autres points de vente et utilisez les données pour améliorer vos performances.



SpeeDelight

Un maximum de goût en un temps record

SpeeDelight est la nouvelle solution professionnelle pour les entreprises dynamiques : il s'agit d'un appareil doté de la **première et unique combinaison de trois technologies de cuisson directe et indirecte**. Servez des repas délicieux en un clin d'œil : plus que des encas, il vous offre une expérience gustative complète.

Vitesse : accroissement du chiffre d'affaires

SpeeDelight fait passer votre entreprise à un niveau supérieur : une vitesse record en comparaison avec les performances d'une presse à sandwich traditionnelle.

Qualité gustative : alléchant et sain, un régal pour tous les sens

L'excellence réside dans chaque détail : épaisseur, croustillant, marquage par contact, goût et saveur. Tout est réussi à chaque fois.

Variété de menus : tous les palais seront satisfaits

SpeeDelight élabore une large gamme de préparation : sandwichs, croque-monsieur, tacos, pizzas, pâtisseries et bien plus encore. De multiples programmes en une solution unique.

Simplicité : finis les soucis pour vous ou votre personnel

Simplicité et confort caractérisent SpeeDelight à toutes les étapes : de l'installation à l'utilisation en passant par l'entretien quotidien. De plus, un service complet d'assistance à la clientèle vous est proposé.

Connexion : intégration durable avec votre espace de travail

Avec sa conception attrayante et sa connexion intelligente 24/7, SpeeDelight s'intègre parfaitement à votre système de gestion de la cuisine, tandis que sa technologie écologique préserve l'environnement.

« Il met en valeur mon côté créatif, et les clients reviennent sans cesse »

Il est difficile de créer des recettes originales lorsqu'il est déjà difficile de ne pas faire attendre la clientèle du fait de la ruée vers le déjeuner. Grâce aux programmes de **cuisson flexibles** et à l'**incroyable rapidité** de SpeeDelight, je peux servir chaud une quesadilla, un sandwich ou une pizza tout en veillant à ce que mes clients se sentent les bienvenus. Comme ils aiment la qualité de la nourriture et l'atmosphère détendue, ils reviennent toujours. Je peux cuisiner et servir avec le sourire, et j'ai hâte d'essayer de nouvelles recettes !

M. SMITH
Propriétaire idéal de SpeeDelight



Une avancée révolutionnaire vers la réussite

Qualité constante

Les résultats sont excellents et faciles à reproduire grâce à une technologie de pointe infaillible.

Un menu sur le pouce qui se distingue

La solution Electrolux Professional répond à votre besoin : réaliser l'avancée qui distinguera votre entreprise des autres.

Retour au croustillant

La qualité à tous les niveaux

Grâce aux **trois systèmes de cuisson** innovants du Speedelight, les encas sont toujours parfaitement croustillants à l'extérieur et chauds à l'intérieur. La plaque se stabilise avec la **pression adéquate** et **s'ouvre automatiquement** lorsque votre encas est prêt. **Rien n'est fait au hasard** : vous recevez exactement ce qui est indiqué sur votre menu, **à chaque fois**.



La cuisson parfaite pour chaque couche

Avec **Triple Play**, Speedelight combine la cuisson directe (plaques de contact) et deux types de cuisson indirecte (infrarouge et micro-ondes) : les ingrédients froids et mal cuits appartiennent désormais au passé...

Plaque supérieure ajustable

La plaque se positionne à la bonne hauteur, en fonction de la préparation : que vous fassiez une pizza, une pâtisserie ou des paninis, **Perfect Squeeze** s'adapte à chaque en-cas.

Rien ne brûlera, quoi qu'il arrive

La fonction **Has Your Back** ouvre automatiquement le couvercle lorsque votre encas est prêt. Détendez-vous : le repas ne brûlera pas.

Menus hors du commun pour tous les goûts

Avec Speedelight, servez une **nourriture saine et délicieuse**. Ses programmes de cuisson sont parfaitement adaptés à de nombreux styles de restauration, y compris **la cuisine street food et les spécialités locales**. Créez de nouveaux encas et guidez vos clients dans l'univers infini du goût.

