



*Thinking of you*  
**Electrolux**

900XP & 700XP



Professional  
rdinary  
Performance  
eriences  
eXemplary  
Power  
Productivity  
eXtraordinary  
eXcellent  
Profitability  
eXemplary  
trust the eXPerience  
eXemplary  
Power  
eXperienced  
Professional  
eXcellent  
Productivity  
eXemplary

# XP - maak het verschil

eXPerience

eXtreme Power

- Traditie
- Inspiratie
- Evolutie

- Fry Top<sup>HP</sup>
- Powergrill<sup>HP</sup>
- Inductie<sup>HP</sup>
- Gasbranders<sup>HP</sup> Flower Flame
- Automatische Friteuse<sup>HP</sup>



## eXtraordinary simPlicity

- Reiniging
- IcyHot
- Automatische Pasta koker
- Duomat Braadpan
- Gasfornuis met  
Convectie Oven

## eXtensive Profitability

- Powergrill<sup>HP</sup>
- Inductie
- Flower Flame
- Pasta kokers
- Chroom fry Top
- Friteuses

## eXclusive Personality

- Compleet assortiment
- Opstellingen
- Uitgebreide service







XP... voor eXperience

# Trust the eXPerience

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



Axel Wenner-Gren, stichter van Electrolux

Met meer dan 200 modellen, zowel gas als elektrisch, bieden de 700XP en 900XP kooklijnen voor elk type professionele keuken de meest flexibele en ruime keuze aan indelingen. De dieptes zijn 730 mm en 930 mm.

Als unieke innovatie heeft de XP-lijn ook de IcyHot: een Powergrill of fry top, gecombineerd met het nieuwe koel/vries onderstel. 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 en sprak over innovatie als "een combinatie van enthousiasme, trouw, durf en geloof, geïnspireerd door een vast vertrouwen in onze organisatie en producten en de overtuiging van ons succes en onze toekomst". (Axel Wenner-Gren, stichter van Electrolux, 1908.)

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, energie-efficiënte en groene producten..

## Toekomst, evolutie, innovatie.

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

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 die oude geëmailleerde kachel in het midden van de keuken, omgeven door honderden pannen en kookgerei, waar de oplaaiende 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 nieuwe modulaire kooklijn, voortbouwend op de expertise en passie van vijf generatie chefkoks.

Ik vergat u bijna te vertellen wie ik ben...

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

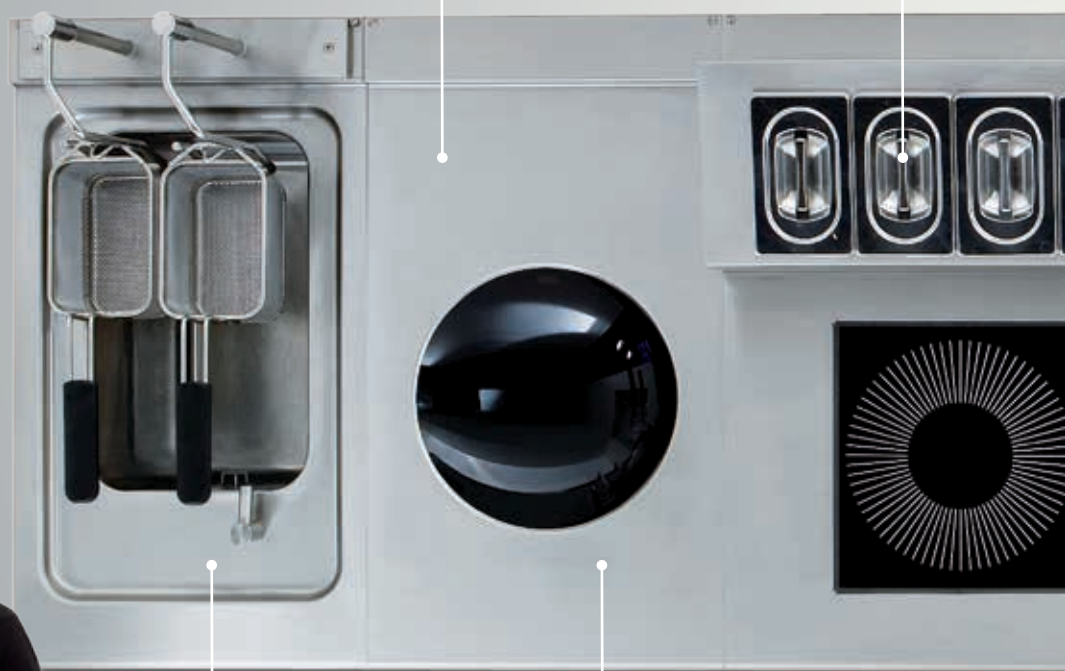




## Heeft u een brasserie?

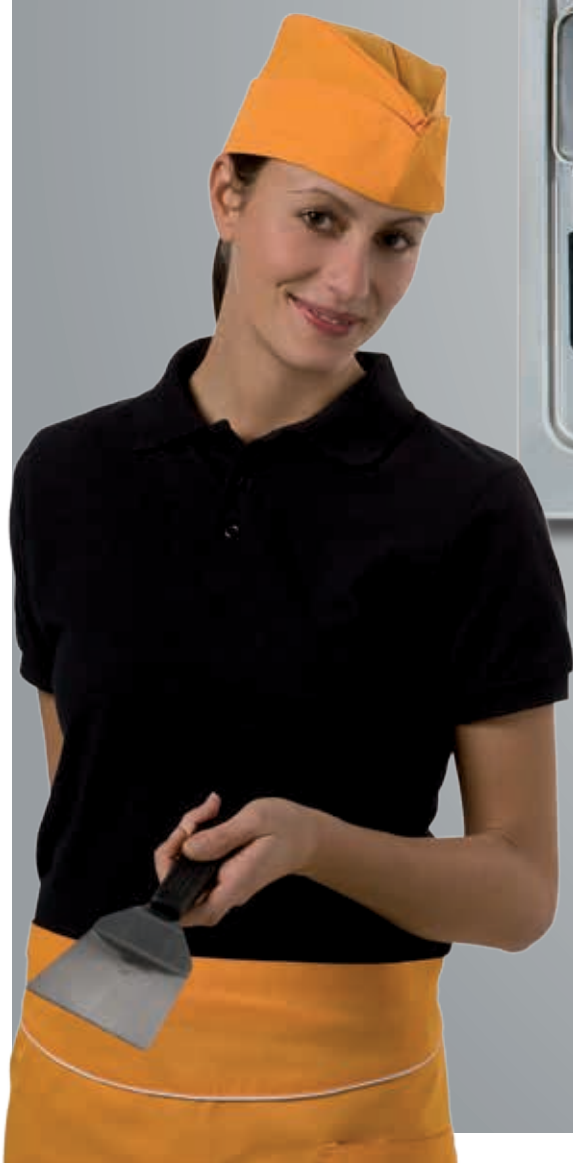
Nieuwe 5 kW Inductie wok: maximale snelheid en energie-efficiëntie.

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



Programmeerbare friteuse: unieke, compacte oplossing waarborgt snelheid en constante kwaliteit

