

Eccellenza, ogni giorno.

Cottura Modulare e-XP 700 & 900



Indice

Le vostre richieste, la nostra soluzione	3
Da "Affidati all'esperienza" a "Eccellenza, ogni giorno"	4
Innovazione che guida e ispira ogni giorno	6
La vostra attività è la Ristorazione Veloce?.....	8
Avete un Ristorante con Servizio Completo?	10
Avete una cucina ad alta produttività?	12
Piani ad induzione tuttasuperficie	14
Piani ad induzione	16
Friggitrici ad alta produttività	18
Friggitrici ^{HP} OptiOil	19
Cuocipasta elettrici con riempimento automatico	20
Cuocipasta a gas ed elettrici	21
Fry Top ^{HP} NitroChrome ³	22
Fry Top al cromo lucido e spazzolato	23
Griglie PowerGrill ^{HP} elettriche	24
Griglie PowerGrill ^{HP} a gas	25
Cucine a gas ^{HP}	26
Brasiere ribaltabili	28
Brasiere multifunzioni	29
Base Ref-Freezer Icy Hot	30
Una cucina che poggia su basi solide	31
Design essenziale con facilità di pulizia	32
Riconoscimenti e certificazioni	33
Essentia: il cuore dell'assistenza clienti	34

Le vostre richieste...

Cerchiamo una soluzione che ci garantisca un'efficienza straordinaria nel tempo, ci semplifichi la vita e renda il lavoro più piacevole per tutti gli operatori. Abbiamo bisogno di versatilità per utilizzare più tecniche di cottura.

Abbiamo bisogno di prestazioni di cottura ottimali in spazi ridotti, così come in cucine ad alta produttività, senza dimenticare le esigenze degli chef e delle loro brigate che ricercano semplicità ed efficienza.



...la nostra soluzione

Con oltre 200 modelli su due linee di prodotti, con profondità di 700 mm e 900 mm, offriamo la massima flessibilità e adattabilità a qualsiasi tipologia di cucina, con la priorità assoluta dell'efficienza energetica.



Semplicità straordinaria

Tutto è più semplice. Risultati sempre perfetti grazie a soluzioni uniche con controllo preciso e automatico.



Personalità esclusiva

Una gamma completa di soluzioni performanti e versatili in grado di adattarsi a qualsiasi tipo di spazio in cucina per la massima qualità ed efficienza.



Potenza estrema

Potenza, produttività e flessibilità. Per gestire facilmente più menù, in quantità illimitate e soddisfare le esigenze di tutti i clienti.



Alta redditività

Soluzioni innovative per un'elevata efficienza e risparmio. Consumi ridotti e bassi costi di gestione.

Da "Affidati all'esperienza" a "Eccellenza, ogni giorno"

Era il 1908 quando Axel Wenner-Gren, fondatore di Electrolux, parlò per la prima volta di innovazione.

È passato più di un secolo, ma la nostra missione è rimasta immutata: valorizzare le competenze, la passione e l'innovazione per guidare l'evoluzione delle cucine professionali.»

Con anni di esperienza alle spalle abbiamo lanciato la gamma XP, nata dalla genialità e dalla dedizione di cinque generazioni di chef, ridefinendo il concetto di cucina modulare.

Vi presentiamo e-XP: il prossimo passo verso il futuro.

Un nuovo capitolo che eleva la modularità e l'induzione a nuovi livelli, offrendo soluzioni ad alte prestazioni, versatili e progettate per ispirare.

Grazie a decenni di esperienza nel settore della ristorazione professionale, **siamo stati i pionieri della tecnologia ad induzione** e oggi continuiamo a essere leader in soluzioni innovative che coniugano precisione, affidabilità ed efficienza, ottimizzando al contempo energia, tempi e risultati.



"Eccellenza, ogni giorno" riflette questa filosofia: sostenere gli chef nelle loro sfide quotidiane e trasformare la tecnologia in risultati costanti e tangibili.

E non offriamo solo l'induzione.

"Siamo leader nel settore".

E continueremo nel percorso innovazione - per dare potere agli chef, ispirare la creatività e offrire l'eccellenza - ogni singolo giorno.

Innovazione che guida e ispira ogni giorno

Con la gamma e-XP, il futuro della cottura modulare prende forma attraverso nuove soluzioni progettate per potenziare la creatività ed elevare le prestazioni.

Una nuova generazione di soluzioni elettriche, create per rendere le cucine professionali più intuitive, sostenibili e stimolanti, ogni giorno.



Piano ad induzione tuttasuperficie

Libertà totale: posiziona le pentole
dove vuoi, senza limiti.



Cuocipasta con riempimento automatico

Grazie alle tecnologie intelligenti, il
nuovo cuocipasta si occupa di tutto il
resto, così che gli chef possano dare
spazio alla creatività e alla
perfezione in ogni piatto.

Friggitrici con OptiOil^{HP}

Alta produttività, gusto croccante e
risparmio intelligente: friggitori che
garantiscono l'eccellenza nel piatto e
l'efficienza dietro le quinte.



La vostra attività è la Ristorazione Veloce?



Velocità, flessibilità, affidabilità

Wok ad induzione ad alta potenza da 5 kW: velocità massima ed efficienza energetica.

Piano ad induzione con portaspezie: per avere le spezie a portata di mano e rendere uniche le vostre pietanze!

Fry Top al cromo spazzolato: per la cottura di diversi tipi di cibi con la massima efficienza.

Scaldapatate: un'eccellente attrezzatura per mantenere i cibi fritti alla temperatura ideale per poi essere serviti.



e-XP 700

Il cuocipasta con riempimento automatico è dotato di un display digitale per un controllo preciso e offre la massima tranquillità agli chef, garantendo una qualità costante.

