



# Trust the eXPerience

900XP & 700XP Modulaire Kooklijn

Electrolux Professional Modular Cooking



# U spreekt...

We hebben een oplossing nodig die efficiëntie garandeert, keer op keer en die het werk eenvoudiger en leuker maakt voor alle gebruikers. We hebben veelzijdigheid nodig, om verschillende kooktechnieken te gebruiken (koken, bakken, braden, grillen). Uitstekende prestaties in kleinere ruimtes zonder de eisen van chefs en keukenbrigades te vergeten, zoekend naar eenvoud en efficiëntie.



## ...wij luisteren

Met meer dan 200 modellen, op gas & elektrisch, 2 gamma's - 700XP en 900XP, met een resp. diepte van 700mm en 900mm, bieden we de grootste flexibiliteit en aanpasbaarheid voor eender welke keuken.



Jaar na jaar maakt Electrolux Professional het werk van haar klanten eenvoudiger, winstgevender en echt duurzaam, elke dag opnieuw.



### **eXtraordinary simpPlicity**

Alles wordt heel eenvoudig. Perfecte resultaten, keer op keer, dankzij de unieke oplossingen met precieze en automatische controle. Gegarandeerd veilig in gebruik en zeer goed schoon te maken.



### **eXclusive Personality**

Een compleet gamma van uitstekend presterende en veelzijdige oplossingen die kunnen aangepast worden aan eender welke keukens voor maximale kwaliteit en prestaties.



### **eXtreme Power**

Vermogen, productiviteit en flexibiliteit, allemaal op hetzelfde moment. Beheer heel eenvoudig meerdere menu's, een onbeperkt aantal keer en speel in op de noden van al uw klanten.



### **eXtensive Profitability**

Innovatieve oplossingen voor meer efficiëntie en besparingen. Minder verbruik en lage werkingskosten. Beter voor uw zaak en voor het milieu.

# Trust the eXPerience

XP, van Electrolux Professional: de modulaire kooklijn,  
voortbouwend op de expertise en passie van vijf generaties chefkoks.



Axel Wenner-Gren,  
stichter van Electrolux

“Innovatie is een combinatie van enthousiasme, trouw, aggressiviteit en overtuiging, geïnspireerd door vertrouwen in onze organisatie en producten en geloof in ons success en in onze toekomst”

In 1908 sprak Axel Wenner-Gren deze woorden over innovatie.

Vele jaren gingen sindsdien voorbij.

Nu, een eeuw later, stellen we u onze innovatie voor, uniek op de markt: een reeks uitstekend presterende keukentoeestellen die gecombineerd kunnen worden met flexibele duo-temperatuur koel-/vriesonderstellen. De ideale oplossing waarbij u alle ingrediënten bij de hand hebt om er direct grote hoeveelheden mee te bereiden.





## Verleden, expertise, inspiratie

Bij elk restaurant dat ik bezoek, hanteer ik twee basisprincipes: eerst wil ik de chef ontmoeten, en daarna zijn keuken zien. Daar ga ik op zoek naar ervaring. Ik zou nooit aan tafel gaan zonder de overtuiging dat elk gerecht voortvloeit uit een succesvolle carrière, uit passie voor iemands beroep en uit betrouwbaarheid: waarden met een geschiedenis.

Maar ik zoek ook naar innovatie, naar oplossingen die logica uitstralen, en naar processen in lijn met de moderne tijd. Kortom: doeltreffende en flexibele apparatuur, in staat tot grote prestaties.

Ik zag mijn eerste Electrolux keuken toen ik nog een kind was, in een klein restaurant aan de overkant van onze straat: het had een grote, zwarte gietijzeren kookplaat en deuren van wit email met een zilveren opschrift.

Die keuken was verbonden met een grootse toekomst, met het verhaal van een man die zijn droom waarmaakte. Die man was Axel Wenner-Gren, stichter van Electrolux, stichter van Electrolux.

Evolutie komt altijd voort uit een speciaal recept, het is een lange weg, vol passie en een diep bewustzijn van de 'regels der kunst', zonder welke er geen innovatie is, maar slechts improvisatie. Dat is ervaring: de bereidheid het verleden te gebruiken bij het bouwen aan de toekomst. Dat inspireert het moderne Electrolux bij de ontwikkeling van foodservice apparatuur voor professionals: het ontwerpen van solide keukenapparatuur, die een leven lang mee kan en waarmee we al ruim honderd jaar voldoen aan de eisen van vijf generaties chefkoks.

We doen dat met gebruiksvriendelijke, energieefficiënte en groene producten.

## Toekomst, evolutie, innovatie.

XP, de modulaire kooklijn van Electrolux, komt voort uit deze ervaring, als bron van inspiratie en vertrouwen in een lange traditie van 'professional kitchen specialist'.

Als ik ernaar kijk, realiseer ik me dat ook voor mij de jaren tellen - ik zeg maar niet hoeveel - en dat de tijden zijn veranderd sinds ik een kind was en stiekem een blik wierp op dat oude geëmailleerde fornuis in het midden van de keuken, omgeven door honderden pannen en kookgerei, waar de oplaaierende vlammen favoriet waren bij de chefs.

Uit de kenmerken, afmetingen en functies van de XP spreekt direct zijn hoofddoel: het integreren van de eisen van de moderne keuken met de trends en gerechten van vandaag en morgen. En die daarbij inspelen op de steeds grotere variaties in indeling en veelzijdigheid van apparatuur, die duurzaam moet zijn, en topprestaties moet leveren.

Of het nu gaat om eetcafé's en brasseries, op zoek naar optimale prestaties binnen een beperkte ruimte, of grote productiekeukens, we verliezen nooit de wensen van de chefs en hun brigade uit het oog, op zoek naar gemak en efficiëntie.

XP, van Electrolux Professional: de modulaire kooklijn, voortbouwend op de expertise en passie van vijf generatie chefkoks.

Mijn naam is Alan Evans, geboren in Stoke-on-Trent (Staffordshire, Engeland) in 1958, en sinds 2005 Electrolux Executive Chef.



**Quick Service  
Restaurants**

# Heeft u een Quick Service Restaurant?

Dan is XP precies wat u nodig heeft.

**High-power 5kW inductiewok:**  
maximale snelheid en energie-efficiëntie

**“Spicy” Inductieplaat:**  
alles bij de hand om uw gerechten op smaak te brengen!

**Chroom Fry Top:** bak verschillende producten, razendsnel en zonder smaakoverdracht

**Frieten Bewaarbak:**  
de perfecte plek om uw gefrituurde gerechten op de juiste temperatuur te bewaren



**Automatische pastakoker** voor keer op keer kwaliteit van verschillende soorten gerechten op hetzelfde moment

**Gladde oppervlakken** en afgeronde werkbladen voor snel en eenvoudig schoonmaken

High performing **5kW Front inductie kookplaat** perfect voor showcooking.

**Programmeerbare friteuse:** exclusieve, compacte oplossing die garant staat voor snelheid en kwaliteit, keer op keer



Keuze uit diverse installaties, op maat van uw keuken



**Full Service  
Restaurants**



# Heeft u een Full Service Restaurant?

Dan is XP precies wat u nodig heeft.

**Chroom Bakplaat:** bak verschillende producten, razendsnel en zonder smaakoverdracht

**PowerGrill<sup>HP</sup>:** gas verwarmingssysteem: vermijd het risico van verbrand voedsel en elektrisch model met innovatief verwarmingssysteem ontworpen om energie te besparen en het schoonmaken te vereenvoudigen.



**Gas of elektrisch**  
Friteuses met kuip in **V-vorm**: uw olie gaat langer mee

**Waterkolom met teller**  
die meet en weergeeft hoeveel liter water er in een kookpot gelopen is

**Multicooker:** voor maximale flexibiliteit - te gebruiken als fry top, braadpan, kookketel of bain-marie.

**Automatische mandenlift:** bereik dezelfde kwaliteitsresultaten, keer op keer

**Pastakoker:** de eerste pastakoker op gas met volledig traploze regeling - voorkomt onnodige energieverstopping

**"Flower Flame" branders:** uniek hoogrendement systeem - de vlam past zich aan elke pan afmeting aan ze verwarmt alleen de bodem