Des encas sucrés et salés pour votre plaisir

Programmes automatiques et personnalisés : l'écran LED vous permet de ne pas perdre le fil en affichant le minuteur et le programme sélectionné.

Flexibilité totale pour chaque cuisine

Distinguez-vous au travers d'une nourriture excellente, quelle que soit votre spécialité. Grâce à la fonction **Idea Matcher** (jusqu'à quatre programmes/phases de cuisson différentes), vous pouvez désormais combiner vos aliments préférés.



SpeeDelight : le second souffle

SpeeDelight vous permet de combiner **vitesse, qualité et créativité** : gagnez du temps lorsque vous cuisinez et devenez incontournable dans le domaine des affaires.

Triple Play

Triple Play, une performance culinaire incomparable

Des encas dignes d'un chef grâce à la combinaison de 3 technologies de cuisson : **les plaques de contact, le rayonnement infrarouge et les micro-ondes.**

Vos en-cas :
croustillants à l'extérieur
et parfaitement chauds à l'intérieur.



Has Your Back

Has Your Back pour une finition sans problème

Appuyez sur le bouton et votre travail est terminé : **le couvercle se soulève automatiquement** lorsque votre encas est prêt.

Vos en-cas :
rien ne brûlera, vous êtes donc libre
et vous pouvez vous occuper de vos clients.



Perfect Squeeze

Perfect Squeeze, une pression intelligente

La **plaque supérieure** opère une pression adéquate en tenant compte de l'épaisseur de votre **préparation.**

Vos en-cas :
dites adieu aux sandwichs
trop aplatis ou pas assez croustillants.

Idea Matcher

Idea Matcher, une interface source d'inspiration

Avec SpeeDelight, vous pouvez donner libre cours à votre imagination grâce à un éventail de **programmes personnalisables** qui démarrent en appuyant d'un simple clic.

SpeeDelight : surprenez-les par votre rapidité

SpeeDelight émerveillera tout le monde, vous comme vos clients : de **délicieux encas parfaitement striés** sont prêts en moins de temps qu'il n'en faut.

Les plaques de contact et le rayonnement infrarouge atteignent 100 à 250° C et la partie à cœur du produit, 60° C, en un instant.

Grâce à cette combinaison unique, vous obtenez **un sandwich parfaitement chaud en moins d'une minute : trois fois plus rapide qu'une presse standard !**

Servez des encas parfaits en très peu de temps et optimisez désormais votre temps durant le service.

3 FOIS
PLUS RAPIDE



1 minute
pour
IMPRES-
SIONNER !

Cuisson rapide

Cuisine raffinée et incroyablement rapide.

Service en toute sécurité

Le couvercle s'ouvre automatiquement lorsque votre encas est prêt. Il ne vous reste plus qu'à servir et recommencer !

Facilité d'utilisation

La poignée et le mécanisme de verrouillage de SpeeDelight sont conçus pour s'ouvrir facilement. Ainsi, vous pouvez cuisiner encore plus rapidement.



La cuisine créative n'a jamais été aussi facile

Avec SpeeDelight, la simplicité est à portée de main : grâce à une installation **plug-and-play** et un panneau de commande convivial, il ne nécessite **aucune hotte aspirante** et les plaques antiadhésives sont faciles à nettoyer.

Réalisez toutes les expériences que vous désirez : votre imagination est votre seule limite.

Que vous serviez **un ou plusieurs sandwiches**, ils seront tous parfaits.

EXCELLENT
À CHAQUE FOIS



Un minimum d'effort pour une performance optimale

La simplicité est le maître mot : aucune expérience ou compétence particulière n'est requise. Il en est de même pour la régularité : obtenez chaque fois une qualité parfaite indépendamment de l'utilisateur de la machine.

Entretien simple

La plaque de cuisson et les filtres de ventilation amovibles ainsi que la conception simplifiée permet un accès et un nettoyage faciles.



SpeeDelight : Innovation complète

Unique en son genre au travers
de ses incroyables caractéristiques :



Technologie écologique

Le **Mode économie d'énergie** exclusif est bénéfique pour l'environnement et pour votre bilan. Adoptez une attitude écologique et fermez le couvercle lorsque la notification de mise en veille s'affiche : SpeeDelight économise jusqu'à **60 % d'énergie** !