Superfici lisce e piani di lavoro stampati e arrotondati per una facile e veloce pulizia.

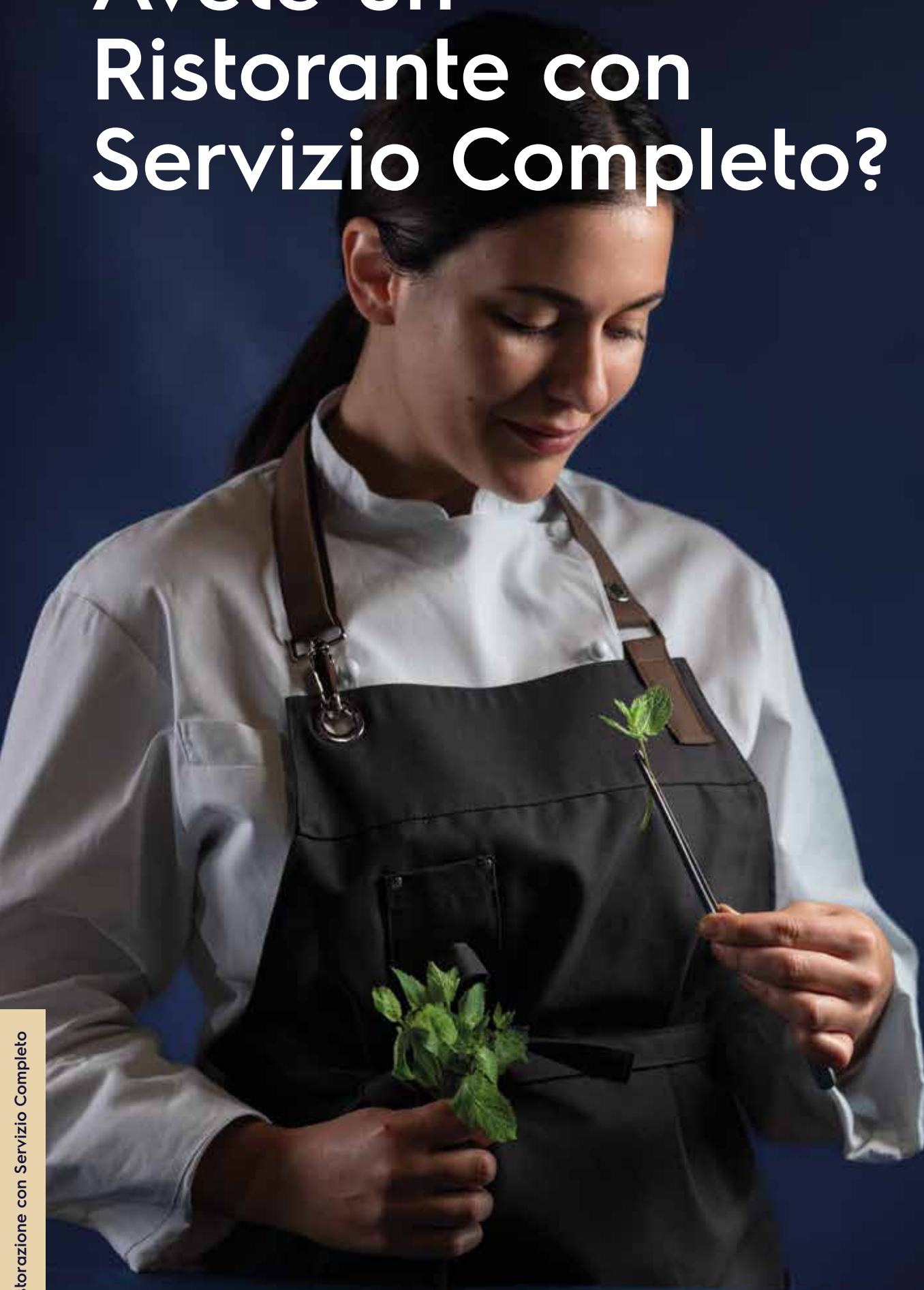
Piano di cottura ad induzione frontale ad alte prestazioni **da 5 kW (per ogni zona)**, perfetto per la cottura frontale.

Friggitrice con OptiOil^{HP}: con un display digitale per un facile controllo. Un'esclusiva soluzione compatta che garantisce velocità, qualità costante e flessibilità, di volta in volta.



Diverse tipologie di installazione, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina.

Avete un Ristorante con Servizio Completo?



Esalta ogni piatto

Fry Top al cromo lucido:
per la cottura di diversi
tipi di cibi con la massima
efficienza.

PowerGrill^{HP} il sistema di riscaldamento
a irraggiamento a gas evita la
carbonizzazione dei cibi. Nella
versione elettrica è dotata di un
innovativo sistema di riscaldamento
progettato per risparmiare energia e
facilitare la pulizia.



Cuocipasta con riempimento automatico con un display intuitivo per una maggiore visibilità e controllo. Il riempimento automatico dell'acqua garantisce un funzionamento semplice e risultati di cottura costanti.

Piano ad induzione tuttasuperficie: interfaccia intuitiva per la massima visibilità e gestione. Flessibilità totale nel posizionare le pentole senza limiti, migliorando la creatività in cucina senza compromessi di spazio.

Friggitrice con OptiOil^{HP}:
display digitale, alta produttività e sistema di filtraggio olio avanzato con pompa integrata.

Colonnina acqua con flussometro per misurare e visualizzare i litri di acqua versati in una pentola.

Brasiera multifunzionale:
offre la massima flessibilità di utilizzo come fry top, brasiera, pentola o bagnomaria.



Diverse tipologie di installazione, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina.

Avete una cucina ad alta produttività?



Valorizza ogni servizio



Diverse tipologie di installazione, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina.