**Gas Convector Oven:** het vermogen en de flexibiliteit die u altijd al wilde



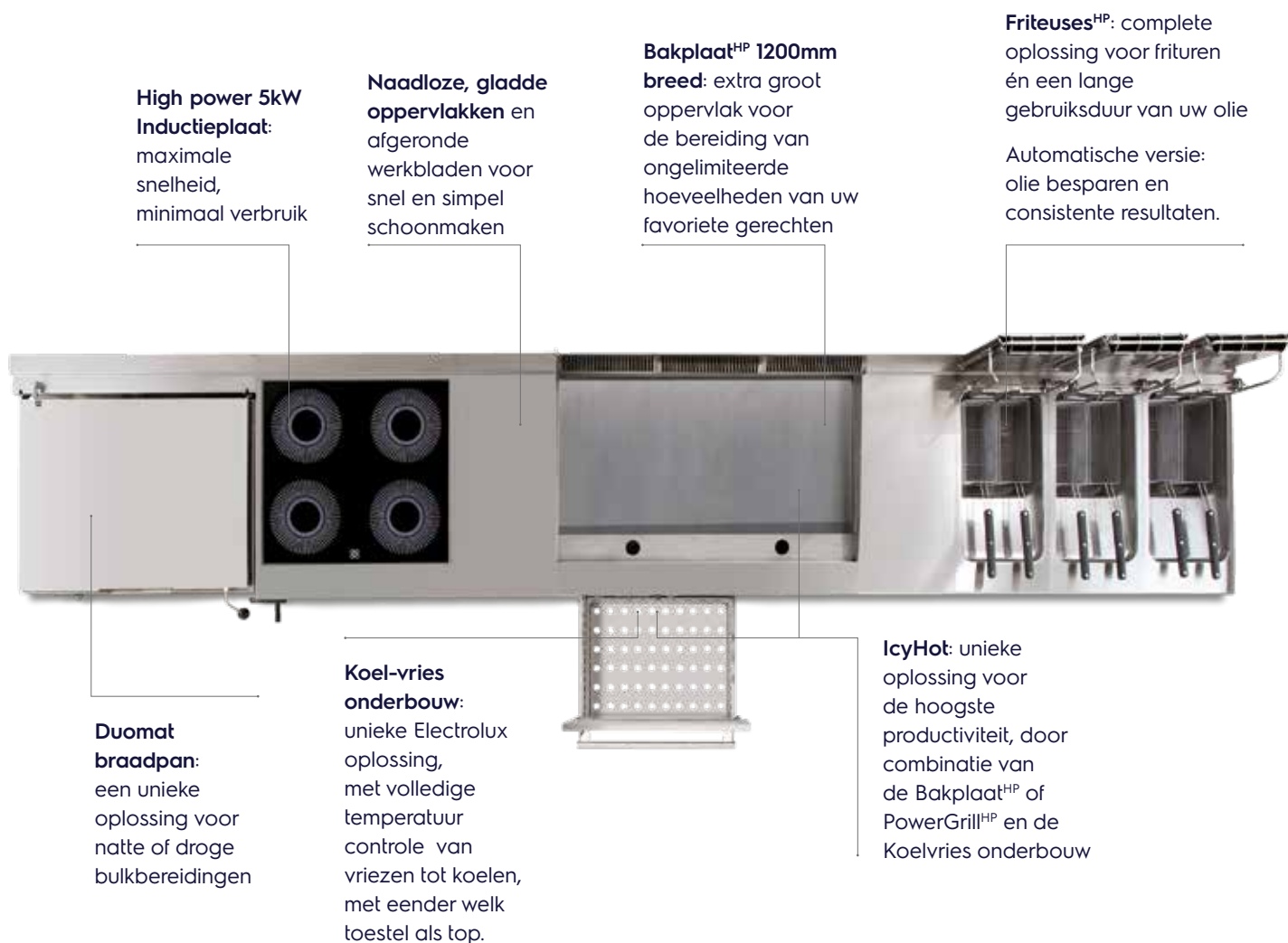
Keuze uit diverse installaties, op maat van uw keuken



## Productiekeukens

# Heeft u een productiekeuken?

Dan is XP precies wat u nodig heeft.



Keuze uit diverse installaties, op maat van uw keuken

# Bakplaat<sup>HP</sup>

Ideaal voor:

Productie-  
keukens



Extra groot bereidingsoppervlak – bereid uw favoriete gerechten in ongelimiteerde hoeveelheden.



## Dik oppervlak

Een robuuste 20 mm dikke bakplaat van uitgeloeid staal dat de warmte beter vasthoudt. Het wordt gekenmerkt door een hoge thermische traagheid waardoor de temperatuur van het oppervlak niet abrupt terugloopt zodra het voedsel erop wordt neergelegd, of wordt verwijderd. Er hoeft dus niet te worden gewacht, wat vooral efficiënt is in keukens die grote hoeveelheden in korte tijd dienen te bereiden.



Een vetopvanggoot over de hele lengte, 110 mm breed met een flinke afvoeropening van 60 mm diameter.



## Gelijkmatige verwarming

Gelijkmatige verwarming over het gehele oppervlak, zonder koude zones. Dus gegarandeerd maximale resultaten waar het voedsel ook ligt. Gevolg is ook dat het vocht dat uit het voedsel treedt, gelijkmatig verdampt wat inbrandvlekken voorkomt en zo de beste kwaliteit garandeert.



Vetopvangbakken met een grote capaciteit (3 liter).



Moet u grote hoeveelheden voeding bereiden?  
Maak u geen zorgen.

Het grote bereidingsoppervlak van 600x1200 mm stelt u in staat om in slechts enkele minuten meer dan 50 hamburgers tegelijk te bakken

# Chroom Bakplaat

Ideaal voor:  
Full  
Service  
Restaurants



Maximale kwaliteit, ongeacht uw recept.  
Rooster vlees, vis en groenten tegelijk.



## Chroom oppervlak

Het chroom oppervlak geeft contactwarmte, wat resulteert in minder warmtestraling en een prettiger werk omgeving. Alle energie blijft geconcentreerd in het oppervlak zodat de gewenste temperatuur sneller bereikt wordt.

## Geen smaakoverdracht

Het chroom oppervlak voorkomt smaakoverdracht als u overgaat van het ene op het andere type product; u kunt vlees en vis tegelijkertijd bereiden en de hoge kwaliteit blijven bieden waar uw gasten voor komen.



## Eenvoudige reiniging

Gemakkelijk schoonmaken, dankzij een uit één deel geperst kookoppervlak met afgeronde hoeken en een afneembaar spatscherm aan drie zijden.



## Ruime afvoeropening

Een schuine en horizontale plaat is beschikbaar. De vlakke plaat is ideaal voor voor bakken in een dunne laag olie of vet

## Thermostatische controle

Modellen met thermostatische controle kennen een precieze temperatuurregeling. Bijkomend voordeel daarvan is een lagere warmtestraling omdat de temperatuur nauwelijks meer "doorschiet", wat leidt tot een gezonder en prettiger werkklimaat.

## Kies uw oppervlak

Kies uit een gladde of een gecombineerd gladde-geribde bakplaat al naargelang uw behoeften.

# Gas PowerGrill<sup>HP</sup>

Ideaal voor:

Productie-keukens



Gelijkmatig grillen. En nog meer productiviteit.



Heeft u de voorkeur voor een open vlam? Boost uw productiviteit met de high performance, high power, veelzijdige Electrolux Gas PowerGrill<sup>HP</sup>.



Groot bereidingsoppervlak met verwijderbare roosters

Precieze **regeling van het vermogen** biedt een zeer ruim temperatuurbereik.

**Aparte zones** met zeer efficiënte gasbranders in 100% RVS voor flexibel gebruik van de roosters.

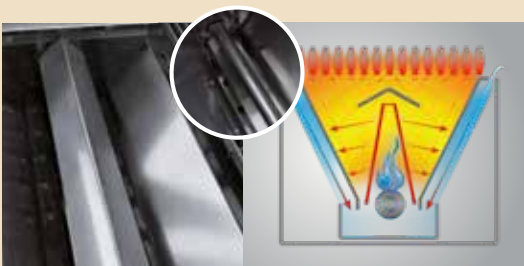
Gelijkmatig verwarmd bereidingsoppervlak dankzij het **innovatieve stralingswarmtesysteem** dat de koude zones beperkt

Grote output met **groot bereidingsoppervlak** en eenvoudig te verwijderen gietijzeren roosters (tot 185,5 mm breed). Roosters in geëmailleerd gietijzer voor een antikleef-effect en een eenvoudige schoonmaak.



Ruime, verwijderbare vetopvanglade, over de volledige diepte van de grill (1 per brander); te vullen met water om de schoonmaak te vereenvoudigen en om vocht aan de bereiding toe te voegen.

## High efficiency radiant heat



Gepatenteerd (US9591947B2 en gerelateerde familie)

De vlam verhit het stralingschild, de hitte wordt dan uitgestraald in de richting van de warmtereflectorplaten en via deze naar het grillrooster. Dit garandeert overal een gelijkmatige temperatuur en buitengewone grillresultaten over het gehele oppervlak

- **Uitneembare reflectorplaten** voor eenvoudige bereikbaarheid van de branders en een **eenvoudige schoonmaak**
- Het grilloppervlak bereikt een extreem **hoge temperatuur** waardoor het product snel dichtschroeit en de sappen behouden blijven voor een heerlijk mals resultaat
- **De stralingschilden** van roestvrijstaal AISI 441 zijn bestand tegen hoge temperaturen, wat vervorming voorkomt

# Elektrische PowerGrill<sup>HP</sup>



De best presterende en meest eenvoudig te gebruiken elektrische grill op de markt.



## Perfekte resultaten

Portie na portie gelijkmatig, zonder probleem grillen en supersnel opwarmen. Het unieke design van de elektrische PowerGrill<sup>HP</sup> vermindert de afstand tussen de verwarmingselementen en de roosters voor een gelijkmatige warmteverdeling.

## Snel opwarmen

De snelle verwarmingstechnologie van de elektrische PowerGrill<sup>HP</sup> verwarmt niet enkel de grill in een recordtijd, maar vermindert ook de bereidingstijd dankzij de verwarmingselementen die gekoppeld zijn aan de roosters en de Heat Boost verwijderbare deflectoren.

Gepatenteerd (EP3127458B1 en gerelateerde families)

## Waterniveau alarm

Dit alarm vertelt u wanneer het water laag staat. Gegarandeerd perfecte resultaten door de watertank steeds gevuld te houden.



## Perfect op maat

Klein of groot. De elektrische PowerGrill<sup>HP</sup> modules zijn beschikbaar in een ruime waaier verschillende groottes om het maximale uit de ruimte te halen die u beschikbaar heeft. Met een bereidingsoppervlak tot wel 1200 mm breed en een zeer snelle opwarming, kunt u nog sneller maaltijden serveren. Maak uw keuken ergonomischer, de elektrische PowerGrill<sup>HP</sup> kan geïnstalleerd worden op een koel-vriesonderstel\* of op een unit met kast.

\* 700 versie van geïnstalleerd worden met beperkte inrichtingsopties.



## Controle van het vermogen

Beperk de griltijden, bespaar op energie en gebruik verschillende bereidingswijzen met de zeer nauwkeurige Energy Controle op de elektrische PowerGrill<sup>HP</sup>. De grill kan op een minimale stand gezet worden wanneer niet in gebruik en vervolgens in een recordtijd een zeer hoge temperatuur bereiken. Optionele deflectoren laten delicate bereidingen toe (met stoeffect) of extra High Power grillen.



