



XP - důvěřujte našim zkušenostem

900XP & 700XP Modulární varná řada

Modulární varná řada



Vy říkáte ...

Potřebujeme najít řešení, které průběžně zaručí vynikající účinnost, usnadní práci a je příjemnější pro všechny.

Potřebujeme univerzálnost, abychom mohli používat více varných zařízení (vařit, dusit, smažit, grilovat).

Potřebujeme optimální výkony vaření, jednoduchost a efektivitu v malých prostorech stejně tak jako v kuchyních s vysokou produktivitou, aniž bychom zapomněli na požadavky kuchařů a ostatního personálu.



... my nasloucháme

S více než 200 modely, plynovými a elektrickými spotřebiči, dvěma řadami - 700XP a 900XP, resp. hloubkou 700 mm a 900 mm, nabízíme největší flexibilitu a přizpůsobivost pro jakýkoliv druh kuchyňského provozu.



eXtraordinary simPlicity

Všechno je snadné. Perfektní výsledky za všech okolností díky jedinečným řešením s přesnou a automatickou kontrolou. Vynikající čistitelnost a bezpečnost obsluhy je garantována.



eXclusive Personality

Kompletní řada vysoce výkonných a všestranných zařízení schopných přizpůsobit se jakémukoliv druhu kuchyňského provozu pro maximální kvalitu a výkon.



eXtreme Power

Výkon, produktivita a flexibilita současně. Snadno zvládnete více nabídek v neomezeném množství k uspokojení všech potřeb vašich zákazníků.



eXtensive Profitability

Inovativní řešení pro vysokou účinnost a úspory. Nižší spotřeba a nižší provozní náklady. Výhodné pro vaše podnikání a lepší pro životní prostředí.

XP – důvěřujte zkušenostem

XP, Electrolux Professional: nová modulární varná řada zrozena ze zkušeností pěti generací geniálních a nadšených kuchařů.



Axel Wenner-Gren,
zakladatel koncernu
Electrolux

“Inovace je kombinací nadšení, loajality a dravosti , která je inspirována důvěrou v naši společnost a výrobky a vírou v náš úspěch a budoucnost”

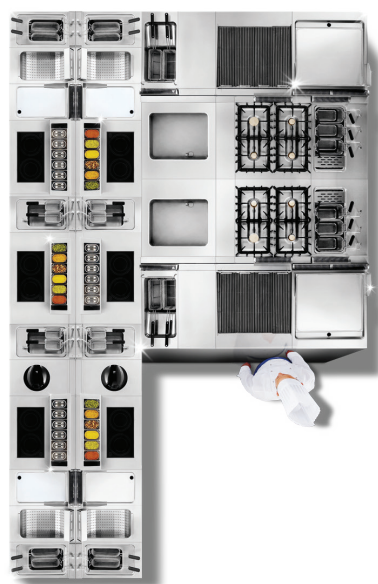
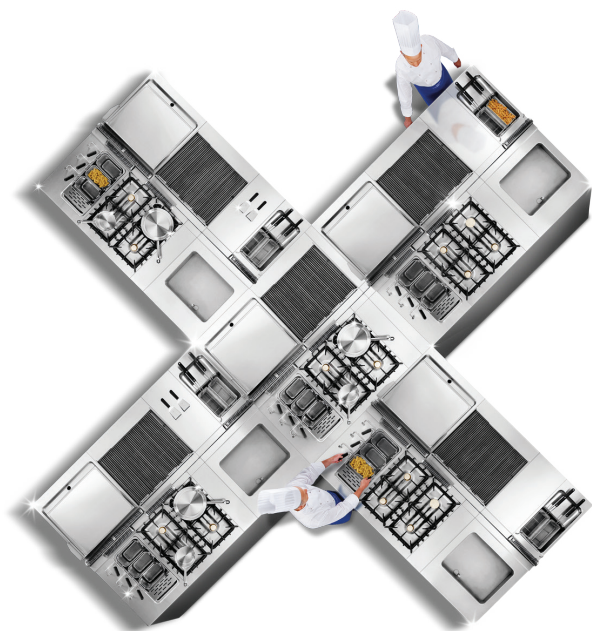
Bylo to v roce 1908, kdy Axel Wenner-Gren hovořil o těchto inovacích.

Od té doby uplynulo mnoho let

Nyní, o století později, představujeme nejnovější a jedinečné vylepšení: řadu vysoce výkonných kuchyňských zařízení, která dovoluje kombinaci s novou flexibilní chladicí - mrazicí podestavbou s duální teplotou.

To je ideální řešení mít všechny ingredience, které potřebujete okamžitě k vaření a v potřebném množství, vždy po ruce.





Minulost, zkušenost, inspirace

Když vstoupím do restaurace, uvažuji o dvou základních věcech: ta první je setkat se s šéfkuchařem, ta druhá je navštívit kuchyň. Zde sbírám zkušenosti: Nikdy bych si nesedl ke stolu bez vědomí, že za každým pokrmem je tradice a nadšení pro přípravu. Také hledám lepší řešení, které odráží logiku a postupy laděné časem; nejlepší provedení, variabilní a jednoduché produkty.

Moji první kuchyni Electrolux jsem viděl v mládí, v malé restauraci před naším domem, která byla vybavena sporákem s velkým černým litinovým talem a bílými smaltovanými dveřmi se stříbrným nápisem.

Tato kuchyně byla spojena s výhledem do budoucnosti a svázána s historií člověka, který měl sen a dokázal ho realizovat. Tím člověkem byl Axel Wenner-Gren, zakladatel koncernu Electrolux.

Originální vývojové myšlenky vždy pochází ze speciálního receptu. Je to dlouhá a tvořivá cesta s hlubokým vyznáním „pravidel umění“, bez kterých nelze zlepšovat, ale pouze improvizovat. Zkušenost je myšlena ochota promítnout minulost do vytváření budoucnosti.

Současnost, to je to co inspiruje vývoj Electrolux Professional v profesionální gastronomii: konstrukce solidních kuchyní, jejichž trvanlivost může být věčná a uspokojující požadavky pěti generací šéfkuchařů po více než jedno století, pomocí vysoké výkonnosti, snadného používání a ekologických řešení.

Budoucnost, vývoj, inovace

XP - nová modulární varná řada Electrolux Professional zrozena ze zkušenosti, jako zdroje inspirace a víry v dlouhotrvající tradici profesionálních kuchyňských specialistů.

Když se na to podívám zpětně, uvědomuji si, že roky - neřeknu vám kolik - mi utekly, a že se časy změnily od té doby, co jsem byl dítě a zahlédl ten starý smaltovaný sporák obklopen tisíci pánvemi a nádobím v srdci kuchyně, kde plameny byly pro kuchaře vším, jeho skutečné království ...

Řady XP, svými rozměry, vlastnostmi a funkcemi, okamžitě ukazují svůj hlavní cíl: integrovat nároky moderní kuchyně s vývojem metod vaření a stravovacími styly (udržitelnost, multikulturalismus, zdraví a dobré pohody, ...), které splňují požadavky na modularitu a všestrannost, jsou stále více diferencované a vyžadují vysokou výkonnost a odolnost zařízení.

V prostředí, jako jsou hospůdky a restaurace s rychlou obsluhou, se vyžadují optimální varné výkony často v omezených prostorách, ale s vysokou produktivitou kuchyně, aniž by se zapomínalo na požadavky kuchařů a obsluhy hledající jednoduchost a účinnost.

Důvěra ve zkušenosti, to je spoléhat se na znalosti firmy Electrolux Professional a na pocit jistoty s řadou XP. Protože nová modulární linka se zrodila z génia a vášně pěti generací kuchařů.

Alan Evans, narozen ve městě Stoke (Staffordshire, Velká Británie) v roce 1958 a od roku 2005 Electrolux Executive Chef.



Menší restaurace a bistra

Máte menší restauraci či bistro?

Potom XP je skutečně to, co potřebujete.

**Nový High-power
5kW indukční Wok:**
maximální rychlost
a energetická
účinnost

**"Spicy" nastavba
pro indukční desku:**
vše co potřebujete
k dochucení vašich
jidel je na dosah!

**Chromované grilovací
desky:**
připraví různé druhy pokrmů
s maximální účinností na
vysoce odolném povrchu.

**Ohřívač hranolků a
smažených pokrmů:**
vynikající zařízení pro udržení
smažených pokrmů na ideální
teplotě před servírováním.



**Automatický
Vaříč
těstovin** pro
opakovatelnou a
neměnnou kvalitu
mnoha druhů
pokrmů.

Hladké povrchy,
lisované a
zaoblené pracovní
plochy pro rychlé
a snadné čištění.

Vysoce výkonná
**5kW indukční
deska**, perfektní pro
vaření před hostem.

**Programovatelná
fritéza:** jedinečné,
kompaktní řešení pro
spojení rychlosti a
kvality, vždy se stejnými
výsledky.



Volitelná instalace dle
vašich individuálních
požadavků a zvyklostí.



