Thinking of you

Electrolux

900**XP** & 700**XP**

XP-Почувствуйте разницу.

Хорошие тРадиции

– Опыт
– Вдохновение
– Эволюция

сверХмощное обоРудование

– Плиты контактной жарки[HP]
– Грили PowerGrill[HP]
– Индукционные плиты[HP]
– Газовые плиты с горелками лепесткового пламени[HP]
– Автоматические фритюрницы[HP]

сверХ пРостота

– Легкость чистки
– Модули IcyHot
– Универсальные варочные аппараты с автоматическим подъемом корзин
– Тигельные сковороды Duomat
– Газовые конвекционные жарочные шкафы

сверХприбыль-ные Решения

– Грили PowerGrill^{HP}
– Индукционные плиты
– Газовые плиты с горелками лепесткового пламени
– Универсальные варочные аппараты
– Хромированные плиты контактной жарки
– Фритюрницы

эксклюзивный ХарактеР

– Полный спектр модульного теплового оборудования
– Большой выбор установочных схем
– Расширенная сервисная поддержка

Electrolux
air-o-chill

XP: Хорошие тРадиции

XP: доверьтесь нашему опыту

XP – новая линия модульного теплового оборудования Electrolux Professional создана благодаря таланту и энтузиазму пяти поколений шеф-поваров.

Аксель Веннер-Грен,
основатель концерна Electrolux

В двух новых линиях 700XP и 900XP, глубиной 700 мм и 900 мм соответственно, представлено более 200 моделей универсального газового и электрического оборудования для любого рабочего помещения.
Уникальная инновационная концепция IcyHot позволяет сочетать высокопродуктивный гриль или плиту контактной жарки с холодильно-морозильной подставкой. Это идеальное решение – все необходимые ингредиенты всегда под рукой и готовы к тепловой обработке.

Традиции, опыт, вдохновение

Всякий раз, приходя в ресторан, я делаю две вещи: знакомлюсь с шеф-поваром и заглядываю на кухню. Там я ищу традиции и опыт:

Я никогда не стану есть в ресторане, если не уверен, что его успех основан на уважении к традициям, любви к своему делу, надежности, иначе говоря, в нем есть сложившаяся система ценностей.

Однако я ищу и инновации, логичные решения, позволяющие нам шагать в ногу со временем, повышать производительность, универсальность и легкость эксплуатации. Впервые я увидел кухню, оснащенную оборудованием Electrolux, еще ребенком. Это было в маленьком ресторане напротив моего дома: там стояла большая черная чугунная плита с белыми эмалированными дверцами и серебряными надписями.

Эта кухня связана с неординарной судьбой, с историей человека, окрыленного мечтой и воплотившего эту мечту в жизнь. И этот человек определял инновации как «комбинацию энтузиазма, преданности, твердости и трудолюбия, которые подкрепляются уверенностью в нашем предприятии и оборудовании, верой в наш успех и наше будущее» (Аксель Веннер-Грен, основатель концерна Electrolux, 1908).

Для эволюции нужен особый рецепт. Это долгий путь, требующий самоотдачи и глубокого знания традиций, – иначе мы получим лишь импровизацию. Опыт – это готовность опираться на прошлое в построении будущего. Именно это сегодня вдохновляет Electrolux на исследования в области индустрии гостеприимства, разработку надежной долговечной продукции, заслужившей доверие пяти поколений шеф-поваров.

Будущее, эволюция, инновации

Новая линия модульного теплового оборудования XP появилась благодаря опыту и вере в давние традиции создания техники для высококлассной профессиональной кухни.

Когда я смотрю на эту линию, я понимаю, что годы – не скажу сколько – пролетели и для меня. Времена изменились с тех пор, когда я ребенком разглядывал старую эмалированную плиту, стоящую в окружении тысяч кастрюль в самом центре кухни, где царствовали лепестки пламени, любимцы шеф-повара…

Характеристики, габариты и функции новой линии XP подчинены одной цели – соединить представление о суперсовременной кухне со всеми находками в области пищевой обработки и последними кулинарными тенденциями (экологичность, интерес к кухням разных стран, здоровый образ жизни…)

Учтены и требования времени: модульность и универсальность – все более необходимые качества, напрямую связанные с высокой производительностью и надежностью оборудования. Продукция линии XP прекрасно подойдет как предприятиям типа баров и ресторанов быстрого обслуживания, где требуется оптимальная продуктивность, нередко в ограниченном пространстве, так и большим фабрикам-кухням. Не забыты и пожелания шеф-поваров и обслуживающего персонала: легкость и удобство эксплуатации.

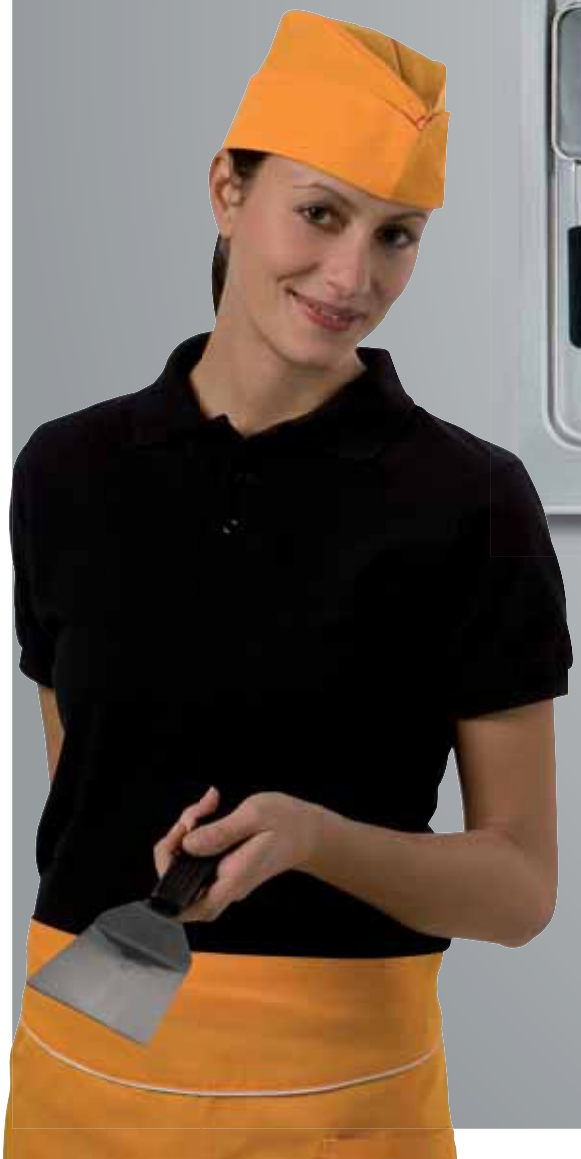
Доверьтесь нашему опыту, положитесь на знания Electrolux, почувствуйте уверенность с новой линией модульного оборудования XP, созданной благодаря таланту и энтузиазму пяти поколений шеф-поваров.

Чуть не забыл представиться…
Меня зовут Алан Эванс, я родился в 1958 году в г. Сток-он-Трент (Стаффордшир, Великобритания), с 2005 года бренд-шеф Electrolux.

Ресторан быстрого обслуживания?

Новый индукционный вок мощностью 5 кВт: максимальная скорость приготовления и высокая энергоэффективность.

Контейнеры для ингредиентов Spicy: все необходимые приправы всегда под рукой!



Универсальный варочный аппарат с автоматическим подъемом корзин способен раз за разом прекрасно справляться с одновременным приготовлением, например, различных макаронных изделий.

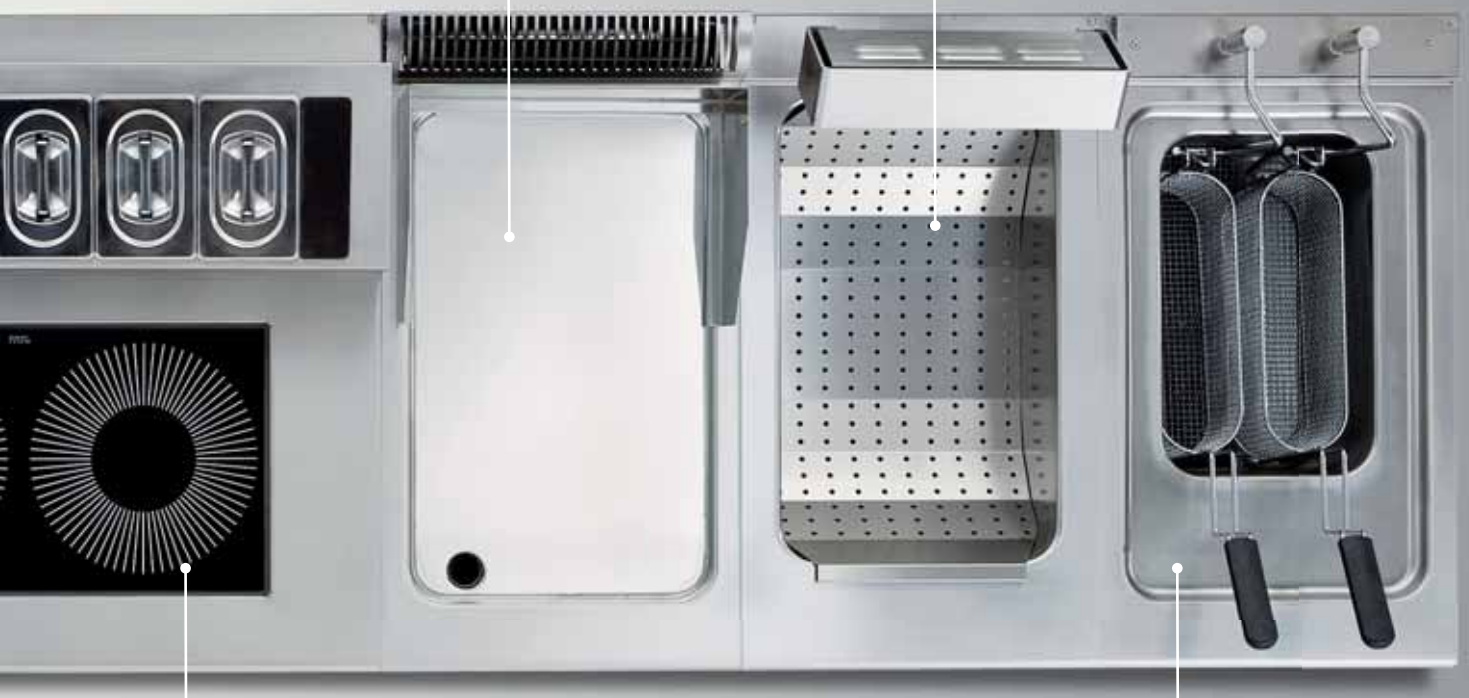
Гладкие поверхности и закругленные кромки штампованной верхней панели агрегатов обеспечивают быстроту и легкость чистки.

