



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Cook&Chill**  
**Accessori e**  
**consumabili**  
**Catalogo 2020**

[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

# Essentia

Teamed to serve you.  
Anytime, anywhere

Per rendere più  
semplice e redditizia  
la vita lavorativa dei  
nostri clienti.



# Indice

Detergenza per lavaggio automatico .....	4
Griglie e teglie GN .....	6
Griglie e teglie per bakery - pastry .....	10
Conservazione sottovuoto.....	11
Affumicatore e accessori.....	15

# Detergenza per lavaggio automatico



## C23 Cleaning powder

Detergente in polvere in bustine monouso per forni SkyLine

Detergente professionale per forni di nuova generazione con sistema di lavaggio automatico. Indicato per tutte le tipologie di acqua

Codice	Confezione
0S2392	1 fusto da 100 bustine da 65 gr. cad



## C24 Enzymatic powder

Detergente ENZIMATICO in polvere in bustine monouso per forni SkyLine.

Detergente professionale per forni di nuova generazione con sistema di lavaggio automatico. Adatto a tutte le tipologie di acqua

Codice	Confezione
0S2393	1 fusto da 100 bustine da 65 gr. cad



## C25 Rinse & Descale tab

Brillantante e disincrostante 2in1 in pastiglie monouso per forni Skyline

Brillantante e disincrostante 2in 1 professionale in pastiglie monouso per forni di nuova generazione con sistema di lavaggio automatico. Adatto a tutte le tipologie di acqua

Codice	Confezione
0S2394	1 fusto da 50 pastiglie da 30gr. cad

### Dosaggi consigliati:

Tipo di sporco	Quantità di bustine detergente C23 o C24	Quantità di pastiglie brillantante/disincrostante C25
Soft	1	1
Medium	2	1
Strong	3	1
Extra Strong	4	1

# Detergenza per lavaggio automatico



## C20 Extra Strong Detergent for ovens

detergente per forni con sistema di lavaggio automatico.

Codice	Confezione
0S2282	1 confezione da 2 taniche da 5L



## C21 Extra Strong Rinse aid for ovens

brillantante per forni con sistema di lavaggio automatico.

Codice	Confezione
0S2283	1 confezione da 2 taniche da 5L

## Supporto metallico a muro

per taniche da 5l



Codice	Compatibilità
0S2347	adatto per 0S2282 e 0S2283



## Supporto per tanica detergente

da agganciare alla base aperta

Codice	Compatibilità
0S2559	adatto per 0S2282 e 0S2283

# Griglie e teglie GN



## Teglia in alluminio con rivestimento antiaderente

- ridurre il tempo di cottura fino al 10% e il consumo di energia fino all'8%
- ridurre il calo peso dei cibi del 2-4% rispetto ai metodi tradizionali, ottenendo cibi più succosi
- migliorare le operazioni

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S1875	GN 1/2	325x265x20
0S1876	GN 1/2	325x265x40
0S1877	GN 1/2	325x265x60

## ⚠ Attenzione

- si raccomanda di utilizzare spatole di plastica al fine di allungare la vita dello speciale rivestimento
- si consiglia di non lavare la teglia nella lavapentole a granuli

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S1872	GN 1/1	530x325x20
0S1873	GN 1/1	530x325x40
0S1874	GN 1/1	530x325x60



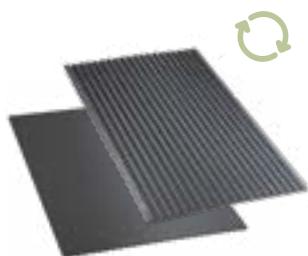
## Griglia in alluminio con rivestimento antiaderente

ideale per migliorare la cottura delle bistecche (non è necessario preriscaldare la griglia)

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S1878	GN 1/1	530x325x12

## ⚠ Attenzione

- si raccomanda di utilizzare spatole di plastica al fine di allungare la vita dello speciale rivestimento
- si consiglia di non lavare la teglia nella lavapentole a granuli



## Piastra liscia/rigata in alluminio con rivestimento antiaderente

per varie esigenze di cottura: doppio uso della piastra, dal lato rigato per grigliare e dal lato liscio per varie cotture al forno e tostature.

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S1894	GN 1/1	530x325x5

## ⚠ Attenzione

- si raccomanda di utilizzare spatole di plastica al fine di allungare la vita dello speciale rivestimento
- si consiglia di non lavare la teglia nella lavapentole a granuli



## Teglia per uova in alluminio con rivestimento antiaderente

per 8 uova con rivestimento antiaderente. Ideale per un processo automatico di cottura delle uova; può essere usata anche per pancake, hamburger, omelette, quiche e altro cibo di forma tonda.