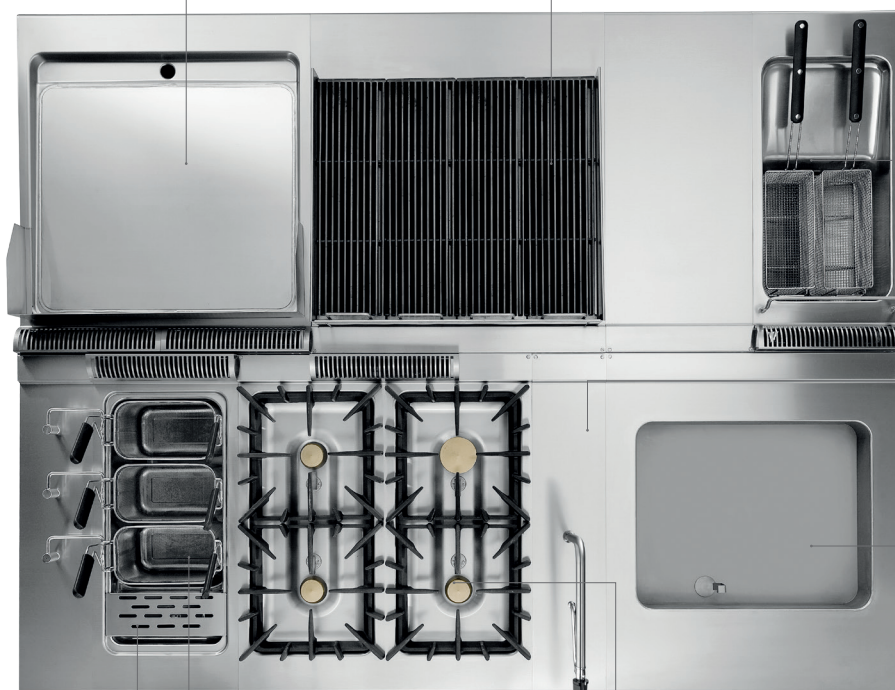
Restaurace/bistra

Provozujete klasickou restauraci?

Potom XP je skutečně to, co potřebujete.

Hladká chromovaná grilovací deska: připraví různé druhy pokrmů s maximální účinností a bez přenosu chutí a vůní.

PowerGrill^{HP}: nový sálavý systém ohřevu: bez rizika připálení pokrmu.



Plynové nebo elektrické fritézy s „V“ tvarem vany pro prodloužení životnosti oleje.

Vodovodní baterie s průtokoměrem pro měření a zobrazení litrů vody nalité do varné pánve.

Multifunkční Pánve: nabízí maximální flexibilitu při použití jako fritézy, smažící pánve, grilovací desky nebo vodní lázně.

Nezávislý systém **zvedání košů:** zajišťující stále stejnou kvalitu produktu.

Varič těstovin: první plynový varič těstovin s kontinuální regulací výkonu, šetřící nežádoucí plýtvání energií.

Hořáky „Flower flame“: exkluzivní, vysoce účinný systém. Plamen se přizpůsobí jakémukoliv průměru pánve a vyhřívá pouze její dno.

Plynové **konvekční trouby** Electrolux Professional: vylepšené řešení - výkon a přizpůsobivost, to jsou vlastnosti, které vždy potřebujete.



Volitelná instalace dle vašich individuálních požadavků a zvyklostí.



**Zátěžový provoz/
Jídelna/Restaurace**

Hledáte řešení pro vaši restauraci?

Potom XP je skutečně to, co potřebujete.

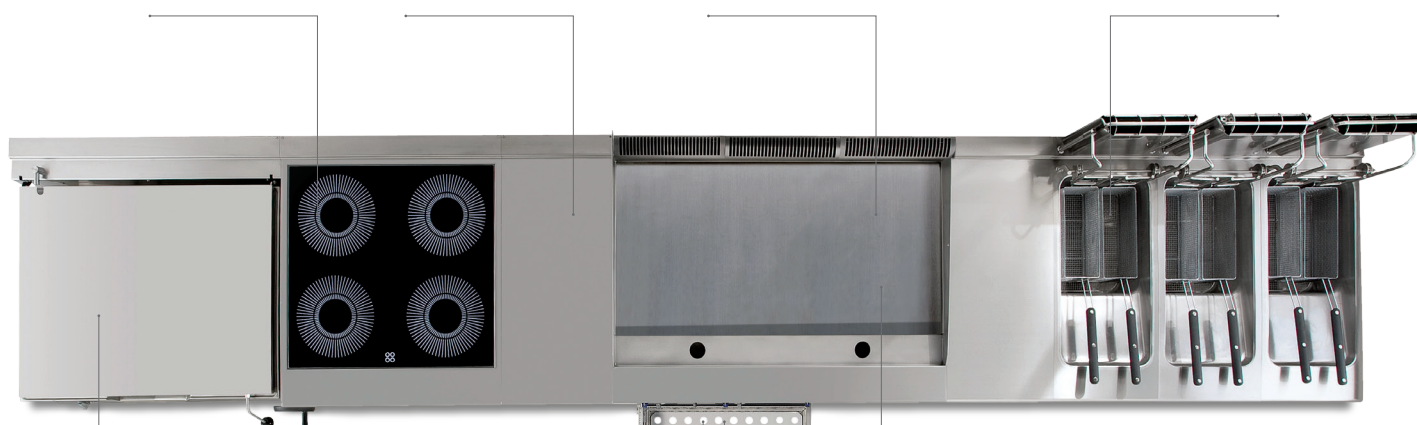
Vysoce výkonná **5kW indukční varná deska:** maximální rychlost a energetická účinnost

Nepřerušované hladké povrchy a lisované zaoblené pracovní plochy pro rychlé a snadné čištění.

Nová **Grilovací deska^{HP}:** mimořádná šířka 1200 mm **s odolným povrchem proti poškrábání** pro větší množství porcí.

Fritézy^{HP}: úžasné řešení pro fritování s prodlouženou životností oleje.

Automatická verze sníží spotřebu oleje a zajistí konzistentní výsledky.



Sklopná pánev Duomat: jedinečné řešení pro vaření a smažení ve velkém množství.

„Ref-freezer“ - chladicí&mrazicí podstavba: jedinečné řešení Electrolux Professional, dvě zařízení v jednom, volitelný režim nastavení jako mrazicí nebo chlazená podstavba.

IcyHot: jedinečné řešení kombinující Grilovací desku^{HP} nebo Gril^{HP} s „Ref-freezer“ Chladicí&Mrazicí podstavbou pro nejvyšší produktivitu.



Volitelná instalace dle vašich individuálních požadavků a zvyklostí.

Grilovací deska^{HP}

Ideální pro:

Zátěžový
provoz



Mimořádná šířka pro přípravu velkého množství porcí.



Po celé délce je sběrný žlábek odvádějící tuk, 110 mm široký s velkým vypouštěcím otvorem o průměru 60 mm.

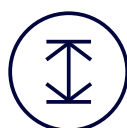


Velká kapacita (3 litry) nádoby pro sběr tuku a šťáv.



Vrchní deska odolná proti poškrábání

Dlouhá životnost a snadné čištění, a to i během provozní doby, díky speciální úpravě chromové desky.



Silný povrch

20 mm silné, odolné dno z ocelolityny pro lepší kontrolu tepelné energie. Pracuje s vysokou tepelnou setrvačností, takže teplota povrchu příliš neklesá ani při založení nové dávky grilovaných jídel a neztrácí tak teplotu. Zvláště výhodné je v kuchyních, které potřebují připravit velké množství pokrmů v krátkém čase.



Rovnoměrný ohřev

Rovnoměrný ohřev po celé ploše bez chladných zón zajišťuje nejlepší výsledky bez ohledu na to, kde je umístěn pokrm. V důsledku toho se vlhkost uvolněná z potravin odpařuje rovnoměrně a nevytváří připálená místa. Tím je zaručena ta nejlepší kvalita pokrmu.



Potřebujete připravit velké množství pokrmů? Žádný problém.

Velikost grilovací desky 600 x 1200 mm umožňuje přípravu více než 50 hamburgerů ve stejnou dobu a v několika málo minutách.

Hladká chromovaná grilovací deska

Ideální pro:
Restaurace/
Bistro



Maximální kvalita bez ohledu na váš recept.
Deska plná masa, ryb a zeleniny současně



Žádné míchání chutí

Vaření na chromovaném povrchu zabraňuje směšování chutí a vůní při přechodu z jednoho typu pokrmu na jiný, jako například příprava masa a ryb ve stejné době, a udržení jejich vysoké kvality očekávané od vašich zákazníků díky rychlému a snadnému čištění během vaření.



Snadné čištění

Snadné čištění díky vlisované opékačské ploše z jednoho kusu se zaoblenými rohy a odnímatelnou 3-strannou ochranou proti rozstříku.

Vroubkovaná chro- movaná grilovací deska

Ideální pro:
Restaurace/
Fast Food



Vysoce odolný

Vroubkovaný chromovaný povrch je vysoce odolný proti poškrábání a usnadňuje čištění na konci pracovního dne.

Termostatické ovládání

Modely s termostatickou regulací pro přesné nastavení teploty a snížení množství výparů z pokrmů díky minimálnímu teplotnímu "šoku" na varné desce, což vede ke zdravějšímu a příjemnějšímu pracovnímu prostředí.

Vyberte si povrch

Vyberte si hladkou, vroubkovanou nebo kombinovanou (hladká/vroubkovaná) varnou grilovací desku podle vašich potřeb. K dispozici je i zkosená nebo vodorovná deska (ideální pro přípravu marinovaných mas a zeleniny).



Úspora energie

Chromovaný povrch umožňuje úsporu energie více než 10 % spotřeby energie během předehřívací fáze a přibližně jednu třetinu v pohotovostním režimu ve srovnání s ocelovými povrchy. Navíc kontaktní grilování vede k menšímu úniku tepelné energie do okolního prostředí.