Piano ad induzione tuttasuperficie

La tecnologia ad induzione è sinonimo di **precisione**, **efficienza** e controllo totale nelle cucine professionali, offrendo prestazioni immediate e sostenibili che migliorano ogni fase del lavoro. Il suo design favorisce prestazioni di cottura costanti, massima efficienza energetica e un ambiente di lavoro sempre sotto controllo.

Qualsiasi pentola, di qualsiasi dimensione, ovunque sul piano.

Con l'induzione tuttasuperficie è possibile offrire un menu più vario e flessibile.

Un passo oltre la sostenibilità

La tecnologia ad induzione garantisce un'**efficienza energetica** del **90%** e crea un ambiente di lavoro più confortevole riducendo in modo significativo le emissioni di calore in ambiente.

Massima flessibilità

L'induzione tuttasuperficie: la risposta alle esigenze degli chef, che garantisce sia il controllo della potenza che della temperatura, per una gestione della cottura flessibile ed estremamente precisa.”





4 zone, 4 manopole e 4 display digitali. Un controllo immediato e intuitivo per un'esperienza di cottura superiore.



**Potenza o temperatura?
Libertà di scegliere**

Precisione a portata di mano

Seleziona l'impostazione ideale per ogni piatto - da 30 °C a 250 °C o livelli di potenza da 1 a 30 per ogni zona. Grazie al controllo preciso della temperatura e della potenza, gli chef ottengono sempre risultati di cottura perfetti e costanti.

A partire da 7 cm: la libertà in cucina non ha confini.

Flessibilità superiore

Progettato per adattarsi anche alle pentole più piccole, fino a 7 cm di diametro. La stessa superficie, possibilità infinite: una versatilità straordinaria che libera la creatività in ogni cucina professionale.

Mezzi moduli e moduli interi

Il piano ad induzione tuttasuperficie è disponibile in due configurazioni: un modulo intero con 4 zone di cottura o un mezzo modulo con 2 zone di cottura, per adattarsi alle esigenze di ogni tipo di cucina. Entrambe le opzioni sono indipendenti su un vano chiuso e sono disponibili **solo nella gamma 900.**

Piano ad induzione Semplicità, con classe

Efficienza e sostenibilità: il supporto ideale per ogni cucina.

Piano ad induzione^{HP}

Veloce ed efficiente. La soluzione ideale per un servizio espresso e a basso consumo energetico.



Controllo preciso della potenza

Controllo perfetto per qualsiasi esigenza di cottura grazie al regolatore di potenza che consente di lavorare con un basso livello di energia per una cottura delicata o a piena potenza per un servizio espresso.

Ideale per: Ristorazione
con Servizio Completo



Ideale per: Cucina ad
Alta Produttività



Un ambiente di lavoro ottimizzato, una pulizia più semplice.

La superficie in vetroceramica si riscalda solo a contatto diretto con le pentole ad induzione, garantendo un ambiente di lavoro **efficiente e confortevole**, facile da pulire e da mantenere.

Veloce ed efficiente

Poiché l'energia riscalda esclusivamente il fondo della pentola, la temperatura desiderata viene raggiunta più rapidamente e la dispersione di calore si riduce al minimo, garantendo un effetto antiaderente, una pulizia più semplice e un ambiente di lavoro più confortevole.

Riduci i costi energetici fino al 20% *

Efficienza immediata

Prestazioni elevate ed efficienza energetica avanzata: la sinergia che massimizza ogni processo produttivo. Maggiore efficienza energetica grazie alla tecnologia ad induzione rispetto ai modelli a infrarossi*.

*Procedure di test secondo la norma ASTM F1521, utilizzando il tipo di pentola più adatto per garantire la massima efficienza.



Piano ad induzione^{HP} con portaspeszie

Scoprite il piacere di unire efficienza e gusto, insieme, in perfetta armonia.



Ideale per: Ristorazione Veloce



A portata di mano tutto ciò che occorre per “aromatizzare” e rendere uniche le vostre ricette.

Un piano cottura orizzontale con due zone ad induzione frontali (da 5kW ciascuna) e una base con 6 contenitori gastronorm (1/9 GN). Ideale per la cottura frontale e la preparazione di salse. La base con contenitori gastronorm è dotata di scarico di troppopieno che può essere utilizzato per inserire il ghiaccio se si desidera mantenere gli ingredienti refrigerati.

Wok ad induzione^{HP}

Per esprimere al massimo la vostra creatività. La scelta perfetta per preparare verdure, piatti etnici e “spadellare” cibi veloci.



Ideale per: Ristorazione Veloce



Wok ad induzione da 5kW

Una zona ad induzione ad alta potenza da 5kW consente una cottura veloce e dei risultati ottimali.

Robusta piastra concava in vetroceramica

Una robusta piastra concava in vetroceramica progettata e modellata per alloggiare Wok ad induzione.

Friggitrici ad Alta Produttività

Ideale per:
Ristorazione Veloce



Soluzioni per la frittura efficienti, progettate per ridurre i costi, mantenendo un'elevata produttività.



**Alta produttività +
Massima efficienza
= Maggiore profitto**

Il riscaldamento ultrarapido e il veloce recupero della temperatura garantiscono prestazioni di alto livello.

**Produttività oraria fino a 38 kg*
di patate**

* Test secondo la norma ASTM F1361 -
Friggitrici a pieno carico modelli ^{HP} da 23 litri.

Vasca a forma di V

La vasca a forma di V è dotata di una zona fredda in cui la degradazione dell'olio è ridotta al minimo, prolungandone la durata e migliorando la pulizia. Gli elementi riscaldanti esterni garantiscono la facilità di pulizia.