Facilité d'entretien

L'accès rapide aux composants internes facilite la maintenance, outre la visite sur place de l'un de nos milliers de techniciens professionnels. Utilisation et entretien sûrs et pratiques.

Simplicité et ergonomie

Speedelight s'installe rapidement et ne nécessite pas de hotte aspirante ou d'espace supplémentaire sur les côtés. Cela signifie que vous pouvez le placer n'importe où sur votre comptoir ! Ses caractéristiques ergonomiques comprennent des bords lisses, une bonne stabilité, un couvercle avec une presse ajustable intégrée et un écran extra-large.

Tous les chiffres relatifs à la rapidité, la consommation d'énergie et l'économie d'argent ont été calculés sur la base des tests effectués par l'équipe du laboratoire de recherche et développement d'Electrolux Professional.



Connexion intelligente 24/7

SpeeDelight est bien plus qu'une machine autonome : il s'intègre parfaitement à votre système de gestion des points de vente afin que vous puissiez exploiter pleinement les flux de données.

Imaginez que vous possédez une chaîne de restauration rapide : grâce au port USB et à la connexion wi-fi, vous pouvez suivre, mettre à jour et partager des menus de cuisson à l'aide d'un appareil mobile quelconque ; échangez à distance sur les recettes, les programmes et les performances ; et surveillez toute alerte ou mauvais fonctionnement. Restez en contact avec vos points de vente, qu'ils se trouvent de l'autre côté de la ville ou non.

SpeeDelight révolutionnera votre entreprise

Laquelle est la vôtre ?

SpeeDelight est la **solution ingénieuse** pour tous ceux qui travaillent dans le secteur de la vente des encas : **pubs et bars, restauration rapide, cafés et points de vente** dont le but est de servir de la nourriture raffinée en un temps record. Offrez une expérience exceptionnelle en matière de dégustation d'encas qui attire de nouveaux clients et multiplie votre chiffre d'affaires.

Un éventail de choix : plus il y en a, mieux c'est

Des menus variés pour différentes entreprises de restauration.
SpeeDelight : l'alliance de la qualité et de la créativité, peu importe votre style !

Un régal pour les yeux

SpeeDelight a un design ergonomique et élégant. Montrez-le à vos clients et surprenez-les en cuisinant des encas spéciaux, juste sous leurs yeux. Il s'installe partout et est de bon goût dans tous les sens du terme.

Restez en phase avec votre équipe

Échangez à distance avec tous vos points de vente au sujet de recettes, de programmes et de performances. Votre monde à portée de main : SpeeDelight relie les points de vente et aide votre entreprise à exploiter pleinement son potentiel.

Rencontrez nos amis et regardez comment
SpeeDelight les a rendus plus heureux que jamais !



PUBS
ET BARS

RESTAURATION
RAPIDE

CAFÉS

POINTS
DE VENTE

Pubs et bars

De magnifiques sandwiches pour accompagner votre sélection de bières.

Avec Speedelight en cuisine, rendez votre menu gastronomique : **même votre personnel le plus inexpérimenté** peut devenir une équipe de grands chefs prêts à ravir la clientèle. Les clients aimeront vos sandwiches et voudront en essayer de nouveaux. Avec **Triple Play** et **Perfect Squeeze**, vos plats croustillants et délicieux feront de votre établissement une référence !



« Speedelight me laisse tout le temps dont j'ai besoin pour préparer des sandwiches élaborés et découvrir de nouvelles recettes. Les clients viennent dans mon pub pour discuter, boire une bière locale et goûter à l'un de mes croustillants sandwiches. La qualité de mon menu a rendu mon entreprise florissante. Quel est le sandwich préféré de mes clients ?
Le **steak Philly de Black Angus.** »

Retrouvez la recette à la page 18.

Restauration rapide

Une qualité plus créative en un temps record.

Speedelight est la solution pour les **entreprises qui désirent se développer rapidement** : laissez-vous surprendre par sa rapidité et ses hautes performances, sa durabilité économique et environnementale, sa multifonctionnalité et sa facilité d'utilisation. Chacune de ses fonctions vous aidera à optimiser le déroulement de vos tâches : Les trois technologies de cuisson de la fonction **Triple Play** garantissent une vitesse record, tandis que la fonction **Has Your Back** vous évite de recommencer des sandwiches brûlés. Combinez un service rapide avec une qualité supérieure et profitez pleinement du temps gagné.