Bezpečnost potravin zaručena

Chromované grilovací desky společnosti Electrolux Professional plně vyhovují Evropskému nařízení o materiálech pro styk s potravinami (EC) No. 1935/2004

Plynový PowerGrill^{HP}

Ideální pro:

Zátěžový
provoz



Lepší výkon. Ještě lepší produktivita.



Rozsáhlý varný povrch s lehce odnímatelnými rošty.

Dáváte přednost otevřenému ohni? Vylepšete svou produktivitu pomocí vysoce výkonného a všestranného plynového Electrolux Professional PowerGrillu^{HP}.

Přesná **regulace úrovně výkonu** poskytuje široký teplotní rozsah.

Oddělené řady vysoce účinných plynových hořáků ze 100% nerezové oceli pro flexibilní využití roštů.

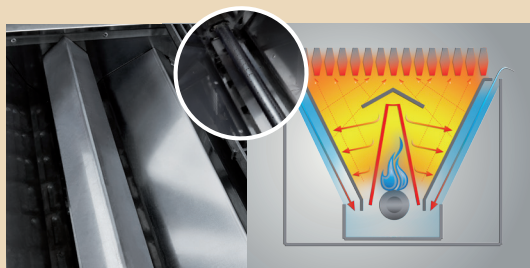
Inovativní systém sálavého tepla rovnoměrně vyhřívá varnou plochu a minimalizuje chladné zóny.

Rozsáhlý varný povrch s vysokým výkonem a snadno odnímatelné litinové rošty (šířky 188,5 mm). Rošty ze smaltované litiny umožňují snadné čištění.



Velký odnímatelný zásobník na tuk a šťávy o stejné hloubce jako rošt (jeden na každý hořák); může být naplněn vodou pro usnadnění čištění a udržení šlachovatosti uvnitř pokrmu.

Vysoká účinnost sálavého tepla



Patent přihlášen

Teplota je vyzařována směrem k deflektorům a na grilovací rošt, což zaručuje rovnoměrné rozložení teploty a vynikající výsledky grilování na celé varné ploše.

- ▶ Odnímatelné usměrňovače tepla umožňují snadný přístup k hořákům pro snadné čištění
- ▶ Varný povrch dosahuje extrémně vysoké teploty, která napomáhá udržení šlachovatosti uvnitř pokrmu.
- ▶ Usměrňovače tepla (deflektory) z oceli AISI 441 jsou odolné proti vysokým teplotám a poškození.

Elektrický PowerGrill^{HP}



Nejvýkonnější a nejjednodušší profesionální elektrický gril.



Perfektní výsledky

Rovnoměrné grilování a nejrychlejší doba přehřátí. Jedinečný design Elektrického PowerGrilu^{HP} zredukoval vzdálenost mezi topnými články a mřížkami pro rovnoměrné rozložení teploty.

Rychlé zahřátí

Technologie rychlého ohřevu nejen že gril zahřívá v rekordním čase, ale také zkracuje dobu grilování díky topným tělesům spojeným s grilovacími rošty a odnímatelným deflektorům zvyšujícím teplo.

(Patentováno)

Kontrola hladiny vody

Alarm vás upozorní na nízkou hladinu vody. Udržování správné hladiny vody zajišťuje dokonalé výsledky.



Dokonalé přizpůsobení

Velké nebo malé. Elektrické PowerGril^{HP} moduly se dodávají v různých velikostech k co nejlepšímu využití prostoru, který máte k dispozici. Díky varným plochám až do šíře 1200 mm a rychlým zahřátím grilu získáte připravované pokrmy rychleji. Elektrické PowerGrily^{HP} lze instalovat na chladicí/mrazicí podstavbu* nebo skříňový stůl.

*verze řady 700 mají omezené možnosti instalace



Regulace výkonu

Zkratke dobu grilování, šetřete energii a využijete různé režimy vaření s přesnou regulací energie Elektrického PowerGrilu^{HP}. Pokud se gril nepoužívá, může být udržován na minimu a poté dosáhne požadované teploty v rekordním čase. Volitelné deflektory umožňují delikátní přípravu (s parním účinkem) nebo extra vysoký výkon grilování.



Snadno se čistí. Čištění Elektrického PowerGrilu^{HP} je jednoduché díky odnímatelným mřížkám, které lze mýt v myčce.



Integrovaný vodovodní kohoutek, sběrná nádoba na tuk a odtok pro rychlé plnění a vypouštění.

Grilujte kdekoliv. Díky Elektrickému PowerGrilu^{HP} dosáhnete vynikajících výsledků grilování, ať jste kdekoliv, dokonce i v zónách bez plynu, jako jsou nákupní střediska nebo historická centra.



Indukční varné desky^{HP}

Rychlé a účinné! Ideální řešení pro rychlou přípravu s nízkou spotřebou energií.



Flexibilní

Perfektní řešení vašich požadavků na přípravu pokrmů. Díky regulátoru výkonu, který umožňuje pracovat s nízkým výkonem pro delikátní recepty nebo s plným výkonem, pokud je tak požadováno.

Výkonné 5kW indukční zóny s kratším časem ohřevu, ideální pro rychlý výdej.

Rychlé a účinné

Pohodlnější pracovní prostředí, protože ohřev je soustředěn pouze na dno pánve, žádané teploty je dosaženo rychleji a její rozptyl je menší, má nepřílnavý povrch a snadno se čistí.

Protože potřebné teploty bylo dosaženo rychleji, je možno přidat více postupů, a tak zvýšit počet připravovaných pokrmů. Je ideální pro kuchyně potřebující obsloužit velký počet strávníků v krátkém čase.

Ideální pro:

Zátěžový
provoz



Restaurace/
Bistro



Sklokeramický povrch indukčního sporáku



Bezpečná obsluha a čištění,

protože sklokeramický povrch se začne ohřívat až po přímém kontaktu pánve s indukčním povrchem



Go green s Electrolux Professional

Spotřeba o
více než
50%

menší než u
plynového
sporáku

Velká **úspora** energie díky zařízení pro detekci nádoby, které aktivuje indukční zónu pouze po umístění nádoby na její povrch.

“Spicy” Nástavba pro HP Indukční desky

Ideální pro:

Restaurace/
Fast Food



Indukční varné desky

Vše, co potřebujete k “okoření”
vašeho receptu, máte na dosah ruky.

Indukční varná deska se 2 předními indukčními
zónami (5kW každá) a nástavbou na 6xGN1/9.
Ideální řešení pro Váš **frontcooking = vaření před
hostem**.

Nástavba na gastronádoby je vybavena odtokem
a může být využita pro naplnění ledem na udržení
ingrediencí v chladu.

Indukční Wok^{HP}

Ideální pro:

Restaurace/
Fast Food



Uplatněte svou tvořivost! Perfektní volba pro zeleninu, dušení a asijskou kuchyni.




5kW indukční Wok

Vysoce výkonná 5kW indukční zóna umožňuje
velmi rychlou přípravu a optimální výsledky.



Odolný sklokeramický povrch

Odolný sklokeramický povrch navržený a
tvarovaný pro indukční WOK pánve.



**Výkon a
efektivita -
vše v jednom!**
Vaření, dušení,
grilování a frito-
vání na nejúčinnějších hořácích
je dnes možné.

Plynový Sporák^{HP}

Ideální pro:

Restaurace/
Bistro



Úspora nákladů

a udržitelných zdrojů.



S modelem HP dosáhnete nejvyšší produktivity, každý hořák má

10kW výkon.



Snadné čištění

Lisovaný, hluboko tažený pracovní povrch z jednoho kusu pro snadnější čištění



Bezpečnost především

Hořáky jsou umístěny na zvýšeném prolisu, který tak chrání hořák při případném překypění pokrmu.

Robustní smaltované litinové sporákové mřížky vhodné i pro ty nejmenší varné nádoby.




Horní deska lisována z jednoho kusu, smaltované litinové mřížky. Model je zobrazen s 3 x 6kW a 1 x 10kW hořáky.



Exclusive

Jedinečné "flower flame" hořáky

Jedinečné "flower flame" hořáky zaručují flexibilitu a vysokou efektivitu. Jeden hořák pro všechny vaše potřeby, díky jeho jedinečnému tvaru, který expanduje jak horizontálně, tak i vertikálně, se přizpůsobí jakémukoliv průměru dna nádoby a zajistí jeho maximální pokrytí. Dosáhne varné teploty mnohem rychleji a snižuje tepelné ztráty.



Nižší spotřebou
oleje
snížíte provozní
náklady
a chráníte životní
prostředí.

Automatická Fritéza^{HP}

Ideální pro:

Restaurace/
Fast Food



Zátěžový
provoz



Vynikající fritovací výsledky

Optimalizovaný, nepřímý topný systém zaručuje rovnoměrné prohřátí oleje a zajišťuje stále vynikající fritovací výsledky, křupavé a zlatavé na povrchu a šťavnaté (ne uvařené) uvnitř.

Rychlý náběh provozní teploty

Díky extrémně rychlému náběhu na provozní teploty je zaručena vyšší produktivita a klidné zvládnutí kapacit ve špičkách.



23 lt Fritéza^{HP} s automatickou funkcí fritování. Zdokonalený filtrační systém..

900XP

23-litrová vana ve tvaru písmene „V“, s externím plynovým nebo elektrickým ohřevem nabízí výkon, efektivitu a schopnost rychle ohřát olej na fritovací teplotu zaručuje:

- ▶ vyšší produktivitu i pro ty nejnáročnější kuchaře
- ▶ zvýšenou hygienu zabraňující usazování nečistot díky přesným laserovým svárům
- ▶ zaoblené rohy pro snadnější a bezpečnější čištění, bez přímého kontaktu s topnými tělesy
- ▶ zdokonalené deflektory pro snadné čištění.