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0C8526	GN 1/1	530x325x12

## ⚠ Attenzione

- si raccomanda di utilizzare spatole di plastica al fine di allungare la vita dello speciale rivestimento
- si consiglia di non lavare la teglia nella lavapentole a granuli

## Griglia per patate in acciaio AISI 304

per 28 patate

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S1992	GN 1/1	530x325x85



# Griglie e teglie GN



## Teglia per baguette con rivestimento in silicone GN 1/1

in alluminio forato con rivestimento in silicone.  
Ideale per la cottura di 4 pezzi di baguette da 290gr l'uno

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0C8525	GN 1/1	530x325x14

0S0868



## Griglia forno GN 1/1 in acciaio AISI 304

adatta per supporto a contenitori irregolari o piatti da riscaldare

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S0868	GN 1/1	530x325x12

003189



## Griglia forno GN 2/1 in acciaio AISI 304

con alzatina su 3 lati: 2 sui lati lunghi e 1 sul lato corto; adatta per forni longitudinali

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
003189	GN 2/1	530x650x25



## Cesti per friggere GN 1/1 in acciaio AISI 304

ideali per friggere cibi surgelati precotti (patatine fritte, bocconcini di pollo, chele granchio); set 2pz

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0C6037	GN 1/1	530x325x40



## Griglie per polli in acciaio AISI 304

ideale per ottenere una perfetta doratura ed eccellenti risultati di cottura grazie alla distribuzione dei polli nella griglia: 4 o 8 polli per griglia.

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)	Carico
0C7013	GN 1/2	265x325x140	4 polli
0S0869	GN 1/1	530x325x140	8 polli



## Griglia per anatre

PNC 922362

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)	Carico
0S2480	GN 1/1	530x325x258	8 anatre

# Griglie e teglie GN



## Griglia antiaderente forata a rombi

ideale per bistecche alla griglia, migliora la cottura e non è necessario il preriscaldamento

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S2513	GN 1/1	530x325x14



## Teglia per cotture tradizionali

ideale per brasati, ragù e altre cotture tradizionali

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S2514	GN 1/1	530x325x100



## Teglia antiaderente per ciclo disidratazione

ideale per: disidratare frutta e verdure senza utilizzare carta da forno

Codice	dim. GN	LxP (mm)	Altezza
0S2515	GN 1/1	530x325	20 mm
0S2516	GN 1/1	530x325	piatta



## Bacinella raccolta grassi GN 1/1 in AISI 304

ideale per una facile raccolta dei grassi grazie al particolare tubo di scarico integrato in acciaio inox. Incluso il tubo di scarico e il coperchio.

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S1752	GN 1/1	530x325x40

altezza 40mm

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S1993	GN 1/1	530x325x100

altezza 100mm



## Teglia pasticceria GN 1/1 in alluminio

con due bordi per panetteria-pasticceria

Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0C8634	GN 1/1	530x325x10

# Griglie e teglie GN

## Griglia spiedo universale GN 1/1 in AISI 304

ideale per la preparazione di tutti i tipi di kebab, tandoor grill, churrasco, yakitori e qualsiasi altro tipo di cottura con gli spiedi.



Codice	dim. GN	LxPxH (mm)	Spiedi
0S1747	GN 1/1	530x325x55	4 spiedi lunghi



Codice	dim. GN	LxPxH (mm)	Spiedi
0S1748	GN 1/1	530x325x55	6 spiedi corti

## Spiedo lungo

set 4pz



Codice	LxPxH (mm)
0S1750	615x5

## Spiedo corto

set 6pz



Codice	LxPxH (mm)
0S1751	352x5

## Griglia spiedo universale GN 1/1 in AISI 304

non compresi gli spiedi



Codice	dim. GN	LxPxH (mm)
0S1749	GN 1/1	530x325x55

# Griglie e teglie per bakery - pastry



## Griglia forno in acciaio AISI 304

da utilizzare come supporto per contenitori

Codice	LxPxH (mm)
0S1754	600x400x12



## Teglia per baguette con rivestimento antiaderente

in alluminio forato con rivestimento in silicone; ideale per la preparazione di 5 pz di baguette con lunghezza max. 600 mm

Codice	LxPxH (mm)
0S0587	600x400x38



## Teglia forata piana per panificazione/pasticceria

in alluminio; ideale per la pasticceria "leggera" da forno (es. bigné)

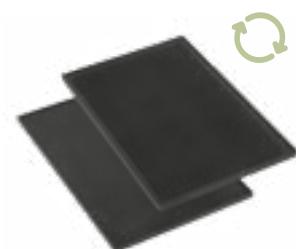
Codice	LxPxH (mm)
0S0588	600x400x20



## Teglia liscia piana per panificazione/pasticceria

in alluminio, ideale per la panificazione e la pasticceria

Codice	LxPxH (mm)
0S0936	600x400x20



## Piastra liscia/rigata in alluminio con rivestimento antiaderente

per varie esigenze di cottura: doppio uso della piastra, dal lato rigato per grigliare e dal lato liscio per varie cotture al forno e tostature.