**Scegliere la friggitrice da
23 litri ^{HP} (900XP) per:**

Funzione di cottura automatica*

La funzione di cottura automatica brevettata, permette di friggere lotti di diverse dimensioni adattando automaticamente il ciclo di cottura alla quantità di cibo da preparare. È possibile memorizzare fino a 5 programmi, per agevolare l'operatore e lavorare in modo più rapido e costante.

BREVETTATO*
(EP3125644B1 e relativa categoria)

Sistema di filtraggio avanzato

Il sistema di filtraggio avanzato rimuove i più piccoli residui di cibo permettendo di utilizzare l'olio più a lungo. Ciò comporta risparmi concreti e una sensibile riduzione dell'impatto ambientale.

**Scegliere la friggitrice da
15 litri ^{HP} (700XP) per:**

Sistema di sollevamento automatico dei cestelli

Dotato di 2 sollevatori controllabili indipendentemente.

Controllo programmabile

Dotato di 5 programmi diversi (5 temperature e 2 tempi di sollevamento per ogni programma).

Friggitrici OptiOil^{HP}

Massima produttività e risultati di frittura impeccabili – tutto in un'unica soluzione.



Prestazioni elevate e risultati sempre costanti, con un utilizzo ottimizzato dell'olio – anche nelle cucine più compatte.

Produttività oraria fino a 66 kg* di patate

* Test secondo la norma ASTM F1361 – Friggitrici a pieno carico modelli OptiOil^{HP} 2x15 litri.



Fino al 50%* di risparmio olio grazie al sistema di filtraggio avanzato con l'utilizzo di filtri in carta

Segnalatore livello olio

All'operatore viene segnalato di effettuare il rabbocco tempestivamente, garantendo una qualità di frittura costante, servizio dopo servizio.

Sistema di controllo intuitivo

Il nuovo display digitale e la manopola, offrono una visibilità migliorata e una gestione delle impostazioni più immediata e precisa.

* Basato su test interni

Cuocipasta elettrici

Estremamente versatile, non solo per la pasta, ma anche per carne bollita, verdure, patate, riso, cereali e molto altro.



Cuocipasta con riempimento automatico: continuità operativa senza interruzioni

Riempimento automatico dell'acqua

Il riempimento automatico mantiene sempre il livello dell'acqua ottimale, garantendo risultati costanti e una produttività senza interruzioni. Semplificare le attività quotidiane significa ottimizzare il tempo, ridurre i fermi operativi e supportare gli chef con un'esperienza di lavoro più fluida, servizio dopo servizio.

Sistema di controllo intuitivo

Il nuovo display digitale e la manopola, offrono una visibilità migliorata e una gestione delle impostazioni più immediata e precisa.



Cuocipasta automatico (700XP)

Alte prestazioni garantite grazie al potente sistema di riscaldamento a infrarossi posizionato sotto la vasca da 20 litri.

Grazie al **Rapid System**, un boiler integrato che fornisce acqua calda in vasca, è possibile assicurare

i migliori risultati di cottura, incrementare la produttività e risparmiare energia.

Il **dispositivo di sicurezza** impedisce alla macchina di funzionare senza acqua nella vasca.



Cuocipasta standard a gas ed elettrici

Progettati per garantire flessibilità ed efficienza, assicurando precisione in ogni preparazione.



Cuocipasta a gas

Permettono una **regolazione "puntuale"** del livello di **potenza** e dell'intensità di ebollizione anziché utilizzare un interruttore on/off con una impostazione di temperatura fissa. La capacità di funzionare a temperature più basse consente di **ridurre il consumo di gas nei periodi di minor carico**, mentre l'assenza di collegamenti elettrici garantisce massima flessibilità in fase di installazione e utilizzo.

Cuocipasta elettrici

Utilizzano un sistema di riscaldamento a infrarossi a livelli di potenza posizionato sotto la vasca. Questo sistema garantisce alte prestazioni e massima efficienza, mantenendo risultati di cottura uniformi.

Dispositivo di Risparmio Energetico

Disponibile come opzione per tutti i modelli, riscalda l'acqua di rabbocco in vasca, l'ebollizione è sempre costante per ottenere risultati di cottura ottimali, aumentare la produttività e risparmiare energia.



Sistema di sollevamento automatico dei cestelli

Le operazioni in cucina sono ottimizzate e i risultati sempre perfetti.

L'automazione garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura, offrendo una qualità costante porzione dopo porzione.

- È possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale
- Funzionamento semplice: è sufficiente premere un pulsante per attivare il sollevamento del cestello. Può essere attivato manualmente, se necessario
- Posizionabile su ciascun lato del cuocipasta per la massima flessibilità o su ambedue i lati.
- La larghezza è di 200 mm, con 2/3 bracci di supporto cestelli in acciaio inox (700XP/900XP), ciascuno in grado di contenere cestelli da GN 1/3 (900XP) o cestelli da 1/2 (700XP).

Fry Top^{HP} NitroChrome³

Ideale per: Cucine ad
Alta Produttività



Una soluzione unica e brevettata antigraffio, ideale per un uso intensivo, per una cottura più semplice, una pulizia più facile e una ridotta dispersione termica.



Superficie antigraffio brevettata

NitroChrome³ garantisce un'estrema resistenza ai graffi e alla corrosione, oltre a migliorare le performance antiaderenti della piastra, assicurando una facile pulizia.

BREVETTATO*
(EP3117746B1 e relativa categoria)

Cottura uniforme

Riscaldamento uniforme su tutta la superficie, nessuna zona fredda, per garantire **sempre il massimo risultato** a prescindere da dove il cibo viene posizionato. La piastra con uno spessore di 20 mm, offre un'elevata inerzia termica per un **rapido recupero della temperatura**.

Massima igiene garantita in cucina

Il Fry Top^{HP} NitroChrome³ è dotato di una canalina di scarico grassi con una lunghezza di 110 mm, di un ampio foro di scarico da 60 mm e di contenitori di raccolta da 3 litri, per uno smaltimento più rapido e una gestione quotidiana ancora più semplice.