Funkce automatického smažení

Umožňuje smažení různých pokrmů a automaticky přizpůsobí cyklus fritování podle množství jídla, které se má připravit. Možnost uložení až 5 různých programů smažení.

(Patentováno)

Dokonalý systém filtrace

Odstraňuje nejmenší zbytky potravin a prodlužuje použitelnost oleje.

700XP

15-litrová vana ve tvaru písmene „V“, s externím elektrickým ohřevem.

Automatický systém zvedání košů

Automatický systém zvedání košů se 2 nezávisle řízenými pohony.

Programovatelná řídicí jednotka

Programovatelná řídicí jednotka s možností uložení až 5 různých kombinací teploty a časů (5 teplot a 2 doby zdvihu v jednom programu).



Automatický systém zvedání košů

Automatický Vařič Těstovin^{HP}

Ideální pro:
Restaurace/
Fast Food



Mimořádně všestranný, nejenom na těstoviny, ale i na vaření masa, zeleniny, brambor, rýže a mnoha dalších potravin.

Vysoký výkon zajišťuje infračervený topný systém, umístěný pod 20 litrovou vanou.

Přesná **termostatická regulace** intenzity vaření je ideální i pro perfektní regeneraci předvařených pokrmů.

Systém odplavování škrobové pěny minimalizuje "dobu odstávek", protože není zapotřebí časté kompletní obměny vody.

Díky technologii „**Rapid System**“ se doplňuje do vany již horká voda a vaření se tak výrazně urychlí, zkvalitní a zefektivní.

Bezpečnostní prvky chrání vařiče těstovin před provozem bez napuštěné vody.



Programovatelný ovládací panel



Energeticky úsporné prvky*

Díky energeticky úsporným prvkům (volitelných pro všechny modely) se vana doplňuje horkou vodou, takže udržuje stálou teplotu a tím se vaření zkvalitní, zvýší produktivitu a šetří energii.

* Dostupné pro řady 700/900XP

Plynové a elektrické vařiče těstovin^{HP}

Ideální pro:
Restaurace/
Bistro



Plynové vařiče těstovin Electrolux Professional jako jediní na trhu nabízející regulaci energie



Plynové vařiče těstovin

S novými plynovými vařiči těstovin je teď konečně možné řídit výkon a intenzitu vaření, oproti původnímu pouhému spínání zap/vyp.

- ▶ Ideální pro přípravu delikátních pokrmů, které vyžadují nižší teplotu. Zvláště důležité pro zmrazené potraviny (např. předvařené těstoviny).
- ▶ Bez nutnosti elektrického připojení.

Elektrické vařiče těstovin

Elektrické vařiče těstovin nabízejí nový prvek - řízení systému infračerveného ohřevu umístěného pod vanou, který zajistí vyšší výkon a účinnost.

Automatický systém zvedání košů

Maximalizuje efektivitu práce, eliminuje stres a vaří vždy přesně.

- ▶ Snadno přeměníte běžný vařič těstovin na vařič s automatickým zdvihem koše.
- ▶ Programovatelný a automatický zdvihový systém zaručuje opakovatelnost varného cyklu. Zajišťuje vždy stejnou kvalitu pokrmu díky plnému automatickému procesu.
- ▶ Možnost uložit 9 varných časů do digitální paměti.
- ▶ Snadné ovládání, automatickou funkci zdvihu koše lze aktivovat tlačítkem. Pokud je to nutné lze používat i ruční zdvih.
- ▶ 200 mm šířka, se 3 držáky košů z nerezové oceli pro řadu XP900 nebo 2 držáky pro XP700.
- ▶ Umístění košů je buď na jedné straně vařiče těstovin pro maximální flexibilitu nebo na obou stranách pro umožnění zvedání až 6 malých košů u řady XP900 (4 malé koše u XP700).



900XP - systém zdvihání košů se 3 držáky

Sklopné pánve

Ideální pro:
Zátěžový
provoz



Bezproblémové pečení, smažení a vaření i ve velkých objemech.



Konstantní teplota

Sklopné pánve s novým varným povrchem **Duomat** (slitina vybraných nerezových ocelí) je nejlepším řešením pro udržení konstantní teploty v celém varném objemu. Zajišťuje lepší tepelnou stabilitu a ochranu proti korozi.

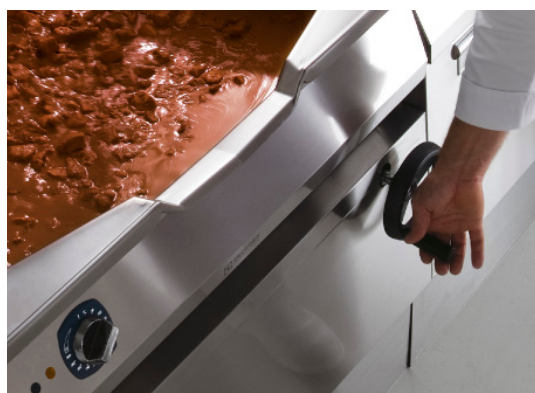


Nová konstrukce výpustní hubice

Bezpečnost a hygiena

Plynový (XP900) nebo elektrický (900XP/700/XP) topný systém je uchycen ke dnu pánve a pohybuje se společně s vanou i během sklápění, zajišťuje maximální bezpečnost obsluhy a hygienické předpisy.

- ▶ Termostatická regulace teploty v rozsahu od 120 °C do 300 °C.
- ▶ Zpevněné víko je při otevírání vyváženo a vybaveno madly z nerezové oceli pro snadnou a ergonomickou obsluhu. Při zavření lze víko také využít jako pracovní plochu.



Manuální sklápění s přesným ovládním

Manuální sklápěcí systém

Manuální sklápěcí systém umožňuje přesné ovládní a lehkost při sklápění a díky nové konstrukci výpustního výklenku zamezuje rozlití (jsou také k dodání modely s automatickým sklápěním).

Multifunkční pánve

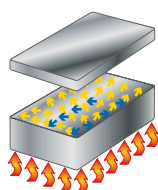
Ideální pro:
Restaurace/
Bistro



4 zařízení v jednom! Lze ji využít jako grilovací desku, sklopnou pánev, kotel nebo vodní lázeň. Je nezbytná pro každou kuchyň vyžadující maximální flexibilitu.



Použití jako grilovací deska



Rovnoměrné vaření

11 nebo 22 litrová vana z nerezové oceli 304 AISI s 15 mm dvouvrstvým dnem (12 mm spodní vrstva z ocelolity a 3 mm silná horní vrstva z nerezové oceli 316 AISI) zajišťuje vždy uniformní přípravu.



Bezproblémové vaření a dušení

Snadné čištění

Zaoblené rohy a okraje pro snadné čištění.

Vše pod kontrolou


- ▶ Termostaticky regulovaná teplota v rozsahu od 100 °C do 250 °C pro přesnou přípravu delikátních pokrmů.
- ▶ Velký vypouštěcí otvor dovolující rychlé a bezpečné vypuštění přímo do GN nádob.

* Příslušenství v ceně:

zátky, škrabka na hladké povrchy a výpustní nástavec

Mimořádně univerzální

Mimořádně univerzální se širokou paletou využitelných funkcí – smažení, grilování, vaření nebo dušení.



Výkon a
flexibilita
zároveň

Plynová konvekční trouba

Ideální pro:

Restaurace/
Bistro



Plynová konvekční trouba (šířky 800 mm) je jedinečný a flexibilní doplněk k 900XP modulární varné řadě



Zkrácená doba přípravy

Doba pečení je výrazně zkrácena (až o 50 %) ve srovnání s přípravou v tradiční statické troubě.



Zvýšená produktivita

Zvýšená produktivita při přípravě na 2 vsunech GN 2/1, maximalizace kuchyňských operací.

Zvýšená flexibilita

Zvýšená flexibilita díky možnosti pracovat s konvekční troubou jako se statickou troubou jednoduchým vypnutím ventilátoru a vytvořením ideálních podmínek na tvorbu nejlepších výsledků pro všechny druhy operací.

Technické údaje

- ▶ Vnitřní komora je z černě smaltované oceli pro maximalizaci tepelné efektivity.
- ▶ Rozsah provozních teplot je od 120 °C do 280 °C.
- ▶ Piezoelektrické zapalování pro snadné ovládání.



Příprava na 2 vsunech GN 2/1

Kombinace konvekční trouby a:

- 4 otevřených hořáků
- grilovací desky s hladkým/vrúbkovým povrchem
- plynového tálového sporáku
- plynového tálového sporáku se 2 otevřenými hořáky

Plný výkon máte ve svých rukou

Ideální pro:

Restaurace/
Bistro



Fast Food



Zátěžový
provoz



ICY  **HOT**

Jedinečné řešení – výkonný gril v kombinaci s novou chladicí-mrazicí podestavbou.



Chladicí-mrazicí podestavby Výkon, produktivita a flexibilita - vše v jednom.

Výkon

Maximálně výkonný **PowerGrill^{HP}** nebo **Grilovací desky^{HP}** na nové chladicí-mrazicí „Ref-freezer“ podestavbě.

Prostě si vyberte menu a nastavte „Ref-freezer“ podestavbu do režimu chladničky nebo mrazáku, přesně podle vašich potřeb.

Snadné nastavení teploty mezi -22 °C a +8°C.

Produktivita

Zvyšuje produktivitu a maximalizuje pracovní postupy odstraněním zbytečného času při náběhu na nezbytný výkon.

