

# Dokonalost každý den

e-XP 700 a 900 modulární vaření



# Rejstřík

Vy říkáte, my nasloucháme.....	3
Od „důvěry ve zkušenosti“ ke „každodenní dokonalosti“ .....	4
Inovace pro každodenní inspiraci .....	6
Provozujete restauraci s rychlým občerstvením? .....	8
Provozujete restauraci s obsluhou? .....	10
Provozujete vysoce vytíženou kuchyň? .....	12
Free-zone indukce .....	14
Jednodušší indukce .....	16
Vysoce výkonné fritézy.....	18
Fritézy OptiOil <sup>HP</sup> .....	19
Elektrické vařiče těstovin.....	20
Plynový a elektrický standardní vařič těstovin.....	21
Grilovací deska <sup>HP</sup> NitroChrome <sup>3</sup> .....	22
Chromované grilovací desky - leštěné a kartáčované .....	23
Elektrický gril <sup>HP</sup> .....	24
Plynový gril <sup>HP</sup> .....	25
Plynová řada <sup>HP</sup> .....	26
Sklopná pánev .....	28
Multifunkční pánev.....	29
Icy Hot.....	30
Kuchyň stojící na pevných základech.....	31
Snadně čištění .....	32
Ocenění a certifikace .....	33
Péče o zákazníky Essentia .....	34

# Vy říkáte...

Potřebujeme řešení, které nám trvale zaručí vynikající účinnost, usnadní život a zpříjemní práci. Potřebujeme všestranná řešení pro různé postupy vaření.

Potřebujeme řešení pro optimální výkon v omezených prostorách i ve vysoce vytížených kuchyních, která zohlední požadavky kuchařů a pracovníků kladoucích důraz na jednoduchost a efektivitu.



## ...my nasloucháme

Nabízíme přes 200 modelů ve dvou produktových řadách. Díky flexibilní hloubce 700 mm a 900 mm se přizpůsobí všem typům kuchyňských prostor. Vynikající energetická účinnost je pro nás samozřejmostí.



### Mimořádná jednoduchost

V jednoduchosti je síla. Vždy se můžete spolehnout na dokonalý výsledek díky jedinečným řešením s přesnou a automatickou kontrolou.



### Exkluzivní charakter

Kompletní řada vysoce účinných a všestranných řešení, která se přizpůsobí jakémukoli prostoru a přinesou maximální kvalitu a výkon.



### Vynikající výkon

Silné, výkonné, flexibilní. Servírujte různá menu v neomezeném množství, získejte co nejvíc sytých a spokojených zákazníků.



### Výrazné zisky

Vysoce účinná a úsporná inovativní řešení. Nižší spotřeba a provozní náklady.

# Od „důvěry ve zkušenosti“ ke „každodenní dokonalosti“

**O inovaci hovořil již zakladatel firmy Electrolux, Axel Wenner-Gren, v roce 1908.**

Ani dnes, po více než sto letech, se na tomto poslání nic nezměnilo. Stále se snažíme využívat naše špičkové znalosti, nadšení a pokrok a společně tvořit profesionální kuchyně budoucnosti.

**Naše dlouholeté zkušenosti jsme zúročili v konceptu XP, který se zrodil z ducha a odhodlání pěti generací kuchařů. Výsledkem byl zcela nový, revoluční koncept modulárního vaření.**

**Nyní představujeme řadu e-XP – další krok vpřed.**

Tato nová kapitola v naší nabídce zvyšuje laťku v oblasti modularity a indukce na novou úroveň a nabízí řešení, která jsou zárukou vysokého výkonu, všestrannosti a nevyčerpatelné inspirace.

Díky zkušenostem, které jsme nasbírali během několika desetiletí, **jsme dodnes průkopníky v oblasti indukční technologie** a i nadále si udržujeme prvenství. Přinášíme inovace, které propojují přesnost, spolehlivost a efektivitu a současně optimalizují spotřebu energie a šetří váš čas. Jejich výsledky vás zaručeně ohromí.