Eenvoudig schoon te maken. Uw elektrische PowerGrill<sup>HP</sup> schoonmaken was nog nooit zo eenvoudig met de vaatwasveilige, verwijderbare roosters.



Geïntegreerde waterkraan, vetopvanglade en -afvoer voor snel vullen en leegmaken.

**Grill overal. Met de elektrische PowerGrill<sup>HP</sup> heeft u eindelijk de beste grillresultaten eender waar u bent, zelf in zones zonder gasaansluiting, bv. winkelcentra of historische centra.**



# Inductieplaat<sup>HP</sup>



Snel en zuinig! De ideale oplossing voor à la minute service met een laag energieverbruik.



## Flexibel

Perfekte controle geheel naar uw bereidingswensen, dankzij de vermogensregeling die u in staat stelt delicate gerechten op laag vermogen te bereiden en snelle uitgifte te realiseren op vol vermogen.

Krachtige 5 kW inductie zones met een korte opwarmtijd, ideaal voor à la minute service.

## Snel en efficiënt

Verbeterde werkomgeving omdat de energie volledig wordt geconcentreerd op de bodem van de pan, daardoor wordt de bereidingstemperatuur sneller bereikt en is er minder warmtestraling.

Omdat de gewenste temperatuur sneller wordt bereikt, kunnen er meer bereidingen plaats vinden; uiterst praktisch voor keukens waar in korte tijd veel gerechten moeten worden doorgegeven.



Glaskeramisch oppervlak Inductieplaat



## Veilig om mee te werken en schoon te maken

omdat het glaskeramische oppervlak alleen opwarmt als gevolg van direct contact met de inductiepannen.



## Forse energiebesparing

ruim  
**50%**  
lager energie  
verbruik ten  
opzichte van  
een gasfornuis

dankzij het systeem van panherkenning dat de inductiezone alleen activeert wanneer er een pan op de kookzone is geplaatst.



# "Spicy" Inductieplaat<sup>HP</sup>

Ideaal voor:

Quick  
Service  
Restaurants



Front inductiekookplaat

**Alles wat u nodig hebt om uw gerechten te kruiden is binnen handbereik.**

Een inductie kookplaat op het front met twee zones van 5 kW elk en daarachter een ingrediëntenrek voor 6 stuks 1/9 gastronorm bakken. Perfect voor front cooking en het maken van sauzen. De houder voor de gastronorm bakken is voorzien van een afvoer met overloop, geschikt om te vullen met ijsblokjes voor het koud houden van de ingrediënten.

# Inductie Wok<sup>HP</sup>

Ideaal voor:

Quick  
Service  
Restaurants



**Wees creatief! Fantastisch voor groenten, sauzen en oosterse gerechten.**



## 5kW Inductiewok

Een krachtige 5 kW inductiezone voor supersnel koken met optimale restulaten.



## Heavy duty glaskeramische Wok kom

Een robuuste glaskeramische kom, speciaal ontworpen voor inductie wokpannen.



**Vermogen en efficiëntie in één!**  
Koken, grillen, bakken en braden met de meest efficiënte branders vandaag beschikbaar.

# Gasfornuis<sup>HP</sup>

Ideaal voor:

Full  
Service  
Restaurants



## Slim besparen

en duurzaam gebouwd



Bereik de maximale productiviteit met het HP model, met branders van elk

## 10kW vermogen



## Eenvoudige reiniging

Een uit één stuk geperst werkblad voor een eenvoudige reiniging.



## Veiligheid voorop

Onder de branders is het blad verhoogd als bescherming bij morsen.

Robuuste gietijzeren pandragers met extra lange vingers zodat zelfs de kleinste pan veilig staat zonder risico van omkiepen.



Uit één stuk geperst bovenblad met gietijzeren pandragers. Hier getoond met 3x 6 kW en 1x 10 kW branders.



Exclusief

## Exclusieve "Flower Flame" branders

Unieke Flower Flame branders staan garant voor flexibiliteit én toprendement. Eén brander voldoet aan al uw behoeften, omdat deze als enige de vorm van de vlam zowel verticaal als horizontaal aanpast aan de afmeting van de pan, voor perfecte kookresultaten. De vlam past zich aan de diameter van de bodem aan, voor een optimale verhitting van de gehele bodem. U werkt sneller en ervaart minder warmteafgifte aan de omgeving



**Verminder uw  
werkingskosten  
en olieverbruik.  
Beter voor uw  
zaak. Beter  
voor het milieu.**

# High Productivity Automatische Friteuse<sup>HP</sup>



## Uitstekende frituurresultaten

Een geoptimaliseerd indirect verwarmingssysteem verzekert dat alle olie verwarmd wordt in de kuip, voor voortdurend perfecte frituurresultaten, krokant, goud aan de buitenkant en zacht en sappig (niet gekookt) binnenin.

## Snel herstelsysteem

Dankzij het snelle herstelsysteem wordt een hoge productiviteit gegarandeerd. Voor een gerust gemoed, ook tijdens de drukke periodes.



## 900XP

Met een V-vormige bak van 23 liter en uitwendig geplaatste gas of elektrische verwarmingselementen is deze friteuse krachtig, zuinig en brengt de olie snel op temperatuur. Uw garantie voor:

- ▶ meer productiecapaciteit, voor veeleisende chefkoks
- ▶ betere hygiëne; de precieze laser-lastechniek voorkomt naden met vuilophoping
- ▶ de afgeronde hoeken zorgen voor makkelijker en veiliger schoonmaken, er is geen direct contact met de verwarmingselementen mogelijk
- ▶ innovatieve deflectoren voor een eenvoudige reiniging

## Automatic Cooking Functie

Maakt het mogelijk om verschillende portiegroottes te frituren door de kookcyclus automatisch aan te passen aan de hoeveelheid te bereiden voeding. Tot 5 automatische kookprogramma's kunnen bewaard worden. Patent aangevraagd (EP15178651.4 en gerelateerde familie).

## Geavanceerd filtersysteem

Verwijdert de kleinste stukjes etensresten en verlengt de levensduur van de olie.

## 700XP

Met een V-vormige bak van 15 liter en uitwendig geplaatste elektrische verwarmingselementen.

## Automatisch mandenliftsysteem

Automatisch mandenliftsysteem met 2 onafhankelijk te bedienen liften.

## Programmeerbare bediening

Programmeerbare bediening met 5 verschillende programma's (met 5 temperaturen en 2 lifttijden per programma).



Automatisch manden liftsysteem

# Automatische Pastakoker<sup>HP</sup>

Ideaal voor:

Quick  
Service  
Restaurants



**Zeer veelzijdig, niet enkel voor pasta, ook voor aardappelen, groenten, rijst, granen en zoveel meer.**

Tot **grote prestaties** in staat dankzij het krachtige infrarood verwarmingssysteem onder de 20 liter bak.

**Thermostatische controle** voor de precieze regeling van de kookintensiteit en daarmee ook ideaal voor het perfect regenereren van voorgekookte producten.

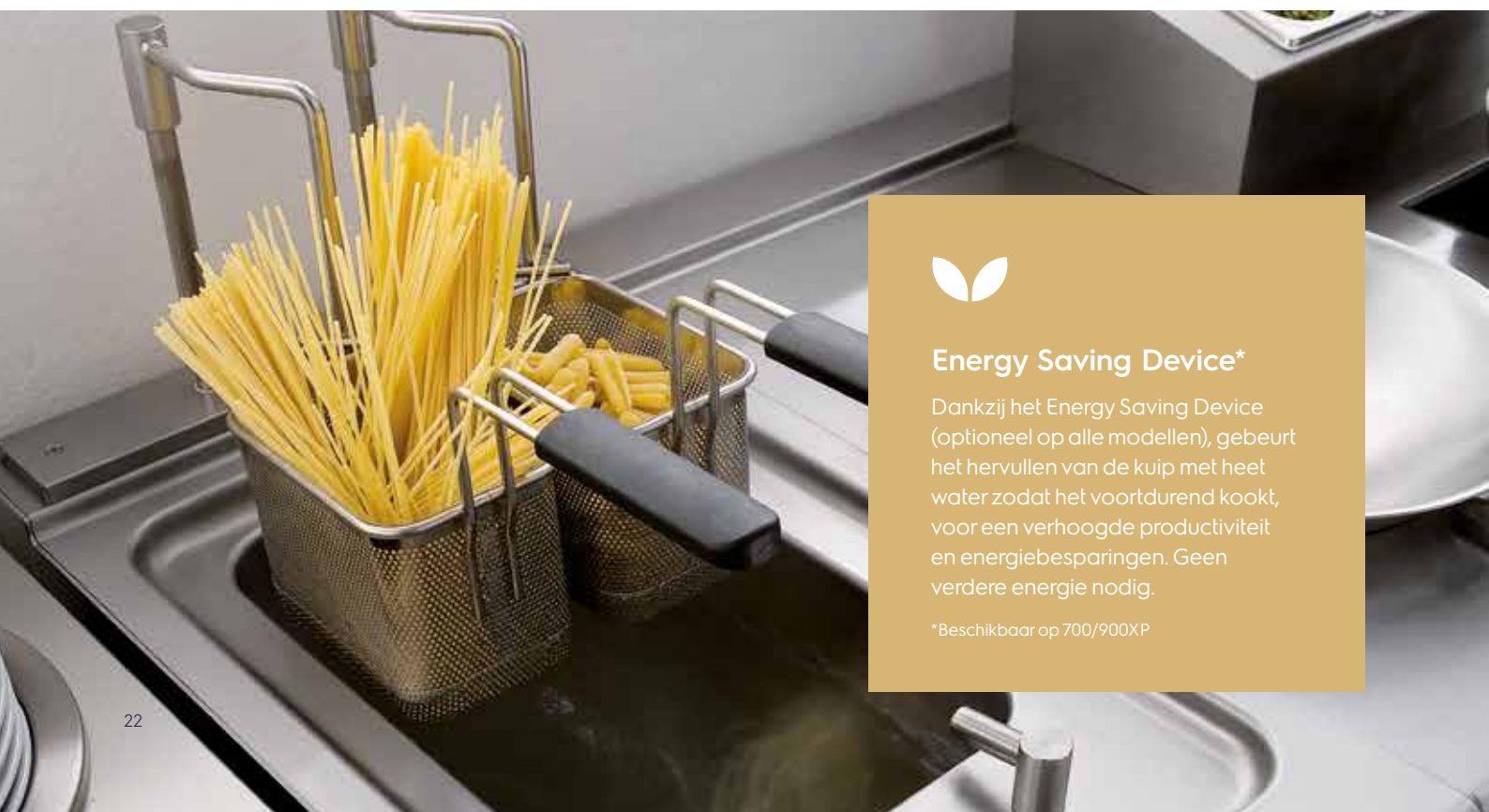
**Overloopsysteem** helpt bij het verwijderen van zetmeel en andere verontreinigingen, dus minimale onderbrekingen tijdens piekuren voor het verversen van water.