Inductie kookplaat met hoog vermogen in breedte, ideaal voor front cooking



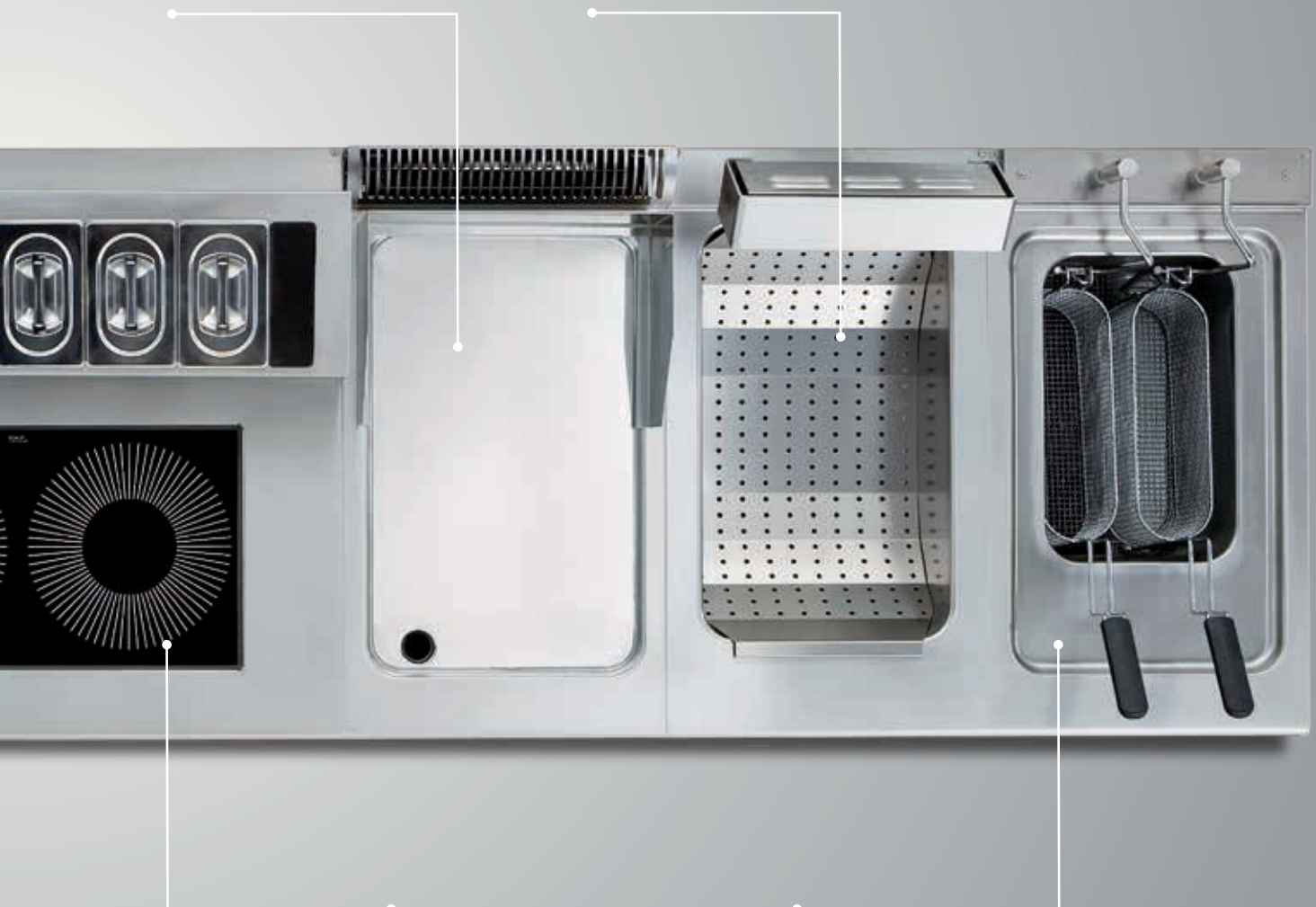


# Dan is XP precies wat u nodig heeft.

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

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

● Uitgebreide keuze aan  
opstellingen



Glad oppervlak en  
afgerond werkblad  
voor snel en simpel  
schoonmaken

Automatische Pasta koker:  
topkwaliteit voor snel en  
herhaaldelijk uitvoeren van  
verschillende gerechten



## Heeft u een à la carte restaurant?



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

Automatische  
mandenlift:  
bereik dezelfde  
kwaliteitsresultaten,  
keer op keer



Pasta koker: de eerste pasta  
koker op gas met volledig  
traploze regeling – voorkomt  
onnodige energieverstopping

# Dan is XP precies wat u nodig heeft.



PowerGrill<sup>HP</sup>: nieuw verwarmingssysteem: vermijdt het risico van verbrand voedsel

Gas of elektrische 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

- Gas Convector Oven – een innovatie van Electrolux: het vermogen en de flexibiliteit die u altijd al wilde

“Flower flame” branders: uniek hoogrendement systeem – de vlam past zich aan elke pan afmeting aan: ze verwarmt alleen de bodem

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

- Uitgebreide keuze aan opstellingen

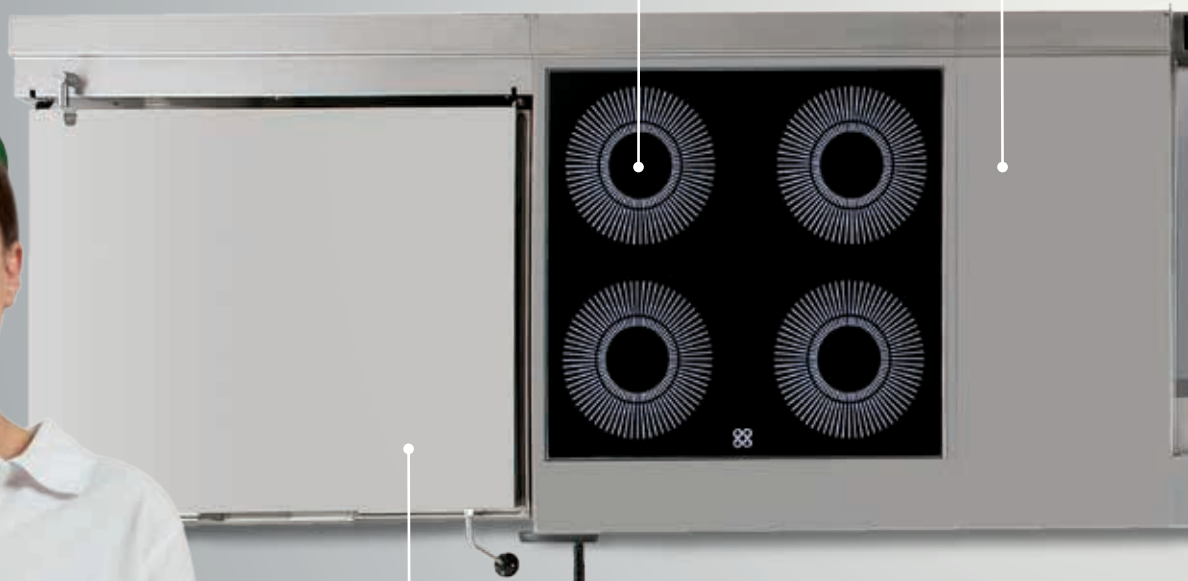




# Heeft u een productiekeuken?

Inductie kookplaat  
met hoogvermogen:  
maximale snelheid en  
energie-efficiëntie

Gladde, vlakke  
oppervlakken en  
afgeronde werkbladen  
voor snel en simpel  
schoonmaken



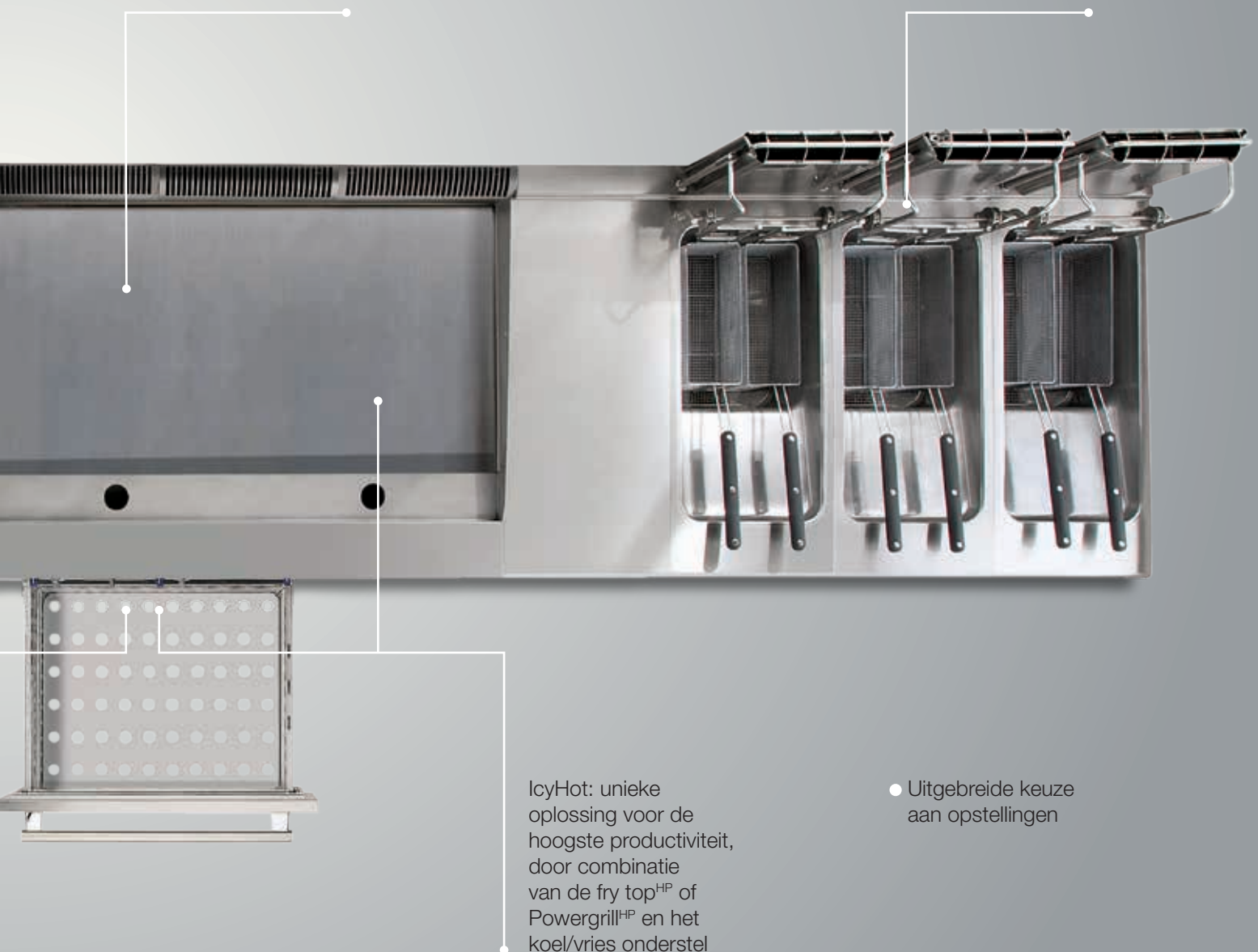
Duomat  
braadpan:  
een unieke  
oplossing voor  
natte of droge  
bulkbereidingen