**Tento princip se plně odráží v konceptu „Everyday Excellence“, jehož cílem je podpora kuchařů při každodenních výzvách a využití technologií při dosahování konstantních, hmatatelných výsledků.**

**Indukci nejen nabízíme. „My ji vytváříme.“**

A nepřestáváme ji inovovat. Kuchařům otvíráme nové obzory, inspirujeme je, podporujeme jejich kreativitu a den po dni jsme u toho, když vytváří nové, vynikající výsledky.

# Inovace pro každodenní inspiraci

e-XP otvírá dveře  
k budoucnosti modulárního  
vaření, napomáhá  
formovat nová řešení  
podporující kreativitu  
a skvělé výsledky.

Tato nová generace elektrických  
řešení vytváří intuitivnější,  
udržitelnější a inspirativní kuchyně,  
které zlepší váš každodenní život.



## Free-zone indukce

Svoboda na dosah - vařte bez limitů.



## Vařič těstovin s automatickým plněním

Vařič těstovin, který se postará o vše potřebné, uvolní kuchaři ruce a dopřeje mu čas plně se soustředit na své umění.

## Fritézy OptiOil<sup>HP</sup>

Vysoká produktivita, křupavé výsledky a chytré úspory - fritézy pro dokonalé výsledky na place a efektivní provoz v zákulisí.



# Provozujete restauraci s rychlým občerstvením?



# Rychlost, flexibilita, spolehlivost

**Vysoce výkonný 5kW indukční wok:** maximální rychlost a energetická účinnost

**Indukční deska „Spicy“:** veškeré koření pro vaše pokrmy na dosah ruky!

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

**Udržovač hranolků:** vynikající zařízení pro udržování ideální servírovací teploty smažených pokrmů.



e-XP 700

**Varič těstovin s automatickým doplňováním vody** s digitálním displejem nabízí přesné ovládání, větší klid na práci kuchařů a konstantní úroveň kvality.

**Hladké povrchy** a lisované zaoblené pracovní desky pro rychlé a snadné čištění.

Vysoký výkon **5 kW (každá varná zóna)** **Přední indukční varná deska**, ideální pro vaření před hostem (front cooking).

**Fritéza OptiOil<sup>HP</sup>:** s digitálním displejem pro snadné ovládání. Toto exkluzivní a kompaktní řešení zajistí trvalou rychlost, konstantní kvalitu a flexibilitu.



Velký výběr variant, které se přizpůsobí rozměrům vaší kuchyně.

# Provozujete restauraci s obsluhou?



# To nejlepší pro každý pokrm

**Grilovací deska z leštěného chromu:** flexibilní provedení umožňující přípravu různých typů pokrmů.

**PowerGrill<sup>HP</sup>:** plynový sálavý systém ohřevu předchází riziku připálení. K dispozici je také elektrický model s inovativním systémem ohřevu šetřícím energii a usnadňujícím čištění.



**Fritéza OptiOil<sup>HP</sup>:** digitální displej, vysoká produktivita a pokročilý filtrační systém s vestavěným recirkulačním čerpadlem.

**Vodní sloupec s měřičem průtoku** pro zjištění a zobrazení množství vody nalité do varné nádoby.

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

**Vařič těstovin s automatickým doplňováním:** vybaven intuitivním displejem pro lepší přehlednost a ovládání. Automatické doplňování vody je zárukou snadného provozu a konstantních výsledků vaření.

**Celoplošná indukce:** čisté provedení pro lepší přehled a snadnější používání. Flexibilní možnost použití malých hrnců a pánví a podpory kulinářské kreativity při zachování stejné plochy.



Velký výběr variant, které se přizpůsobí rozměrům vaší kuchyně.