Flexibilita

Na tuto 1200 mm Ref-freezer podestavbu lze umístit jakýkoliv model řady 900XP.

Možnost instalace Ref-freezer podestavby na kolečka pro větší flexibilitu.

PowerGrill^{HP} 800 mm na Ref-freezer podestavbě 1200 mm



Zabudované 2 zásuvky pro GN 2/1 hloubky 150 mm



Grilovací deska^{HP} na chladicí-mrazicí podestavbě 1200 mm



PowerGrill^{HP} na Ref-freezer podestavbě 1200 mm

XP: eXtra Přizpůsobivost a flexibilita pro každý kuchyňský provoz



Snadné čištění i těch nejodolnějších nečistot

Nemusíte čekat

Není třeba čekat na vychladnutí spotřebičů před čištěním: použijte „Rapid Grease“ – speciální čisticí prostředek pro grilovací desky, který byl vyvinut pro použití při vysokých teplotách.

Pro objednání kontaktujte místního servisního partnera (objednací kód OS1195).

Dokonalé čištění

Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro lícování spojů.

Leštěné chromované grilovací desky jsou lisované z 1 kusu, s hladce zaoblenými rohy.

Snadno odnímatelné rošty je možné bezpečně mýt v myčce.

„V-tvar“ vany, laserem svařované, zabraňuje zachycení nečistot a zlepšuje hygienu.

Vodovodní baterie s průtokoměrem pro měření a zobrazení litrů vody nalité do varné pánve.

Lisovaná vany se zaoblenými rohy a velký vypouštěcí otvor.

Bezspárové vrchní desky umožňují rychlé a snadné čištění.

Utěsněné ovládací prvky pro maximální ochranu během čištění.

Horní desky lisované obvykle z jednoho kusu nerezového plechu pro snadnější čištění.

Systém odplavování škrobové pěny pro menší frekvenci kompletní výměny vody.

Snadný přístup k hlavním komponentům.

Vnější panely jsou z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite.



Udržitelný a zároveň úsporný

XP vám šetří
nejen peníze
při současném
respektování
životního prostředí.



Power Grill^{HP}

Snižte dobu grilování na minimum, šetřete energii a použijte různé režimy nastavení elektrického PowerGrilu^{HP} s přesnou kontrolou výkonu.

Při nepoužívání grilu je výkon snížen na minimum a rychle nastaven zpět na potřebnou maximální úroveň.

Díky krytům hořáků, které rozptylují teplo grilu, lze grilovat s přesným nastavením teploty pro různé druhy pokrmů (masa, ryby, zelenina).

(Patentováno)



Indukce

Vysoký výkon tohoto topného systému spolu s automatickou funkcí detekce nádob (ohřev začne až po kontaktu nádoby s povrchem) radikálně sníží spotřebu energie a rozptylí teplo do pracovního prostoru.



Vařiče Těstovin s Energy Control a Energy Saving Device

Plynové XP vařiče těstovin jsou jediná zařízení nabízející úplnou regulaci výkonu (Energy Control), která umožňuje přesné nastavení výkonu a intenzity vaření s možností využití i nižších teplot

ESD - Energy Saving Device (systém zpětného získávání tepla); volitelné pro všechny modely; využívá zbytkové teplo z vypouštěné horké vody pro doplňování vany přehřátou čerstvou vodou, zvyšuje se produktivita a snižují náklady. Úspory energie jsou zaručeny.



Chromovaná Grilovací deska

Chromovaný povrch usnadňuje lepší kontakt tepelné energie s pokrmem a zajišťuje tak nižší tepelný rozptyl (ztrátu) pro lepší pracovní prostředí. Veškerá energie je koncentrována na ohřev povrchu a redukuje se čas nutný na dosažení požadované teploty.



Hořáky Flower Flame

Tento jedinečný systém umožňuje přesné nastavení plamene podle průměru pánve. Ohřev je koncentrován pouze na dno a neohřívá pracovní prostor.



Fritézy

Díky „V-tvaru“ fritovací vany se prodlouží použitelnost oleje o 30 %, což je významná úspora. V konečném důsledku méně výměn oleje vede k nižším nákladům za likvidaci použitého oleje a úspoře času. Další úsporu přináší pokročilý filtrační systém díky papírovému filtru.

Technické informace



Plynové sporáky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Smaltované litinové sporákové mřížky (standard)
- Nerezové sporákové mřížky (volitelné)
- Vysoce účinné hořáky "flower flame"
- Zařízení pro kontrolu zhasnutí plamene hořáků
- Chráněný zapalovací hořák

Trouby statické

- Zapuštěné, dvouplášťové, izolované dveře s lisovaným vnitřním panelem pro těsné uzavření a lepší hygienu
- Vnitřní prostor trouby v nerezové oceli s žebrovaným dnem (5 mm litina pro 900XP a 2 mm černě smaltovaná ocel pro 700XP)
- Trouba se 3 polohami pro GN 2/1
- Plynová trouba s nerezovým, vysoce účinným, atmosférickým centrálním hořákem s optimalizovaným spalováním, se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene a piezoelektrickým zapalováním. Nastavitelný termostat:
 - 900XP od 120°C do 280°C
 - 700XP od 110°C do 270°C
- Elektrická trouba s oddělenými termostaty pro horní a spodní topná tělesa. Nastavitelný termostat:
 - 900 XP od 110°C do 285°C
 - 700 XP od 140°C do 300°C

Plynová konvekční trouba

- Dvouplášťové, izolované dveře s těsněním pro hermetické uzavření
- Vnitřní prostor trouby ze smaltované oceli
- Vnitřní prostor trouby pro 2 vsuny GN 2/1
- Hořák z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene a piezoelektrickým zapalováním
- Nastavitelný termostat od 120 °C do 180 °C

řada 900

- 2, 4, 6, nebo 8 hořáků
- 6 a 10 kW hořáky
- modely bez podestavby
- s plynovou statickou nebo konvekční troubou
- s rozšířenou plynovou troubou, 1200 mm
- s elektrickou statickou troubou
- šířky modulů 400, 800, 1200, 1600 mm

řada 700

- 2, 4, nebo 6 hořáků
- 5,5 kW hořáky
- modely bez podestavby
- s plynovou statickou troubou
- s elektrickou statickou troubou
- šířky modulů 400, 800, 1200 mm



Plynové tálové sporáky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Odolný litinový tál
- Varný povrch s maximální teplotou 500 °C ve středu tálu, postupně se snižující na 200 °C na okrajích
- Jeden centrální hořák s optimalizovaným spalováním a zařízením na kontrolu zhasnutí plamene
- Piezoelektrické zapalování
- Chráněný zapalovací plamínek

Trouby

- Zapuštěné, dvouplášťové, izolované dveře s lisovaným vnitřním panelem pro těsné uzavření a lepší hygienu
- Vnitřní prostor trouby v nerezové oceli s žebrovaným dnem (5mm litina pro 900XP a 2 mm černě smaltovaná ocel pro 700XP)
- Trouba se 3 polohami pro GN 2/1
- Plynová trouba s nerezovým, vysoce účinným, atmosférickým centrálním hořákem s optimalizovaným spalováním, se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene a piezoelektrickým zapalováním. Nastavitelný termostat:
 - 900 XP od 120°C do 280°C
 - 700 XP od 110°C do 270°C

Plynová konvekční trouba

- Dvouplášťové, izolované dveře s těsněním pro hermetické uzavření
- Vnitřní prostor trouby ze smaltované oceli
- Vnitřní prostor trouby pro 2 vsuny GN 2/1
- Hořák z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene a piezoelektrickým zapalováním
- Nastavitelný termostat od 120 °C do 180 °C

900 řada

- model bez podestavby, šířka 800 mm
- s plynovou statickou troubou nebo konvekční troubou
- tálový sporák + 2 otevřené hořáky, šířky 800 a 1200 mm

700 řada

- model bez podestavby, šířka 800 mm
- s plynovou statickou troubou
- tálový sporák 2 otevřené hořáky, šířka 800 mm
- tálový sporák 2 otevřené hořáky, šířka 1200 mm
- 2 hořáky + tál + 2 hořáky, šířka 1200 mm



Plynové ohřívací desky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Hladká deska z ocelolityny
- Hořáky z nerezové oceli s automatickou stabilizací plamene. Každý hořák má 2 části se 4 řadami plamene
- Piezoelektrické zapalování
- Chráněný zapalovací hořák

900 řada

- modely bez podestavby, šířky 400 a 800 mm



Elektrické sporáky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Litinové plotny s bezpečnostním termostatem, hermeticky utěsněný pracovní povrch
- Individuálně regulované plotny, (každá 4 kW pro 900XP - a každá 2,6 kW pro 700XP), se stupňovitou regulací

Trouby

- Zapuštěné, dvouplášťové, izolované dveře s lisovaným vnitřním panelem pro těsné uzavření a lepší hygienu
- Vnitřní prostor trouby v nerezové oceli s žebrovaným dnem (5 mm litina pro 900XP a 2 mm černě smaltovaná ocel pro 700XP)
- Trouba se 3 polohami pro GN 2/1
- Elektrická trouba s oddělenými termostaty pro horní a spodní topná tělesa. Nastavitelný termostat:
 - 900 XP od 110°C do 285°C
 - 700 XP od 140°C do 300°C

900 řada

- 2 nebo 4 čtvercové plotny
- modely bez podestavby, šířky 400 a 800 mm
- s elektrickou statickou troubou