Koel/vries onderstel:  
unieke Electrolux  
oplossing,  
met volledige  
temperatuurscontrole  
van vriezen (-20°C)  
tot koelen (+10°C)

# Dan is XP precies wat u nodig heeft.

Nieuwe Fry Top<sup>HP</sup>  
1200 mm: extra groot  
oppervlak ter bereiding  
van ongelimiteerde  
hoeveelheden van uw  
favoriete gerechten

Friteuses<sup>HP</sup>:  
complete oplossing  
voor frituren én een  
lange gebruiksduur  
van uw olie



IcyHot: unieke  
oplossing voor de  
hoogste productiviteit,  
door combinatie  
van de fry top<sup>HP</sup> of  
Powergrill<sup>HP</sup> en het  
koel/vries onderstel

● Uitgebreide keuze  
aan opstellingen









XP... voor eXtreme Power



# Fry Top<sup>HP</sup>



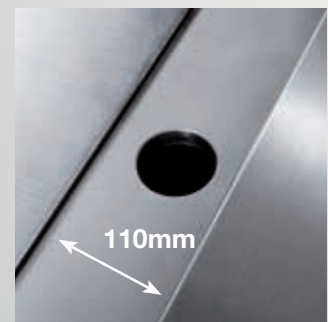
Extra groot bereidingsoppervlak om uw favoriete gerechten in ongelimiteerde hoeveelheden te bereiden.



- ▶ Een robuuste 20 mm dikke bakplaat uit zachtstaal, 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
- ▶ Gelijkmatische verwarming over het hele oppervlak, zonder koude zones. Dus gegarandeerd maximale resultaten waar het voedsel ook ligt. Gevolg is ook dat de sappen uit het voedsel overal gelijkmatig verdampen. Dit voorkomt inbrandvlekken en garandeert zo de beste kwaliteit
- ▶ Het grote bereidingsoppervlak van 600x1200 mm uit zachtstaal stelt u in staat om in slechts enkele minuten meer dan 50 hamburgers tegelijk te bakken
- ▶ Een vetopvanggoot over de hele lengte, 110 mm breed met een flinke afvoeropening van 60 mm diameter
- ▶ Vetopvangbakken met een grote capaciteit (3 liter)



vetopvangbak



afvoergoot met afvoeropening



groot bereidingsoppervlak

# Chroom Fry Top



De beste kwaliteit met elk recept. Bak tegelijkertijd vlees, vis en groenten.



geen risico op smaakoverdracht

- ▶ Het chroom oppervlak geeft contactwarmte, wat resulteert in minder warmteverspreiding en een prettigere werkomgeving. Alle energie blijft geconcentreerd in het oppervlak zodat de gewenste temperatuur sneller bereikt wordt
- ▶ 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
- ▶ Gemakkelijk schoonmaken, dankzij een uit één deel geperst bovenblad met afgeronde hoeken en een afneembaar spatscherm aan drie zijden



bovenblad en bakplaat in één stuk, met ruime afvoeropening

- ▶ Modellen hebben een thermostatische controle met een precieze temperatuurregeling. Bijkomend voordeel daarvan is een lagere warmteverspreiding omdat de plaat nooit heter wordt dan noodzakelijk, wat leidt tot een gezonder en prettiger werkklimaat
- ▶ Een schuine bakplaat laat de olie en vetten wegglopen van het voedsel, terwijl een vlakke bakplaat ideaal is voor producten die moeten bakken in hun eigen olie of vet
- ▶ Kies uit een gladde of een gecombineerd gladde-geribde bakplaat al naar gelang uw behoeften



# Powergrill<sup>HP</sup>

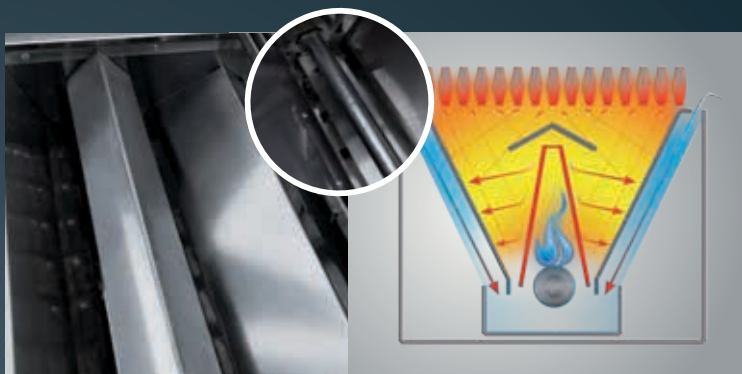


Hoogvermogen gas Powergrill – gebruik minder vermogen, bespaar energie en wees zeker van hoge productiviteit.



groot grillvlak met afneembare roosters

- ▶ Promoot gezonder koken – zonder risico op verbrand eten, dankzij dit innovatieve systeem met stralingswarmte
- ▶ Dankzij “Energy Control” heeft u een nauwkeurige regeling van het vermogen; het vermogen kan tot een minimum beperkt worden bij stille momenten, terwijl het maximale vermogen dankzij de snelle opwarmtijd snel beschikbaar is voor meer efficiëntie en energiebesparing
- ▶ Piezo ontsteking voor eenvoudige bediening
- ▶ Verwarm alleen het gedeelte dat nodig is, dankzij de onafhankelijke bediening; elk deel van 400 mm heeft één hoog-rendementsbrander
- ▶ Groot grilloppervlak met gemakkelijk te verwijderen roosters van 185,5 mm breed
- ▶ Grillroosters met lage poreusheid voor een simpele schoonmaak



#### ► Uiterst efficiënt systeem met stralingswarmte

De warmte wordt richting de warmte deflectoren gestuurd en zo tot op het kookrooster, wat een gelijke temperatuur over het ganse kookoppervlak garandeert, voor de beste grillresultaten.

- Verwijderbare stralers zorgen voor een gemakkelijke toegang tot de branders die eenvoudig kunnen schoongemaakt worden
- Het kookoppervlak bereikt een extreem hoge temperatuur waardoor de jus en de sappen snel worden ingesloten en de etenswaren lekker sappig blijven.
- De stralers in AISI 441 zijn bestand tegen hoge temperaturen om slijtage te vermijden

Patent in aanvraag

- Grote, verwijderbare vetopvanglade, over de volledige diepte van de grill (één per brander); te vullen met water om de reiniging te vergemakkelijken en om vocht aan de ingrediënten toe te voegen

## Grillades



Breed gamma aan standaard grillades voor gemakkelijke bereidingen met een perfect kookresultaat



- Eenvoudig te reinigen en te onderhouden dankzij de verwarmingselementen die kunnen vooraan kunnen gekanteld worden bij elektrische modellen
- Uitstekende prestaties dankzij de gelijke verdeling van warmte en de uiterst nauwkeurige regeling van temperatuur



# Inductieplaat<sup>HP</sup>



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



- ▶ Perfecte controle geheel naar uw wensen, 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 inductiezones met een korte opwarmtijd, ideaal voor à la minute service
- ▶ Forse energiebesparing (ruim 50% minder vergeleken met een gasfornuis), dankzij het systeem van panherkenning dat de inductiezone alleen activeert wanneer er een pan op de kookzone wordt geplaatst
- ▶ Prettigere werkomgeving omdat de energie volledig wordt geconcentreerd op de bodem van de pan. Daardoor wordt de bereidingstemperatuur sneller bereikt en is er minder warmteverspreiding
- ▶ Omdat de gewenste temperatuur sneller wordt bereikt, kunt u meer bereidingen klaar maken op dezelfde tijd; uiterst praktisch voor keukens waar in korte tijd veel gerechten moeten worden doorgegeven
- ▶ Veilig om mee te werken en schoon te maken omdat het glaskeramische oppervlak alleen opwarmt als gevolg van direct contact met de inductiepannen



inductie kookplaat van keramisch glas

# Inductieplaat<sup>HP</sup> “Spicy”



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



Inductie kookplaat in de breedte

- Een inductie kookplaat vooraan met twee zones van 5 kW elk en daarachter een ingrediëntenrek voor zes 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

# Inductiewok<sup>HP</sup>



Leef uw creativiteit eindeloos uit! Fantastisch voor groenten, sauzen en oosterse gerechten.