# Provozujete vysoce vytíženou kuchyň?



# Špičkové funkce na dosah

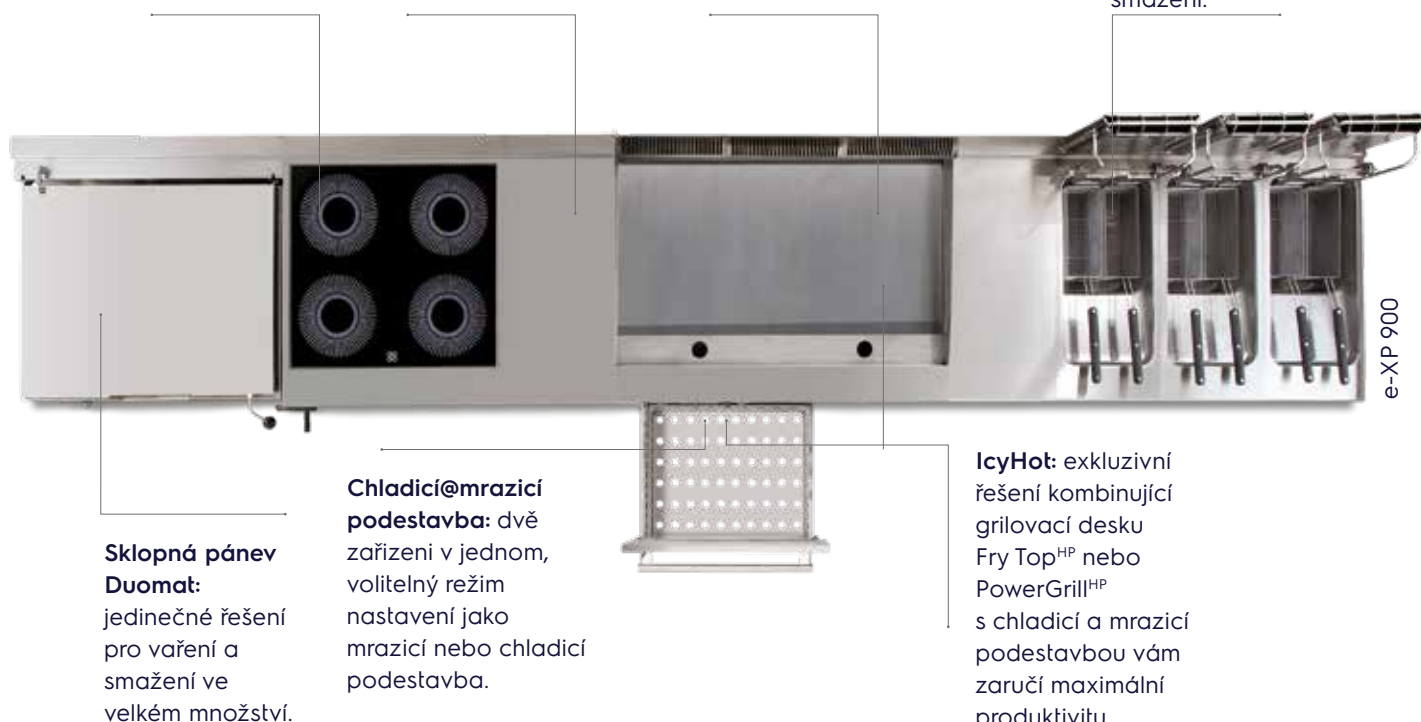
**Fritézy<sup>HP</sup>:** kompletní řešení fritování/smažení a správu životnosti vašeho oleje.

**Bodová indukce** pro maximální rychlost a energetickou účinnost

**Hladké povrchy bez spojů** a lisované zaoblené pracovní desky umožňují rychlé a snadné čištění.

**Grilovací deska NitroChrome<sup>3</sup> Fry Top<sup>HP</sup> široká 1 200 mm:** extra široký povrch **odolný proti poškrábání** pro přípravu oblíbených pokrmů v neomezeném množství.

**Automatická verze:** maximálně konzistentní výsledky díky systému automatického zvedání koše a funkci automatického smažení.