« Dans mon restaurant où la rapidité est de mise, je recherchais une solution qui faciliterait la tâche à mon personnel. Speedelight est stupéfiant : Il dispose de nombreuses fonctionnalités et prépare de délicieux plats rapidement. Mon équipe est détendue et efficace à présent. Parmi les spécialités locales favorites, nous avons le **wrap végétarien au houmous.** »

Retrouvez la recette à la page 18.

Café shops

Incitez-les à revenir avec des pâtisseries inoubliables.

Aidez vos clients à se détendre, sans les faire attendre longtemps. SpeeDelight peut révolutionner votre menu et améliorer la gestion de vos ressources. Pour vous démarquer de vos concurrents, vous avez besoin d'une solution innovante facile à installer, à utiliser et à entretenir.

Avec la fonction **Has Your Back**, vous êtes sûr que ce que vos préparations ne brûleront pas. Alors, allez-y, appuyez sur le bouton et servez quelques commandes de café. Avec SpeeDelight, tout est sous contrôle.



« Les clients viennent ici parce qu'ils aiment notre café. Pour compléter notre menu petit-déjeuner, nous avons eu besoin du SpeeDelight. Même si nous ne sommes que des baristas et non des chefs, il est facile à utiliser et permet d'attirer de nouveaux clients. Déguster notre **breakfast sandwich** est une belle façon de commencer sa journée. »

Retrouvez la recette à la page 19.

Point de vente

Une qualité gastronomique pour tous les plats locaux que vous proposez.

Vos clients s'attendent-ils à une large **gamme de plats savoureux** ?

Rendez-les heureux grâce à SpeeDelight. L'interface **Idea Matcher** fera ressortir votre côté créatif grâce à des boutons de démarrage rapide prévus pour une série de programmes. Même vos clients gastronomes seront heureux de goûter à vos paninis, vos burritos frais et vos pizzas végétariennes.

Vous réalisez tout ce qu'ils souhaitent !



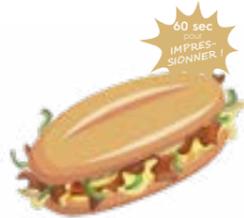
« J'ai ouvert mon commerce pour offrir une alternative aux plats à emporter classiques et proposer des plats créatifs à base d'ingrédients de qualité. Avec ses programmes de cuisson flexibles, SpeeDelight était tout simplement ce dont j'avais besoin pour me lancer. Goûtez à ma **pizza au fromage de chèvre et aux champignons**. »

Retrouvez la recette à la page 19.

SpeeDelight a de quoi séduire tout le monde

Quel est votre snack préféré ?

Pubs et bars



Steak Philly de Black Angus

Type de pain : pain à hotdog.
Ingrédients : Rôti de boeuf de Black Angus, oignons caramélisés, poivrons verts et fromage provolone
Prêt en : 60 sec.
En une heure, vous pouvez en servir : 50 à 55.



Restau- ration rapide



Wrap végétarien et au houmous

Type de pain : wrap.
Ingrédients : houmous, jeunes pousses d'épinards, poivrons rouges, oignons rouges et tranches d'avocat
Prêt en : 40 sec.
En une heure, vous pouvez en servir : 70 à 75.



SpeeDelight est parfait pour une variété de recettes et de menus : voici quelques idées qui vous permettront de fidéliser votre clientèle.

Avez-vous un type de plat que vous aimez ? Partagez-le avec nous et d'autres fans de SpeeDelight !

Visitez notre site Internet et nos réseaux sociaux afin de **découvrir plus d'idées** pour les sandwiches, burritos, tacos, pizzas et bien plus encore. Avec SpeeDelight en cuisine, votre clientèle n'aura plus à attendre pour obtenir quelque chose de croustillant, de délicieux et de nouveau !