700 řada

- 2, 4, nebo 6 kruhových ploten
- 4 čtvercové plotny
- modely bez podestavby, šířky 400, 800, 1200 mm
- s elektrickou statickou troubou

Elektrické tálové sporáky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Hladký tál z ocelolitiny (16Mo3)
- Individuálně regulované varné zóny

900 řada

- model bez podestavby, šířky 400, 800 mm

700 řada

- model bez podestavby, šířky 400, 800 mm

Indukční varné desky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Vysoce odolný proti nárazu, 6 mm silný, skleněný varný povrch Ceran®
- Nezávislé řízení indukční zóny:
 - 5 kW (Ø 230 mm pro 700XP - 280 mm pro 900XP)
 - 3,5 kW (Ø 230 mm pro 700XP) s ochrannými prvky proti přehřátí
- Řídicí panel s 9 výkonovými hladinami a světelným indikátorem zapnuté zóny

Indukční Wok bez podestavby

- Vysoce odolná proti nárazu, 6 mm silná, skleněná Ceran® mísa Wok
- Jedna indukční zóna s ochrannými prvky proti přehřátí
- Řídicí panel s 9 výkonovými hladinami a světelným indikátorem zapnuté zóny

700XP HP Indukční desky "Spicy"

- Nezávisle řízené 2 indukční zóny, každá 5 kW (Ø 230 mm) s ochrannými prvky proti přehřátí
- zásobník na 6 x GN1/9

900 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm

700 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm

Technické informace



Sklokeramické varné desky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Vysoce odolný proti nárazu, 6 mm silný, skleněný varný povrch Ceran®
- Nezávislé řízené varné zóny s infračerveným ohřevem
 - 900XP Ø 300 mm 3,4 kW
 - 700XP Ø 230 mm 2,2 kW
- Soustředná tělesa umožňují volbu varné plochy v závislosti na velikosti varné nádoby
- Varovné světlo indikuje zbytkové teplo povrchu topné zóny, k zajištění bezpečnosti obsluhy

Trouby

- Zapuštěné, dvouplášťové, izolované dveře s lisovaným vnitřním panelem pro těsné uzavření a lepší hygienu
- Vnitřní prostor trouby v nerezové oceli s žebrovaným dnem (5mm litina pro 900XP a 2 mm černě smaltovaná ocel pro 700XP)
- Trouba se 3 polohami pro GN 2/1
- Elektrická trouba s oddělenými termostaty pro horní a spodní topná tělesa. Nastavitelný termostat:
 - 900 XP od 110 °C do 285 °C
 - 700 XP od 140 °C do 300 °C

900 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm

700 řada

- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm
- s elektrickou statickou troubou, šířka 800 mm

Grilovací desky

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Grilovací deska (tl. 20 mm pro HP 900XP, 15 mm pro 900XP a 12 mm pro 700XP) pro rovnoměrnou distribuci tepla
- Velký vypouštěcí otvor a zásuvka na zachytávání tuku
- Zvětšený zásobník na sběr tuků (volitelný)
- Termostatická regulace; bezpečnostní termostat

Hladké chromované grilovací desky

- Leštěný, chromovaný, zrcadlový povrch pro snadné čištění během provozu, nejlepší ve své třídě
- Snadné čištění

Vroubkované chromované grilovací desky

- Hrubý povrch; vroubkovaný chrom; vysoce odolný proti poškrábání
- Bez přenosu chuti

Plynové modely (Hladké/Vroubkované chromované)

- Hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, zařízení na kontrolu zhasnutí plamene, chráněný zapalovací hořák a piezoelektrické zapalování
 - rozsah teplot 90 °C až 270 °C (900XP)
 - rozsah teplot 100 °C až 280 °C (700XP)

Elektrické modely (Hladké/Vroubkované chromované)

- Topná tělesa vyrobená ze slitiny Incoloy pod varnou deskou (XP900); infračervené topné články pod varnou deskou (XP700)
- Termostatická regulace; bezpečnostní termostat
 - rozsah teplot 120 °C do 280 °C

HP Grilovací desky

- Extra velká varná plocha 600x1200 mm
- Chromovaná deska odolná proti poškrábání
- 20 mm silný povrch pro vysokou tepelnou setrvačnost
- Hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, zařízení na kontrolu zhasnutí plamene, chráněný zapalovací hořák a piezoelektrické zapalování (plynové modely)
 - rozsah teplot 120 °C až 280 °C (33kW)
- Infračervené topné články (elektrické modely)
 - rozsah teplot 120 °C až 280 °C (20kW)

900 řada

- plynové nebo elektrické modely
- povrch hladký, vroubkovaný, kombinovaný
- rovný nebo spádovaný povrch
- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm
- HP verze bez podestavby, plynové/elektrické, chromovaný povrch odolný proti poškrábání (hladký nebo kombinovaný), 1200 mm

700 řada

- plynové nebo elektrické modely
- povrch hladký, vroubkovaný, kombinovaný
- rovný nebo spádovaný povrch
- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm

Grily

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Odnímatelné 3-stranné ochrany proti ostříku z nerezové oceli
- Volně stojící modely - oboustranný litinový rošt - strukturovaný pro maso a hladký pro ryby a zeleninu
- Plynové modely bez podestavby - litinové rošty
- Elektrické modely bez podestavby - nerezové rošty
- Škrabky na rošt jako standardní vybavení

Plynové Grily

- Hořáky z nerezové oceli s kontrolou selhání plamene a krycími stříškami

Elektrické Grily

- Topná tělesa vyrobená ze slitiny Incoloy pod varnou deskou
- Indikační kontrolka zapnutí
- Elektronické ovládání výkonu pro přesnou regulaci

700XP Plynové Lávkové Grily

- Lávkové kameny pro speciickou vůni
- Hořáky z nerezové oceli s kontrolou selhání plamene a krycími stříškami

HP Plynové PowerGrily

- Vysoce účinný salavý topný systém (patentováno)
- Hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, s kontrolou selhání plamene a ochranou zapalovacího hořáku a piezoelektrickým zapalováním
- Max. teplota na varném povrchu 320/350 °C
- Odolné, odnímatelné litinové rošty
- Objemné sběrné zásuvky na tuk a šťávy, 1 na každý hořák

HP Elektrické PowerGrily

- 90° náklon topných těles pro snadné čištění
- Odnímatelné 2 mm silné ocelové mřížky ve tvaru U pro rychlé zahřátí varné plochy (Patentováno)
- Velký vypouštěcí otvor a zásuvka na zachycení šťáv a tuku
- Objemná sběrná zásuvka s filtrem a ochranou proti přetečení
- Varovné LED světlo indikuje prázdnou sběrnou zásuvku
- Napouštěcí baterie
- Max. teplota na varném povrchu 300/330 °C
- Odnímatelné deflektory z nerezové oceli pro rekuperaci tepla a zkrácení doby vaření

- Plynové grily bez podestavby, šířky 400, 800 mm

- Elektrické grily bez podestavby, šířky 400, 800, 1200 mm



Ohřivač hranolků a smažených pokrmů

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Perforované falešné dno
- Infračervená výhřevná lampa umístěná na zadní straně jednotky
- Spínač Zap/Vyp
- Vhodné pro GNI/1, max. výšky 150 mm

900 řada

- model bez podestavby, šířky 400 mm

700 řada

- model bez podestavby, šířky 400 mm



Fritézy

- Horní desky lisované z jednoho kusu nerezové oceli (tl. 2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP), s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a zadní panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Robustní ventily na vypouštění oleje
- Termostatická regulace teploty s bezpečnostním termostatem na ochranu proti přehřátí

Rozsah teplot

- až do 18 litrů, plynový/elektrický - od 105 °C do 185 °C
- 23 litrový plynový - od 120 °C do 190 °C
- 23 litrový elektrický - od 110 °C do 185 °C

Plynové fritézy

- „V-tvar“ vany s externími, vysoce efektivními hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, zařízení na kontrolu selhání plamene, chráněný zapalovací hořák a piezoelektrické zapalování

Elektrické fritézy

- „V-tvar“ vany s externími, vysoce efektivními výkonnými infračervenými topnými tělesy

900XP - 23 litrové HP fritézy

- elektronické řízením teploty, nastavení varného času, hlavní vypínač, nastavení skutečné teploty, uložení varných programů
- funkce automatického smažení
- čerpadlo na přečerpání oleje po filtraci
- zdokonalený filtrační systém
- automatické zvedání košů

Plynová fritéza s trubkovými hořáky

- Ideální na obalované pokrmy
- Prohlubně uvnitř fritovací vany vytvářejí „chladnou zónu“ pro zachycení zbytků jídel
- Hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, zařízení na kontrolu proti zhasnutí plamene a chráněný zapalovací plamínek
- Termostatická regulace teploty od 110 °C do 190 °C
- Bezpečnostní termostát na ochranu proti přehřátí
- Piezoelektrické zapalování

900 řada

- plynový nebo elektrický ohřev, externí ohřev nebo topná tělesa ve vaně
- 1 nebo 2 fritovací nádoby
- 15 litrů, 18 litrů, 23 litrů
- šířka 400, 800 mm
- 23 litrová fritéza s trubkovými hořáky, délky 400 mm
- 110 litrová fritéza s posuvnými koši (1 koš 1600 mm nebo 2 koše 2400 mm)

700 řada

- 2 x 5 litrů, 7 litrů, 12 litrů, 14 litrů, 15 litrů
- plynový nebo elektrický ohřev, externí ohřev nebo topná tělesa ve vaně
- 1 nebo 2 fritovací vany
- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm
- 34 litrová fritéza s trubkovými hořáky, šířky 800 mm