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

**Chladicí@mrazicí podstavba:** dvě zařízení v jednom, volitelný režim nastavení jako mrazicí nebo chladicí podstavba.

**IcyHot:** exkluzivní řešení kombinující grilovací desku Fry Top<sup>HP</sup> nebo PowerGrill<sup>HP</sup> s chladicí a mrazicí podstavbou vám zaručí maximální produktivitu.

## R290

### Ekologické chladivo R290

Chladicí plyn R290 splňuje nejpřísnější předpisy na ochranu před globálním oteplováním.



Velký výběr variant, které se přizpůsobí rozměrům vaší kuchyně.

# Free-zone indukce

Indukční technologie přináší díky své **přesnosti a efektivitě** revoluci do prostředí profesionálních kuchyní. Jeho design zajišťuje konzistentní výsledky vaření, energetickou účinnost i řízené prostředí vaření.

## Nádoby jakékoli velikosti, kdekoli

Indukce Free-zone umožňuje přípravu rozmanitějších pokrmů.

## Víc než jen udržitelné

Indukční technologie dodává **90 % energetické účinnosti**, snižuje sálání tepla do okolí a vytváří tak pohodlnější pracovní prostředí.

## Vynikající flexibilita

Indukce Free-zone reaguje na potřeby kuchaře a umožňuje jak **vysoký výkon, tak přesné řízení teploty** pro flexibilní a kvalitní tepelné zpracování.





**4 zóny, 4 knoflíky  
a 4 digitální displeje.  
Bezproblémové ovládání  
a lepší zážitek z vaření.**



## **Výkon nebo teplota? Výběr je na vás**

### **Přesné ovládání na dosah**

Můžete zadat ideální nastavení pro jakýkoliv pokrm – od 30 °C do 190 °C, nebo výkon 1 až 30 pro každou zónu zvlášť.

Díky přesnému nastavení teploty a ovládání výkonu dosáhnou kuchaři při každém vaření konstantních a dokonalých výsledků.

## **Již od 7 cm, svoboda vaření bez limitů**

### **Špičková flexibilita**

Navrženo i pro ty nejmenší hrnce a pánvičky s min. průměrem 7 cm.

Vynikající všestrannost při zachování stejné plochy podpoří kreativitu a svobodu při vaření v každé profesionální kuchyni.

### **Poloviční a plné moduly**

Aby se přizpůsobila potřebám všech typů kuchyní, je indukce Free-zone dostupná ve dvou konfiguracích: jako plný modul se 4 varnými zónami, nebo jako poloviční modul se 2 varnými zónami. Obě varianty jsou samostatně stojící na uzavřené skříni a dostupné pouze v řadě 900.

# Jednodušší indukce

Efektivní a udržitelná řešení pro podporu každé kuchyně.

## Indukční deska<sup>HP</sup>

Rychlá a účinná. Ideální řešení pro expresní obsluhu s nízkou spotřebou energie.



### Přesné ovládání výkonu

Díky regulátoru získáte dokonalou kontrolu nad vašimi požadavky na vaření. Umožňuje jak chod na nízký výkon pro delikátní recepty, tak plný výkon pro rychlé servírování.

Ideální pro: **Restaurace s obsluhou**



Ideální pro: **Vysoce vytížené restaurace a jídelny**



### Optimalizované prostředí pro snadnou práci i čištění

Sklokeramický povrch se zahřívá pouze při přímém kontaktu s indukčními nádobami, což zajišťuje **efektivní a pohodlné** pracovní prostředí, snadné čištění a údržbu.

### Rychlá a účinná

Jelikož energie ohřívá pouze dno varné nádoby, teploty potřebné pro vaření je dosaženo rychleji, dochází k nižším tepelným ztrátám, pokrmy mají nižší přilnavost k varné nádobě a kromě snadnějšího čištění je pracovní prostředí pohodlnější.



### Ušetřete až 20 % na účtech za energie\*

#### Rychlost a účinnost

Výkon a maximální energetická účinnost jdou ruku v ruce s vyšší produktivitou. Vylepšená energetická účinnost oproti infračerveným modelům díky indukční technologii\*.