Новая линия XP – это то, что Вам нужно.

Хромированная плита контактной жарки позволяет готовить разные продукты без смешения запахов и вкусов.

Теплонакопитель прекрасно подходит для поддержания идеальной температуры приготовленных во фритюре продуктов.

Полный спектр установочных схем позволит подобрать вариант, идеально подходящий именно для Вашей кухни.



Фронтальная индукционная плита с мощностью каждой зоны нагрева 5кВт идеально подходит для модулей наглядной кулинарии.

Программируемая фритюрница: эксклюзивное компактное решение, гарантирующее высокую скорость приготовления и превосходное качество блюд.

Ресторан полного цикла?

Хромированная плита контактной жарки позволит готовить разные продукты без смешения запахов и вкусов.

Автоматический модуль для подъема корзин позволяет каждый раз получать гарантированно превосходный результат.

Универсальный варочный аппарат: первый газовый агрегат с плавной регулировкой температуры позволяет снизить расход газа.

Новая линия XP – это то, что Вам нужно.

Гриль PowerGrill[HP]: двойная система отражателей исключает подгорание продуктов.

Газовые и электрические фритюрницы с V-образной ванной увеличивают срок использования масла.

Бесшовные соединения, гладкие поверхности и закругленные кромки штампованной верхней панели агрегатов обеспечивают быстроту и легкость чистки.

- Газовый конвекционный жарочный шкаф: инновационное решение Electrolux сочетает в себе мощность и универсальность, о которых Вы всегда мечтали.

- Полный спектр установочных схем позволит подобрать вариант, идеально подходящий именно для Вашей кухни.

Горелки лепесткового пламени: эксклюзивная высокоэффективная система. Пламя адаптируется к диаметру посуды, нагревая исключительно ее днище, а не воздух вокруг.

Многофункциональная сковорода может использоваться как плита контактной жарки, сковорода, пищеварочный котел или мармит.

Фабрика – кухня?

Высокопроизводительная индукционная плита с мощностью каждой зоны нагрева 5 кВт: максимальная скорость и энергоэффективность.

Бесшовные соединения, гладкие поверхности и закругленные кромки штампованной верхней панели агрегатов обеспечивают быстроту и легкость чистки.

Тигельная сковорода с днищем Duomat: уникальное решение для обжаривания или тушения большого объема блюд.

Холодильно–морозильная подставка: эксклюзивное решение от Electrolux – выбор температурного режима для хранения охлажденных или замороженных продуктов и сочетание с любым тепловым модулем верхнего расположения.

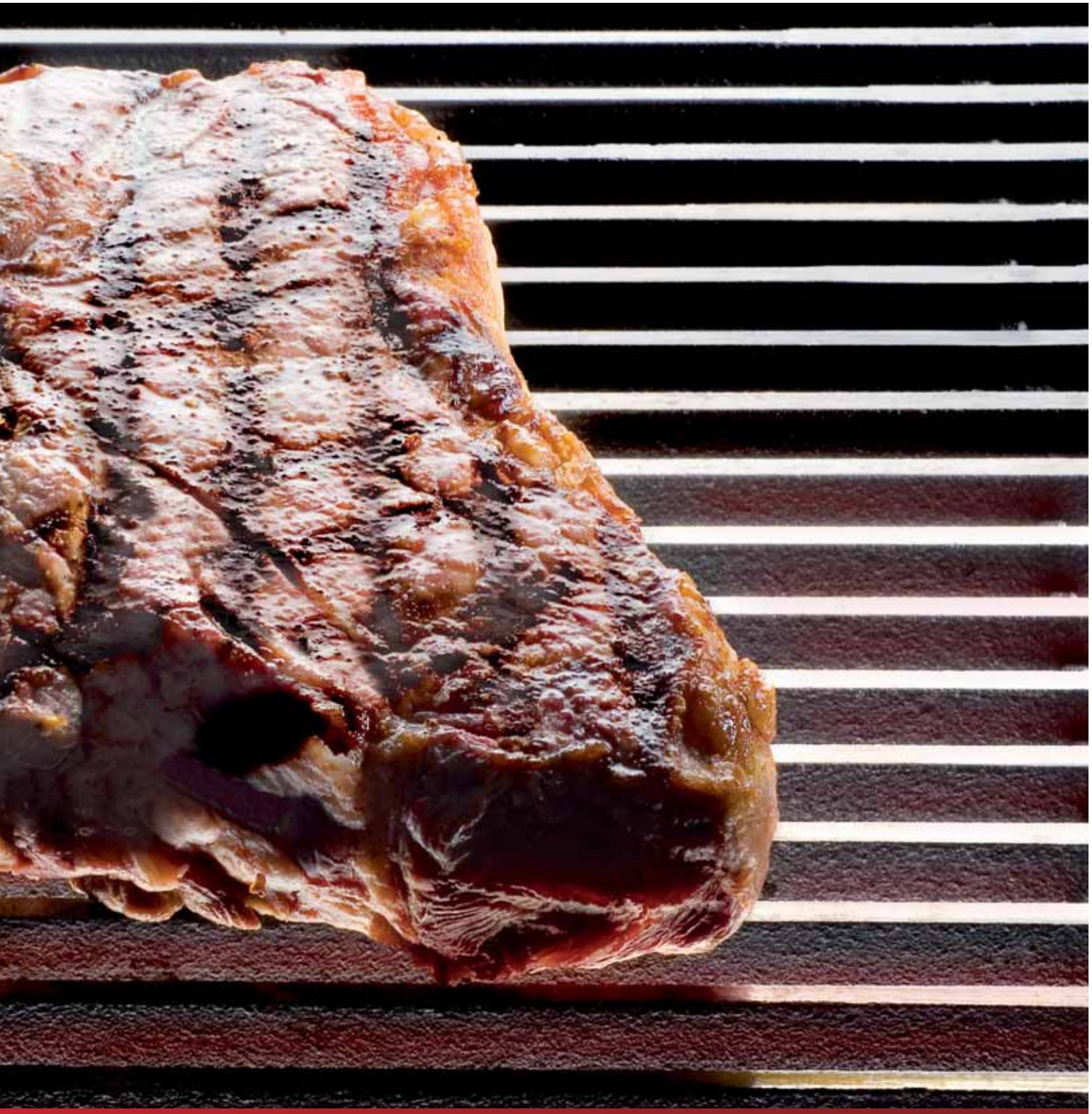
Новая линия XP – это то, что Вам нужно.

Новая плита контактной жарки[HP] шириной 1200 мм: увеличенная полезная площадь позволяет готовить Ваши любимые блюда в неограниченном объеме.

Фритюрницы[HP]: идеальное решение для поточного приготовления блюд во фритюре и увеличения срока использования масла.

IcyHot: эксклюзивное высокоэффективное решение, сочетающее плиту контактной жарки[HP] или гриль PowerGrill[HP] верхнего расположения и холодильно-морозильную подставку.

Полный спектр установочных схем позволит подобрать вариант, идеально подходящий именно для Вашей кухни.



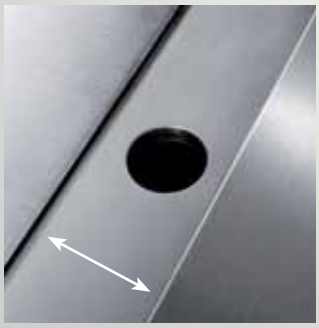
XP: сверХмощное обоРудование

Плита контактной жарки^HP

Увеличенная полезная площадь плиты позволит готовить Ваши любимые блюда в неограниченных количествах.

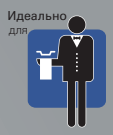
- Прочная рабочая поверхность из низкоуглеродистой стали толщиной 20 мм снижает энергозатраты. Благодаря высокой тепловой инертности температура поверхности практически не меняется при выкладке сырого или снятии готового продукта, что сокращает время нагрева. Это особенно удобно для кухни, в задачи которой входит приготовление большого объема блюд за короткий срок.
- Равномерный прогрев рабочей поверхности: отсутствие холодных зон обеспечивает превосходный результат вне зависимости от того, на каком участке плиты находится продукт. По той же причине выделяемая продуктом жидкость испаряется равномерно, что позволяет предотвратить пригорание и гарантирует высокое качество блюд.
- Увеличенная рабочая поверхность 600x1200мм из низкоуглеродистой стали позволяет приготовить 50 гамбургеров всего за несколько минут.
- Дренажный канал шириной 110 мм для вывода жира и жидкости охватывает всю длину рабочей поверхности и снабжен широким сливным отверстием диаметром 60 мм.
- Вместительные контейнеры-жиросборники (объемом 3л).

Контейнер-жиросборник



Дренажный канал и сливное отверстие

Рабочая поверхность



Хромированная плита контактной жарки

Высочайшее качество блюд – жарьте мясо, рыбу и овощи одновременно.