Door het **Rapid System** wordt er bijgevuld met heet water, zodat het kookwater voortdurend heet blijft, voor het beste kookresultaat, een hogere productiviteit en een lager energieverbruik.

De **droogkookbeveiliging** voorkomt dat het apparaat doorgaat zonder water in de bak.



Programmeerbaar bedieningspaneel



## Energy Saving Device\*

Dankzij het Energy Saving Device (optioneel op alle modellen), gebeurt het hervullen van de kuip met heet water zodat het voortdurend kookt, voor een verhoogde productiviteit en energiebesparingen. Geen verdere energie nodig.

\*Beschikbaar op 700/900XP

# Gas en Elektrische Pastakoker<sup>HP</sup>

Ideaal voor:

Quick  
Service  
Restaurants



De Electrolux gasverwarmde pastakokers zijn de enige in de markt met "Energy Control".



## Gas Pastakoker

Met de gas pastakokers is het nu mogelijk om het vermogen en de kookintensiteit te beheersen, in plaats van alleen aan/uit te kunnen schakelen.

- ▶ Perfect om delicate producten te bereiden die een lagere temperatuur verlangen. Vooral belangrijk bij diepvriesproducten (bijvoorbeeld voorgekookte pasta).
- ▶ Vereist geen elektrische aansluiting

## Elektrische Pastakoker

De elektrische pastakoker beschikt over een trapsgestuurd infrarood verwarmingssysteem, onder kuip geplaatst voor betere prestaties en meer efficiëntie.

## Automatisch Mandenliftsysteem

Haal het maximale uit uw werk, voorkom stress en behaal steeds een perfect resultaat.

- ▶ Maak van een normale pastakoker een pastakoker met automatische lift
- ▶ Een programmeerbaar en automatisch liftsysteem zorgt voor een herhaling van uw bereidingsproces en garandeert u steeds dezelfde topresultaten van uw bereidingen
- ▶ Geschikt om 9 kooktijden op te slaan via de digitale bediening
- ▶ Zo eenvoudig; activeer de mandenlift eenvoudig met één druk op de knop, desgewenst ook handmatig
- ▶ 200 mm brede unit, met 3 roestvrijstalen steunen (2 steunen bij 700XP lijn), elk geschikt voor 1/3 manden (1/2 manden bij de 700XP)
- ▶ Naar wens te plaatsen links of rechts van de pastakoker, of een unit aan beide zijden van de pastakoker zodat maar liefst 6 kleine manden voor kleine porties automatisch bediend kunnen worden (of 4 manden voor de 700XP)



900XP mandenliftsysteem met 3 steunen

# Kantelbare Braadpan



De unieke oplossing voor een natte of droge bereiding van grote hoeveelheden.



## Uniforme temperatuur

Braadpannen met de innovatieve **Duomat** panbodem (een combinatie van roestvrijstaal soorten) bieden de beste oplossing voor een gegarandeerd gelijkmatige warmteverdeling. De pan biedt een betere thermische bestendigheid tijdens een bereiding met weinig olie en geeft de beste bescherming tegen corrosie bij een natte bereiding.



Schenktuit voor gemakkelijk afgieten

## Veiligheid en hygiëne

Het verwarmingssysteem, gas (900XP) of elektrisch infrarood (900XP/700XP), is tegen de bodem van de braadpan bevestigd en gaat mee met de pan bij het kantelen, voor maximum veiligheid en hygiëne.

- ▶ Thermostatische temperatuurregeling tussen 120°C en 300°C in combinatie met energieregelaar voor het snel opwarmen van vloeistoffen
- ▶ Het versterkte en gebalanceerde deksel is voorzien van een geïsoleerde handgreep voor veilige en ergonomische bediening. Het gesloten deksel is vlak uitgevoerd en kan daarom ook als werkblad gebruikt worden.



Manueel kantelen met nauwkeurige bediening

## Handmatig kantelen

Het kantelmechanisme in handmatige uitvoering biedt een nauwkeurige en comfortabele bediening. Voor een nog eenvoudiger bediening zijn er tevens modellen met motorkanteling. De schenktuit is zo ontworpen dat er geen risico is op morsen (modellen ook beschikbaar met automatische kanteling).



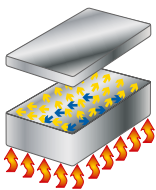
# Multicooker



4 apparaten in 1! Te gebruiken als bakplaat, braadpan, kookpan of bain-marie – een must in elke keuken waar flexibiliteit een vereiste is.



Droge bereiding (als een bakplaat)



## Gelijkmatige bereidingen

Pan van roestvrijstaal AISI304 voor 11 of 22 liter inhoud, voorzien van een 15 mm dikke compound bodem die opgebouwd is uit een 12 mm onderlaag van uitgegloeid staal voor gelijkmatige warmteverdeling, met daarop een 3 mm toplaag van roestvrijstaal AISI316, wat zorgt voor zeer gelijkmatige bereiding.

## Gemakkelijk reinigen

Afgeronde hoeken en randen voor eenvoudig reinigen.

## Alles onder controle

- ▶ Thermostatische controle van de temperatuur van 100°C tot 250°C voor het zeer precies bereiden van delicate voeding.
- ▶ De grote afvoeropening laat een snelle aftap van vloeistoffen toe, rechtstreeks in een gastronom container.

### \* Inbegrepen accessoires:

afvoerplug, schraper voor de panbodem en een afvoerpijp



Natte bereiding of stoven

## Buitengewoon veelzijdig

Geschikt voor droge bereiding (zoals een bakplaat), natte bereiding (van sauzen, soep, koken) en stoven (zoals in een braadpan).



Kracht en  
flexibiliteit  
op hetzelfde  
moment.

# Gas Convectie Oven

Ideaal voor:

Full  
Service  
Restaurants



De gas convectieoven (800 mm breed) is een unieke en flexibele aanvulling op de 900XP modulaire kooklijn.



## Kortere bereidingstijden

De bereidingstijden zijn beduidend korter (tot 50%) vergeleken met de processen in een traditionele statische oven.



## Verhoogde productiviteit

Verhoogde productiviteit dankzij de 2 platen van 2/1GN, dit optimaliseert het bereidings proces in uw keuken.

## Verhoogde flexibiliteit

Extra veelzijdig, vanwege de mogelijkheid ook als een statische oven te werken door eenvoudig de ventilator uit te schakelen, waardoor deze oven perfect wordt voor alle soorten bereidingen.

## Technische inzicht

- ▶ De ovenruimte is inwendig uitgevoerd in zwart geëmailleerd staal voor een maximaal rendement
- ▶ Bereidingstemperatuur instelbaar van 120°C tot 280°C
- ▶ Piëzo ontsteking voor eenvoudige ontsteking



Bereiding op 2 niveaus GN2/1

De oven is gecombineerd leverbaar met:

- fornuis met 4 open branders
- gasgloeiplaat
- halve gasgloeiplaat met 2 open branders
- bakplaat met 2/3 gladde en 1/3 geribde plaat

# Complete controle hebt u zo in de vingers



Met vol vermogen bereiden op de koel-vriesonderbouw. Uniek in de markt.



## Koel-vriesonderbouw. Vermogen, productiviteit en flexibiliteit, alles in één.

### Vermogen

Maximaal vermogen met de PowerGrill<sup>HP</sup> of de Bakplaat<sup>HP</sup> als top voor het innovatieve koel-vriesonderstel.

Kies simpelweg uw menu en stel het onderstel in als koelkast of vrieskast al naargelang uw gerechten.

Stel heel eenvoudig de temperatuur in tussen -22°C en +8°C.

### Productiviteit

Verhoog uw productiviteit en maximaliseer uw workflow door de nodige tijd om uw ingrediënten uit de koel- of vrieskast te halen drastisch te beperken.

### Flexibiliteit

Verschillende topmodellen van het 900XP gamma kunnen gemonteerd worden op dit onderstel van 1200 mm.

Kan ook gemonteerd worden op wielen voor extra flexibiliteit

PowerGrill<sup>HP</sup> 800mm op koel-vriesonderstel 1200 mm



met 2 geïntegreerde lades GN 2/1, 150 mm diep



Bakplaat<sup>HP</sup> op koel-vriesonderstel 1200 mm



PowerGrill<sup>HP</sup> op koel-vriesonderstel 1200 mm

**XP: het meest flexibel  
en het best aan te  
passen aan eender  
welk type keuken**



# Zelfs de meest lastige plekken zijn eenvoudig schoon te maken



## U hoeft niet te wachten

U hoeft niet te wachten tot de apparatuur is afgekoeld **vooraleer ze schoon te maken**: gebruik "Rapid Grease", een specifiek detergent voor bakplaten en braadpannen dat ontwikkeld werd voor gebruik bij hoge temperaturen. Neem contact op met uw lokale service partner om dit te bestellen (code: OS1195).