\* Postupy testů vychází z americké normy ASTM F1521 a využívají nejvhodnější typ pánve pro zajištění maximální účinnosti.

## Indukční deska „Spicy“<sup>HP</sup>

Užijte si možnost spojit efektivitu a chuť v dokonalé harmonii.



Ideální pro: **Restaurace**  
s rychlým občerstvením



### Mějte vše potřebné k okoření svých receptů na dosah ruky.

Horizontální indukční varná deska se dvěma indukčními zónami (každá s výkonem 5 kW) a s držákem na 6 gastronádob na dochucovadla (1/9 GN). Ideální na vaření před hostem a přípravu omáček. Držák na gastronádoby je opatřen přepadovým odtokem, který lze naplnit ledem pro uchování přísad v chladu.

## Indukční deska Wok<sup>HP</sup>

Podpořte svou kreativitu. Dokonalá volba pro zeleninu, omáčky a pokrmy v asijském stylu.



Ideální pro: **Restaurace**  
s rychlým občerstvením



### Indukční deska Wok s výkonem 5 kW

Výkonná 5kW indukční zóna umožňuje mimořádně rychlé vaření a optimální výsledky.

### Odolný sklokeramický povrch pro WOK pánev

Odolný sklokeramický povrch navržený a tvarovaný pro indukční WOK pánve.

# Vysoce výkonné fritézy

Ideální pro: Restaurace  
s rychlým občerstvením



Účinná řešení pro fritování snižující náklady a zachovávající vysokou produktivitu.



**Vysoká produktivita +  
Vysoká účinnost  
= Vyšší zisk**

Mimořádně rychlý ohřev a rychlé dosažení nastavené teploty zajistí vysoký výkon.

**Až 38 kg brambor za hodinu  
(1 vana)\***

\* Test vychází z americké normy ASTM F1361 – fritézy a byl proveden při plném zatížení na modelech Fritéz<sup>HP</sup> s objemem 23 l.

## Vana ve tvaru V

Vana ve tvaru V obsahuje chladnou zónu, která minimalizuje opotřebení oleje, a tím prodlužuje jeho životnost a zvyšuje čistotu. Snadné čištění díky vnějšímu umístění topných těles.



## Výhody fritézy<sup>HP</sup> s objemem 23 l (900XP):

### Funkce automatického smažení\*

Patentovaná funkce automatického smažení automaticky přizpůsobí cyklus smažení velikosti porce. Do paměti lze uložit až 5 programů, což pomáhá obsluze pracovat rychleji a s konzistentními výsledky.

**PATENTOVÁNO\***

(modely EP3125644B1 a příbuzné modely)

### Pokročilý filtrační systém

**Pokročilý filtrační systém** odstraní i ty nejmenší zbytky jídla, a tím prodlouží životnost oleje. Výsledkem jsou výrazné úspory kuchyně a menší dopad na životní prostředí.

## Výhody fritézy<sup>HP</sup> s objemem 15 l (700XP):

### Systém automatického zvedání koše

Vybaveno 2 samostatně ovládanými zvedacími mechanismy.

### Nastavitelné ovládání

K dispozici s možností zadání 5 různých programů (5 nastavení teplot a 2 časy zvednutí v jednom programu).

# Fritézy OptiOil<sup>HP</sup>

Spojení vysoké produktivity a křupavých výsledků smažení – vše v jednom řešení.



Vysoký výkon a konzistentní výsledky s optimální spotřebou oleje i v menších kuchyňských prostorech

Až **66 kg\*** brambor za hodinu (2 vany)\*

\* Test vychází z americké normy ASTM F1361 – fritézy a byl proveden při plném zatížení na modelech fritéz OptiOil<sup>HP</sup> s objemem 2×15 l.



Až **50%\*** úspora oleje díky pokročilému filtračnímu systému s papírovými filtry

## Výstraha hladiny oleje

Obsluha dostává připomínku včasného doplnění oleje, čímž se zajistí vždy konzistentní kvalita smažení.