Исключен риск смешения вкусов и запахов

Штампованная рабочая поверхность с широким сливным отверстием

- Контактная жарка на хромированной поверхности подразумевает низкое тепловыделение в помещение, работа в котором становится более комфортной. Вся тепловая энергия концентрируется на поверхности, сокращая время, необходимое для достижения заданной рабочей температуры.
- Хромированная поверхность предотвращает смешивание вкусов и запахов при приготовлении разных продуктов, т.е. можно одновременно готовить рыбу и мясо при сохранении высокого качества блюд, привычного для Ваших клиентов.
- Штампованная рабочая поверхность с закругленными углами и П-образный съемный брызгозащитный бортик облегчают чистку.
- Модели со встроенным термостатом обеспечивают точную регулировку температуры, благодаря чему рабочая поверхность не перегревается, продукты в процессе приготовления не выделяют излишнего пара, и атмосфера в кухне становится более комфортной.
- Наклонная рабочая поверхность способствует естественной эвакуации жиров и масла в дренажный канал, в то время как горизонтальная поверхность идеальна для приготовления продуктов в собственном соку.
- Линия включает версии с гладкой или комбинированной (гладкая/ребристая) рабочей поверхностью.

Гриль PowerGrill^{HP}

Газовый гриль PowerGrill потребляет меньше энергии и гарантирует высокую производительность.

Увеличенная рабочая поверхность со съемными решетками

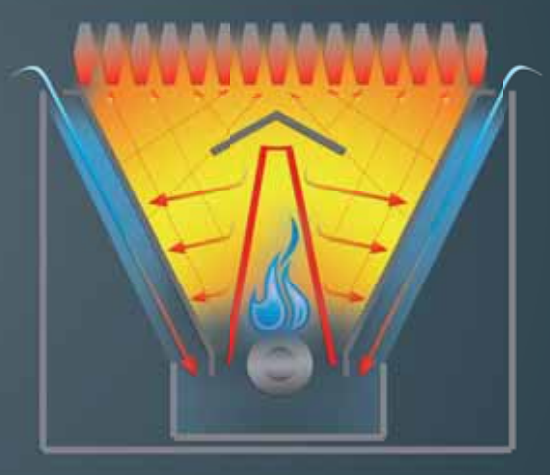
- Здоровое питание: **эффективная система нагрева** с использованием отражателей исключает риск подгорания продукта.
- Для точной регулировки мощности нагрева гриль оснащен системой Energy Control: потребляемая мощность может быть сведена к минимуму, когда гриль не используется и находится в режиме ожидания, и доведена до максимума при необходимости быстрого разогрева, это означает оперативную эффективность и экономию энергоресурсов.
- Для удобства в работе гриль оснащен пьезоподжигом.
- Независимое управление рабочими зонами позволяет нагревать лишь используемую секцию – на каждую секцию шириной 400 мм приходится горелка мощностью 10 кВт.
- Увеличенная рабочая поверхность с легкосъемными решетками шириной 185,5 мм.
- Легкость чистки обеспечивает специальная обработка, снижающая пористость материала решеток.

Система отражателей

▶ **Высокоэффективная система отражателей**

Горелка нагревает центральный отражатель до 700°C. Далее жар передается на боковые отражатели и на решетку, обеспечивая равномерный нагрев и великолепный результат на любом участке решетки.

Патент на оформлении



- Съемные отражатели обеспечивают легкий доступ к горелкам для чистки.
- Рабочая поверхность нагревается до крайне высокой температуры (около 350°C), поэтому происходит мгновенная поверхностная закупорка продукта, что делает его еще более сочным.
- Отражатели выполнены из стали AISI 441, устойчивой к воздействию высоких температур.

- Вместительный съемный жиросборник (1 шт. на каждую секцию) емкостью 2 л задвигается на всю глубину гриля. Для облегчения чистки и увлажнения продукта паром жиросборник можно наполнить водой.

Индукционная плита^HP

Быстро и удобно! Идеальное энергоэффективное решение для быстрого приготовления блюд.

- Точная безинерционная регулировка мощности позволяет готовить деликатные блюда, используя минимальный уровень нагрева, а для быстрого приготовления блюд активировать полную мощность.
- Индукционные рабочие зоны номинальной мощностью 5кВт каждая идеально подходят для скоростной тепловой обработки.
- Высокую экономичность (по сравнению даже с газовыми плитами экономия энергоресурсов достигает 50%) обеспечивает датчик наличия посуды, не позволяющий активировать пустую рабочую зону.
- Минимальная тепловая эмиссия способствует созданию комфортных условий труда для персонала: вся энергия сконцентрирована на днище посуды.
- Быстрый нагрев до рабочей температуры позволяет увеличить скорость работы, и, соответственно, количество приготовленных блюд, что идеально подходит для предприятий, рассчитанных на обслуживание большого числа посетителей за короткое время.
- Безопасность при эксплуатации и чистке: стеклокерамическая рабочая поверхность нагревается только от контакта с посудой.

Индукционная плита со стеклокерамической рабочей поверхностью

Фронтальная индукционная плита с контейнерами для ингредиентов “Spicy”HP

Идеально для

Нужные специи всегда под рукой!

Фронтальная индукционная плита

- Фронтальная индукционная плита верхнего расположения с двумя рабочими зонами мощностью 5 кВт каждая и держателем для 6 гастроконтейнеров (1/9 GN) идеально подходит для модуля наглядной кулинарии. Держатель для гастроконтейнеров оснащен переливом, и его можно наполнить льдом для работы с охлажденными ингредиентами.

Индукционный вокHP

Идеально для

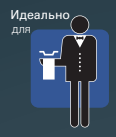
Почувствуйте свободу творчества! Индукционный вок – идеальный помощник в приготовлении блюд азиатской кухни, овощей и соте.

Индукционный вок 5 кВт

- Высокопрочная керамическая чаша совпадает по форме с вогнутой сковородой, пригодной для индукционного нагрева.
- Номинальная мощность индукционного вока 5 кВт обеспечивает высокую скорость и превосходный результат приготовления.

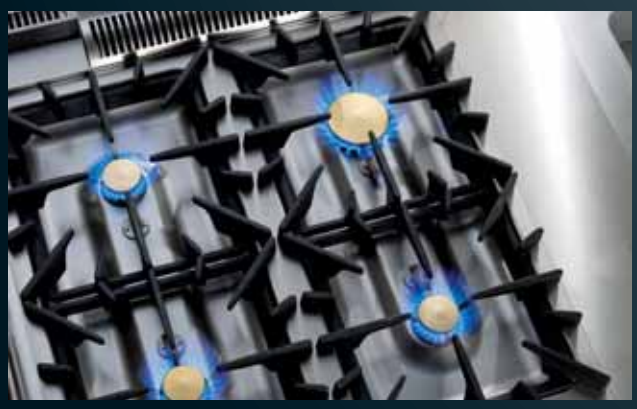
Высокопрочная стеклокерамическая чаша вока

Газовые плиты HP



Газовые плиты – ключевой элемент любой профессиональной кухни. Electrolux разработал лучшие в мире газовые горелки!

Эксклюзивные горелки лепесткового пламени



Штампованная верхняя панель с чугунными рассекателями.
Модель на фото с горелками 3 x 6 кВт и 1 x 10 кВт

- Мощность каждой горелки плиты HP составляет 10 кВт и обеспечивает высокую производительность этой модели.
- Эксклюзивные горелки лепесткового пламени гарантируют гибкость использования и высокую эффективность плиты. Благодаря уникальной конструкции горелок пламя расширяется как в горизонтальной, так и в вертикальной плоскостях и подстраивается под диаметр посуды, обеспечивая равномерное нагревание днища: это увеличивает скорость нагрева и снижает тепловую эмиссию в помещение кухни.
- Штампованная верхняя панель способствует легкости чистки.
- Горелки установлены на подиуме выше уровня рабочей плоскости плиты – это защищает пламя при переливе жидкости в случае интенсивного кипения.
- Высокопрочные чугунные рассекатели с удлиненными лапками-держателями позволяют пользоваться посудой с малым диаметром днища без риска опрокидывания.

Автоматическая фритюрница HP

Готовьте высококачественные и полезные блюда во фритюре в кратчайшие сроки.

- **900XP** – V-образная ванна емкостью 23 л с внешними газовыми или электрическими нагревательными элементами обеспечивает высокую мощность, эффективность и быстроту нагрева масла до рабочей температуры, гарантируя:
  - максимальную производительность: для самых требовательных шеф-поваров;
  - образцовое гигиеническое состояние: отсутствие точек скопления грязи внутри ванны благодаря высокоточной лазерной сварке;
  - увеличение срока использования масла (примерно на 30%) благодаря равномерному нагреву;
  - закругленные углы облегчают и делают чистку агрегата более безопасной; к тому же, в такой конструкции фритюрницы исключен прямой контакт оператора с нагревательными элементами.
- Благодаря системе косвенного нагрева масло прогревается равномерно по всей глубине ванны, гарантируя хрустящую золотистую корочку и сочность продукта.
- Автоматическая система подъема корзин включает 5 программ (каждая программа может содержать 5 вариантов температуры и 2 временных задания).
- Встроенная система фильтрации позволяет увеличить срок использования масла, а циркуляционный насос делает процесс смены масла быстрым и простым.
- Система поддержания рабочей температуры масла обеспечивает высокую производительность и гарантирует Вам уверенность в своих силах при самой высокой загруженности кухни.

Автоматическая система подъема корзин

- **700XP** – V-образная ванна емкостью 15 л с внешними электрическими нагревательными элементами.
- Автоматическая система подъема корзин с двумя независимыми подъемниками.
- Автоматическая система подъема корзин включает 5 программ (каждая программа может содержать 5 вариантов температуры и 2 временных задания).

XP: сверХ пРостота

Легкость чистки на самых сложных участках

Съемные решетки можно мыть в посудомоечной машине.

Плита контактной жарки с хромированной штампованной рабочей поверх–ностью и гладкими закругленными углами.

Лазерная кройка и высокоточное соединение кор-пусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу.

Наружные панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch-Brite.

Фронтальный доступ к основным компонентам облегчает ежедневное обслуживание.

Лазерная сварка V-образной ванны предотвращает скопление грязи и повышает гигиеничность.

Штампованная чаша с закругленными углами и широким дренажным отверстием.

Бесшовные гладкие штампованные поверхности с закругленными кромками особенно удобны для быстрой уборки.