5 kW inductiewok

- Een robuuste glaskeramische kom, speciaal ontworpen voor inductie wokpannen
- Een krachtige 5 kW inductiezone voor supersnel koken met optimale restulaten



robuuste kom van keramisch glas



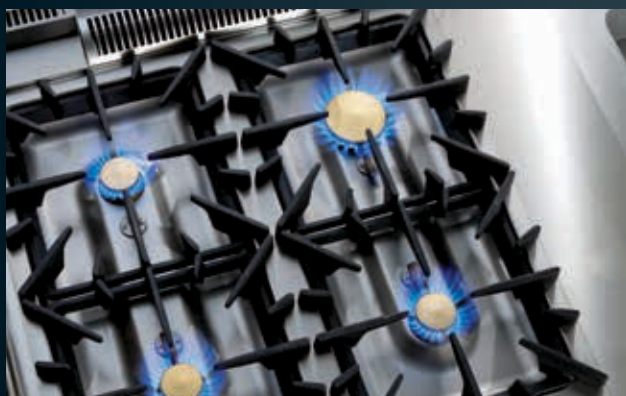
# Gasfornuis<sup>HP</sup>



Vermogen en rendement in één! Kook, bak en braad met de meest efficiënte branders die momenteel beschikbaar zijn.



unieke flower flame branders



uit één stuk geperst bovenblad met gietijzeren pandragers.  
Model met 3x 6 kW en 1x 10 kW branders

- Bereik de maximale productiviteit met het HP model, met branders van elk 10 kW vermogen
- Unieke flower flame branders staan garant voor flexibiliteit én toprendement. Eén brander voldoet aan al uw behoeften, omdat deze unieke brander de vorm van de vlam zowel verticaal als horizontaal aanpast aan de afmeting van de pan. De vlam past zich aan de diameter van de bodem aan, voor een optimale verhitting van de gehele bodem. U werkt sneller, haalt betere kookresultaten en ervaart minder warmtestraling
- Een uit één stuk geperst bovenblad voor een eenvoudige reiniging
- De branders zijn hoger geplaatst dan het ondervlak als bescherming bij het morsen
- Robuuste gietijzeren pandragers met extra lange vingers zodat zelfs de kleinste pan veilig staat zonder risico van omkiepen





# Automatische Friteuse<sup>HP</sup>



Bied uw klanten gezonde snacks van topkwaliteit, zonder te wachten.



- ▶ **900XP** - Met een V-vormige kuip van 23 liter en uitwendig geplaatste gas of elektrische verwarmingselementen is deze friteuse krachtig, zuinig en brengt het de olie snel op temperatuur. Uw garantie voor:

- meer productiecapaciteit, voor veeleisende chefkoks
- betere hygiëne; de precieze laser-lastechniek voorkomt naden met vuilophoping
- langer gebruik van de olie (circa 30%) dankzij de gelijkmatige verwarming van de hele bak
- de afgeronde hoeken zorgen voor makkelijker en veiliger schoonmaken, er is geen direct contact met de verwarmingselementen mogelijk

- ▶ Het indirecte verwarmingssysteem is optimaal omdat het alle olie gelijkmatig verhit. Dit is uw waarborg voor een continu uitstekend bakresultaat: van buiten goudkleurig krokant en van binnen zacht en mals (en niet gekookt)

- ▶ Automatische mandenlift, programmeerbaar met vijf verschillende programma's, met vijf temperaturen en twee baktijden per programma

- ▶ Geïntegreerd oliefiltersysteem, verlengt de gebruiksduur van de olie; de ingebouwde pomp maakt hervullen van de bak snel en gemakkelijk



automatische mandenlift

- ▶ Het snelle temperatuurherstel waarborgt een hoge productiviteit; u gaat met een gerust hart drukke tijden tegemoet

- ▶ **700XP** - Met een V-vormige kuip automatische van 15 liter en uitwendig geplaatste elektrische verwarmingselementen

- ▶ Automatische mandenlift met 2 onafhankelijk te bedienen liften

- ▶ Programmeerbare bediening met vijf verschillende programma's met vijf temperaturen en twee lifttijden per programma













XP ... voor eXtraordinary simPlicity

# Zelfs de lastigste plekken zijn eenvoudig schoon te maken.

Eenvoudig te verwijderen roosters, vaatwasbestendig

Chroom fry top met bovenblad uit één stuk met gladde afgeronde hoeken

Door de kaarsrechte lasergesneden zijranden sluiten de units naadloos aan op elkaar

Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking

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







- U hoeft **niet te wachten** tot de toestellen volledig afgekoeld zijn alvorens ze **schoon te maken**: gebruik 'Rapid Grease', een detergent speciaal voor bakplaten en braadpannen dat ontwikkeld werd om te gebruiken bij hoge temperaturen. Contacteer uw lokale service partner om te bestellen (code 0S1195)

# Alles binnen handbereik

Met vol vermogen bakken, koken op een nieuw koel/vries onderstel.  
Uniek in de markt.



- Maximaal vermogen met de Powergrill<sup>HP</sup> of de Fry Top<sup>HP</sup> rechtstreeks op het innovatieve koel/vries onderstel
- Vergroot uw productie en optimaliseer uw werking door geen tijd meer te verspillen aan het halen van spullen uit uw koelkast
- Bepaal uw menu en stel het onderstel in als koelkast of als vrieskast al naar gelang uw gerechten van de dag



Powergrill<sup>HP</sup> 1200 mm op koel/vries onderstel van 1200 mm



Powergrill<sup>HP</sup> 800 mm op koel-vries onderstel van 1200 mm





Vermogen, productiviteit en flexibiliteit in één.



2 laden voor 2/1GN

- Stel de temperatuur eenvoudig in tussen -22°C en +8°C
- Bevat 2 laden voor 2/1GN van 150 mm diep
- Verschillende toptoestellen van het 900XP gamma kunnen gemonteerd worden op een 1200mm onderstel
- Kan ook voorzien worden van wielen, voor nog meer flexibiliteit



Fry Top<sup>HP</sup> 1200 mm op het koel/vries onderstel van 1200 mm

# Automatische Pasta koker<sup>HP</sup>



Bijzonder veelzijdig, niet alleen voor pasta! Kook ook groenten, aardappels, rijst, granen, vlees en meer.



- ▶ Tot grote prestaties in staat dankzij het krachtige infrarood verwarmingssysteem onder de 20 liter kuip
- ▶ Thermostatische controle voor de precieze regeling van de kookintensiteit en daarmee ook ideaal voor het regenereren van voorgegaarde 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 op temperatuur blijft, voor het beste kookresultaat, een hogere productiviteit en een lager energieverbruik
- ▶ De droogkookbeveiliging voorkomt dat het apparaat opwarmt zonder water in de bak



programmeerbaar bedieningspaneel



# Gas en Elektrische Pasta kokers



De nieuwe Electrolux gasverwarmde pasta kokers zijn de enige in de markt met “Energy Control”.



- ▶ Met de **nieuwe gas pasta kokers** is het mogelijk om het vermogen en de kookintensiteit te beheersen, in plaats van alleen aan/uit te kunnen schakelen met een vaste temperatuur van 100°C
- ▶ Bespaar energie en verbruik minder gas met behulp van de “stand-by” modus die u kunt activeren zodra u even stopt
- ▶ Perfect om delicate producten te bereiden die een lagere temperatuur vragen. Vooral belangrijk bij diepvries producten (bv. voorgekookte pasta)
- ▶ Geen elektrische aansluiting noodzakelijk
- ▶ De **nieuwe elektrische pasta kokers** bieden een nieuw infra rood verwarmingssysteem onder de kuip met een getrapte controle voor betere prestaties en rendement
- ▶ Met het **Energy Saving Device (ESD)** (optie op alle modellen) wordt er bijgevoerd met heet water zodat het kookwater voortdurend op temperatuur blijft, voor de beste kookresultaten, een hogere productiviteit en lagere verbruikskosten. Hiervoor heeft u geen extra aansluiting nodig

## Automatische mandenlift

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

- ▶ Maak van een normale pasta koker een pasta koker met automatische lift
- ▶ Een programmeerbare en automatische mandenlift zorgt voor een herhaling van uw bereiding en garandeert u steeds dezelfde topresultaten voor 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 tijdens een programma
- ▶ 200 mm brede unit, met drie roestvrijstalen steunen (twee 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 pasta koker, of een unit aan beide zijden van de pasta koker zodat tot zes kleine manden automatisch bediend worden (of vier manden voor de 700XP)



900XP mandenlift met drie steunen

# Kantelbare Braadpan



De unieke oplossing voor bakken of braden van grote hoeveelheden.