Codice	LxPxH (mm)
0S2585	600x400x20

# Conservazione sottovuoto



## Buste LISCE per CONSERVAZIONE sottovuoto - spessore 90 micron

- ▶ per confezionatrici a campana
- ▶ adatte per temperature comprese tra -40° + 40°C
- ▶ ideale per: funghi secchi, wuerstel/affettati, formaggio tenero (tipo emmental), carne fresca senza ossa, filetto di pesce, verdure crude, verdure cotte, molluschi/crostacei sgusciati, noci sgusciate, frutta fresca, legumi cotti, spezie

Codice	Formato (mm)	Pz.
0S1500	200x300	100
0S1503	250x350	100
0S1504	250x400	100
0S1501	300x400	100

Codice	Formato (mm)	Pz.
0S1505	300x500	100
0S1506	350x450	100
0S2472	400x500	50
0S1507	400x600	100



## Buste LISCE per CONSERVAZIONE sottovuoto - spessore 140 micron

- ▶ per confezionatrici a campana
- ▶ adatte per temperature comprese tra -40° + 40°C
- ▶ ideale per: salame intero, trancio stagionato con/senza spigoli, formaggio stagionato in pezzo, carne fresca con ossa, pesce intero con spine, pesce intero senza spine, molluschi/crostacei, noci con guscio, frutta secca, legumi crudi

Codice	Formato (mm)	Pz.
0S1531	150x300	100
0S1508	200x300	100
0S1509	200x400	100
0S1510	250x350	100
0S1511	250x400	100

Codice	Formato (mm)	Pz.
0S1512	300x400	100
0S1513	300x500	100
0S1514	350x450	100
0S1515	400x500	50
0S1516	400x600	50



## Buste GOFFRATE per CONSERVAZIONE sottovuoto - spessore 105 micron

- ▶ per confezionatrici ad aspirazione esterna
- ▶ adatte per temperature comprese tra -40° + 40°C

Codice	Formato (mm)	Pz.
0S1517	200x300	100
0S1518	250x400	100
0S1519	300x400	100

Codice	Formato (mm)	Pz.
0S1520	300x500	100
0S1521	400x500	50
0S1522	400x600	50

# Conservazione sottovuoto

## Buste LISCE per COTTURA sottovuoto - spessore 90 micron

- per confezionatrici a campana
- Adatte per temperature comprese tra -40° + 121°C



Codice	Formato (mm)	Pz.	Codice	Formato (mm)	Pz.
0S1532	150X300	100	0S2474	300x400	100
0S1523	200x300	100	0S1526	400x500	100
0S2473	250x350	100	0S1527	400x600	100

## Buste GOFFRATE per COTTURA sottovuoto - Spessore 105 micron

- per confezionatrici ad aspirazione esterna
- adatte per temperature comprese tra -40° + 121°C



Codice	Formato (mm)	Pz.
0S2476	150X300	50
0S2477	200x300	50
0S2478	250x350	50
0S2479	300x400	50

## Sonda USB per cottura sottovuoto

- ideale per la cottura sottovuoto, assicura che la corretta temperatura del prodotto venga raggiunta con precisione senza danneggiare il sacchetto
- 1 mm di diametro, 60 mm di lunghezza e con uno speciale ago a punta diagonale, progettato per evitare la rottura del sacchetto
- da usare con nastro adesivo in silicone cod. 0S1827
- disponibile solo per forni air-o-steam Touchline ed air-o-convect Touchline



Codice	LxPxH (mm)
0C8514	160x170x90

## Nastro adesivo in silicone per cottura sottovuoto

- da usare con sonda USB



Codice	Quantità	LxPxH (mm)
0S1827	Set di 57 pezzi	30x50x12

## Kit spillone per forni

adatto per forni a convezione cross wise



Codice	Descrizione	Dim.spillone (mm)
0S0668	Spillone per forni 6-10 GN 1/1	675x Ø 4
0S2343	Spillone per forni 10 GN 2/1	1300x Ø 4
0S2344	Spillone per forni 20 GN 1/1-2/1	1122x Ø 4

# Conservazione sottovuoto



## Bacinelle inox con coperchio per la conservazione in sottovuoto

► temperatura massima tenuta coperchi: 90°C

Codice	Descrizione	GN	LxP (mm)	H (mm)	Pz.
0S1533	Bacinella inox con coperchio in Tritan™	1/1	530 x 325	100	1
0S1534	Bacinella inox con coperchio in Tritan™	1/1	530 x 325	150	1
0S1535	Bacinella inox con coperchio in Tritan™	1/2	325 x 265	100	1
0S1536	Bacinella inox con coperchio in Tritan™	1/2	325 x 265	150	1
0S1537	Bacinella inox con coperchio in Tritan™	1/3	325 x 175	100	1
0S1538	Bacinella inox con coperchio in Tritan™	1/3	325 x 175	150	1