Tutto in uno: cuoci sopra e conserva o congela sotto, senza interruzioni.

Con il Fry Top^{HP} NitroChrome³ sulla base Ref-freezer da 1200 mm, è possibile cuocere e mantenere gli ingredienti alla temperatura ideale, tutto in un'unica postazione. Una soluzione unica sul mercato.

ICY ❄️ HOT



Avete l'esigenza di gestire con efficienza e continuità grandi volumi di pietanze? Nessuna preoccupazione

L'ampia superficie di cottura del Fry Top^{HP} NitroChrome³ di 600x1200 mm, consente di preparare fino a 350 hamburger freschi in 1 ora / 50 per carico*.

*Risultato basato su test interni

Fry Top al cromo lucido e spazzolato

La massima qualità applicata a differenti tipologie di preparazioni: carne alla griglia, pesce e verdure pronti nello stesso tempo.



Fry Top al cromo lucido

Nessun trasferimento di sapori: la cottura sulla superficie cromata lucida e rifinita a specchio evita il trasferimento dei sapori quando si passa da un cibo a un altro. La pulizia rapida e semplice durante il servizio permette di cambiare velocemente i menù per soddisfare le richieste dei clienti.

Facile da pulire: Pulizia semplificata grazie al piano di cottura stampato in un pezzo unico, con angoli arrotondati, ampio foro di scarico e paraspruzzi estraibile su 3 lati.

Ideale per: Ristorazione
con Servizio Completo



Fry Top al cromo spazzolato

Alta resistenza: La superficie al cromo spazzolata è altamente resistente ai graffi e facilita le operazioni di pulizia a fine giornata.

Ideale per:
Ristorazione Veloce



Una superficie per ogni esigenza

È possibile scegliere tra una superficie di cottura liscia o rigata (o mista) secondo le proprie necessità. Disponibile con piastra inclinata o orizzontale (ideale per la frittura leggera).



Sicurezza alimentare garantita

I Fry Top al cromo Electrolux Professional sono pienamente conformi al Regolamento europeo riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (CE) n. 1935/2004



Griglia PowerGrill^{HP} elettrica

Avvio rapido e calore costante per grigliate uniformi.



Riscaldamento rapido

Il calore è irraggiato verso i deflettori rimovibili* e da qui verso la superficie di cottura, garantendo l'uniformità di temperatura e ottimi risultati di cottura sull'intera superficie.

BREVETTATO*
(EP3127458B1 e relativa categoria)

Controllo energetico

Riduci i tempi di cottura, risparmia energia e utilizza diverse modalità di cottura con Energy Control. La griglia può essere tenuta al minimo quando non è in uso e quindi raggiungere la temperatura desiderata in tempi brevissimi. I deflettori migliorano le prestazioni di cottura e l'efficienza energetica.

La misura perfetta

Grande o piccolo. I moduli PowerGrill^{HP} elettrici sono realizzati in una gamma completa di dimensioni per sfruttare al meglio lo spazio a disposizione. Con superfici di cottura fino a 1200 mm di larghezza e il riscaldamento rapido, la preparazione dei piatti è più veloce.

ICY ❄️ HOT

Per una cucina più ergonomica: la griglia PowerGrill^{HP} elettrica può essere installata su una base Ref-Freezer* o su un armadio.

* La versione 700 offre un numero limitato di configurazioni per l'installazione.



Grigliare ovunque, anche in aree prive di allacciamenti del gas come centri commerciali o centri storici.

Risultati perfetti

Cottura uniforme e impeccabile, porzione dopo porzione e il tempo di riscaldamento più breve in assoluto. Il design unico riduce la distanza tra le resistenze e le griglie di cottura per una distribuzione uniforme del calore.

Facilità di utilizzo e pulizia

Le griglie sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie, per una pulizia rapida e semplice. Rubinetto dell'acqua integrato, vasca di raccolta del grasso e scarico per un rapido riempimento e svuotamento.

L'allarme di livello dell'acqua segnala quando il livello dell'acqua è basso. Assicura risultati perfetti mantenendo piena la vasca dell'acqua.



Griglia PowerGrill^{HP} a gas

Ideale per:
Ristorazione Veloce



Cottura uniforme. Produttività ancora maggiore e versatile.



**Preferite la fiamma libera?
Aumentate la produttività
con la versatile griglia
PowerGrill^{HP} a gas ad alte
prestazioni e alta potenza.**

Regolazione flessibile della potenza

La regolazione precisa del livello di potenza offre un ampio campo di temperature. Moduli separati di bruciatori a gas ad alta efficienza in acciaio inox per un uso indipendente e flessibile delle griglie di cottura.

Alta produttività e facile pulizia

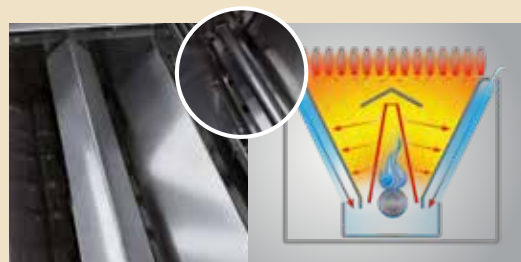
Le grandi griglie in ghisa smaltata (fino a 185,5 mm) garantiscono la massima produttività, con una superficie antiaderente e una facile pulizia. L'ampio cassetto per la raccolta dei grassi è rimovibile e profondo quanto la griglia (uno per bruciatore); può essere riempito con acqua per facilitare le operazioni di pulizia ed aggiungere umidità alle cotture.



Tutto in uno: cuoci sopra e conserva o congela sotto, senza interruzioni.