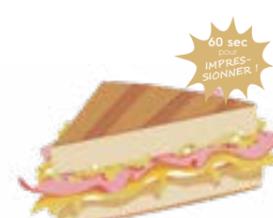
 facebook.com/electroluxprofessionalfrance

 instagram.com/electroluxprofr

 twitter.com/electroluxProFR

 electroluxprofessional.com

Café shops



Breakfast sandwich

Type de pain : brioche.
Ingrédients : œufs pochés ou brouillés, jambon, fromage cheddar, mayonnaise.
Prêt en : 60 sec.
En une heure, vous pouvez en servir : 50 à 55.



Point de vente



Pizza blanche au fromage de chèvre et aux champignons

Ingrédients : pâte à pizza, mozzarella, fromage de chèvre, shiitake ou autres champignons.
Prêt en : 90 sec.
En une heure, vous pouvez en servir : 35 à 40.

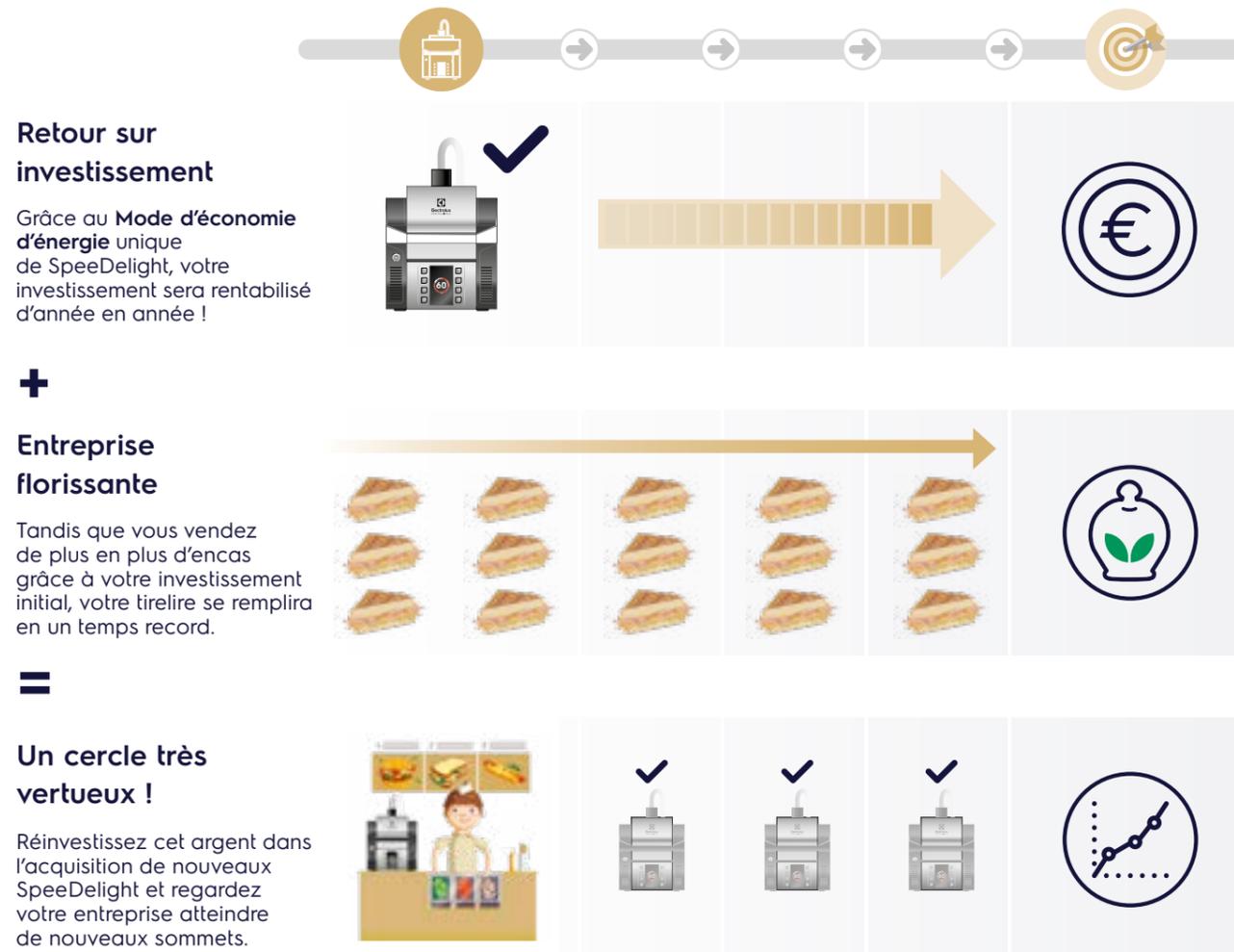


Avec SpeeDelight, économisez de l'argent pour investir dans votre futur



Imaginez que vous possédez une entreprise de restauration rapide servant 180 sandwiches en moyenne par jour, 7 jours sur 7 et 10 heures par jour. SpeeDelight consomme moins de la moitié de l'électricité utilisée par les autres appareils dotés de systèmes à micro-ondes, ce qui représente des **économies considérables** : plus de **500 €* au cours d'une année** ! Quelle valeur cela représente-t-il pour vous en terme de bénéfice ? Pendant que vous travaillez, SpeeDelight travaille pour vous et votre futur : vous récupérez rapidement votre investissement et pouvez même acheter de nouveaux SpeeDelight à mesure que votre activité grandit et s'étend.

*Contactez Electrolux Professional pour plus de détails.



Accessoires et matériel pour la maintenance de base

Ce kit permettra de maintenir votre SpeeDelight en bon état, de sorte qu'il réalise ce qu'il fait de mieux :



Brosse

pour nettoyer les miettes de pain sur le grill et les surfaces de cuisson.



Spatule

pour déposer et enlever les encas de la surface de cuisson



Racleur

pour enlever les résidus restés collés sur les deux surfaces de cuissons



Plaque en Téflon amovible

pour un entretien facile



Feuille de cuisson

pour garder la plaque inférieure propre



Protection en silicone

pour protéger la vitre lorsque vous nettoyez la plaque supérieure



Solutions de nettoyage

pour nettoyer les parties extérieures.



Rapid Grease

à utiliser spécialement à des températures élevées.

Essentia

Une équipe à votre service, à tout moment, à vos côtés.



Essentia est **au cœur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur-mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de services accrédités**, **10 000 ingénieurs de service** présents dans plus de **149 pays**, et la gestion de plus de **170 000 pièces détachées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et nous nous engageons à vous apporter un support indéfectible grâce à un **réseau de service unique** qui **facilitera votre vie professionnelle**.