Variče těstovin

- Lisovaná pracovní deska z jednoho kusu nerezové oceli (2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP) s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Vany z nerezové oceli 316L AISI, s bežešým svařením
- Bezpečnostní termostát na ochranu proti provozu bez vody
- Systém s kontinuálním doplňováním vody s možností regulace
- Vypouštění ručním kulovým ventilem pro rychlé vyprázdnění vany
- Automatický systém zvedání košů (volitelné)

Plynové modely

- „Energy control“ pro přesnou regulaci výkonu
- Individuálně řízené vysoce výkonné hořáky (jeden pro každou nádobu), umístěné pod vanou se zařízením na kontrolu zhasnutí plamene, zapalovací hořák a piezoelektrické zapalování
- Není třeba elektrického připojení

Elektrické modely

- Infračervený topný systém umístěný pod vanou

700XP HP Automatický varič těstovin

- 4 různé varné cykly podle výkonu
- programovatelný automatický zdvih košů (možnost uložit do paměti 5 různých varných časů na koš)

900 řada

- 40 litrů, plyn/elektrika, 1 nebo 2 vany, šířky 400, 800 mm
- 150 litrů, plyn/elektrika/pára, 1 nebo 2 vany, automatika, šířky 800, 1600 mm
- 190 litrů, plyn/elektrika/pára, 1 vana, automatika, šířky 1200 mm

700 řada

- HP automatický model, 20 litrů, elektrický
- 24,5 litrů, plyn/elektrika, 1 nebo 2 vany, šířky 400, 800 mm

Technické informace



Vodní lázeň

- Lisovaná pracovní deska z jednoho kusu nerezové oceli (2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP) s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Vany z nerezové oceli, zaoblené rohy, s bežešvým svařením
- Vhodná pro GN 1/1, max. výška 150 mm
- Provozní teplota od 30 °C do 90 °C
- Značka maximální hladiny vody je vyznačena na stěně nádoby
- Manuální plnění vody (vodovodní plnicí kohout lze objednat zvlášť)
- Kohout na vypouštění vody umístěn vpředu

900 řada

- plynové nebo elektrické modely
- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm

700 řada

- elektrické modely
- modely bez podestavby, šířky 400, 800 mm



Varné kotle

- Vana a dvojitě víko z nerezové oceli
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Lisovaná vložka a víko jsou z nerezové oceli 316 AISI
- Hlubokotažená vložka se zaoblenými rohy, s bežešvým svařením
- Bezpečnostní ventil zaručuje správný pracovní tlak u modelů s nepřímým ohřevem
- Provoz řízený tlakovým spínačem
- Solenoidový ventil pro doplňování horkou nebo studenou vodou
- Vnější ventil pro manuální odvodu dýchání duplikátoru během fáze nahřívání, u modelů s nepřímým ohřevem
- Uzavřený topný systém zabraňuje plýtváním energie u modelů s nepřímým ohřevem
- Vysoká kapacita vypouštěcího ventilu pro vypouštění kotle.

Plynové modely

- Hořáky z nerezové oceli s optimalizovaným spalováním, kontrola zhasnutí plamene, omezovač teploty a chráněný zapalovací hořák

Elektrické modely

- Topná tělesa s regulací výkonu, omezovač teploty a tlakový spínač

Přímý ohřev

- hořáky ohřívají přímo dno varné vložky
- pokrmy mohou dosáhnout vyšší teploty než u nepřímého ohřevu

Nepřímý ohřev

- využití integrované nasycené páry při 110 °C ve dvojitě plášti
- spínání tlakovým regulátorem
- modely také s automatickým doplňováním duplikátoru

900 řada

- kulaté kotle, 60 litrů, 100 litrů, 150 litrů, šířka 800 mm
- hranaté kotle, 250 litrů, šířky 1200 mm
- kulaté kotle, 150 litrů, šířka 800 mm s autoklávovým víkem
- plynový nebo elektrický ohřev
- přímý nebo nepřímý ohřev

700 řada

- kulaté kotle, 60 litrů, šířka 800 mm
- plynový nebo elektrický ohřev
- přímý nebo nepřímý ohřev



Sklopné Pánve

- Vana se zaoblenými rohy, s dvouplášťovým víkem z nerezové oceli, bežešvé svary
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Varný povrch u "Duomat" 900XP zlepšuje tepelnou stabilitu, zabraňuje deformacím varného povrchu a je více odolný korozi
- Vysoce přesný manuální nebo motorový sklápěcí systém

Plynové modely

- Hořáky s optimalizovaným spalováním, kontrola zhasnutí plamene a piezoelektrické zapalování s elektronickým řízením plamene
- Hořáky uchyceny ke dnu pánve se pohybují společně s vanou i během sklápění (900XP)
- Termostatická regulace teploty
 - 900 XP od 120°C do 300°C
 - 700 XP od 90°C do 290°C

Elektrické modely

- Infračervený ohřev umístěný pod varným povrchem
- Topná tělesa uchycená ke dnu pánve se pohybují společně s vanou i během sklápění
- Termostatická regulace teploty
 - 900 XP od 120°C do 300°C
 - 700 XP od 120°C do 280°C

900 řada

- 80 litrů, šířka 800 mm
- 100 litrů, šířka 1000 mm
- plynový nebo elektrický ohřev
- varný povrch "Duomat"
- motorové nebo manuální sklápění

700 řada

- 60 litrů, šířka 800 mm
- plynový nebo elektrický ohřev
- varný povrch "Duomat"
- manuální sklápění



Multifunkční Pánve

- Lisovaná pracovní deska z jednoho kusu nerezové oceli (2 mm pro 900XP - 1,5 mm pro 700XP) s hladkými zaoblenými rohy
- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Pravoúhlé, laserem řezané hrany pro přesné sestavení dílů
- Vana z nerezové oceli se zaoblenými rohy a s bežešvým svařením
- Varný povrch z vrstvené oceli (3 mm vrstva nerezové oceli 316 AISI pokrytá 12 mm vrstvou ocelolitiny)

Plynové modely

- Hořáky jsou vybaveny dvojitou řadou plamenů pro rovnoměrnou distribuci tepla
- Termostatický plynový ventil. Piezoelektrické zapalování
- Teplotní rozsah od 100 °C do 250 °C

Elektrické modely

- Topná tělesa jsou obložena nerezovou slitinou Incoloy pod varným povrchem
- Termostatické řízení a regulátor výkonu slouží pro přesnou kontrolu vaření a redukci ztrát energie při nastavování teplot
- Teplotní rozsah
 - 900 XP od 100°C do 300°C
 - 700 XP od 100°C do 250°C

900 řada

- 22 litrů, šířka 800 mm
- plynový nebo elektrický ohřev

700 řada

- 11 litrů, 22 litrů
- šířka 400, 800 mm
- plynový nebo elektrický ohřev



Chladicí/Mrazicí Podestavby

- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- „Ref-freezer“ - chladicí&mrazicí podestavba
 - Je schopná pracovat jako chladnička nebo mraznička. Teplotu lze nastavit od -22 °C do +8 °C
 - Digitální termostat a displej
 - Vestavěná kompresorová jednotka
 - 2 zásuvky s bezpečnostní záříčkou, perforovaná spodní deska, nosnost každé do 40 kg
 - Možnost instalace na kolečka
 - Pro okolní teplotu do 43 °C
 - Vhodné pro IcyHot konfiguraci

Chlazené a mrazicí podestavby

- Rozsah teplot:
 - chlazení od -2 °C do +10 °C
 - mrazení od -15 °C do -20 °C
- Vestavěná kompresorová jednotka
- Termostat, světelná indikace odmrazování a spínač ON/OFF
- Objemné zásuvky z nerezové oceli s teleskopickými anti-sklopnými kolejkami pro GN 1/1
- Pro okolní teplotu do 43 °C

900 řada

- Ref-freezer podestavba, 2 zásuvky, šířka 1200 mm
- Chladicí podestavba, 2 zásuvky, šířka 1200 mm

700 řada

- Chladicí podestavba se 2 dveřmi nebo 2/4 zásuvkami, šířky 1200 mm
- Chladicí podestavba se 3 dveřmi nebo 3/6 zásuvkami, šířky 1600 mm
- Mrazicí podestavba se 2 zásuvkami, šířky 1200 mm



Neutrální moduly a Podestavby

Neutrální moduly

- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- S uzavřeným čelem nebo se zásuvkou

Neutrální díly s dřezem

- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Vhodné pro umístění gastronádob

Neutrální díly s vodovodní baterií s počítadlem litrů

- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Postranní a přední panely z jednoho kusu pro trvanlivost a maximální stabilitu
- Digitální průtokoměr pro měření a zobrazení litrů vody

Otevřené podestavby

- Vnější panely z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch-Brite
- Volitelná příslušenství:
 - dvířka s madly
 - zásuvky
 - vyhřívací jednotky
 - zásuvky na GN nádoby

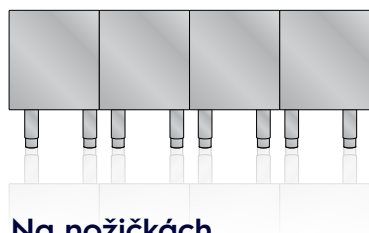
900 řada

- neutrální moduly, šířky 200, 400, 800 mm
- neutrální moduly se zásuvkou, šířky 200, 400, 800 mm
- neutrální moduly s dřezem, šířka 400 mm
- neutrální moduly s vodovodní baterií a počítadlem litrů, šířka 200 mm
- otevřené podestavby, šířky 400, 800, 1200 mm
- uzavřené podestavby nebo podestavby se zásuvkou pro lahve, šířka 200 mm

700 řada

- neutrální moduly, šířky 200, 400, 800 mm
- neutrální moduly se zásuvkami, šířky 400, 800 mm
- neutrální moduly s dřezem, šířka 400 mm
- neutrální moduly s vodovodní baterií a počítadlem litrů, šířka 200 mm
- otevřené podestavby, šířky 400, 800, 1200 mm
- uzavřené podestavby nebo podestavby se zásuvkou pro lahve, šířka 200 mm

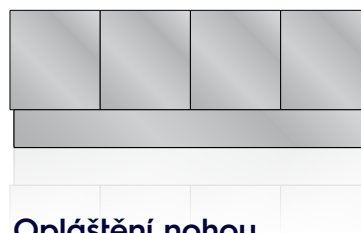
Kuchyně na solidních základech



Na nožičkách

Standardní instalace, ideální řešení, když potřebujete stabilní instalaci zařízení, nožičky standardně stavitelné.