Герметизирующие накладки защищают агрегат во время чистки.

Штампованная верхняя панель обеспечивает легкость ухода.

Переливное устройство для удаления крахмалосодержащей пены и остатков пищи способствует поддержанию прозрачности воды и позволяет реже ее менять.

ICY HOT

Все, что нужно – под рукой!

Уникальное решение. Сверхмощные тепловые модули верхнего расположения и холодильно-морозильная подставка Ref-freezer.

- Используйте максимальную мощность высокопроизводительного гриля PowerGrill^{HP} или плиты контактной жарки^{HP} в сочетании с инновационной холодильно-морозильной подставкой Ref-freezer.
- Увеличивайте производительность труда благодаря оптимизации рабочего потока – вам больше не придется переносить ингредиенты из холодильника или морозильника к тепловому модулю.
- Просто загрузите продукты согласно меню в подставку Ref-freezer, предварительно настроив холодильный или морозильный режим функционирования.

Гриль PowerGrill^{HP} на холодильно-морозильной подставке Ref-freezer шириной 1200 мм

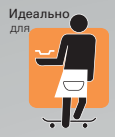
Гриль PowerGrill^{HP} 800 мм на холодильно-морозильной подставке Ref-freezer шириной 1200 мм

3 в 1 – Мощность, скорость и гибкость применения

2 выдвижных ящика GN 2/1

- Несложная манипуляция позволит Вам выбрать температуру в диапазоне от -20°C до +10°C.
- Объем хранения решен в виде 2 выдвижных ящиков формата GN 2/1 глубиной 150 мм.
- Поверх данного модуля шириной 1200 мм можно установить любой агрегат верхнего расположения из линии 900XP.
- Для большей мобильности модуль может быть укомплектован колесами.

Плита контактной жарки[HP] на холодильно-морозильной подставке Ref-freezer шириной 1200 мм

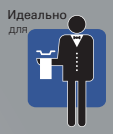


Универсальный варочный аппарат с автоматическим подъемом корзин^HP

В универсальных варочных аппаратах можно с одинаковым успехом варить все виды макаронных изделий, а также мясо, овощи, картофель, яйца и рис.

- Высокую производительность обеспечивают мощные инфракрасные нагревательные элементы, установленные под ванной объемом 20 л.
- Термостатическая регулировка интенсивности кипения позволяет настроить идеальный режим для регенерации охлажденных полуфабрикатов.
- Переливное устройство для удаления крахмалосодержащей пены и остатков пищи способствует поддержанию прозрачности воды и позволяет реже ее менять – это особенно актуально в периоды высокой загрузки кухни, когда нет времени на прогрев новой порции воды.
- Наилучший результат обеспечивает система скоростного нагрева Rapid System, благодаря которой в ванну подается предварительно прогретая вода, и процесс кипения не прекращается.
- Предохранительное устройство препятствует включению агрегата, если ванна не наполнена водой.

Программируемая панель управления



Газовые и электрические универсальные варочные аппараты

Впервые на рынке – газовые универсальные варочные аппараты Electrolux с плавной регулировкой температуры Energy Control.

- В отличие от традиционных агрегатов с кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. и фиксированной температурой 100°C, новые газовые **универсальные варочные аппараты** позволяют предельно точно настроить уровень мощности и интенсивность кипения.
- В случае непродолжительного простоя агрегата можно активировать режим ожидания, позволяющий сократить потребление газа.
- Агрегат идеально подходит для приготовления деликатных продуктов, требующих более низкой температуры, что особенно важно для заранее приготовленных и замороженных блюд (например, макаронных изделий).
- Агрегат не требует подключения к электросети.
- Новые **электрические варочные аппараты** оснащены системой нагрева с инфракрасными ТЭНами, расположенными под днищем ванны, и пошаговой регулировкой мощности.
- **Энергосберегающее устройство** (опция для всех моделей) позволяет доливать в ванну предварительно прогретую воду. Процесс кипения не прерывается, гарантируя наилучший результат. Устройство обеспечивает повышение производительности и энергоэффективности без дополнительного расхода газа или электроэнергии.

Автоматическая система подъема корзин

Будьте всегда уверены в себе и кухонной технике – готовьте вкусные качественные блюда с максимальной производительностью!

- Обычный универсальный варочный аппарат легко трансформировать в агрегат с автоматическим подъемом корзин.
- Программируемый автоматический модуль для подъема корзин гарантирует четкую повторяемость заданного цикла, каждый раз обеспечивая высокое качество блюд благодаря автоматизации рабочего процесса.
- Модуль оснащен цифровой системой управления с памятью на 9 рабочих циклов различной продолжительности.
- Модуль прост в эксплуатации – рабочий режим активируется нажатием кнопки, при необходимости возможна активация подъемного механизма вручную.
- Модуль шириной 200 мм оснащен 3 держателями для корзин из нержавеющей стали в моделях линии 900XP и 2 держателями в моделях линии 700XP.
- Модуль устанавливается справа или слева от варочного аппарата, обеспечивая максимальную универсальность. Возможна установка двух подъемных модулей с обеих сторон, что позволяет осуществлять автоматический подъем 6 порционных корзин (4 – для линии 700XP).

Модуль для подъема корзин 900XP с 3 держателями

Тигельная сковорода

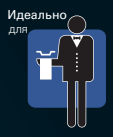
Эксклюзивное решение для «сухих» и «влажных» кулинарных методик в приготовлении больших объемов пищи.

- Тигельные сковороды 900XP с днищем из инновационного сплава нержавеющих сталей Duomat – лучшее решение для обеспечения равномерного прогрева рабочей поверхности, которая поддерживает стабильную температуру во время сухой жарки и прекрасную стойкость к окислению при приготовлении блюд во влажной среде.
- В новых сковородах и газовые горелки, и электрические нагревательные элементы крепятся снаружи к днищу чаши и при наклоне поднимаются вместе с ней, обеспечивая максимальную безопасность оператора и удобство чистки оборудования.
- Термостатическая регулировка температуры в диапазоне от 120°C до 300°C.
- Двухслойная крышка сковороды оснащена противовесом и рукояткой из нержавеющей стали для легкого и эргономичного подъема и опускания. В закрытом состоянии ее можно использовать как дополнительную рабочую поверхность.
- Механическое устройство опрокидывания чаши со штурвалом позволяет быстро и аккуратно выгружать готовые блюда из сковороды, а специально разработанный сливной желоб предотвращает разбрызгивание продукта (есть также модели с электрическим приводом опрокидывания чаши).

Удобный сливной желоб для выгрузки готового блюда

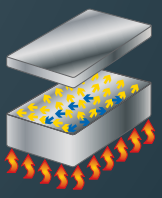
Механический привод опрокидывания чаши

Многофункциональная сковорода



4 в 1! Плита контактной жарки, сковорода, пищеварочный котел или мармит – обязательный элемент современной универсальной кухни.

- Этот универсальный агрегат можно использовать для жарки (как плиту контактной жарки), варки и тушения (соусы, супы, и т.д.) и обжаривания в небольшом количестве масла (как в обычной сковороде).
- Композитное дно чаши из нержавеющей стали AISI 304 (объемом 11 л или 22 л) имеет толщину 15 мм – нижний слой толщиной 12 мм из низкоуглеродистой стали, верхний слой толщиной 3 мм из устойчивой к коррозии нержавеющей стали AISI 316 – и обеспечивает равномерное распределение температуры по всей полезной площади чаши.



- Закругленные углы и кромки облегчают процесс эксплуатации и чистки.
- Температура с высокой точностью регулируется в диапазоне от 100°C до 250°C при помощи термостата – это особенно важно для приготовления деликатных блюд.
- Широкое дренажное отверстие предусмотрено для быстрого перелива жидких блюд непосредственно в гастропосуду.
- В комплект агрегата включены следующие аксессуары: заглушка для дренажного отверстия, скребок для гладкой поверхности и дренажная труба для выгрузки жидких блюд.

«Сухая» жарка (агрегат используется как плита контактной жарки)

Тушение или обжаривание в небольшом количестве масла

Газовый конвекционный жарочный шкаф

Мощность и универсальность.

- Газовый конвекционный жарочный шкаф (шириной 800 мм) – это новый уникальный и универсальный элемент линии 900XP.
- Время приготовления снижено вдвое по сравнению с традиционными статическими жарочными шкафами.
- Возможность готовить на двух уровнях в контейнерах GN 2/1 увеличивает производительность вашей кухни.
- Достаточно отключить вентилятор для использования жарочного шкафа в режиме статики: универсальный агрегат способен создать условия для идеального приготовления любых блюд.
- Изнутри стальные стенки жарочного шкафа покрыты черной эмалью.
- Рабочий температурный диапазон от 120°C до 280°C.
- Для поджига горелок жарочного шкафа предусмотрен пьезоэлемент.
- В модельном ряду представлены следующие агрегаты-моноблоки с газовым конвекционным жарочным шкафом в нижней части:
  - газовая четырехконфорочная плита;
  - плита контактной жарки с комбинированной поверхностью (гладкая+ребристая);
  - газовая плита со сплошной рабочей поверхностью;
  - газовая плитой со сплошной рабочей поверхностью и двумя конфорками.

Приготовление на двух уровнях в гастроконтейнерах GN 2/1

Electrolux

XP: сверХприбыльные Решения

Линия XP экономит ваши деньги и заботится об окружающей среде.

PowerGrill^{HP}
Эффективность и энергосбережение.
Новая система нагрева с использованием отражателей и точная регулировка уровня мощности позволяют снизить до минимума энергопотребление во время простоя, а высокая скорость нагрева позволяет быстро достигнуть максимальной мощности, повышая эффективность и экономичность вашей кухни. Дополнительная экономия возникает благодаря разделению гриля на секции с независимыми рукоятками управления: нагревайте лишь нужную вам зону решетки!

Индукционный нагрев
Высокий КПД данной нагревательной системы в сочетании с датчиком наличия посуды (нагрев активируется лишь при контакте с посудой) значительно снижает расход электроэнергии и тепловую эмиссию в помещение.