Des équipements toujours performants

Une maintenance correcte, **conformément aux manuels et aux recommandations Electrolux Professional**, joue un rôle essentiel pour éviter tout dysfonctionnement inattendu. **Le service client Electrolux Professional** propose plusieurs **offres de services sur mesure**. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez contacter votre **partenaire de service homologué Electrolux Professional**.

Des contrats de service qui méritent votre confiance

Vous pouvez choisir des **formules de services flexibles et sur-mesure**, selon les besoins de votre structure, couvrant une variété de services d'assistance et de maintenance.



OnE, votre assistant numérique

Connectez votre SpeedDelight **OnE**, la plateforme en ligne d'Electrolux Professional, et obtenez de précieuses informations qui vous aideront à optimiser vos performances et à améliorer l'efficacité de votre entreprise.



Optimisation de votre activité

Electrolux Professional **OnE** vous permet de piloter à distance vos opérations. Ce gain de temps vous permet de vous concentrer sur les missions essentielles de votre activité.



Maximisation des bénéfices

Electrolux Professional **OnE** vous aide à réduire la consommation et à la ramener au minimum, tout en optimisant votre rendement. Vous maximisez ainsi vos marges.



Hausse de votre performance

Electrolux Professional **OnE** vous apporte l'éclairage nécessaire pour mieux organiser votre flux de production, améliorer la productivité et la qualité des résultats, et répondre aux normes qualité les plus strictes.



Temps de fonctionnement accru de votre équipement

Electrolux Professional **OnE** vous aide à planifier la maintenance juste au bon moment, pour garantir une durée de fonctionnement maximale tout en réduisant les coûts générés par les pannes imprévues.

Un univers de solutions numériques vous facilitant et vous aidant à **développer votre entreprise**. Bénéficiez d'un éventail croissant de services conçus rien que pour vous.



L'Excellence est au coeur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



electroluxprofessional.com

Electrolux Professional
10 avenue du Stade de France
93210 SAINT DENIS
Tél. : 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001.
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