- De braadpannen met de innovatieve Duomat panbodem (een combinatie van verschillende roestvrijstaal soorten) bieden de beste oplossing voor een gelijkmatige warmteverdeling. De pannen zijn bestand tegen thermische invloeden tijdens een droge bereiding met weinig olie en bieden de beste bescherming tegen corrosie bij een natte bereiding (koken, stoven of braden)
- Het nieuwe verwarmingssysteem (900XP), gas 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 temperatuur regeling tussen 120°C en 300°C
- 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
- Het kantelmechanisme in handmatige uitvoering biedt een nauwkeurige en comfortabele bediening. Voor een meer eenvoudige bediening zijn er modellen met motorkanteling. De gietmond is zo ontworpen dat er geen risico is op morsen



gietmond voor gemakkelijk leeg te gieten



handmatige kanteling met nauwkeurige bediening



# Multicooker

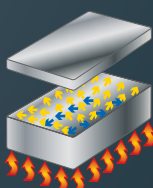


Vier apparaten in één! Te gebruiken als fry top, braadpan, kookketel of bain-marie – een must in elke keuken waar flexibiliteit een vereiste is.



► Buitengewoon veelzijdig, geschikt voor droge bereiding (zoals een fry top), natte bereiding (van sauzen, soep, koken) en stoven (zoals in een braadpan)

► 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 zachtstaal voor een gelijkmatige warmteverdeling, met daarop een 3 mm toplaag van roestvrijstaal AISI316



► Afgeronde hoeken voor een eenvoudige reiniging

► Thermostatische temperatuurregeling tussen 100°C en 250°C, voor de nauwkeurige bereiding van delicate producten

► De grote afvoeropening laat een snelle aftap van vloeistoffen toe, rechtstreeks in een gastronom container

► Meegeleverde accessoires: stop, schraper en een afvoerpijp



droge bereiding (als fry top)



natte bereiding of stoven

# Gas Convection Oven



Vermogen en flexibiliteit op het zelfde moment.



- ▶ De gas convection oven (800 mm breed) is een unieke en flexibele aanvulling op de 900XP modulaire kooklijn
- ▶ De bereidingstijden zijn beduidend korter (tot 50%) vergeleken met de processen in een traditionele statische oven
- ▶ Verhoogde productiviteit dankzij de twee niveau's, 2/1GN, dit optimaliseert het kookproces in uw keuken
- ▶ 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
- ▶ 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 werking

- ▶ De oven is gecombineerd leverbaar met:
  - fornuis met vier branders
  - gas gladde kookplaat
  - halve gas gladde kookplaat met twee branders
  - fry top met 2/3 gladde en 1/3 geribde plaat



bereiding op twee niveaus 2/1GN











XP... voor eXtensive Profitability

# XP stelt u in staat geld te besparen, met respect voor het milieu.



## Powergrill<sup>HP</sup>

Efficiënt en kostenbesparend.

Dankzij het hoge rendement van het nieuwe verwarmingssysteem en de nauwkeurige regeling van het vermogen blijft het verbruik in de pauzestand tot een minimum beperkt, terwijl de snelle opwarming ervoor zorgt dat de maximumtemperatuur vlug bereikt wordt. Kortom meer rendement tegen lagere kosten, nog verder versterkt door de onafhankelijke bediening van de verschillende grillzones, waarmee u alleen die zones inschakelt die u nodig heeft!

## Inductie

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



## 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 bodem van de pan en gaat dus niet verloren aan de omgeving.







### **Pasta kokers met Energie Controle en Energy Saving Device (ESD)**

De XP gasverwarmde pasta kokers zijn de enige met een complete Energie Controle, 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 ESD bespaart u nog meer energie, terwijl u tegelijkertijd uw productiviteit vergroot: het bijvullen gebeurt met heet water, verhit met behulp van de warmte van het afvoerwater, zodat de kooktemperatuur constant is voor optimale resultaten en zonder dat het extra energie kost.

### **Chroom Fry Top**

De chroom fry top zorgt voor minder warmteverspreiding wat leidt tot een prettiger werkklimaat. Alle energie concentreert zich in het oppervlak wat bovendien de tijd inkort die nodig is om de gewenste temperatuur te bereiken.



### **Friteuses**

Dankzij de V-vormige kuip, die de gebruiksduur van de olie verlengt, kunt u fors besparen op olie, die u immers minder vaak hoeft te ververset. Bijkomend voordeel is dat u tijd bespaart voor het afvoeren van de gebruikte olie, wat ook nog eens de afvoerkosten vermindert.

# Electrolux, een geruststellende gedachte

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.

## 90 jaar innovaties en baanbrekende ontwerpen

Axel Wenner-Gren, de stichter 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 zijn wij uitgegroeid tot een marktleider op het gebied van huishoudelijke en professionele apparatuur.

“Thinking of you” drukt precies uit waar het aanbod van Electrolux voor staat: steeds de klant centraal stellen, of het nu gaat om productontwikkeling, ontwerp, fabricage, marketing, logistiek of service.

## 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 enkel om ervoor te zorgen dat onze werknemers en zakenpartners eerlijk worden behandeld, maar ook om rekening te houden met de gemeenschappen waar we actief zijn. Zo counteren 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 management systemen zijn verankerd in ISO14001 en ISO9001. Aanvullend, waarborgt ons op maat gesneden ALFA-programma (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) onze gedragscodes en reguleren wij milieuvraagstukken via onze Milieu Prestatie Evaluatie (EPA).

Op de volgende pagina volgen enkele van de “erkenningen” die ons zijn toegekend.







#### DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX

In 2009 werd Electrolux voor de 10e 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.



#### WERELD NATUUR FONDS (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.



#### FTSE4Good

##### 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.



##### 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.



#### MILIEUVRIENDELIJKHEID CERTIFICERING ISO14001

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.



#### RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

De 'Beperking van schadelijke stoffen' staat voor een streng intern beleid (strikter 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.



##### HERGEBRUIK

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



#### NEDERLAND - GASTEC KEURMERK

Kiwa Gastec is de Europese leider op het gebied van testen en certificeren van gasverwarme 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).



#### NEDERLAND - ENERGIE INVESTERINGS AFTREK (EIA)

Door hun hoge rendement en zuinigheid in gebruik komen alle Electrolux gasverwarme air-o-steam ovens in aanmerking voor de Energie Investerings Aftrek. Met deze regeling kunnen ondernemers een aftrekpost op de investering opvoeren op hun belastingaangifte.



#### DENEMARKEN - GO' ENERGI/MERK (DEENSE LABEL VOOR ENERGIEBESPARING)

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









XP... voor eXclusive Personality



### 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
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gietijzeren pandragers per brander (standaard uitvoering)
- Roestvrijstalen pandragers per twee branders (optioneel)
- Hoog efficiënte Flower Flame branders
- Branders met branderbeveiliging
- Afgeschermd waakvlammen
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

#### 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 2/1GN platen en roosters
- Gasoven met roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, 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 oven kenmerken

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met dichting voor luchtdicht afsluiten
- Geëmailleerde ovenruimte met roestvrijstalen geleiders
- Ovenruimte met 2 niveaus, voor 2GN 2/1 platen en roosters
- Met roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, 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 6kW en 10kW
- Top modellen
- Op gas statische of convectie oven
- Op grote gas oven, 1200mm
- Op elektrische statische oven
- 400, 800, 1200, 1600mm breedte

#### 700XP versies

- Units met 2, 4 of 6 branders
- Branders van 5,5kW
- Top modellen
- Op gas statische oven
- Op elektrische statische oven
- 400, 800, 1200mm breedte



### Gasfornuizen met gladde kookplaat

- 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
- Duurzame gietijzeren kookplaat in twee delen met centrale ring
- 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 branderbeveiliging
- Piëzo ontsteking
- Afgeschermd waakvlam
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

#### 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 2/1GN platen en roosters
- Roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, branderbeveiliging en piëzo-ontsteking, geplaatst onder de bodemplaat. Thermostatische temperatuurregeling:
  - 900XP van 120°C tot 280°C
  - 700XP van 110°C tot 270°C