Con la griglia PowerGrill^{HP} sulla base Ref-freezer da 1200 mm, è possibile cuocere e mantenere gli ingredienti alla temperatura ideale, tutto in un'unica postazione. Una soluzione unica sul mercato.

ICY ❄️ HOT



Riscaldamento ad irraggiamento ad elevata efficienza*

Il calore è irraggiato verso i deflettori e da qui verso la superficie di cottura, garantendo l'uniformità di temperatura e ottimi risultati di cottura sull'intera superficie.

- I **tegoli radianti rimovibili** consentono un facile accesso ai bruciatori per **facilitarne la pulizia**.
- La superficie di cottura raggiunge una **temperatura** estremamente **elevata**, sigillando la superficie del prodotto e mantenendo all'interno tutti i succhi.
- I **tegoli radianti in AISI 441** sono resistenti alle elevate temperature e non soggetti a deterioramento.

BREVETTATO*
(US9591947B2 e relativa categoria)

Cucine a gas^{HP}

Costruite per garantire potenza, ottimizzate per offrire controllo.



Progettate per garantire la massima produttività

I bruciatori sono posizionati su una zona più alta dell'invaso per proteggerli da eventuali rovesciamenti di cibi liquidi.

Le robuste griglie in ghisa, grazie ai supporti allungati, possono sostenere anche le pentole con diametro più piccolo, **in tutta sicurezza.**

Massima produttività

Nei modelli HP, ogni bruciatore eroga fino a 10 kW di potenza.

Facile pulizia

Piano di lavoro stampato in un pezzo unico per una facile pulizia.

Bruciatori esclusivi "Flower Flame"

I bruciatori "Flower Flame" garantiscono massima flessibilità ed elevata efficienza.

Grazie alla loro forma unica, i bruciatori permettono l'espansione della fiamma sia orizzontalmente che verticalmente e si adeguano perfettamente alle pentole di diverse dimensioni. La fiamma infatti si adatta al diametro del fondo della pentola fornendo la massima copertura. Il risultato è: temperatura ideale raggiunta in tempi rapidi e **dispersione di calore ridotta.**



Ergonomia certificata e precisione professionale

**Certificazione
ErgoCert a 1 stella, in
conformità ai principi
ergonomici:**

- Controllo della potenza senza stress grazie ai sensori di riconoscimento pentola (700&900XP)
- Pensate per la tranquillità dello chef: la fiamma si disattiva non appena la pentola viene sollevata.



EcoFlame consente un risparmio sul consumo di gas fino al **20% ***.

*secondo test interni eseguiti nel laboratorio di ricerca e sviluppo EPR (disponibile solo su gamma 900XP)



Per una configurazione completa, integra le cucine a gas con una base forno per semplificare le operazioni e ampliare all'infinito le opzioni di menu.



Brasiere ribaltabili

Ideale per: Cucine
ad Alta Produttività



La soluzione esclusiva per la cottura a umido o a secco in grandi quantità.



Temperatura uniforme

Grazie all'innovativo fondo Duomat (una lega di 2 acciai inox), le brasieri della gamma XP costituiscono la soluzione migliore per garantire una temperatura uniforme su tutta la superficie di cottura. Una migliore stabilità termica durante la cottura a secco e una maggiore resistenza alla corrosione per la cottura in umido.

Sicurezza e igiene

Un sistema di riscaldamento a gas (900XP) o elettrico ad infrarossi (900XP/700XP) fissato al fondo della vasca si muove solidalmente durante il ribaltamento della stessa per una maggiore sicurezza dell'operatore e per la massima igiene.

Design orientato alla funzionalità

Il coperchio rinforzato è controbilanciato e dotato di una maniglia in acciaio inox per movimenti facili ed ergonomici. Quando è chiusa, la brasiera, può essere utilizzata anche come piano di appoggio.

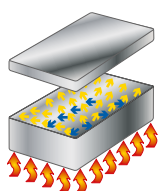


Sistema manuale di sollevamento

Il sistema manuale di sollevamento della vasca garantisce un controllo preciso nel ribaltamento con minori sforzi. Il particolare design del becco di versamento evita il rischio di rovesciamenti accidentali. Modelli disponibili anche con ribaltamento automatico.

Brasiere multifunzioni

Quattro apparecchiature in uno! Può essere utilizzata come fry top, brasiera, pentola o bagnomaria, la soluzione perfetta per cucine che richiedono la massima flessibilità.



Cottura uniforme

Vasca in acciaio inox AISI 304 da 11 o 22 litri con fondo in compound da 15 mm di spessore (lo strato inferiore ha uno spessore di 12 mm in acciaio dolce, mentre la parte superiore è in acciaio inox AISI 316 con lo spessore di 3 mm) per garantire una cottura uniforme su tutta la superficie.

Facile pulizia

Angoli e bordi arrotondati per una facile pulizia.

Tutto sotto controllo

La temperatura è controllata tramite termostato e va dai 100°C ai 250°C, particolarmente indicata per la cottura di cibi delicati.

L'ampio foro di scarico consente di svuotare rapidamente la vasca e far confluire i cibi liquidi in un contenitore gastronomico da posizionare nel vano sottostante.

Accessori inclusi: tappo per lo scarico, raschietto per piastra liscia e tubo di scarico.

Estremamente versatile

Può essere usata per la cottura a secco (come un fry top), cottura in umido (salse, zuppe, bolliti, ecc.) o frittura leggera (come in padella).



Sistema IcyHot

Ideale per: **Ristorazione con Servizio Completo**



Ideale per: **Ristorazione Veloce**



Caldo e freddo combinati per la massima efficienza in un ingombro ridotto.