## Coperchio in Tritan™ con guarnizione per bacinelle inox

► temperatura massima tenuta coperchi: 90°C

Codice	Descrizione	GN	LxP (mm)	Pz.
0S2616	Coperchio in Tritan™ per bacinelle inox	1/1	530 x 325	1
0S2617	Coperchio in Tritan™ per bacinelle inox	1/2	325 x 265	1
0S2618	Coperchio in Tritan™ per bacinelle inox	1/3	325 x 175	1



## Coperchio in acciaio con guarnizione per bacinelle inox

► temperatura massima tenuta coperchi: 90°C

Codice	Descrizione	GN	LxP (mm)	Pz.
0S2619	Coperchio in acciaio per bacinelle inox	1/1	530 x 325	1
0S2620	Coperchio in acciaio per bacinelle inox	1/2	325 x 265	1



## Kit tubo per vuoto esterno con manicotto

completo di raccordo ad attacco rapido (0S2609)

Codice	LxPxH (mm)	Pz.
0S2608	L= 1350mm; Ø 22 mm est. Ø 16mm int.	1

## Raccordo da 1/4" con innesto ad attacco rapido

compatibile con confezionatrici Electrolux Professional, Dito Sama

Codice	Descrizione	Pz.
0S2609	incluso in 0S2608	1



# Conservazione sottovuoto



## Piano in inox inclinato per macchine da banco

per confezionamento sottovuoto di liquidi, completo di angolare di regolazione

Codice	LxPxH (mm)	Compatibile con	Pz.
650009	280x230x100	6 - 8 - 10 m <sup>3</sup> /h	1
650010	445x420x89	20 m <sup>3</sup> /h	1
650011	620x590x86	40 m <sup>3</sup> /h	1



## Tavolette in polietilene

Codice	LxPxH (mm)	Pz.
0S1543	310x230x25	1
0S1539	450x380x30	1
0S1540	550x465x30	1
0S1541	620x580x30	1



## Rotolo etichetta adesiva per alte temperature per stampante HACCP

Codice	Dimensioni	Pz.
0S2188	57mm x 12m	1

# Affumicatore e accessori



## Affumicatore Volcano in AISI 304

ideale per:

- ▶ l'affumicatura di pesce, carne di maiale, di pollo, di manzo, formaggio, verdure, pane (utilizzando trucioli di legno e spezie essiccate)
- ▶ la cottura a bassa temperatura con il tipico sapore dell'affumicatura
- ▶ La quantità di fumo desiderata può essere regolata (design registrato @ EPO)

Codice	Compatibile con	LxPxH (mm)
0S1753	tutti i forni	220x220x85



## Carbone per affumicatore Volcano

- ▶ realizzato con polvere di carbonella vegetale di marabù cubano e agglomerante amido di mais e acqua
- ▶ prodotto naturale e bio
- ▶ non genera scintille
- ▶ durata 4-5 ore
- ▶ raccomandato per 15 carichi

Codice	Descrizione	Peso
0S2159	Carbonella per smoker	3 kg



## Pellets in legno da usare come essenza per affumicatore Volcano, ad uso alimentare

**Carrubo americano:** uno dei sapori preferiti del panorama Texano, infonde alla carne un robusto sapore di affumicato. Ideale per bovino, pollame e pesce.

**Noce nord americano:** dal gusto forte, si presta all'utilizzo su molti tipi di carne. Ideale per bovino, pollame, suino e verdure.

**Acero zuccherino:** leggero e con un retrogusto dolce. Ideale per bovino, suino, panificazione/torte e verdure.

**Ciliegio:** dall'aroma ricco ed intenso, il ciliegio è l'ideale per l'amante dell'affumicatura. Ideale per bovino, pollame, suino e panificazione/torte.

**Melo:** offre una profumazione dolce e leggera che enfatizza le carni delicate. Ideale per pollame, suino, panificazione/torte e verdure.

Codice	Descrizione	Peso
0S2602	Essenza Carrubo	450 g
0S2603	Essenza Noce	450 g
0S2604	Essenza Acero	450 g

Codice	Descrizione	Peso
0S2605	Essenza Ciliegio	450 g
0S2606	Essenza Melo	450 g



## Bruciatore gas

adatto all'accensione del carbone nell'affumicatore

Codice	Descrizione
0S1919	Bruciatore gas



Sperimenta  
il gusto affumicato  
vai al video



Excellence is central to everything we do.  
By anticipating our customers' needs, we strive for  
Excellence with our people, innovations, solutions and services.  
To be the OnE making our customers' work-life easier,  
more profitable – and truly sustainable every day.

Follow us on



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Eccellenza

### con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