#### Gas convectie oven kenmerken

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met dichting voor luchtdicht afsluiten
- Geëmailleerde ovenruimte met roestvrijstalen geleiders
- Ovenruimte met 2 niveaus, voor 2GN 2/1 platen en roosters
- Met roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, branderbeveiliging en piëzo-ontsteking, geplaatst onder de bodemplaat
- Thermostatische temperatuurregeling van 120°C tot 180°C

#### 900XP versies

- Top model, 800mm
- Gladde kookplaat met 2 branders, 800mm, 1200mm
- op gas statische of convectie oven

#### 700XP versies

- Top model, 800mm
- op gas statische oven
- Gladde kookplaat met 2 branders, 800mm
- Gladde kookplaat met 2 branders, 1200mm
- 2 branders, gladde kookplaat, 2 branders, 1200mm



### Gasfornuizen met sudderplaat

- 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
- Gladde uit één stuk geperste kookplaat uit zacht staal
- Roestvrijstalen branders met zelfstabiliserende vlam. Ieder deel van 400 mm heeft een dubbele buisbrander, iedere buisbrander heeft twee rijen vlammen
- Thermokoppel branderbeveiliging
- Piëzo-ontsteking
- Afgeschermd waakvlam
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

#### 900XP versies

- Top modellen, 400mm of 800mm





### 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
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gietijzeren kookplaten volledig afgedicht ingebouwd in het bovenblad met beveiligingsthermostaat
- Individueel regelbare platen (4kW elk voor 900XP / 2,6kW elk voor 700XP) met standen schakelaars
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

#### 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 2/1GN 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 platen
- top modellen, 400mm of 800mm
- op elektrische statische oven

#### 700XP versies

- 2, 4 of 6 ronde platen
- 4 vierkante platen
- top modellen, 400, 800 of 1200mm
- op elektrische statische oven



### Elektrische fornuizen met sudderplaat

- 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
- Gladde staalplaat (16Mo3)
- Ieder deel van 400 mm is individueel regelbaar met een standenschakelaar
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

#### 900XP versies

- Top modellen, 400mm, 800mm

#### 700XP versies

- Top modellen, 400mm, 800mm



### Inductieplaten

- 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
- Gladde heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische kookplaat uit één stuk, vlak ingebouwd in het bovenblad
- Onafhankelijk bediende zones met 9 vermogensstanden en controlelampen
- Beveiliging tegen oververhitting
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Onafhankelijk bediende zones:
  - 5kW (diam. 230mm voor 700XP - 280mm voor 900XP)
  - 3,5kW (diam. 230mm voor 700XP)

#### Inductie wok

- Gladde heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische **wokkom** uit één stuk, vlak ingebouwd in het bovenblad
- 9 vermogensstanden en controlelamp
- Beveiliging tegen oververhitting
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknop

#### 700XP Front inductieplaat "Spicy"

- Gladde heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische kookplaat uit één stuk, vlak ingebouwd in het bovenblad
- Twee onafhankelijk bediende zones met 9 vermogensstanden en controlelampen
- Beveiliging tegen oververhitting
- Roestvrijstalen houder met zes stuks 1/9 GN containers met deksels
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

#### 900XP versies

- Top modellen, 400mm, 800mm

#### 700XP versies

- Top modellen, 400mm, 800mm



### Infra rood platen

- 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
- Gladde heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische kookplaat uit één stuk, vlak ingebouwd in het bovenblad
- Onafhankelijk en traploos bediende zones met restwarmte indicatielampen
- Onafhankelijk bediende zones met restwarmte indicatielampen:
  - 900XP diam. 300mm 3,4kW
  - 700XP diam. 230mm 2,2kW
- De zones zijn instelbaar voor kleine of grote pannen, vanwege de twee concentrische verwarmingselementen
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

### Oven kenmerken

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met 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)
- Drie paar geleiders voor 2/1GN 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

- Top modellen, 400mm, 800mm

### 700XP versies

- Top modellen, 400mm, 800mm
- op elektrische statische oven



### Fry Tops

- 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
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Bakplaat uit zacht staal, dikte 15 mm bij 900XP en 12 mm bij 700XP, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- Met of zonder chroom toplaag
- Ruime vetafvoeropening met grote opvangbak

### 900XP Gas Modellen

- Zacht stalen oppervlak, thermostatische controle, veiligheidsthermostaat, temperatuurbereik van 90°C tot 280°C
- Zacht stalen oppervlak, temperatuurbereik van 210°C tot 420°C
- Chroom oppervlak, thermostatische controle, veiligheidsthermostaat, temperatuurbereik van 130°C tot 300°C

### 700XP Gas Modellen

- Zacht stalen oppervlak, temperatuurbereik van 200°C tot 400°C
- Chroom oppervlak, thermostatische controle, veiligheidsthermostaat, temperatuurbereik van 130°C tot 300°C
- Piëzo ontsteking

### Elektrische modellen

- Incoloy (900XP) of infrarood (700XP) verwarmingselementen onder de kookplaat
- Thermostatische regeling, veiligheidsthermostaat
  - temperatuurbereik van 120°C tot 280°C (900XP)
  - temperatuurbereik van 110°C tot 300°C (700XP)

- **Gas oven** met roestvrijstalen uiterst efficiënte, centrale brander met hoge verbranding. Met zelfstabiliserende vlam en waakvlam met piëzo-ontsteking, onder de basisplaat.

- Regelbare thermostaat:

- 900XP van 120°C tot 280°C
- 700XP van 110°C tot 270°C

- **Elektrische oven** met afzonderlijke thermostaten voor de boven- en onderverwarmingselementen.

- Regelbare thermostaat:

- 900XP van 110°C tot 285°C
- 700XP van 140°C tot 300°C

- **Gas convectie oven**, met roestvrijstalen, uiterst efficiënte buisbrander, met geoptimaliseerde verbranding, zelfstabiliserende vlam en piëzo-ontsteking, onder de basisplaat. Regelbare thermostaat van 120°C tot 280°C.

### 900XP versies

- gas of elektrische versies
- Zachte stalen bakplaat (glad, geribd, gemengd)
- Chroombakplaten (glad of gemengd)
- Schuine of horizontale platen
- Topmodellen, 400mm of 800mm breedte
- Op gas of elektrisch statische oven
- HP top versie, gas/electrisch, zacht stalen oppervlak (glad of gemengd), 1200mm

### 700XP versies

- gas of elektrische versies
- Zachte stalen bakplaat (glad, geribd, gemengd)
- Chroombakplaten (glad of gemengd)
- Schuine of horizontale platen
- Topmodellen, 400mm of 800mm breedte



### Grillades

- 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
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Vloermodellen, gas of elektrisch, met gietijzeren grillroosters, tweezijdig te gebruiken – geribde zijde voor vlees, afgeronde zijde voor vis en groente. De roosters zijn in delen omkeerbaar
- Topmodellen gas, met gietijzeren grillroosters
- Topmodellen elektrisch, met roestvrijstalen grillroosters
- De opvangbakken van de vloermodellen kunnen gevuld worden met water, voor makkelijker schoonmaken en bevochtiging tijdens het grillen
- Afneembare roestvrijstalen 3-zijdige spatwand
- Ruime vetopvangbak
- Roosterschrapper
- Gasverwarme versies met roestvrijstalen buisbranders, branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo-ontsteking. Ieder deel van 400 mm heeft een driedubbele buisbrander. De branders zijn afgeschermd met roestvrijstalen afschermkappen
- Elektrisch verwarme versies met incoloy verwarmingselementen en thermostatische temperatuurregeling. Ieder deel van 400 mm is gescheiden regelbaar

### 700XP Gas lavasteen grillades

- Lavastenen op een rooster boven de branders voor een barbecue effect
- In de hoogte verstelbare gietijzeren grillroosters
- Roestvrijstalen buisbranders, branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo-ontsteking. Ieder deel van 400 mm heeft een driedubbele buisbrander. De branders zijn afgeschermd met roestvrijstalen afschermkappen

### Gas PowerGrill HP

Hoog efficiënt hitte stralingssysteem (Patent pending)

- Roestvrijstalen buisbranders met geoptimaliseerde verbranding, branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo-ontsteking. Ieder deel van 400 mm heeft een buisbrander. De branders zijn afgeschermd met roestvrijstalen afschermkappen
- Maximale temperatuur op de rooster van 320/350°C
- Gietijzeren grillroosters, in delen uitneembaar
- Vetopvangbak over de volledige diepte, een stuk per brander