ICY HOT

Piena potenza per la base Ref-freezer.*

Efficienza sostenibile

Potenza sostenibile a portata di mano

Massima potenza con la griglia **PowerGrill^{HP}** o il fry **top^{HP} NitroChrome³** installati sull'innovativa **base Ref-freezer** in un unico modulo da 1200 mm. Una soluzione esclusiva che semplifica le attività in cucina e ottimizza il flusso di lavoro.

Refrigerazione a risparmio energetico

L'unità utilizza gas R290, in conformità con le normative più restrittive sul riscaldamento globale.

Aumento della produttività

Gli ingredienti vengono mantenuti alla giusta temperatura direttamente nella base sotto, eliminando la necessità di spostarsi continuamente da e verso il frigo o freezer. Il flusso di lavoro è massimizzato e aumenta l'efficienza durante il servizio.

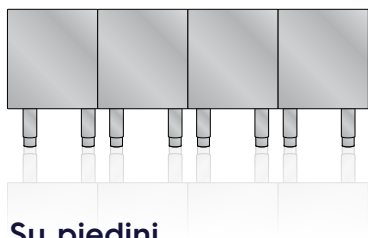
Flessibilità

La base può essere impostata come freezer o frigorifero (da -22 °C a +8 °C) in base alla tipologia del menu. Può essere montata su ruote per una maggiore flessibilità.

*Molte funzioni top della gamma 900XP possono essere montate su questa base da 1200 mm.

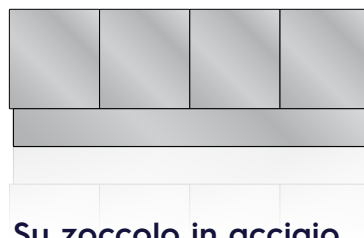


Una cucina che poggia su basi solide



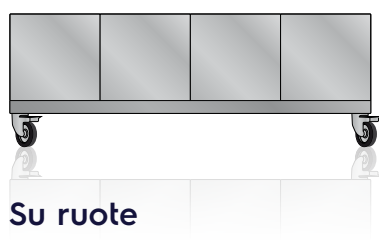
Su piedini

Soluzione standard, ideale per l'installazione di un blocco cottura regolabile in altezza. Forniti nella versione standard su tutte le apparecchiature monoblocco o su basi.



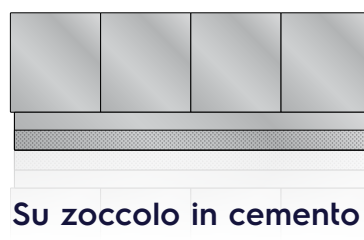
Su zoccolo in acciaio

Per coprire i piedini e chiudere lo spazio compreso tra le apparecchiature e il pavimento. Può essere installato sulle apparecchiature monoblocco e su basi con piedini.



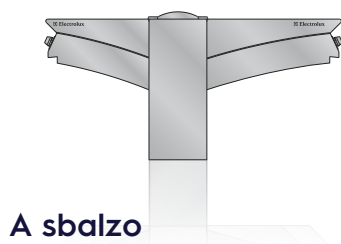
Su ruote

Sostituiscono i piedini e rappresentano una soluzione flessibile che permette la facile movimentazione delle apparecchiature. Possono essere installate su tutte le apparecchiature monoblocco e su basi. Utilizzare le barre di supporto per ridurre il numero di ruote.



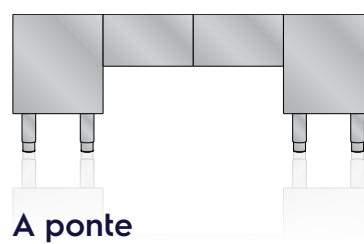
Su zoccolo in cemento

Installazione su zoccolo in cemento – sono disponibili diverse soluzioni. Adatto per tutte le unità monoblocco.



A sbalzo

Per una soluzione igienica ed estetica con un unico supporto centrale. Ideale per installazioni a muro o "schiena contro schiena". Adatta per quasi tutte le unità.