## Intuitivní ovládání

Nový digitální displej a regulátor poskytují lepší přehled a snadné ovládání pro snadnější a přesný provoz.

\* Na základě interních testů

# Elektrické vařiče těstovin

Mimořádně všestranné, nejen na přípravu těstovin. Vaření masa, zeleniny, brambor, rýže, obilovin a dalších surovin.



## Vařič těstovin s automatickým plněním – konstantní výsledky bez prostožů

### Automatické doplňování vody

Systém automatického doplňování udržuje za všech okolností optimální hladinu vody a zajišťuje konstantní výsledky a produktivitu bez prostožů. Zjednodušení každodenních úkonů šetří čas, snižuje počet prostožů a usnadňuje život kuchařům ve všech ohledech.

### Intuitivní ovládání

Nový digitální displej a regulátor poskytují lepší přehled a snadné ovládání pro snadnější a přesný provoz.



## Automatický vařič těstovin (700XP)

**Vysoký výkon** je zajištěn díky výkonnému infračervenému systému ohřevu umístěnému pod 20litrovou vanou.

Díky systému **Rapid** rychlého předehřívání vody je vana plněna rovnou horkou vodou, která je

udržována v neustálém varu, a tím zajišťuje nejlepší výsledky i vyšší produktivitu.

**Bezpečnostní pojistka** brání funkci přístroje bez vody ve varné vaně.



# Plynový a elektrický standardní vařič těstovin

Ideální pro: Restaurace s obsluhou



Navržen pro flexibilitu a účinnost, pro přesné a konstantní výsledky při přípravě každého pokrmu.



## Plynový vařič těstovin

Umožňuje **přesnou kontrolu nad výkonem** a intenzitou varu pomocí průběžné regulace. Schopnost fungovat při nízkých teplotách pomáhá **snižovat spotřebu plynu během méně vytížených časů**, absence elektrického připojení současně umožňuje flexibilní instalaci a používání.

## Elektrický vařič těstovin

Využívá infračervený, krokově řízený systém ohřevu umístěný pod varnou vanou. Tím je zajištěn stabilní výkon, účinnost i konstantní výsledky.

## Energeticky úsporné zařízení

Dostupné jako doplněk pro všechny modely, k plnění využívá vodu předem uvedenou k varu bez nutnosti další spotřeby energie. Tím je optimalizována spotřeba a současně zajištěn efektivní chod.



## Systém automatického zvedání koše

**Maximální efektivita provozu, odstranění stresu a vždy dokonalé výsledky vaření.**

Automatika zajišťuje opakovatelný cyklus vaření a konstantní kvalitu každé připravené porce.

- Ovládání pomocí programů s až 9 dobami vaření uloženými v paměti.
- Snadná aktivace pomocí tlačítka, s možností také manuálního používání.
- Možnost umístění na kteroukoli stranu vařiče těstovin pro maximální flexibilitu na obou stranách.
- Šířka 200 mm, včetně 2/3 držáků košů z nerezové oceli (700 XP / 900 XP), každý se schopností udržet 1/3 koše (900 XP) nebo 1/2 koše (700 XP).

# Grilovací deska<sup>HP</sup> NitroChrome<sup>3</sup>

Ideální pro: Vysoce  
vytížené restaurace  
a jídelny



Unikátní, patentované řešení odolné proti poškrábání, ideální pro náročný provoz, snadnější vaření, snadnější čištění a malé sálání tepla.



## Patentovaný povrch odolný proti poškrábání

Kromě vylepšených nepřilnavých vlastností varné desky, které vám na konci dne výrazně usnadní mytí a čištění, garantuje NitroChrome<sup>3</sup> extrémní odolnost proti poškrábání a korozi.

**PATENTOVÁNO\***  
(model EP3117746B1 a příbuzné modely)

## Rovnoměrná tepelná úprava

Rovnoměrný ohřev celého povrchu bez chladných zón zajistí **maximální výsledky** bez ohledu na to, kam pokrm umístíte. 20 mm silná, odolná varná deska poskytuje vysokou tepelnou setrvačnost pro **rychlou obnovu teploty**.