# Perfekte schoonmaak

Door de haakse, lasergesneden zijranden sluiten de units naadloos aan elkaar

Chroom bakplaat met uit één stuk geperst bovenblad met gladde afgeronde hoeken

Eenvoudig verwijderbare roosters, vaatwasveilig

V-vormige bak waarbij de lasergelaste verbindingen vuilophopingen voorkomen en de hygiëne verbeteren

Waterkolom met teller om de liters water die in de kookpan gaan te meten en weer te geven.

Diepgetrokken kuip met ronde hoeken en grote afvoeropening voor het snel aftappen van vloeistoffen

Naadloze, gladde oppervlakken en geperste afgeronde werkbladen voor snel en eenvoudig schoonmaken.

Waterdichte randen voor maximale bescherming tijdens het reinigen.

Overloopsysteem helpt bij het verwijderen van zetmeel en andere verontreinigingen zodat er minder vaak water verversst hoeft te worden

Uit één stuk geperst bovenblad voor meer reinigingsgemak

De belangrijkste onderdelen zijn via de voorzijde gemakkelijk te bereiken voor routinematig onderhoud

Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking



# Duurzaam en besparend

Met XP kunt u geld  
besparen en tegelijk  
ook zorg dragen  
voor het milieu.



## Power Grill<sup>HP</sup>

Verminder de griltijden, bespaar energie en gebruik verschillende bereidingswijzen met de zeer nauwkeurige Energy Control van de elektrische PowerGrill<sup>HP</sup>.

De grill kan op een minimumstand gezet worden wanneer niet in gebruik en vervolgens op temperatuur komen in een recordtijd. Optionele delfectoren maken delicaat koken mogelijk (met stoomeffect) of extra High Power grillen.

Gepatenteerd (EP312745881 en gerelateerde families)



## Inductie

De grote prestaties van dit verwarmingssysteem samen met de automatische panherkenning (alleen verwarming bij plaatsing van een pan) beperken de hoeveelheid verbruikte energie drastisch, terwijl ook de warmtestraling naar de omgeving tot een minimum beperkt blijft





### Pastakokers met Energy Control en Energy Safety Device

De XP gasverwarmde pastakokers zijn de enige met een complete Energy Control waarmee u in staat bent het vermogen en daarmee de kookintensiteit zeer precies in te stellen, ook op lagere temperaturen. Dit bespaart energie door een lager gasverbruik in stand-by. Met de optie Energy Saving Device (optioneel) bespaart u nog meer energie, terwijl u tegelijkertijd uw productiviteit vergroot: het bijvullen gebeurt met heet water, opgewarmd met behulp van de warmte van het afvoerwater, zodat de kooktemperatuur constant is voor optimale resultaten en zonder dat het extra energie kost.



### Flower Flame branders

Deze unieke branders zorgen ervoor dat de vlam zich precies aanpast aan pannen van welke diameter dan ook. De hitte wordt geconcentreerd op de panbodem en gaat dus niet verloren aan de omgeving.



### Chroom bakplaat

De chroom bakplaat zorgt voor contactwarmte, met als gevolg minder warmte voor een prettiger werkklimaat. Alle energie concentreert zich in het oppervlak, wat bovendien de tijd verkort die nodig is om de gewenste temperatuur te bereiken.



### Friteuses

Dankzij de V-vormige bak, die de gebruiksduur van de olie verlengt, kunt u fors besparen op olie, die u immers minder vaak hoeft te verversen. Bijkomend voordeel is dat u tijd bespaart voor het afvoeren van de gebruikte olie, wat ook nog eens de afvoerkosten vermindert. Extra besparingen met het advanced filtersysteem met papieren filter.

# Electrolux is gemoedsrust

Electrolux is een wereldwijde leider op het gebied van huishoudelijke en professionele apparatuur. Ieder jaar worden er ruim 40 miljoen Electrolux producten verkocht in meer dan 150 landen.

**Met een focus op goed doordachte innovaties, die door middel van uitvoerig klantenonderzoek tot stand komen, is Electrolux in staat in te spelen op de daadwerkelijke wensen van zowel consumenten als professionals.**

## 100 jaar innovaties en baanbrekende ontwerpen

Axel Wenner-Gren, de grondlegger van Electrolux, ontwikkelde de principes die het huidige moderne Electrolux nog steeds hanteert: het verbeteren van de kwaliteit van leven voor huishoudens wereldwijd. Op die gedachte is Electrolux, 100 jaar later, uitgegroeid tot een marktleider op het gebied van huishoudelijke en professionele apparatuur.

## Duurzaamheid

Onze doelstelling is om een positieve bijdrage te leveren aan een betere leefomgeving. Dit doen wij door niet alleen duurzame producten te ontwikkelen, maar ook door duurzaam te produceren.

Wij zijn continu bezig om ons energieverbruik te verlagen, zowel van onze producten als van onze fabrieken, niet alleen om er voor te zorgen dat onze werknemers en zakenpartners eerlijk worden behandeld, maar ook om rekening te houden met de gemeenschappen waar we actief zijn. Zo pareren wij de kernvraagstukken in onze bedrijfstak en geven wij inhoud aan een maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Eigen codes, besluitvorming en initiatieven helpen ons een milieubewuste, ethisch verantwoorde, mensgerichte en veilige werkomgeving te creëren. Onze managementsystemen zijn verankerd in ISO14001 en ISO9001. Aanvullend borgt ons op maat gesneden ALFA-programma (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) onze gedragscodes en reguleren wij milieuvraagstukken via onze Milieu Prestatie Evaluatie (EPA).

Waar we ook zijn ter wereld, we willen overal een verantwoordelijke speler zijn. Dit betekent ook dat we bij onze leveranciers beklemtonen, er op toezien en opvolgen dat zij voldoen aan de hoogste standaarden voor milieubescherming en gedrag op de werkvloer. We zijn ervan overtuigd dat op deze manier zaken doen het risico beperkt en op lange termijn onze levensvatbaarheid in de markt vergroot. Op de volgende pagina volgen enkele van de "onderscheidingen" die ons zijn toegekend.

# Electrolux certificaten



## DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX

In 2009 werd Electrolux voor de tiende keer opgenomen in de Dow Jones Sustainability World Index, de eerste beursindex waarin de wereldleiders op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen zijn opgenomen. Deze leiders zijn gedreven door een verantwoorde en duurzame marktbenadering, met extra aandacht voor milieutechnische en sociale onderwerpen.



## UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux is deelnemer aan het United Nations Global Compact, een internationaal initiatief van bedrijven, commissies van de Verenigde Naties, milieu organisaties en vakbonden om 10 grondbeginselen op het gebied van mensenrechten, arbeid, milieu en anti-corruptie actief te promoten.



## WWF

Sinds 1993 promoten Electrolux en het WWF gezamenlijk milieubewustzijn. Deze actie begon al toen er nog geen certificaten bestonden voor milieuvriendelijkheid en het WWF op eigen initiatief de groenste producten actief ging aanbevelen aan consumenten, waaronder vele producten van Electrolux.



## UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Alleen producten met de hoogste energiezuinigheid komen in aanmerking voor deze certificering. Nadat de producten zijn gecontroleerd op zuinigheid worden ze toegevoegd aan de Energy Technology List (ETL). De producten op de ETL lijst zijn geselecteerd op het leveren van significante financiële voordelen op de lange termijn en gereduceerde CO2 uitstoot.



## SUSTAINABLE ENERGY AWARD

In 2007 heeft de Europese Commissie deze prijs uitgereikt aan Electrolux in de categorie "Corporate Commitment". Electrolux ontving deze prijs voor zijn continue toewijding aan het verminderen van energieverbruik in zijn fabrieken en van zijn producten en diensten én voor het bewuster maken van consumenten welke impact hun keuzes op het milieu hebben.



## FTSE 4 GOOD

Sinds 2000 is Electrolux genoteerd aan de FTSE4Good beursindex. Deze meet en onderscheidt wereldwijd bedrijven die voldoen aan internationaal erkende standaarden op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen. FTSE is een onafhankelijk bedrijf dat eigendom is van de London Stock Exchange en de Financial Times.



## ROHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

De 'beperking van schadelijke stoffen' staat voor een streng intern beleid (striktter dan de wet) dat de keuze van materialen beperkt als aanvulling op de Europese RoHS richtlijn die sinds 2003 in de E.U. van kracht is en bedrijven verbiedt gevaarlijke materialen en onderdelen te gebruiken. Door één van Europa's strengste wetten wereldwijd in het gehele concern toe te passen, is Electrolux Professional via onze "Beperkte Materiaallijst" dé exporteur van verstandig milieu-beleid.



## THE NETHERLANDS - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Met deze regeling kunnen Nederlandse bedrijven een aftrekpost op de investering opvoeren op hun belastingaangifte voor een investering in energiebesparende en duurzame apparatuur.



## KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux staat op de KLD Global Climate 100 Index van de top-100 bedrijven met het grootste potentieel om op korte en lange termijn de negatieve gevolgen van klimaat veranderingen tegen te gaan. KLD heeft, samen met het Global Energy Network Institute (GENI), de KLD Global Climate 100 index ontwikkeld om investeringen in duurzame bedrijven te stimuleren.



## RECYCLABILITY

Conform ons ondernemingsbeleid en ons gevoel van waarden, garandeert Electrolux Professional een hoge mate van hergebruik van alle producten en onderdelen, tot 95%.



## ENVIRONMENTAL CERTIFICATION ISO 14001

Sinds 1995 bezitten de fabrieken van Electrolux Professional dit belangrijke certificaat. Het hielp onze bedrijven een milieuvriendelijke werkmethode te introduceren en na te leven. Zo zijn sinds 1996 ons water- en energieverbruik per geproduceerd apparaat met respectievelijk 50% en 20% gedaald.