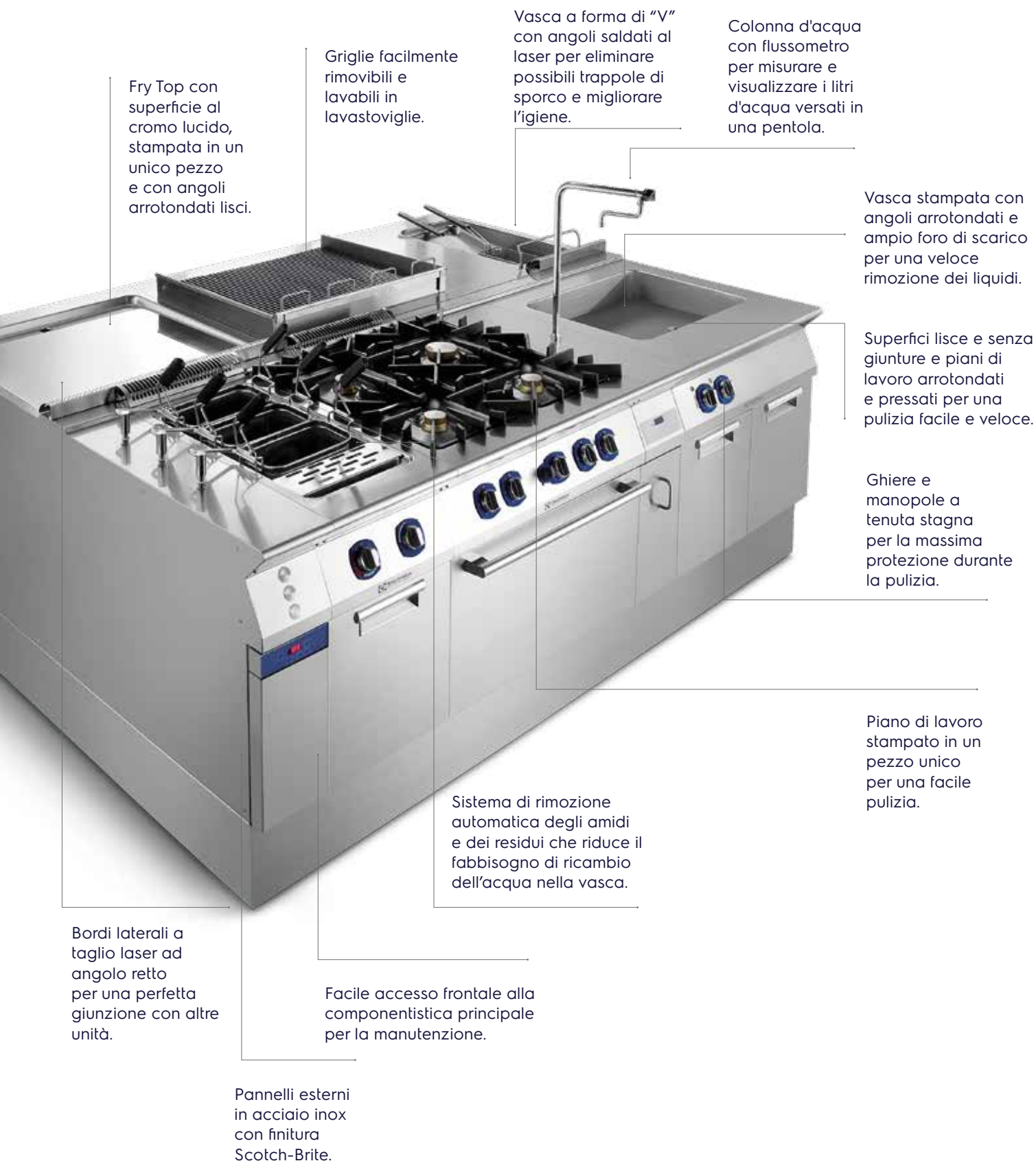


A ponte

Soluzione igienica che permette la sospensione di un certo numero di apparecchiature tra due unità monoblocco. Unità top – devono essere installate tra due unità monoblocco fino ad una lunghezza massima di 1600 mm. Unità monoblocco – possono essere installate fino ad una lunghezza massima di 2000 mm.

Per ulteriori informazioni, contattare il Partner Autorizzato Electrolux Professional di zona o consultare la brochure accessori 700XP e 900XP.

Ogni angolo, anche il più difficile da raggiungere, è facile da pulire



Fry Top con superficie al cromo lucido, stampata in un unico pezzo e con angoli arrotondati lisci.

Griglie facilmente rimovibili e lavabili in lavastoviglie.

Vasca a forma di "V" con angoli saldati al laser per eliminare possibili trappole di sporco e migliorare l'igiene.

Colonna d'acqua con flussometro per misurare e visualizzare i litri d'acqua versati in una pentola.

Vasca stampata con angoli arrotondati e ampio foro di scarico per una veloce rimozione dei liquidi.

Superfici lisce e senza giunture e piani di lavoro arrotondati e pressati per una pulizia facile e veloce.

Ghiere e manopole a tenuta stagna per la massima protezione durante la pulizia.

Piano di lavoro stampato in un pezzo unico per una facile pulizia.

Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui che riduce il fabbisogno di ricambio dell'acqua nella vasca.

Facile accesso frontale alla componentistica principale per la manutenzione.

Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite.

Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Riconoscimenti & Certificazioni

Test rigorosi e certificazioni nel pieno rispetto delle più restrittive norme internazionali.

Systems



Sicurezza



Certificazioni locali *



* Per i modelli dedicati. Per maggiori dettagli, rivolgersi al Partner Autorizzato Electrolux Professional di zona.



Essentia

Una squadra al vostro servizio. Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti che ci distingue**: un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendovi il supporto necessario e si prende cura delle vostre apparecchiature attraverso **una rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Si può contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi** e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

Una rete di assistenza, sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarvi con una **rete di assistenza unica** che **facilita la vostra vita lavorativa**.

La vostra attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il **servizio clienti Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, potete contattare la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.

Potete fare affidamento sulla spedizione rapida di accessori e consumabili originali, testati da esperti Electrolux Professional per **garantire le migliori prestazioni della vostra attrezzatura, oltre alla sicurezza dell'utente**.



**L'innovazione
comincia qui e
avanza senza sosta.**

La gamma e-XP esprime
tutto il suo potenziale
offrendo cucine professionali
versatili e proiettate nel
futuro, pronte ad affrontare
qualsiasi sfida.

**Siete pronti a
scoprire l'Eccellenza,
ogni giorno?**





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.

Seguici su



www.electroluxprofessional.com

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ La maggior parte degli stabilimenti di Electrolux Professional Group ha ottenuto la certificazione di terze parti secondo le norme ISO (Organizzazione internazionale per la standardizzazione) ISO 9001 e ISO 14001 e alcuni siti sono inoltre certificati ISO 5001 e ISO 45001.*
- ▶ Ci dedichiamo a sviluppare soluzioni innovative e sostenibili progettate per ottenere consumi ridotti di energia e detersivi e ridurre le emissioni.
- ▶ I nostri prodotti si basano su principi ergonomici per assicurare il comfort dell'utente e adattarsi al suo flusso di lavoro naturale, ottenendo la massima efficienza con il minimo sforzo. Per alcuni prodotti disponiamo anche di certificazioni di terze parti relative all'ergonomia (ERGOCERT).
- ▶ I materiali e le tecnologie selezionate per i nostri prodotti sono conformi al regolamento REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) e alla direttiva RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) per la protezione della salute dell'uomo e dell'ambiente.



*per maggiori dettagli si veda il Sustainability Report annuale all'indirizzo
electroluxprofessionalgroup.com