## Maximální hygiena ve vaší kuchyni

Grilovací deska<sup>HP</sup> NitroChrome<sup>3</sup> je po celé délce vybavena 110 mm dlouhým žlábkem na odtok tuku, odtokovým otvorem širokým 60 mm a 3litrovými sběrnými nádobami pro rychlejší rozmístění a snadnější manipulaci.

## Vařte nahoře, chlad'te nebo zmrazujte dole

S grilovací deskou<sup>HP</sup> NitroChrome<sup>3</sup> na 1 200 mm široké chladicí a mrazicí podestavbě můžete vařit a uchovávat přísady při ideální teplotě na jednom místě. Unikátní řešení na trhu.

ICY ❄️ HOT

## Potřebujete uvařit velké množství jídla? Nemějte starost

Díky širokému varnému povrchu 600 x 1 200 mm grilovací desky<sup>HP</sup> NitroChrome<sup>3</sup> zvládnete připravit až 350 čerstvých hamburgerů za 1 hodinu / 50 kusů v jedné dávce.\*

\* na základě interních testů



# Chromované grilovací desky – hladké a vroubkované

Maximální kvalita bez ohledu na zvolený postup.  
Pro současnou přípravu masa, ryb a zeleniny.



## Grilovací deska z leštěného chromu

**Bez nežádoucího přenosu chuti:** Vaření na zrcadlově vyleštěném chromovaném povrchu zamezí smíchání chutí při změně z jednoho jídla na druhé. Díky rychlému a snadnému čištění můžete i v průběhu servírování rychle měnit menu a reagovat na požadavky zákazníků.

**Snadné čištění:** Snadné čištění díky: Jednodílná lisovaná varná plocha se zaoblenými rohy, širokým odtokovým otvorem a snímatelným třístranným ochranným límcem.

Ideální pro: Restaurace  
s obsluhou



## Vroubkovaná chromovaná grilovací deska

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

Ideální pro: Restaurace  
s rychlým občerstvením



## Zvolte si vlastní typ povrchu

Vybírejte z hladké, hladké a vroubkované (hladké/vroubkované) varné plochy podle potřeby. K dispozici s nakloněnou i vodorovnou deskou (ideální pro mělké smažení).



## Garantovaná bezpečnost potravin

Chromované grilovací desky Electrolux Professional plně vyhovují evropskému Nařízení o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami (ES) č. 1935/2004



# Elektrický gril<sup>HP</sup>

Rychlý start a konzistentní ohřev pro plynulé grilování.



## Rychlý ohřev

Technologie rychlého ohřevu nejenže dokáže nahřát gril v rekordním čase, ale díky topným prvkům propojeným s varnými rošty a patentovaným snímatelným krycím deskám Heat Boost\* také zkracuje dobu vaření.

**PATENTOVÁNO\***  
(model EP3127458B1 a příbuzné modely)

## Řízení energie

Díky regulaci energie můžete zkrátit čas grilování, ušetřit za energii a používat různé režimy tepelné úpravy. Když gril nepoužíváte, můžete nastavit nejnižší teplotu a poté v rekordním čase přejít na požadovanou teplotu. Krycí desky vylepšují výkon ohřevu a energetickou účinnost.

## Dokonalý gril

Velký nebo malý. Moduly elektrického grilu<sup>HP</sup> jsou dostupné v kompletní řadě velikostí tak, abyste mohli maximálně využít dostupný volný prostor. Díky 1 200 mm široké varné ploše a rychlému ohřevu budou vaše pokrmy připravené dříve.

## ICY HOT

Zlepšíte ergonomii vaší kuchyně. Lze jej instalovat na chladicí a mrazicí podstavbu\* nebo na skříňovou podstavbu.

\* Verzi 700 lze instalovat pouze s určitými omezeními konfigurací.