Горелки лепесткового пламени
Эксклюзивная конструкция горелок обеспечивает адаптацию пламени к диаметру посуды. Это означает, что пламя нагревает лишь днище посуды, а не воздух вокруг, сохраняя комфортную атмосферу в кухне.

GREEN SPIRIT

Универсальные варочные аппараты с регулировкой мощности нагрева и энергосберегающим устройством

Газовые универсальные варочные аппараты линии XP с функцией плавной регулировкой мощности нагрева Energy Control позволяют аккуратно поддерживать интенсивность кипения при более низкой температуре и экономить энергоресурсы в режиме ожидания.

Энергосберегающее устройство (опция) снижает расход газа и повышает производительность за счет долива в ванну заранее прогретой воды (для нагрева используется дренажный контур отработанной воды).

Хромированная плита контактной жарки

Контактная жарка на хромированной поверхности подразумевает низкое тепловыделение в помещение, работа в котором становится более комфортной. Вся тепловая энергия концентрируется на поверхности, сокращая время, необходимое для достижения заданной рабочей температуры.

Фритюрницы

V-образная форма ванны позволяет продлить срок использования масла и снизить затраты на покупку свежего масла и утилизацию отработанного.

Electrolux – сила мысли!

Electrolux Professional – ведущий мировой производитель бытовой техники и профессионального оборудования с годовым объемом продаж более 40 миллионов единиц продукции в 150 странах мира. Огромное внимание компания уделяет техническим инновациям и эргономичному дизайну, основанным на понимании подлинных потребностей массового потребителя и профессиональных пользователей.

90 лет лидерства в дизайне и инновациях

Аксель Веннер-Грэн, отец-основатель концерна Electrolux, сформулировал принципы, благодаря которым компания процветает до сих пор. Его идея о повышении качества жизни оказала поразительное благотворное влияние на бытовую сторону жизни людей на земле. Сегодня, по прошествии 90 лет, Electrolux – это ведущий мировой производитель бытовой и профессиональной техники.

Слоган «Thinking of you – Думая о вас» – выражает основную идею компании: постоянно заботиться о конечном потребителе – от инженерной разработки и производства до логистики, сервиса и продвижения нового товара.

Ответственное отношение к делу – залог устойчивого развития бизнеса

Наша компания вносит весомый вклад в поступательное развитие общества. Этот вклад – наша работа и наши товары.

Мы постоянно совершенствуем нашу продукцию в стремлении сделать ее максимально энергосберегающей, а производство – экологически чистым. Мы хотим, чтобы наши деловые отношения, как среди сотрудников, так и с внешними партнерами были честными и добрососедскими. Таково наше видение концепции устойчивого развития и принципы, на которых строится наша деловая активность.

Внутренний кодекс и принципы нашей компании помогают нам построить здоровое, моральное, гуманное и безопасное деловое пространство. Система управления нашей компании основана на системе контроля качества ISO 14001 и ISO 9001. Кроме того, наша собственная программа ALFA (аббревиатура английских слов Awareness (Компетентность) – Learning (Обучение) – Feedback (Взаимосвязь) – Assessment (Оценка)) отвечает за соблюдение Кодекса Поведения концерна Electrolux, а с помощью программы определения экологической эффективности EPA мы проводим анализ экологических аспектов нашей деятельности.

В любой точке земли наша компания играет по-честному. Это подразумевает высокие требования в вопросах сотрудничества и защиты окружающей среды не только по отношению к себе, но и к своим деловым партнерам и поставщикам. Мы уверены, что только такое ведение дел уменьшает бизнес-риски и обеспечивает успешность компании на рынке.

Далее перечислены сертификаты, которыми отмечена профессиональная продукция концерна Electrolux.

GREEN SPIRIT

МИРОВОЙ ИНДЕКС УСТОЙЧИВОГО КОРПОРАТИВНОГО РАЗВИТИЯ (DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX (DJSI WORLD))

В 2009 году в десятый раз концерн Electrolux был включен в Мировой Индекс Устойчивого Развития наравне с другими крупнейшими мировыми корпорациями, которые руководствуются принципами социальной ответственности и экологичности.

НАГРАДА ЗА ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

В 2007 году Еврокомиссия отметила вклад концерна Electrolux в дело рационального расходования мировых ресурсов премией в области энергосбережения в категории «Корпоративная ответственность». Почетная награда является признанием постоянных усилий Electrolux по снижению потребления энергоресурсов в ходе производства и обслуживания технологического оборудования, повышению энергоэффективности, а также разъяснению клиентам важности использования энергосберегающей и экологически безопасной продукции.

ГЛОБАЛЬНЫЙ ДОГОВОР ООН

Концерн Electrolux является участником Глобального Договора ООН, международной инициативы, объединяющей бизнес, учреждения ООН и некоммерческие организации в целях интеграции в деловые отношения десяти принципов, затрагивающих права человека, трудовые отношения, охрану окружающей среды и борьбу с коррупцией.

ИНДЕКС FTSE 4 GOOD

С 2000 года компания Electrolux включена в индекс FTSE4Good, представляющий оценку эффективности компаний в области корпоративной социальной ответственности. FTSE – независимая компания, принадлежащая Лондонской Фондовой Бирже и агентсву Financial Times.

ИНДЕКС KLD GLOBAL CLIMATE 100

Компания Electrolux также включена в индекс KLD Global Climate 100, объединяющий 100 мировых компаний с наивысшим потенциалом по предотвращению изменений климата в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Группа KLD совместно с Институтом Глобальной Энергетической Сети (GENI), создала индекс KLD Global Climate 100 для содействия инвестициям в экологические проекты.

СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ISO 14001

С 1995 года все заводы Electrolux Professional обладают сертификатом ISO 14001, помогающим компаниям внедрять эффективную систему экологического менеджмента. С 1996 года потребление воды и электричества на единицу продукции сократилось соответственно на 50% и 20%.

ВСЕМИРЫЙ ФОНД ДИКОЙ ПРИРОДЫ (WWF)

С 1993 года Electrolux и WWF ведут сотрудничество, пропагандируя отвественное отношение к вопросам экологии. Это сотрудничество началось еще до введения иных сертификатов по защите окружающей среды. WWF отобрал и впоследствии рекомендовал пользователям, заботящимся об энергоэффективности оборудования, самые экологичные продукты.

ДИРЕКТИВА RoHS (ОГРАНИЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ В ПРОДУКЦИИ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ)

Список запрещенных материалов, вводящий значительно более жесткие, чем требования законодательства, нормы по использованию материалов в производстве оборудования, был принят концерном Electrolux на основании директивы RoHS (одобренной Евросоюзом в 2003 году). Список ограничивает использование опасных материалов в производстве электрического и электронного оборудования. Присутствие концерна на международном рынке усиливает значение такой политики, ведь благодаря применению во всех регионах самых жестких европейских норм, Electrolux Professional становится экспортером экологически безопасной продукции.

ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ ПРИГОДНОСТИ К ПЕРЕРАБОТКЕ И ВТОРИЧНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАТЕРИАЛОВ

В соответствии с политикой компании, до 95% материалов, используемых в оборудовании Electrolux Professional пригодно к переработке и дальнейшему использованию.

НИДЕРЛАНДЫ – GASTEC

Подразделение Gastec сертификационной компании Kiwa занимает лидирующее место на европейском рынке в области испытаний и сертификации продукции, связанной с использованием газа. Область исследований Gastec распространяется на проведение испытаний и сертификации газового оборудования и систем контроля качества, оценку надежности, эффективности и качества устройств безопасности и управления, а также систем газовых коммуникаций. Пароконвектоматы air-o-steam® производства Electrolux Professional получили два сертификата Gastec – за высокую эффективность и снижение вредных выбросов (CO и оксиды азота).

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ – ECA (СХЕМА УВЕЛИЧЕНИЯ КАПИТАЛЬНЫХ НАЛОГОВЫХ ВЫЧЕТОВ)

Данный сертификат выдается лишь на наиболее энергоэффективное оборудование. Оборудование, включенное в Список Энергетических Технологий (Energy Technology List), сертифицированный системой ECA (Enhanced Capital Allowance – Схема Увеличения Капитальных Налоговых Вычетов) обеспечивает более рациональный расход энергоресурсов, что в результате дает сокращение выбросов CO_2 и значительные финансовые преимущества в долгосрочной перспективе.

НИДЕРЛАНДЫ: EIA – (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE – ЛЬГОТЫ ЗА ИНВЕСТИЦИИ В ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ)

Данная программа предоставляет прямые финансовые льготы голландским компаниям, делающим инвестиции в энергосберегающее и экологически безопасное оборудование.

ДАТСКИЙ ФОНД ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (DEST– DANISH ELECTRICITY SAVINGS TRUST)

Независимый фонд, действующий под эгидой Министерства Транспорта и Энергетики Дании. Деятельность фонда направлена на стимулирование экономии и более эффективного использования электроэнергии.