## THE NETHERLANDS - GASTEC

Kiwa Gastec is de Europese leider op het gebied van testen en certificeren van gasverwarmde apparatuur. Kiwa Gastec certificeert zowel producten als kwaliteitsmanagementsystemen. Dit omvat onder andere de veiligheid, efficiëntie en kwaliteit van veiligheids- en bedieningssysteem, gasverdeling en intern leidingwerk. De air-o-steam® ovens van Electrolux Professional hebben een dubbele Gastec certificering, zowel voor hoge efficiëntie van de gasbranders als voor gereduceerde uitstoot van gassen (CO en NOx).



## DENMARK - GO' ENERGI MÆRK (THE DANISH ENERGY SAVING LABEL)

Go'Energi, een onafhankelijke publieke organisatie onder het Deense Ministerie van Klimaat en Energie, zorgt voor energie efficiëntie in Denemarken. Voor een volledige lijst van aanbevolen producten zie [www.savingtrust.dk](http://www.savingtrust.dk)

# Technische informatie



## Gasfornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- Gietijzeren pandragers per brander (standaard uitvoering)
- Roestvrijstalen pandragers per 2 branders (optioneel)
- Hoog efficiënte Flower Flame branders
- Branders met thermokoppel branderbeveiliging
- Afgeschermde waakvlammen

### Ovens

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met diepgetrokken binnenpaneel voor goede hygiëne en luchtdichte afdichting
- Ovenruimte van roestvrijstaal met een geribde bodemplaat (5 mm dik gietijzer bij 900XP en 2 mm dik geëmailleerd staal bij 700XP)
- 3 paar geleiders voor GN2/1 platen en roosters
- **Gas oven** met roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en piëzo ontsteking, geplaatst onder de bodemplaat  
Thermostatische temperatuurregeling:
  - 900XP van 120°C tot 280°C
  - 700XP van 110°C tot 270°C
- **Elektrische oven** met onafhankelijk instelbare thermostatische temperatuurregeling voor de onder- en bovenverwarming:
  - 900XP van 110°C tot 285°C
  - 700XP van 140°C tot 300°C

### Gas Convectie Ovens

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met diepgetrokken binnenpaneel voor luchtdichte afdichting
- Geëmailleerde ovenruimte met rvs geleiders
- 2 paar geleiders voor 2 GN2/1 roosters en platen tegelijk
- Roestvrijstalen buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en piëzo ontsteking, geplaatst onder de bodemplaat  
Thermostatische temperatuurregeling:
  - van 120°C tot 180°C

### 900XP versies

- Units met 2, 4, 6 of 8 branders
- Branders van 6 kW en 10 kW
- Topmodellen
- op gas statische oven of gas convectie oven
- op grote gas statische oven
- op elektrische statische oven
- 400 mm, 800 mm, 1200 mm en 1600 mm breed

### 700XP versies

- Units met 2, 4 of 6 branders
- Branders van 5,5 kW
- Topmodellen
- op gas statische oven
- op elektrische statische oven
- 400 mm, 800 mm en 1200 mm breed

## Gasgloeiplaat fornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- Duurzame gietijzeren kookplaat
- Kookoppervlak met aflopende temperatuurzones, met een maximale temperatuur van 500°C in het midden van de plaat en aflopend naar de randen tot 200°C
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding en thermokoppel branderbeveiliging
- Piëzo ontsteking
- Afgeschermde waakvlam

### Ovens

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met diepgetrokken binnenpaneel voor goede hygiëne en luchtdichte afsluiting
- Ovenruimte van roestvrijstaal met een geribde bodemplaat (5 mm dik gietijzer bij 900XP en 2 mm dik geëmailleerd staal bij 700XP)
- 3 paar geleiders voor 2/1GN platen en roosters
- Gasoven met roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en piëzo ontsteking, geplaatst onder de bodemplaat  
Thermostatische temperatuurregeling:
  - 900XP van 120°C tot 280°C
  - 700XP van 110°C tot 270°C

### Convectie gas oven

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met ventiel voor luchtdichte afsluiting
- Geëmailleerde ovenruimte met RVS geleiders
- 2 paar geleiders voor 2 GN2/1 platen en roosters tegelijk
- Roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en piëzo ontsteking, geplaatst onder de bodemplaat
- Thermostatische temperatuurregeling van 120°C tot 180°C

### 900XP versies

- topmodel, 800 mm breed
- gasgloeiplaat met 2 branders, 800 en 1200 mm breed
- op gas statische oven of gas convectie oven

### 700XP versies

- topmodel, 800 mm breed
- op gas statische oven
- gasgloeiplaat met 2 branders, 800 mm breed
- gasgloeiplaat met 2 branders, 1200 mm breed
- 2 branders, gasgloeiplaat, 2 branders, 1200 mm breed

## Gas kookplaat fornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad, dikte 2 mm, met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- Gladde stalen kookplaat
- Roestvrijstalen branders met zelfstabiliserende vlam. Elke brander heeft een dubbele buisbrander, iedere buisbrander heeft 2 rijen vlammen
- Piëzo ontsteking
- Afgeschermde waakvlam

### 900XP versies

- Topmodellen, 400 of 800 mm breed



## Elektrische fornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- Gietijzeren kookplaten volledig afgedicht ingebouwd in het bovenblad met beveiligingsthermostaat
- Individueel regelbare platen (4kW elk voor 900XP / 2,6kW elk voor 700XP) met standenschakelaars

### Oven kenmerken

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met binnenpaneel voor goede hygiëne en luchtdichte afdichting
- Ovenruimte van roestvrijstaal met een geribde bodemplaat (5 mm dik gietijzer bij 900XP en 2 mm dik geëmailleerd staal bij 700XP)
- Drie paar geleiders voor GN2/1 platen en roosters
- Elektrische oven met onafhankelijk instelbare thermostatische temperatuur regeling voor de onder- en bovenverwarming:
  - 900XP van 110°C tot 285°C
  - 700XP van 140°C tot 300°C

---

### 900XP versies

- 2 of 4 vierkante kookplaten
- Topmodellen, 400 of 800 mm
- op elektrische statische oven

### 700XP versies

- 2, 4 of 6 ronde kookplaten
- 4 vierkante kookplaten
- Topmodellen, 400, 800 of 1200 mm breed
- op elektrische statische oven

## Elektrische fornuizen met sudderplaat

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gladde staalplaat (16Mo3)
- Individueel regelbare zones met standenschakelaar

---

### 900XP versies

- Topmodel, 400mm

### 700XP versies

- Topmodellen, 400 of 800mm breed

## Inductie kookplaten

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- High impact, heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische kookplaat uit één stuk
- Onafhankelijk bediende inductiezones:
  - 5 kW (diam. 230 mm bij 700XP - 280 mm bij 900XP)
  - 3,5 kW (diam. 230 mm bij 700XP) met beveiliging tegen oververhitting
- Bedieningspaneel met 9 niveaus en waarschuwinglampje voor bediening in zones

### Inductie wok topmodel

- High impact, heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische wokkom
- 9 vermogensstanden en controlelamp
- Single inductiezone en beveiliging tegen oververhitting

### 700XP Front inductieplaat "Spicy" topmodel

- Twee onafhankelijk bediende zones, 5 kW (diam. 230 mm) elk met beveiliging tegen oververhitting
- Houder met zes stuks 1/9 GN containers met deksels

---

### 900XP versies

- Topmodellen, 400 of 800mm breed

### 700XP versies

- Topmodellen, 400 of 800mm breed

# Technische informatie



## Infrarood kookplaten

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Zij- en achterpanelen uit 1 stuk voor extra duurzaamheid en stabiliteit
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- High impact 6 mm dikke Ceran® glaskeramische kookplaat
- Onafhankelijk te bedienen infrarood zones:
  - 900XP diam. 300mm 3,4 kW
  - 700XP diam. 230mm 2,2 kW
- De zones zijn instelbaar voor kleine of grote pannen, vanwege de 2 concentrische verwarmingselementen
- Waarschuwingslampje geeft restwarmte op het oppervlak aan voor de veiligheid van de gebruiker

### Oven kenmerken

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met diepgetrokken binnenpaneel voor goede hygiëne en luchtdichte afdichting
- Ovenruimte van roestvrijstaal met een geribde bodemplaat (5 mm dik geëmailleerd staal bij 900XP, 2 mm dik geëmailleerd staal bij 700XP)
- Ovenkamer met 3 niveaus voor GN2/1 platen en roosters
- Elektrische oven met onafhankelijk instelbare thermostatische temperatuurregeling voor de onder- en bovenverwarming:
  - 900XP van 110°C tot 285°C
  - 700XP van 140°C tot 300°C

### 900XP versies

- Topmodellen, 400 of 800 mm breed

### 700XP versies

- Topmodellen, 400 of 800 mm breed
- op elektrische statische oven



## Chroom bakplaten

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Zij- en achterpanelen uit 1 stuk voor extra duurzaamheid en stabiliteit
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- Uitgegloeid stalen bakplaat, dikte 20 mm bij 900XP HP, 15 mm bij 900XP en 12 mm bij 700XP, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- Met of zonder hardchroom toplaag
- Ruime vet afvoer opening met opvangbak
- Grote vetopvanglade (optioneel)

### 900XP modellen op gas

- stalen oppervlak - thermostatische bediening, veiligheidsthermostaat, temperatuurbereik van 90°C tot 280°C
- stalen oppervlak - temperatuurbereik van 210°C tot 420°C
- chroom oppervlak - thermostatische bediening, veiligheidsthermostaat - temperatuurbereik van 130°C tot 300°C

### 700XP modellen op gas

- stalen oppervlak - temperatuurbereik van 200°C tot 400°C
- chroom oppervlak - thermostatische bediening, veiligheidsthermostaat - temperatuurbereik van 130°C tot 300°C