### 900XP versies

- Gas of elektrische versies
- Vloermodellen, 400 of 800 mm
- Top modellen gas PowerGrill HP, 400, 800 of 1200 mm

### 700XP versies

- Gas of elektrische versies
- Vloermodellen, 400 of 800 mm
- Top modellen, elektrisch, 400 of 800 mm
- Top modellen gas lava steengrillades, 400 of 800 mm
- Top modellen gas PowerGrill HP, 400 of 800 mm





### Frieten Silo

- 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
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Infra rood verwarmingslamp, geplaatst op de achterzijde van de unit
- Geperforeerde inlegbodem voor afvoer van de afdruiptolie
- Geschikt voor 1/1GN containers, 150 mm diep
- On/off schakelaar

#### 900XP versies

- Topmodel, 400 mm

#### 700XP versies

- Topmodel, 400 mm



### Friteuses

- 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
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Thermostatische temperatuurregeling met veiligheidsthermostaat tegen oververhitting
- Aftapkraan

#### 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 - 23lt HP friteuse

- elektronische regeling van temperatuur, kooktijd, hoofdschakelaar, eigenlijke temperatuur en bewaren van kookprogramma's
- automatisch filteren en bijvullen van de olie
- automatisch mandenlift

#### Friteuses met vlampijpen

- Ideaal voor bebloemde ingrediënten
- Vlampijpen in de kuip vormen 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 elektrisch, interne of externe elementen
- 1 of 2 kuipen
- 15lt, 18lt of 23lt
- 400mm of 800mm breedte
- 23lt friteuse met vlampijpen, 400mm breedte
- 110lt, met verwijdbare voorraadsilo (1 mand 1600mm, 2 manden 2400mm)

#### 700XP versies

- 2X5lt, 7lt, 12lt, 14lt, 15lt
- Gas of elektrisch, interne of externe elementen
- 1 of 2 kuipen
- Topmodellen, 400mm of 800mm breedte
- 34lt friteuse met vlampijpen, 800mm breedte



### Pasta kokers

- 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
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- 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
- Elektrische pasta kokers met infrarood verwarmingselementen onder de kuip met temperatuurregeling
- Gas pasta kokers met hoog vermogen branders met vlambeveiliging en waakvlam met piëzo-ontsteking. Uitgevoerd met Energy Control voor nauwkeurige regeling
- Automatisch mandenliftsysteem (optioneel)

#### 700XP Automatische Pasta koker

- Programmeerbaar met 5 kooktijden per kookmand en 4 vermogens

#### 900XP versies

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

#### 700XP versies

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



### Bain-maries

- 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
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Roestvrijstalen bain-marie bak met afgeronde hoeken, naadloos ingelast in het bovenblad
- Geschikt voor 1/1GN containers, 150 mm diep
- Temperatuurstelling 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

#### 700XP versies

- Elektrisch
- Topmodel, 400 of 800 mm



### Kookketels

- 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
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Kookketel en het dubbelwandige deksel van roestvrijstaal AISI316
- 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
- Externe klep voor manuele evacuatie van te veel stoom tijdens het verwarmingsproces, op modellen met indirecte verwarming
- Gesloten warmtesysteem vermijdt energieverstopping, 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, temperatuurbegrenzer 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 breedte
  - Rechthoekige kuip, 250lt, 1200 breedte
  - Ronde kuip, 150lt, 800mm breedte met autoclaaf deksel
  - Gas of elektrische versie
  - Directe of indirecte verwarming
- #### 700XP versies
- Ronde kuip, 60lt, 800mm breedte
  - Gas of elektrische versie
  - Directe of indirecte verwarming



### Braadpannen

- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Kookoppervlak in roestvrijstaal of zacht staal (vooral aangewezen bij droog koken of oppervlakkig frituren)
- Kookoppervlak in Duomat (een combinatie van gemengd roestvrijstaal) die de temperatuur stabiliseert, vervorming van het kookoppervlak tegen gaat en beter resistent is tegen roest.
- Uiterst precies manueel of automatisch kantelen
- Elektrisch verwarmde versies met infrarode verwarmingselementen met thermostatische temperatuurregeling:
  - 900XP van 120°C tot 300°C
  - 700XP van 120°C tot 280°C
- Gas verwarmde versies met buisbranders met geoptimaliseerde verbranding thermokoppel brander beveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking en thermostatische temperatuur regeling:
  - 900XP van 120°C tot 300°C
  - 700XP van 90°C tot 290°C

#### 900XP versies

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

#### 700XP versies

- 60lt, 800mm breedte
- Gas of elektrische versie
- Zacht staal of Duomat kookoppervlak
- Manueel kantelen





## Multicookers

- 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
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Roestvrijstalen braadpan met afgeronde hoeken, naadloos ingelast in het bovenblad
- 15 mm dikke compound bodem, bestaand uit een 12 mm dikke zachtstalen onderzijde, met een 3 mm dikke toplaag van roestvrijstaal AISI316
- Elektrisch verwarmde versies met incoloy verwarmingselementen, energieregeling en thermostatische temperatuurregeling:
  - 900XP van 100°C tot 300°C
  - 700XP van 100°C tot 250°C
- Gasverwarmde versies met dubbele busbranders met branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo-ontsteking en thermostatische temperatuurregeling:
  - 900XP-700XP van 100°C tot 250°C

### 900XP versies

- Gas of elektrisch
- 22 liter, 2/1GN, 800 mm

### 700XP versies

- Gas of elektrisch
- 11 en 22 liter, 1/1GN en 2/1GN, 400 of 800 mm



## Koel- en vriesonderstel

### Vriesonderstel

- Mogelijk om met zowel koel- als vriesonderstel te werken
- Temperatuur is instelbaar van -22°C tot +8°C
- Digitale display en thermostaat
- Ingebouwd koelaggregaat
- Twee laden met veiligheidsstop en geperforeerde bodemplaat
- De laden zijn geschikt voor 2/1GN, maximaal 40 kg belasting elk
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Geschikt voor plaatsing op wielen
- Voor omgevingstemperatuur tot 43°C
- Voor IcyHot combinatie

### Koel- en vriesonderstel

- Temperaturen zijn instelbaar
  - koelonderstel: van -2°C tot +10°C
  - vriesonderstel: van -20°C tot -15°C
- Digitale temperatuurddisplay
- Ingebouwd koelaggregaat
- De laden met telescopische anti-kantel geleiders
- De laden zijn geschikt voor 1/1GN
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Voor omgevingstemperatuur tot 43°C

### 900XP versies

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

### 700XP versies

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



## Werkbladen en onderstellen

- Vlak 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
- Gesloten front of met een lade

### Spoeltafels

- 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 bases

- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Optioneel zijn leverbaar:
  - Draaideuren
  - Laden
  - Verwarming
  - Geleiderset voor GN containers

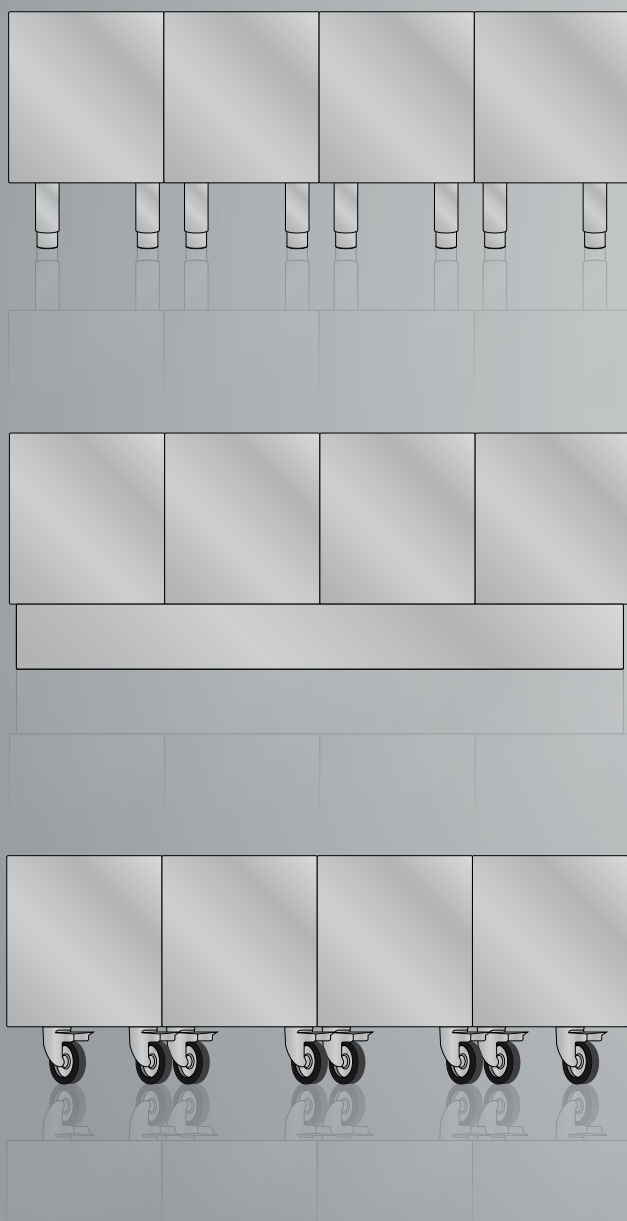
### 900XP versies

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

### 700XP versies

- Topmodel neutrale units, 200, 400 of 800 mm
- Topmodel neutrale units met lade, 400 of 800 mm
- spoelbak, 400mm breed
- waterkolom met teller, 200mm breed
- Open onderstellen, 400, 800 of 1200 mm
- Gesloten basis of basis met lade voor flessen, 200mm breedte