XP: Хороший выбоР

Газовые плиты

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Чугунные рассекатели (стандарт)
- Рассекатели из нержавеющей стали (опция)
- Высокоэффективные горелки лепесткового пламени
- Защитное устройство, прекращающее подачу газа при отсутствии пламени
- Защищенная пилотная горелка

Характеристики жарочного шкафа
- Утопленная двухслойная дверца со штампованной внутренней поверхностью обеспечивает плотное прилегание и гигиеничность
- Внутренние поверхности жарочного шкафа выполнены из нержавеющей стали. Нижняя плита с ребрами жесткости – чугунная, толщиной 5 мм, для линии 900XP и стальная с покрытием черной эмалью, толщиной 2 мм, для линии 700XP
- Жарочный шкаф с 2 уровнями направляющих для гастроконтейнеров GN 2/1

- **Газовый жарочный шкаф** с высокоэффективной атмосферной горелкой из нержавеющей стали, установленной под днищем жарочного шкафа. Горелка оснащена системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, и пьезоподжигом. Рабочая температура регулируется при помощи термостата в диапазоне:
  – 900XP: от 120°C до 280°C
  – 700XP: от 110°C до 270°C

- **Электрический жарочный шкаф** оснащен независимыми термостатами для верхнего и нижнего нагревательных элементов, которые регулируют рабочую температуру в диапазоне:
  – 900 XP: от 110°C до 285°C
  – 700 XP: от 140°C до 300°C

Линия 900
- 2, 4, 6 или 8 горелок
- горелки мощностью 6 и 10 кВт
- модули верхнего расположения
- возможна установка поверх статических и конвекционных газовых жарочных шкафов
- возможна установка поверх газовых жарочных шкафов шириной 1200 мм
- возможна установка поверх электрических жарочных шкафов
- длина по фронту 400, 800, 1200 и 1600 мм

Линия 700
- 2, 4 или 6 горелок
- горелки мощностью 5,5 кВт
- плиты верхнего расположения
- возможна установка поверх газовых жарочных шкафов
- возможна установка поверх электрических жарочных шкафов
- длина по фронту 400, 800, 1200 мм

Газовые плиты концентрического нагрева

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Надежная чугунная рабочая поверхность
- Рабочая поверхность с разными температурными зонами – максимальная температура в 500°C в центре снижается до 200°C на периферии
- Центральная горелка с системой оптимизации сгорания и защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени
- Защищенная пилотная горелка

Характеристики жарочного шкафа
- Утопленная двухслойная дверца со штампованной внутренней поверхностью обеспечивает плотное прилегание и гигиеничность
- Внутренние поверхности жарочного шкафа выполнены из нержавеющей стали. Нижняя плита с ребрами жесткости – чугунная, толщиной 5 мм, для линии 900XP и стальная с покрытием черной эмалью, толщиной 2 мм для линии 700XP
- Жарочный шкаф с 2 уровнями направляющих для гастроконтейнеров GN 2/1

- **Газовый жарочный шкаф** с высокоэффективной атмосферной горелкой из нержавеющей стали, установленной под днищем жарочного шкафа. Горелка оснащена системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, и пьезоподжигом. Рабочая температура регулируется при помощи термостата в диапазоне:
  – 900XP: от 120°C до 280°C
  – 700XP: от 110°C до 270°C

Линия 900
- модуль верхнего расположения с длиной по фронту 800 мм
- возможна установка поверх статических и конвекционных газовых жарочных шкафов
- модуль с длиной по фронту 800 или 1200 мм: газовая плита концентрического нагрева + 2 открытых горелки

Линия 700
- модуль верхнего расположения с длиной по фронту 800 мм
- возможна установка поверх газовых жарочных шкафов
- модуль с длиной по фронту 800 мм: газовая плита концентрического нагрева + 2 открытые горелки
- модуль с длиной по фронту 1200 мм: газовая плита концентрического нагрева + 2 открытые горелки
- модуль с длиной по фронту 1200 мм: 2 открытые горелки + газовая плита концентрического нагрева + 2 открытые горелки

Газовые плиты со сплошной рабочей поверхностью

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Гладкая рабочая поверхность из низкоуглеродистой стали
- Плита оснащена линейными горелками из нержавеющей стали с системой стабилизации пламени – каждая горелка состоит из двух четырехрядных трубок
- Пьезоподжиг
- Защищенная пилотная горелка

Линия 900
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм

Электрические плиты

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Чугунные конфорки оснащены термостатами и герметично впаяны в верхнюю панель
- Каждая конфорка (мощностью 4 кВт для линии 900XP и 2,6 кВт для линии 700XP) снабжена индивидуальной управляющей рукояткой для пошаговой регулировки температуры

Характеристики жарочного шкафа
- Утопленная двухслойная дверца со штампованной внутренней поверхностью обеспечивает плотное прилегание и гигиеничность
- Внутренние поверхности жарочного шкафа выполнены из нержавеющей стали. Нижняя плита с ребрами жесткости – чугунная, толщиной 5 мм, для линии 900XP и стальная с покрытием черной эмалью, толщиной 2 мм для линии 700XP
- Жарочный шкаф с 2 уровнями направляющих для гастроконтейнеров GN 2/1

- **Электрический жарочный шкаф** оснащен независимыми термостатами для верхнего и нижнего нагревательных элементов, которые регулируют рабочую температуру в диапазоне:
  – 900 XP: от 110°C до 285°C
  – 700 XP: от 140°C до 300°C

Линия 900
- 2 или 4 квадратные конфорки
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм
- возможна установка поверх электрических жарочных шкафов

Линия 700
- 2, 4 или 6 круглых конфорок
- 4 квадратные конфорки
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400, 800 или 1200 мм
- возможна установка поверх электрических жарочных шкафов

Электрические плиты со сплошной рабочей поверхностью

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Гладкая рабочая поверхность из низкоуглеродистой стали
- Каждая зона нагрева сплошной рабочей поверхности снабжена индивидуальной управляющей рукояткой для пошаговой регулировки температуры

Линия 900
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 мм

Линия 700
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм

Индукционные плиты

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Рабочая поверхность из ударопрочного стекла Ceran® толщиной 6 мм
- Индивидуальные регуляторы мощности для каждой зоны индукционного нагрева:
  – 5 кВт (⌀230 мм для линии 700XP – ⌀280 мм для 900XP)
  – 3,5 кВт (⌀230 мм для линии 700XP) со специальным предохранителем, защищающим плиту от перегрева
- На панели управления находятся 9-позиционные регуляторы мощности и световые индикаторы активности для каждой зоны нагрева

700XP Индукционный вок верхнего расположения
- Чаша из ударопрочного стекла Ceran® толщиной 6 мм для работы с вогнутой сковородой, совместимой с индукционным нагревом
- Специальный предохранитель защищает плиту от перегрева
- На панели управления находится 9-позиционный регулятор мощности и световой индикатор активности

700XP Фронтальная индукционная плита верхнего расположения с контейнерами для ингредиентов “Spicy”
- 2 рабочие зоны мощностью 5 кВт (⌀230 мм) с независимым управлением и специальным предохранителем, защищающим плиту от перегрева
- 6 контейнеров GN 1/9 с крышками для специй и ингредиентов

Линия 900
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм

Линия 700
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм

Плиты инфракрасного нагрева

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Рабочая поверхность из ударопрочного стекла Ceran® толщиной 6 мм
- Индивидуальные регуляторы мощности для каждой зоны нагрева:
  – 900XP: ⌀ 300 мм, мощность 3,4 кВт
  – 700XP: ⌀ 230 мм, мощность 2,2 кВт
- Наличие двух концентрических нагревательных элементов позволяет активировать их по одному или оба сразу, в соответствии с диаметром днища посуды
- Индикатор остаточного тепла на рабочей поверхности обеспечивает безопасность оператора

Характеристики жарочного шкафа

- Утопленная двухслойная дверца со штампованной внутренней поверхностью обеспечивает плотное прилегание и гигиеничность
- Внутренние поверхности жарочного шкафа выполнены из нержавеющей стали. Нижняя плита с ребрами жесткости – чугунная, толщиной 5 мм, для линии 900XP и стальная с покрытием черной эмалью, толщиной 2 мм для линии 700XP
- Жарочный шкаф с 2 уровнями направляющих для гастроконтейнеров GN 2/1

- **Электрический жарочный шкаф** оснащен независимыми термостатами для верхнего и нижнего нагревательных элементов, которые регулируют рабочую температуру в диапазоне:
  – 900 XP: от 110°C до 285°C
  – 700 XP: от 140°C до 300°C

Линия 900
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800мм

Линия 700
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800мм
- возможна установка поверх электрических жарочных шкафов

Плиты контактной жарки

- Рабочая поверхность толщиной 15 мм для 900XP и 12 мм для 700XP обеспечивает равномерное распределение тепла и может быть выполнена из низкоуглеродистой или хромированной стали
- Широкий дренажный канал со сливным отверстием и контейнер-жиросборник
- Увеличенный контейнер-жиросборник (опция)

900XP, газовый нагрев
– рабочая поверхность из низкоуглеродистой стали: температура от 90°C до 280°C
– рабочая поверхность из низкоуглеродистой стали: температура от 210°C до 420°C
– хромированная рабочая поверхность: температура от 130°C до 300°C

700XP, газовый нагрев
– рабочая поверхность из низкоуглеродистой стали: температура от 200°C до 400°C
– хромированная рабочая поверхность: температура от 130°C до 300°C
- Пьезоподжиг

Электрический нагрев
- Усиленные нагревательные элементы из сплава Incoloy расположены под рабочей поверхностью
- Термостатические регуляторы мощности; предохранительный термостат:
  – 900XP: температура от 120°C до 280°C
  – 700XP: температура от 110°C до 300°C

- **Газовый жарочный шкаф** с высокоэффективной атмосферной горелкой из нержавеющей стали, установленной под днищем жарочного шкафа. Горелка оснащена системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, и пьезоподжигом. Рабочая температура регулируется при помощи термостата в диапазоне:
  – 900XP: от 120°C до 280°C
  – 700XP: от 110°C до 270°C

- **Электрический жарочный шкаф** оснащен независимыми термостатами для верхнего и нижнего нагревательных элементов, рабочая температура:
– 900 XP: от 110°C до 285°C
– 700 XP: от 140°C до 300°C

Линия 900
- газовый или электрический нагрев
- рабочая поверхность из низкоуглеродистой стали (гладкая, ребристая, комбинированная)
- хромированная поверхность (гладкая или комбинированная)
- наклонная или горизонтальная рабочая поверхность
- модули верхнего расположения 400 и 800 мм
- возможна установка поверх газовых или электрических жарочных шкафов
- версия HP: газовый модуль верхнего расположения с рабочей поверхностью из низкоуглеродистой стали 1200 мм

Линия 700
- газовый или электрический нагрев
- рабочая поверхность из низкоуглеродистой стали (гладкая, ребристая, комбинированная)
- хромированная поверхность (гладкая или комбинированная)
- наклонная или горизонтальная рабочая поверхность
- модули верхнего расположения 400 и 800 мм