### Piëzo ontsteking

### Elektrische modellen

- met incoloy (900XP) of infrarood (700XP) verwarmingselementen onder de kookplaat
- thermostatische temperatuur regeling, veiligheidsthermostaat:
  - 900XP van 120°C tot 280°C
  - 700XP van 110°C tot 300°C
- **Gas Oven:** verwarmde versies met RVS busbranders met efficiënte atmosferische centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking onder de kookplaat. Aanpasbare thermostaat:
  - 900 XP van 120°C tot 280°C
  - 700 XP van 110°C tot 270°C
- **Elektrische oven:** met onafhankelijke thermostaten voor bediening van de bovenste en onderste verwarmingselementen.
  - 900 XP van 110°C tot 285°C
  - 700 XP van 140°C tot 300°C
- **Gas Convector oven:** met RVS busbranders met efficiënte atmosferische centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking onder de kookplaat

### 900XP versies

- Gas of elektrische versies
- Stalen oppervlak (glad, geribd of gemengd)
- Chroom oppervlak (glad of gemengd)
- Geschuind of horizontaal oppervlak
- Topmodellen, 400 of 800 mm breed op Gas of Elektrische statische oven
- HP top versie, gas/elektrisch, stalen oppervlak (glad of gemengd), 1200 mm

### 700XP versies

- Gas of elektrische versies
- Stalen oppervlak (glad, geribd of gemengd)
- Chroom oppervlak (glad of gemengd)
- Geschuind of horizontaal oppervlak
- Topmodellen, 400 of 800 mm breed
- Aanpasbare thermostaat, van 120°C tot 280°C



## Grills

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Zij- en achterpanelen uit 1 stuk voor extra duurzaamheid en stabiliteit
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- Verwijderbare 3-zijdige RVS spatwand
- Vloermodellen, met gietijzeren grillroosters, geribd voor vlees, glad voor vis en groenten
- Topmodellen gas, met gietijzeren grillroosters
- Topmodellen elektrisch, met roestvrijstalen grillroosters

### Modellen op gas

- RVS branders met thermokoppel branderbeveiliging en deflectoren om blokkage te voorkomen

### Elektrische modellen

- met incoloy verwarmingselementen en thermostatische temperatuur regeling
- AAN waarschuwingslampje
- Elektronische controle van het vermogen voor zeer precieze regeling

### 700XP Lavasteen Grills

- Lavasteen voor een geroosterde smaak
- RVS branders met thermokoppel branderbeveiliging en deflectoren om blokkage te voorkomen

### HP Gas PowerGrills

- Zeer efficiënt stralingswarmtesysteem. Gepatenteerd (US9591947B2 en gerelateerde families)
- RVS branders met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking
- Max. temperatuur kookoppervlak 320/350°C
- Heavy duty, verwijderbare gietijzeren roosters
- Vetopvanglades over de volledige diepte, 1 per brander

### HP Elektrische PowerGrills

- Verwarmingselementen kantelen 90° voor eenvoudig reinigen
- Verwijderbare 2 mm dikke stalen U-vormige roosters voor snelle opwarming van het bereidingsoppervlak Gepatenteerd (EP3127458B1 en gerelateerde families)
- Vaste kuip met afvoer om resten bereidingsvocht en -vet op te vangen
- Grote afvoer met overloopbescherming en filter Patent in aanvraag (EP18178137.8)
- Led waarschuwingslampje dat aangeeft wanneer de kuip leeg is
- Water vullen via kraan met knop
- Max. temperatuur bereidingsoppervlak 300/300°
- Verwijderbare rvs deflectoren om de hitte op te vangen en de bereidingstijd te verminderen

- Topmodellen, gas 400, 800mm breed
- Topmodellen, elektrisch 400, 800, 1200mm breed



## Frieten warmhoudbak

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Infrarood verwarmingslamp, geplaatst op de achterzijde van de unit
- Geperforeerde inlegbodem voor afvoer van de afdruiptolie
- Aan/uit schakelaar
- Geschikt voor GN1/1 containers, 150 mm diep

### 900XP versies

- Topmodel, 400 mm

### 700XP versies

- Topmodel, 400 mm



## Friteuses

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Aftapkraan
- Thermostatische temperatuur regeling met veiligheids thermostaat tegen oververhitting

### Temperatuurbereik

- tot 18lt, gas/elektrisch - van 105°C tot 185°C
- 23lt gas, van 120°C tot 190°C
- 23lt elektrisch, van 110°C tot 185°C

### Modellen op gas

- V-Vormige kuip met externe, zeer efficiënte roestvrijstalen branders met geoptimaliseerde verbranding, zelfstabiliserende vlam, beschermde waakvlam en piëzo-ontsteking

### Elektrische modellen

- V-vormige kuip met externe, uiterst efficiënte infrarood verwarmingselementen

### 900XP - 23 lt HP friteuse

- elektronische regeling van temperatuur, kooktijd, hoofdschakelaar, eigenlijke temperatuur en bewaren van kookprogramma's
- Automatic Cooking Function - Patent in aanvraag (EPI15178651.4 en gerelateerde families)
- Olierecirculatiepomp
- voorzien voor Advanced Filtering System
- automatische mandenlift

### Friteuses met vlampijpen

- Ideaal voor bebloemde ingrediënten
- Vlampijpen in de kuip vormen een "koude zone" om voedselresten op te vangen
- Roestvrijstalen branders, met geoptimaliseerde verbranding, zelfstabiliserende vlam en beschermde waakvlam
- Thermostatische temperatuurscontrole van 110°C tot 190°C
- Veiligheidsthermostaat om te beschermen tegen oververhitting
- Piëzo-ontsteking

### 900XP versies

- Gas of elektrische versies, interne of externe elementen
- 1 en 2 bakken
- 15 lt, 18 lt, 23 lt
- 400 of 800 mm
- 23 lt, gas met interne vlampijpen, 400 mm breed
- 110 lt met op rail gemonteerde mand (1 mand 1600 mm of 2 manden 2400 mm)

### 700XP versies

- 2x5 lt, 7 lt, 12 lt, 14 lt, 15 lt
- Gas of elektrische versies, interne of externe elementen
- 1 of 2 bakken
- topmodellen, 400 of 800 mm breedte
- 34 liter, gas met interne vlampijpen, 800 mm breed



## Pastakokers

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Kookbassin van roestvrijstaal AISI316L, naadloos ingelast in het bovenblad
- Overloopsysteem met continue watervulling
- Droogkookbeveiliging voorkomt dat de verwarming in werking gaat zonder watervulling
- Ruim bemeten afvoer kogelkraan voor eenvoudig en snel aftappen
- Automatische mandenlift (optioneel)

### Modellen op gas

- Uitgevoerd met Energy Control voor nauwkeurige regeling
- Individueel gecontroleerde HP branders (één voor elke kuip), onderin de kuip met vlambeveiliging en waakvlam met piëzo-ontsteking.
- Geen elektrische aansluiting nodig

### Elektrische modellen

- met infrarood verwarmingselementen onder de kuip met temperatuurregeling

### 700XP HP Automatische Pasta koker

- Programmeerbaar met 4 kookcycli, van zacht tot volledig vermogen
- Programmeerbare automatische mandenlift (mogelijkheid om 5 verschillende kooktijden per mand in te bewaren)

### 900XP versies

- 40lt, gas/elektrisch, 1 of 2 kuipen, 400mm, 800mm breed
- 150lt, gas/elektrisch/stoom, 1 of 2 kuipen, automatisch, 800mm, 1600mm breed
- 190lt, gas/elektrisch/stoom, 1 kuip, automatisch, 1200mm breed

### 700XP versies

- HP automatisch model, 20lt, elektrisch
- 24,5lt, gas/elektrisch, 1 of 2 kuipen, 400mm, 800mm breed

# Technische informatie



## Bain-maries

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Roestvrijstalen bain-marie bak met afgeronde hoeken, naadloos ingelast in het bovenblad
- Geschikt voor GN1/1 containers, max. 150 mm hoog
- Temperatuurinstelling van 30°C tot 90°C
- Aftapkraan op het front
- Max. waterniveau aangeduid op zijkant kuip
- Manueel te vullen met water (kraan is optioneel)

### 900XP versies

- Elektrisch en gas
- Topmodel, 400 of 800 mm breed

### 700XP versies

- Elektrisch
- Topmodel, 400 of 800 mm breed



## Kookketels

- Kuip en dubbelwandige deksel van roestvrijstaal AISI316
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- Kookketel met afgeronde hoeken
- Veiligheid om werking onder druk te garanderen met indirecte verwarming
- Manometer controleert de correcte werking van de kookketel
- Waterinloop op het bovenblad met bedieningsknop voor warm en koud water
- Externe klep voor manuele evacuatie van te veel stoom tijdens het verwarmingsproces, op modellen met indirecte verwarming
- Gesloten warmtesysteem vermijdt energieverpilling, op modellen met indirecte verwarming
- Aftapkraan met grote capaciteit, om voedsel af te tappen.

### Modellen op gas

- Roestvrijstalen branders met geoptimaliseerde verbranding, temperatuurbegrenzer, en beschermde waakvlam.