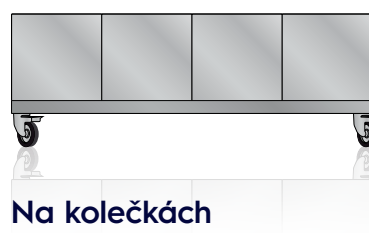
Dodáváno jako standard na všechna volně stojící zařízení a podestavby.



Opláštění nohou

Chrání nožičky v oblasti mezi zařízením a podlahou.

Vhodné pro volně stojící jednotky a podestavby na nožičkách.

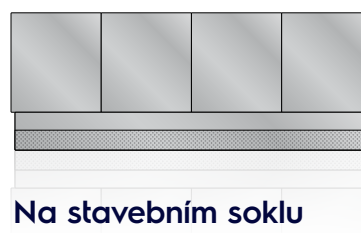


Na kolečkách

Výměna za nožičky je flexibilní řešení, které dovoluje snadný přesun zařízení.

Může být použito na volně stojící modely a podestavby. *

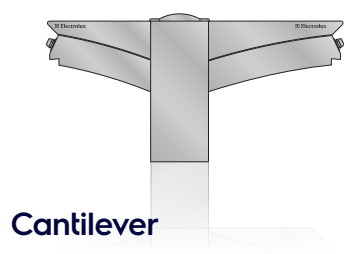
Použitím nosníků snížíte počet potřebných koleček.



Na stavebním soklu

Poskytuje hygienické řešení při montáži zařízení na stavebním soklu - možná jsou různá řešení.*

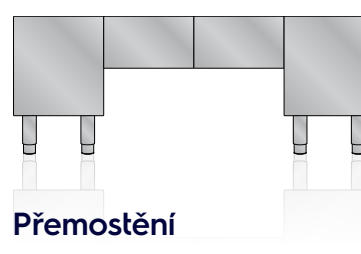
Vhodné pro volně stojící jednotky*.



Cantilever

Poskytuje estetické a hygienické řešení. Může být použito pro jednostrannou instalaci a instalaci zády k sobě.

Vhodné pro většinu jednotek (u řady 700XP pouze pro moduly bez podestaveb)*



Přemostění

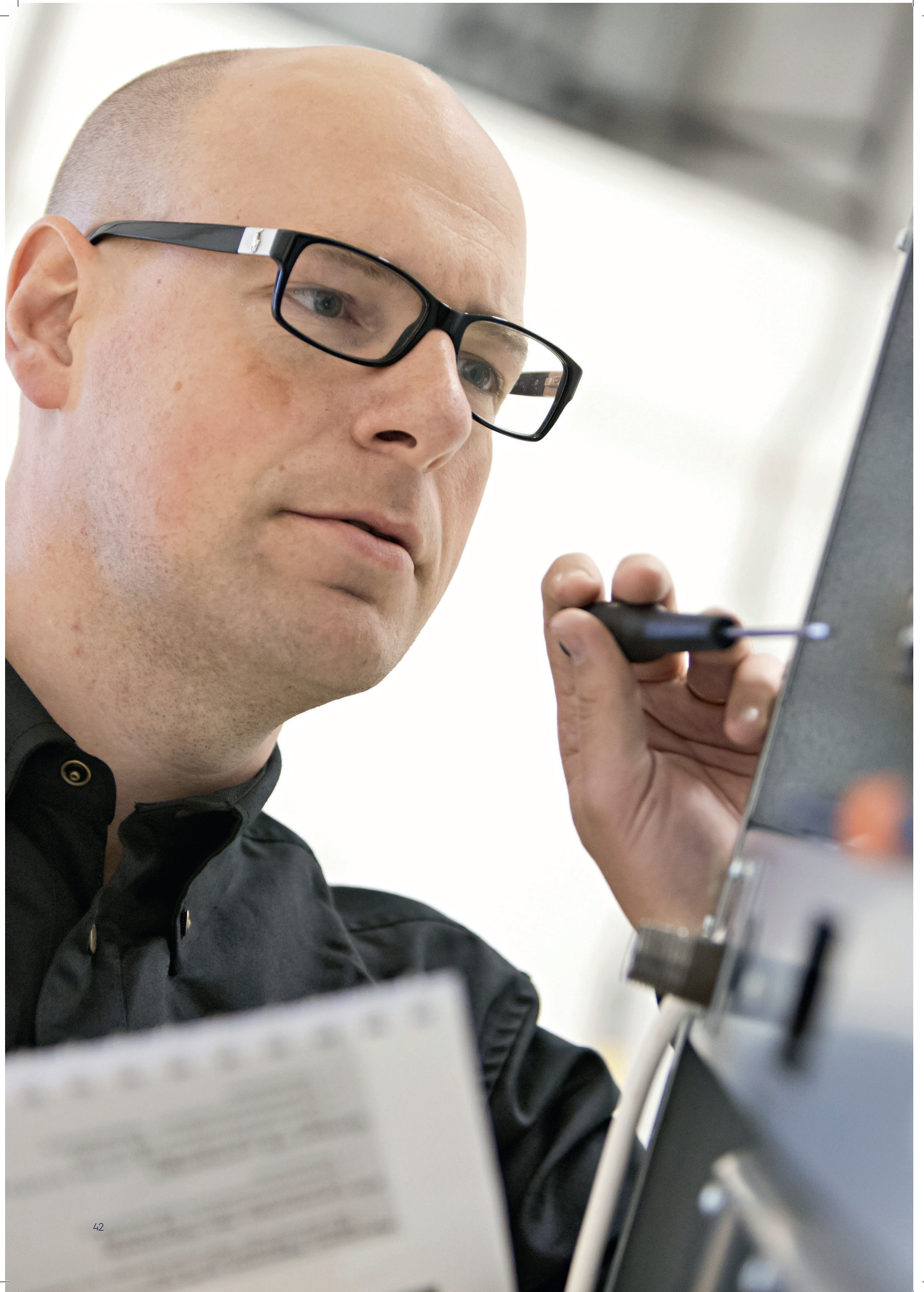
Poskytuje hygienické řešení, umožňující zavěšení více modulů bez podestaveb mezi zařízení na podestavbách.

Musí se instalovat mezi dvě volně stojící jednotky do délky 1600 mm.*

Volně stojící jednotky mohou být instalovány do délky 2000 mm.*

* Pro detailnější informace kontaktujte vašeho Electrolux Professional Partnera





Essentia

Jsme tu pro vás.

Kdykoliv, kdekoliv



Essentia je základem dokonalé péče o zákazníka, mimořádné služby zajišťují vaši konkurenceschopnost. Poskytuje vám potřebnou podporu a zaměřuje se na vaše požadavky sítí spolehlivých služeb, i služeb tzv. „šitých“ na míru a inovativní technologie.

Můžete se spolehnout na více než 2 200 autorizovaných servisních partnerů, 10 000 specializovaných techniků ve více než 149 zemích a přes 170 000 náhradních dílů k dispozici na skladě.

Vždy dostupná servisní síť

Jsme připraveni a odhodláni vás podpořit **nejširší servisní sítí**, která vám **usnadní každodenní práci**.

Servisní smlouvy, kterým můžete důvěřovat

Podle vašich obchodních potřeb si můžete vybrat z flexibilních, na míru šitých servisních balíčků, nabízejících různé služby a technickou pomoc zákazníkům.

Udržujte vaše zařízení

Správná údržba podle doporučení a **návodů Electrolux Professional** je nezbytná, aby se předešlo neočekávaným problémům.

Péče o zákazníky společnosti Electrolux Professional nabízí řadu **servisních balíčků šitých na míru**.

Pro více informací kontaktujte svého preferovaného **Electrolux Professional Autorizovaného servisního partnera**.



Podívejte se
na video
a dozvíte se
více!





Excellence/Dokonalost je základem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší jejich ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na    

www.professional.electrolux.cz

Excellence s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše výrobní závody mají certifikát ISO 14001
- ▶ Všechna naše zařízení jsou navržena s nízkou spotřebou vody, energie, detergentů a produkcí škodlivých emisí
- ▶ V posledních letech bylo více než 70 % našich produktů inovováno s ohledem na životní prostředí a potřeby zákazníků
- ▶ Naše technologie je kompatibilní a dosahuje více než 95% recyklovatelnosti
- ▶ Naše výrobky jsou na 100 % testovány odborníky