Грили

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели сделаны из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимум устойчивости
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Съемный брызгозащитный бортик из нержавеющей стали
- Грили-моноблоки укомплектованы двусторонними чугунными решетками – более рельефная сторона для мяса и более гладкая для рыбы и овощей
- Газовые грили верхнего распололжения оснащены чугунными решетками
- Электрические грили верхнего расположения – решетками из нержавеющей стали
- В стандартную комплектацию каждого гриля входит скребок для решетки

Газовые грили
- Горелки из нержавеющей стали снабжены защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени

Электрические грили
- Нагревательные элементы из сплава Incoloy расположены под решетками
- Световой индикатор активности нагрева

700XP – Газовые грили с вулканическим камнем
- Вулканический камень придает мясу характерный шашлычный вкус и аромат
- Горелки из нержавеющей стали снабжены защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени

Высокопродуктивные газовые грили PowerGrill
- Высокоэффективная двойная система отражателей (патент на оформлении)
- Горелки из нержавеющей стали с системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, защищенной пилотной горелкой и пьезоподжигом.
- Максимальная рабочая температура решетки 350°C
- Высокопрочные съемные чугунные решетки
- Контейнеры-жиросборники задвигаются на всю глубину агрегата, число контейнеров соответствует количеству горелок

Линия 900
- газовый или электрический нагрев
- грили-моноблоки с длиной по фронту 400 и 800 мм
- высокопродуктивные газовые грили PowerGrill HP с длиной по фронту 400, 800 и 1200 мм

Линия 700
- газовый или электрический нагрев
- грили верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм
- возможна установка на нейтральную подставку
- высокопродуктивные газовые грили PowerGrill HP с длиной по фронту 400 и 800 мм

Электрические теплонакопители

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Перфорированное фальш-дно для слива излишков масла входит в стандартную комплектацию
- Инфракрасный нагреватель расположен в задней части агрегата
- Выключатель ВКЛ./ВЫКЛ.
- Совместим с гастропосудой GN 1/1 максимальной высотой 150 мм

Линия 900
- модуль верхнего расположения с длиной по фронту 400 мм

Линия 700
- модуль верхнего расположения с длиной по фронту 400 мм

Фритюрницы

- Кран для слива масла
- Термостатический регулятор мощности с предохранительным термостатом для защиты от перегрева

Рабочая температура
- газовые/электрические объемом до 18 л – от 105°C до 185°C
- газовые объемом 23 л – от 120°C до 190°C
- электрические объемом 23 л – от 110°C до 185°C

Газовые фритюрницы
- V-образная ванна оснащена высокоэффективными газовыми горелками из нержавеющей стали с системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, защищенной пилотной горелкой и пьезоподжигом

Электрические фритюрницы
- V-образная ванна с высокоэффективными инфракрасными нагревательными элементами

900XP 23-литровая высокопродуктивная фритюрница
– электронная панель управления позволяет включить/отключить агрегат, задать рабочую температуру, продолжительность рабочего цикла, увидеть текущую температуру и сохранить рабочую программу
– автоматическая фильтрация и подача масла в ванну
– автоматический подъем корзин

Традиционные газовые фритюрницы
- Идеальное решение для приготовления продуктов в панировке
- Горелки расположены в трубках, проложенных внутри ванны, – под трубками создается «холодная зона», куда оседают частицы продуктов и панировки, не замутняя рабочий объем масла
- Горелки из нержавеющей стали с системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, и защищенной пилотной горелкой
- Термостатический регулятор температуры от 110°C до 190°C
- Предохранительный термостат для защиты от перегрева
- Пьезоподжиг

Линия 900
- 1 или 2 ванны
- объем 15 л, 18 л, 23 л
- длина по фронту 400 или 800 мм
- традиционные газовые фритюрницы: объем 23 л, ширина модуля 400 мм
- газовые фритюрницы с рельсовыми направляющими для корзин: объем 110 л (с 1 корзиной – ширина модуля 1600 мм; с 2 корзинами – ширина модуля 2400 мм)

Линия 700
- объем 2x5 л, 7 л, 12 л, 14 л, 15 л
- газовый или электрический нагрев, нагревательные элементы/горелки расположены внутри и снаружи ванны
- 1 или 2 ванны
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм
- традиционная газовая фритюрница: объем 34 л, длина по фронту 800 мм

Универсальные варочные аппараты

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Ванна выполнена из стали AISI 316L
- Предохранительный термостат препятствует включению агрегата, если ванна не наполнена водой
- Крахмалосодержащая пена удаляется с поверхности благодаря системе автоматического долива воды в ванну, поток воды регулируется вручную при помощи крана
- Широкое сливное отверстие с ручным шаровым краном обеспечивает быстрый слив воды из ванны
- Модуль для автоматического подъема корзин (опция)

Газовые модели
- Система плавной регулировки мощности нагрева Energy control
- Индивидуальные регуляторы мощности для каждой горелки – число горелок соответствует количеству ванн. Горелки установлены под днищем ванн и оснащены защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, пилотной горелкой и пьезоподжигом.
- Не требует подключения к электросети

Электрические модели
- Новые электрические варочные аппараты оснащены системой нагрева с инфракрасными ТЭНами, расположенными под днищем ванны

700XP высокопродуктивный универсальный варочный аппарат с автоматическим подъемом корзин
– 4 рабочих цикла – от деликатного нагрева до интенсивного кипения на максимальной мощности
– программируемый подъем корзин (память на 5 циклов для каждой)

Линия 900
- газовые/электрические, объем 40 л, 1 или 2 корзины, модули с длиной по фронту 400 и 800 мм
- газовые/электрические/паровые, автоматический подъем корзин, объем 150 л, 1 или 2 корзины, модули с длиной по фронту 800 и 1600 мм
- газовые/электрические/паровые, автоматический подъем корзин, объем 190 л, модули с длиной по фронту 1200 мм

Линия 700
- электрический высокопродуктивный аппарат с автоматическим подъемом корзин, объем 20л
- газовые/электрические, 24,5 л, 1 или 2 корзины, модули с длиной по фронту 400 и 800 мм

Мармиты

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Ванна из нержавеющей стали с закругленными углами и кромками
- Совместим с гастропосудой GN 1/1 максимальной высотой 150 мм
- Рабочая температура от 30°C до 90°C
- Максимальный уровень наполнения промаркирован меткой на стенке ванны
- Ручной залив воды (кран доступен как опция)
- Удобный сливной кран

Линия 900
- газовый или электрический нагрев
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм

Линия 700
- электрический нагрев
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм

Пищеварочные котлы

- Чан и двухслойная крышка выполнены из нержавеющей стали 316 AISI
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Котлы косвенного нагрева оснащены предохранительным клапаном и манометром для поддержания корректного рабочего давления внутри рубашки
- Подача холодной или горячей воды осуществляется через соленоидный клапан
- Модели косвенного нагрева оснащены внешним клапаном для ручного стравливания из рубашки воздуха, скопившегося на стадии прогрева
- Модели косвенного нагрева отличаются экономичностью благодаря закрытой нагревательной системе
- Котлы комплектуются широким сливным краном для выгрузки готовых блюд

Газовые котлы
- Горелки из нержавеющей стали с системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, ограничителем температуры и защищенной пилотной горелкой

Электрические котлы
- Система нагрева с ТЭНами, регулятором мощности, ограничителем температуры и реле давления

Прямой нагрев
  – горелки передают тепло непосредственно на дно чана
  – продукт можно нагреть до более высокой температуры, чем в котле косвенного нагрева

Косвенный нагрев
  – использует насыщенный пар, генерируемый внутри рубашки и нагретый до 110°C
  – реле давления
  – есть модели с автоматическим заливом воды в рубашку

Линия 900
- круглый чан объемом 60 л, 100 л, 150 л, модуль с длиной по фронту 800 мм
- прямоугольный чан объемом 250 л, модуль с длиной по фронту 1200 мм
- газовый или электрический нагрев
- прямой или косвенный нагрев

Линия 700
- круглый чан объемом 60 л, модуль с длиной по фронту 800 мм
- газовый или электрический нагрев
- прямой или косвенный нагрев

Тигельные сковороды

- Чаша с закругленными углами и двухслойная крышка выполнены из нержавеющей стали
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали для сухих кулинарных методик или из низкоуглеродистой стали – для влажных
- 900XP: днище чаши из нержавеющего сплава Duomat обеспечивает стабильную температуру, устраняет риск деформации и обладает более высокой стойкостью к коррозии
- Ручной или автоматический привод опрокидывания чаши для аккуратной выгрузки продукта

Газовый нагрев
- Горелки с системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, пьезоподжигом и системой контроля пламени
- Горелки крепятся снаружи к днищу чаши и при наклоне поднимаются вместе с ней
- Термостатическая регулировка температуры:
  – 900 XP: от 120°C до 300°C
  – 700 XP: от 90°C до 290°C

Электронагрев
- Инфракрасные нагревательные элементы крепятся снаружи к днищу чаши и при наклоне поднимаются вместе с ней
- Термостатическая регулировка температуры:
  – 900 XP: от 120°C до 300°C
  – 700 XP: от 120°C до 280°C

Линия 900
- объем 80 л, модуль с длиной по фронту 800 мм
- объем 100 л, модуль с длиной по фронту 1000 мм
- газовый или электрический нагрев
- днище чаши из низкоуглеродистой стали или сплава Duomat
- автоматический или ручной привод опрокидывания чаши

Линия 700
- объем 60 л, модуль с длиной по фронту 800 мм
- газовый или электрический нагрев
- днище чаши из нержавеющей или низкоуглеродистой стали
- ручной привод опрокидывания чаши

Многофункциональные сковороды

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Чаша из нержавеющей стали с закругленными краями герметично закреплена на верхней панели
- Композитное днище чаши (контактный слой нержавеющей стали 316 AISI толщиной 3 мм и нижний слой низкоуглеродистой стали толщиной 12 мм)

Газовый нагрев
- Двухрядные горелки обеспечивают равномерное распределение тепла
- Термостатический газовый клапан и пьезоподжиг
- Рабочая температура от 100°C до 250°C