# 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

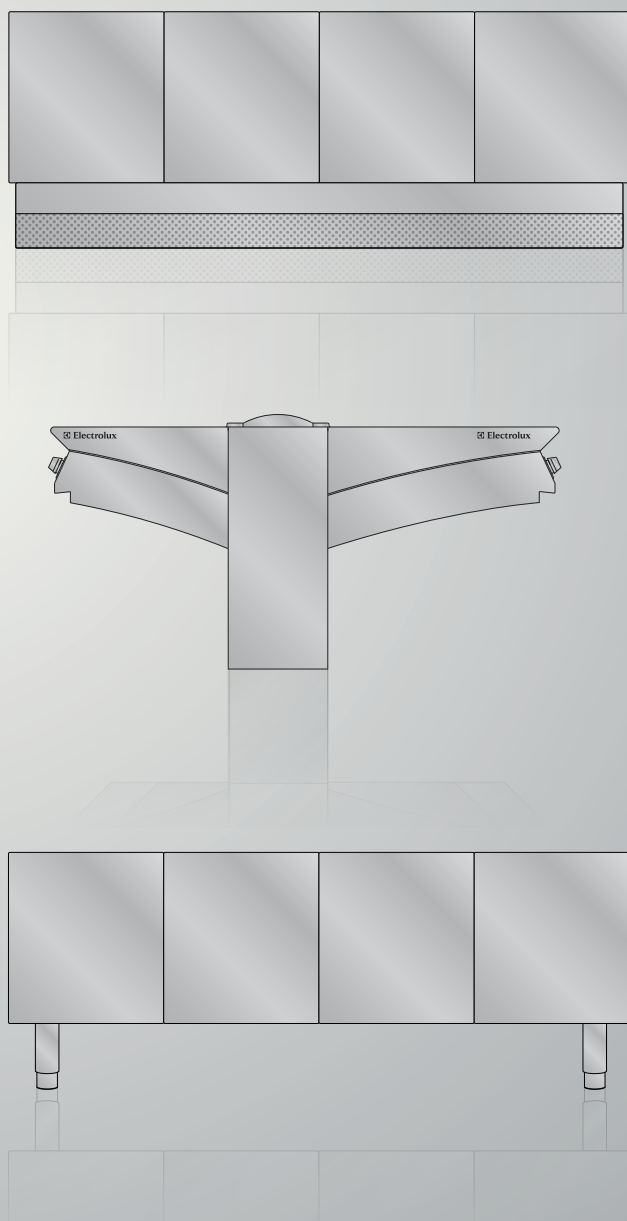
- ▶ Gemonteerd tegen de stelpoten, zodat de ruimte tussen de apparatuur en de vloer gesloten wordt
- ▶ Geschikt voor vloermodellen en onderbouw units op stelpoten

## Op wielen

- ▶ Vervangen de stelpoten, voor een flexibele oplossing die het mogelijk maakt apparatuur gemakkelijk te verplaatsen
- ▶ Geschikt voor vloermodellen en onderbouw units\*

\* Voor meer gedetailleerde informatie, raadpleeg uw Electrolux Partner





\* Voor meer gedetailleerde informatie, raadpleeg uw Electrolux Partner

### Op een bouwkundige sokkel

- ▶ De apparatuur geplaatst op een bouwkundige sokkel – diverse oplossingen beschikbaar, afhankelijk van de sokkelhoogte\*
- ▶ 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 (uit de 700XP lijn alleen de topunits)\*

### Brugopstelling

- ▶ Geeft een hygiënische opstelling door montage van enkele topmodellen tussen twee vloermodellen, met een vrije ruimte onder de topmodellen
- ▶ Topmodellen – moeten geïnstalleerd worden tussen 2 vrijstaande modellen tot 1600mm lang\*
- ▶ Vrijstaande modellen – kunnen geïnstalleerd worden tot 2000mm lang\*

# Electrolux, “thinking of you”

Wij zijn overtuigd van onze benadering: een sterke marktpartij zijn door in te spelen op de behoeften van onze klanten, of dat nu gaat om design, productie, marketing, of service. Binnen Electrolux spreken we van “**obsessie voor de klant**”, omdat het úw vragen, verlangens en meningen zijn die richting geven aan onze acties en productontwikkeling.

## Productie, inspectie en eindtests voor al onze producten

Productiekwaliteit betekent streven naar steeds hogere prestaties. “Made by Electrolux” staat wereldwijd garant voor een hoog technologie- en kwaliteitsniveau en een ontwerp en productontwikkeling gericht op de gebruiker. Electrolux Professional hanteert het principe van ‘lean manufacturing’, een zeer efficiënt productieproces dat door continue verbetering fouten tot een minimum beperkt. Zo wordt vóór het verpakken elk toestel onderworpen aan een kwaliteitstest waarbij ervaren technici alle functies controleren. Daarnaast wordt een vast percentage apparatuur willekeurig geselecteerd en aan een compleet onderzoek onderworpen zowel aan het einde van de productielijn als in het magazijn. Dit hoge kwaliteitsbesef stelt Electrolux in staat te blijven voldoen aan de behoeften van steeds meer klanten.

## Professioneel advies: meer dan 1000 specialisten staan voor u klaar

Electrolux telt meer dan 1000 specialisten wereldwijd met één enkel doel: apparatuur ontwerpen met groot gebruiksgemak, praktisch en door en door betrouwbaar. De voortdurende samenwerking tussen ontwerpers, technici, chefkoks en verkoopstaf zorgt ervoor dat Electrolux producten worden vervaardigd volgens specifieke professionele richtlijnen. De Electrolux specialisten en hun verkoop partners staan klaar om u te ondersteunen bij het bepalen van de optimale werkwijze, inclusief een advies over de meest geschikte apparatuur die aansluit bij wat voor ú belangrijk is. Van eetcafé tot bedrijfsrestaurant of productiekeuken, Electrolux heeft een oplossing die altijd perfect past.



Project- en offertesoftware voor grootkeukenoplossingen







#### **Electrolux service: dichtbij, waar ook ter wereld**

Wanneer we spreken over de betrouwbaarheid en wereldwijde aanwezigheid van Electrolux Professional, doelen we op het grootste service netwerk ter wereld, samengesteld uit vakbekwame en gecertificeerde partners die zich dagelijks met diverse taken bezig houden; van installatie tot onderdelen levering en onderhoud. Ons gezamenlijk doel is om een efficiënte klantenservice en snelle technische interventies te garanderen.

- 2.000 geautoriseerde service centra
- Meer dan 10.000 professionele monteurs
- Gegarandeerde beschikbaarheid van onderdelen tot 10 jaar na de laatste productie datum
- 98.000 beschikbare onderdelen op voorraad
- 24/48 uren levering van onderdelen wereldwijd

#### **Electrolux Chef Academy: 'live' seminars en chef-tot-chef kennisoverdracht**

De Electrolux Chef Academy is opgericht vanuit de gedachte om het beste in gastvrijheid, onderwijs en informatievoorziening te bieden. Seminars voor catering professionals, demonstraties en gedetailleerde instructies over het gebruik van apparatuur zijn slechts een greep uit de vele activiteiten die wij meer dan 6000 bezoekers per jaar bieden. U kunt zelf ervaren hoe de producten werken onder begeleiding van een Electrolux Executive Chef, een chefkok die niet alleen zijn sporen heeft verdiend in prestigieuze hotels, restaurants of instellingen, maar ook een uitgebreide kennis heeft van innovatieve apparatuur en vernieuwende grootkeukenconcepten. Elke seminarie bestaat uit:

- technische demo: werking display, gebruikshandleidingen, toebehoren en correct onderhoud.
- culinaire demo: bereidingstechnieken, ingrediënten, workflow advies en live kooksessies.



**CHEFACADEMY**