### Elektrische modellen

- Verwarmingselementen met energieregeling, temperatuurbeschermers en drukschakelaar

### Directe verwarming

- branders verwarmen de kuip rechtstreeks
- voeding kan een hogere temperatuur bereiken dan bij indirecte verwarming

### Indirecte verwarming

- gebruikt enkel verzadigde stoom op 110°C in de dubbele mantel
- met drukschakelaar
- modellen ook beschikbaar met automatisch vullen van het water in de mantel

### 900XP versies

- Ronde kuip, 60lt, 100lt, 150lt, 800mm breed
- Rechthoekige kuip, 250lt, 1200 mm breed
- Ronde kuip, 150lt, 800mm breed met autoclaaf deksel
- Gas of elektrische versie
- Directe of indirecte verwarming

### 700XP versies

- Ronde kuip, 60lt, 800mm breed
- Gas of elektrische versie
- Directe of indirecte verwarming



## Braadpannen

- Pan met afgeronde hoeken en naadloos laswerk en dubbelwandig deksel in RVS.
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Kookoppervlak in "Duomat" die de temperatuur stabiliseert, vervorming van het kookoppervlak tegen gaat en beter resistent is tegen roest.
- Uiterst precies manueel of automatisch kantelen

### Modellen op gas

- met buisbranders met geoptimaliseerde verbranding thermokoppel brander beveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking met elektronische vlamcontrole
- Branders ingebouwd in onderkant kuip komen samen bij het kantelen (900XP)
- Thermostatische temperatuur regeling:
  - 900XP van 120°C tot 300°C
  - 700XP van 90°C tot 290°C

### Elektrische modellen

- met infrarode verwarmingselementen onder het kookoppervlak
- Verwarmingselementen ingebouwd in de bodem van de kuip komen samen bij het kantelen
- met thermostatische temperatuurregeling:
  - 900XP van 120°C tot 300°C
  - 700XP van 120°C tot 280°C

### 900XP versies

- 80lt, 800mm breed
- 100lt, 1000mm breed
- Gas of elektrische versie
- Duomat kookoppervlak
- Automatisch of manueel kantelen

### 700XP versies

- 60lt, 800mm breed
- Gas of elektrische versie
- Duomat kookoppervlak
- Manueel kantelen





## Multicookers

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP - 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Roestvrijstalen braadpan met afgeronde hoeken, naadloos ingelast in het bovenblad
- Kookoppervlak in compound staal (een 3 mm dikke toplaag van roestvrijstaal AISI316 en een 12mm laag staal)

### Modellen op gas

- branders met met dubbele vlammenlijn voor uniforme warmteverdeling
- Thermostatisch gasventiel. Piëzo-ontsteking.
- Temperatuurbereik: van 100°C tot 250°C

### Elektrische modellen

- met incoloy verwarmingselementen onder het kookoppervlak
- Thermostatische temperatuurregeling en energieregeling voor zeer precies koken en een vermindering van de energiever verschillen rond de ingestelde temperatuur
- Temperatuurbereik:
  - 900XP van 100°C tot 300°C
  - 700XP van 100°C tot 250°C

### 900XP versies

- 22 liter, 800 mm breed
- Gas of elektrisch

### 700XP versies

- 11 en 22 liter, 400 of 800 mm breed
- Gas of elektrisch



## Koel/Vriesonderstellen

- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking

### Koel/Vriesonderstel

- Mogelijk om om zowel te koelen als te vriezen
- Temperatuur is instelbaar van -22°C tot +8°C
- Digitale display en thermostaat
- Ingebouwde compressor
- Twee laden met veiligheidsstop en geperforeerde bodemplaat, geschikt voor max. 40 kg belasting elk
- Geschikt voor plaatsing op wielen
- Voor omgevingstemperatuur tot 43°C
- Voor IcyHot combinatie

### Koelonderstellen en Vriesonderstellen

- Temperaturen zijn instelbaar
  - koelonderstel: van -2°C tot +10°C
  - vriesonderstel: van -20°C tot -15°C
- Ingebouwde compressor
- Thermostaat, waarschuwinglampje voor ontdooien en AAN/UIT schakelaar
- De laden met telescopische anti-kantel geleiders, geschikt voor GN 1/1 bakken
- Voor omgevingstemperatuur tot 43°C

### 900XP versies

- Koel-vriesonderstel, twee laden, 1200 mm breed
- Koelonderstel, twee laden, 1200 mm breed

### 700XP versies

- Koelonderstel met 2 deuren of 2/4 lades, 1200mm breed
- Koelonderstel met 3 deuren of 3/6 lades, 1600 mm breed
- Vriesonderstel met 2 lades, 1200mm breed



## Werkbladen en onderstellen

### Neutrale units

- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gesloten front of met een lade

### Spoelafels

- Buitenpanelen in roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- 1-stuk zij- en achterpanelen voor duurzaamheid en een maximale stabiliteit
- GN compatibele kuipen

### Waterkolom met teller

- Buitenpanelen in roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- 1-stuk zij- en achterpanelen voor duurzaamheid en een maximale stabiliteit
- Digitale liter teller om waterverbruik te monitoren

### Open onderstellen

- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Optioneel zijn leverbaar:
  - Draaideuren met handvat
  - Laden
  - Verwarming
  - Geleiderset voor GN containers

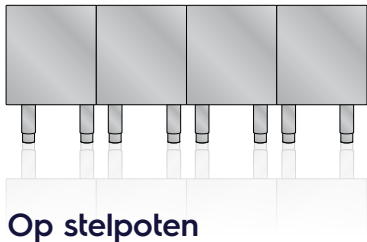
### 900XP versies

- topmodel neutrale units, 200, 400 of 800 mm breed
- topmodel neutrale units met lade, 200, 400 of 800 mm breed
- spoelbak, 400mm breed
- waterkolom met teller, 200mm breed
- Open onderstellen, 400, 800 of 1200 mm breed
- Gesloten onderstel of onderstel met flessenlade, 200 mm breed

### 700XP versies

- Topmodel neutrale units, 200, 400 of 800 mm breed
- Topmodel neutrale units met lade, 400 of 800 mm breed
- spoelbak, 400mm breed
- waterkolom met teller, 200mm breed
- Open onderstellen, 400, 800 of 1200 mm breed
- Gesloten onderstel of onderstel met flessenlade, 200 mm breed

# Een keuken vraagt om een solide basis



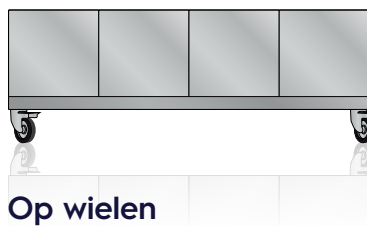
## Op stelpoten

Standaard uitvoering, voor een vaste opstelling van de apparatuur, ingesteld op de juiste hoogte. Standaard geleverd, op alle vloermodellen en onderbouw units.



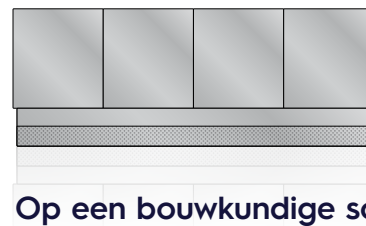
## Met opzetplinten

Gemonteerd tegen de stelpoten, zodat de ruimte tussen de apparatuur en de vloer gesloten wordt. Geschikt voor vloermodellen en onderbouw units op stelpoten.



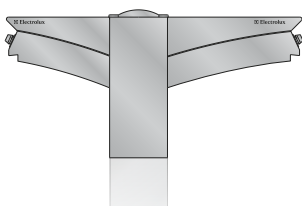
## Op wielen

Vervangen de stelpoten, voor een flexibele oplossing die het mogelijk maakt apparatuur gemakkelijk te verplaatsen. Geschikt voor vloermodellen en onderbouw units\* Gebruik basisstructuur om aantal wielen te beperken.



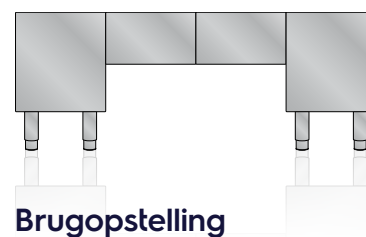
## Op een bouwkundige sokkel

Gesloten oplossing op een bouwkundige sokkel - diverse oplossingen beschikbaar\*. Geschikt voor alle vrijstaande apparaten\*.



## Hangende opstelling

Geeft een fraaie en hygiënische opstelling met behulp van een steunframe. Voor een enkele rij of voor een rug-aan-rug opstelling. Geschikt voor de meeste apparatuur (bij 700XP: enkel voor de topunits)\*.



## Brugopstelling

Geeft een hygiënische opstelling door montage van enkele topmodellen tussen twee vloermodellen. Topmodellen - moeten geïnstalleerd worden tussen 2 vrijstaande modellen tot 1600 mm lang\*. Vrijstaande modellen - kunnen geïnstalleerd worden tot 2000 mm lang\*.

\* Voor meer info kunt u steeds contact opnemen met uw lokale Electrolux vertegenwoordiger of neem een kijkje in onze 700XP en 900XP Accessoires brochure.



# Essentia.

# Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal

Essentia is **het hart van een superieure Customer Care**, een service op maat die u een concurrentievoordeel bezorgt. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzorgt uw processen met een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en een vernieuwende technologie.

U beschikt over meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen** en over meer dan **170.000 onderdelen**.

## Een servicenetwerk, altijd beschikbaar

Wij staan klaar om u ondersteuning te bieden met een **uniek servicenetwerk** dat uw **werk vereenvoudigt**.

## Zorg ervoor dat uw apparatuur blijft presteren

Een correct onderhoud in **overeenstemming met de handleidingen** en aanbevelingen van Electrolux is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. **Electrolux Customer Care** biedt een aantal **servicepakketten op maat** aan. Neem voor meer informatie contact op met de gewenste **Electrolux Authorized Partner**.

## Onderhoudscontracten waarop u kunt vertrouwen

U kunt kiezen uit verschillende **op maat gemaakte onderhoudspakketten**, volgens uw wensen, met verschillende **onderhouds- en ondersteuningsmogelijkheden**.





Experience the Excellence  
[professional.electrolux.com](http://professional.electrolux.com)

Volg ons op



## Excellence, met het milieu in het gedachten

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Al onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag verbruik van water, energie en detergent, en voor lage schadelijke emissies
- ▶ In de afgelopen jaren zijn meer dan 70% van onze productkenmerken bijgewerkt in functie van de milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is ROHS- en REACH-conform, en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze producten zijn door experts 100% op kwaliteit getest



Jaar na jaar maakt  
Electrolux Professional  
het werk van haar klanten  
eenvoudiger, winstgevender  
en echt duurzaam,  
elke dag opnieuw.