Электрический нагрев
- Нагревательные элементы из сплава Incoloy расположены непосредственно под днищем чаши
- Термостатическая регулировка и несколько уровней мощности нагрева обеспечивают точный контроль и минимальное отклонение от заданной температуры
- Рабочая температура:
  - 900 XP: от 100°C до 300°C
  - 700 XP: от 100°C до 250°C

Линия 900
- объем 22 л, модуль с длиной по фронту 800 мм
- газовый или электрический нагрев

Линия 700
- объем 11 л, 22 л
- модули с длиной по фронту 400 и 800 мм
- газовый или электрический нагрев

Холодильные и морозильные подставки

- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite

Холодильно-морозильная подставка Ref-freezer
- Может работать как холодильник или морозильник – выбор рабочей температуры от -22°C до +8°C
- Цифровой термостат и дисплей
- Встроенный компрессор
- 2 ящика (максимальная загрузка 40 кг) с ограничителем хода и перфорированным днищем
- Возможна установка на колеса
- Эксплуатация в помещениях с температурой до 43°C
- Использование в модулях **IcyHot**

Холодильные и морозильные подставки
- Рабочая температура:
  - холодильник: от -2°C до +10°C
  - морозильник: от -15°C до -20°C
- Встроенный компрессор
- Термостат, индикатор оттайки и выключатель ВКЛ./ВЫКЛ.
- Вместительные ящики из нержавеющей стали с телескопическими направляющими вмещают гастропосуду GN 1/1
- Эксплуатация в помещениях с температурой до 43°C

Линия 900
- холодильно-морозильная подставка Ref-freezer, 2 ящика, модуль с длиной по фронту 1200 мм
- холодильная подставка, 2 ящика, модуль с длиной по фронту 1200 мм

Линия 700
- холодильная подставка, 2 или 3 секции или блоков ящиков, модуль с длиной по фронту 1200 и 1600 мм
- морозильная подставка, 2 ящика, модуль с длиной по фронту 1200 мм

Нейтральные элементы и подставки

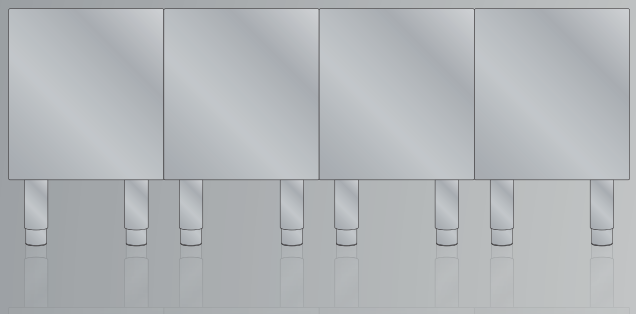
Нейтральные элементы верхнего расположения
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Нейтральные элементы могут быть глухими или комплектоваться выдвижным ящиком

Открытые подставки
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Как опции доступны:
  - дверцы с ручками
  - выдвижные ящики
  - комплект ТЭНов
  - направляющие для гастроконтейнеров

Линия 900
- нейтральные элементы верхнего расположения с длиной по фронту 200, 400, 800 мм
- нейтральные элементы верхнего расположения с выдвижным ящиком длиной по фронту 200, 400, 800 мм
- открытые подставки длиной по фронту 400, 800, 1200 мм
- подставки с ящиком для бутылок длиной по фронту 200 мм

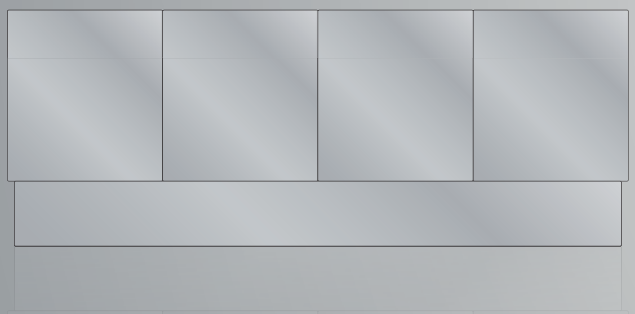
Линия 700
- нейтральные элементы верхнего расположения с длиной по фронту 200, 400, 800 мм
- нейтральные элементы верхнего расположения с выдвижным ящиком длиной по фронту 200, 400, 800 мм
- открытые подставки с длиной по фронту 200, 400, 800, 1200 мм

Надежная опора для Вашей кухни



Ножки

- Стандартное решение, идеально подходит, если необходима регулировка по высоте при фиксированном положении агрегатов.
- Стандартная комплектация для всех модулей-моноблоков и подставок.



Декоративный плинтус

- Закрывает ножки и изолирует пространство между оборудованием и полом.
- Устанавливается на все модули-моноблоки и подставки на ножках.

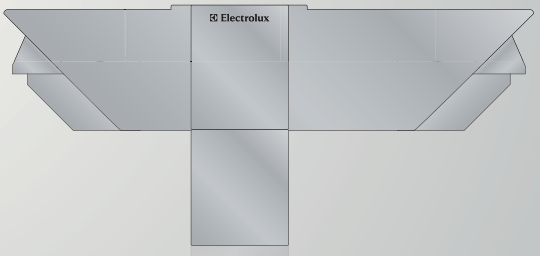
Колеса

- Замена ножек на колеса дает возможность легко перемещать агрегаты.
- Колеса можно установить на все модули-моноблоки и подставки.*

* За дальнейшей информацией обращайтесь к локальному представителю Electrolux

Строительный цоколь

- Установка на строительный цоколь – существует несколько вариантов.*
- Подходит для всех модулей-моноблоков и подставок.*



Консольная опора

- За счет использования консольной опоры конструкция получается эстетичной и гигиеничной. Данный вид установки может быть использован как для пристенной установки, так и в конфигурации «спина к спине».
- Подходит для большинства агрегатов (только верхнего расположения для 700XP).*

Мостовой кронштейн

- Несколько агрегатов верхнего расположения подвешены на мостовой кронштейн между двумя моноблоками.
- Установка только между двумя моноблоками. Ограничение по длине конструкции – 1600 мм.*

* За дальнейшей информацией обращайтесь к локальному представителю Electrolux.

Electrolux – с заботой о клиенте

Мы убеждены в том, что конкурентоспособность и умение предугадывать желания потребителей, внедряя их в дизайне и маркетинге, на производстве и в сервисе – это правильный подход к делу! Мы называем это «клиентоманией», потому что во главе угла всегда стоят пожелания наших клиентов: их запросы, желания и мнения являются для нас руководством в работе.

Каждая единица оборудования при сходе с конвейера проходит обязательное функциональное тестирование

Качество продукции – это результат постоянного совершенствования. Во всем мире фраза «Сделано Electrolux» – это гарантия высоких стандартов качества и технологичности, эргономичного дизайна и инноваций. Модульное тепловое оборудование Electrolux Professional проходит 100% контроль качества и обязательное функциональное тестирование по всем параметрам. Тестирование осуществляют технические эксперты отдела контроля качества перед упаковкой агрегатов. Более того, производственная система Electrolux предусматривает дополнительную выборочную детальную проверку, агрегаты для которой изымаются непосредственно со склада готовой продукции. Самые взыскательные потребители давно оценили высокое качество продукции Electrolux.

Предпродажное обслуживание: более 1000 специалистов, готовых помочь клиенту

Более 1000 квалифицированных инженеров и технических специалистов по всему миру объединены одной целью: создавать удобное в использовании, высокофункциональное и надежное оборудование. Постоянное сотрудничество дизайнеров, инженеров и шеф-поваров способствует созданию продукции, отвечающей строжайшим профессиональным требованиям. Эти специалисты готовы помочь в оптимизизации рабочего процесса и выборе наиболее функционального комплекта оборудования для нужд каждого конкретного клиента, будь то небольшой ресторан или крупное предприятие питания.

Project &Quotation –
Готовые решения для кухни –
программное обеспечение

Послепродажное обслуживание:
мы всегда рядом, где бы вы ни были

Когда мы говорим о надежности и мировой известности оборудования Electrolux Professional, мы имеем в виду широкую сервисную сеть, в которой трудятся квалифицированные и опытные специалисты, ежедневно с успехом решающие множество задач: от установки нового оборудования до заказа запчастей и профилактического осмотра. Основная задача нашей сервисной службы – быстрая и эффективная помощь нашим клиентам!

- 1139 авторизованных сервисных центров
- Более 5000 опытных технических специалистов
- Наличие запчастей в течение 10 лет после снятия модели с производства
- 44 000 запасных частей всегда в наличии на складах
- доставка запчастей по всему миру в течение 24/48 часов

Академия Шеф-поваров Electrolux:
интерактивные семинары и обмен опытом

Академия шеф-поваров Electrolux была создана с особой целью: предложить партнерам и клиентам самые лучшие образовательные, информационные и профориентированные программы. Бесплатные семинары для профессионалов общественного питания, демонстрация и детальное изучение оборудования – это лишь краткий перечень мероприятий, проводимых для 6000 гостей, ежегодно посещающих Академию.
Вы можете лично испытать кухонное оборудование под руководством корпоративного шеф-повара Electrolux. Команда состоит из профессиональных шеф-поваров, сочетающих опыт работы в роскошных отелях и ресторанах со знанием самых передовых технологий в производстве профессионального кухонного оборудования.

Содержание семинаров:

- Техническая часть: демонстрация функций, рабочих циклов, обслуживания агрегата.
- Кулинарная часть: методика приготовления блюд, ингредиенты, планирование работы кухни, а также кулинарный мастер-класс с демонстрацией возможностей оборудования.

CHEFACADEMY

www.electrolux.ru/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Авторизованный дилер торговой марки Electrolux:

Рекомендуем требовать предъявления сертификата дилерской авторизации.

9JEEXQ Концерн сохраняет за собой право на усовершенствование модельного ряда и характеристик оборудования без дополнительного уведомления. Возможно расхождение между иллюстрациями и реальным оборудованием.