**Grilujte kdekoli –  
i v prostorech bez plynové  
přípojky, jako jsou  
obchodní centra nebo  
historická centra měst.**

## Dokonalé výsledky

Rovnoměrné, bezchybné grilování jednotlivých porcí a nejkratší možná doba nahřátí. Unikátní design grilu zkracuje vzdálenost mezi topnými prvky a grilovacími rošty pro rovnoměrné rozdělení tepla.

## Snadné používání a čištění

Grilovací rošty lze sejmout a umýt v myčce, jejich čištění je rychlé a nevyžaduje námahu. Vestavěný vodní kohout s miskou na zachytávání tuku umožňuje rychlé napouštění a vypouštění.

**Upozornění na hladinu vody** zajišťuje vždy správné naplnění zásobníku pro spolehlivou funkci.



# Plynový gril<sup>HP</sup>

Ideální pro: Restaurace  
s rychlým občerstvením



Okamžitý ohřev a snadné ovládání pro všestranné grilování.



Dáváte přednost otevřenému plameni? Zvyšte svou produktivitu díky vysoce výkonným, silným a všestranným plynovým grilům<sup>HP</sup>

## Flexibilní ovládání výkonu

Přesná regulace výkonu poskytuje široký teplotní rozsah, zatímco samostatné bloky vysoce výkonných hořáků z nerezové oceli umožňují nezávislé a flexibilní používání grilovacích roštů.

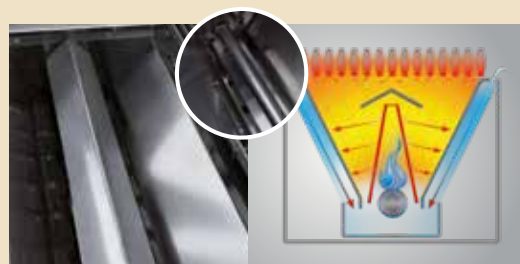
## Vysoký výkon a snadné čištění

Široké (až 185,5 mm) smaltované litinové rošty umožňují maximální produktivitu a díky nepřilnavému povrchu také snadnou manipulaci. Plně hlubokou, snímatelnou zásuvku na zachycení tuku – jednu pro každý hořák – lze naplnit vodou pro snadnější čištění a zachování šravnatosti pokrmů.



## Grilujte nahoře, chlaďte nebo zmrazujte dole

Umístěním elektrického grilu<sup>HP</sup> na 1 200 mm širokou chladicí a mrazicí podstavbu můžete grilovat na plný výkon a současně uchovávat přísady při ideální teplotě na jednom místě. Unikátní řešení na trhu.



## Vysoce účinné sálání tepla\*

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

- ▶ Snímatelné sálavé desky umožňují snadný přístup k hořákům pro **snadnější čištění**.
- ▶ Grilovací povrch dosahuje extrémně **vysokých teplot**, rychle uzavírá povrch potravin a zachovává šravnatost a vlhkost pokrmu.
- ▶ **Sálavé desky** z nerezové oceli AISI 441 jsou odolné vůči vysokým teplotám a poškození.

**PATENTOVÁNO\***  
(model US9591947B2 a příbuzné modely)

# Plynová řada<sup>HP</sup>

Ideální pro: **Restaurace**  
s obsluhou



Vytvořeno pro výkon, optimalizováno pro kontrolu.



## Vytvořeno s ohledem na vysokou produktivitu

Navrženo pro **snadné čištění** a **maximální produktivitu**. Zvýšené umístění hořáku ve vaně zabraňuje rozlití a zajišťuje plynulý a efektivní provoz.

Robustní, odolné smaltované litinové sporákové mřížky s prodlouženými podpěrami udrží i ty nejmenší hrnce a zajistí **bezpečné a stabilní vaření za všech okolností**.

## Vysoká produktivita

U modelů HP je výkon každého hořáku až **10 kW**.

## Snadné čištění

Jednodílná lisovaná hluboce tažená pracovní plocha vyrobená s ohledem na snadnější čištění.

## Hořáky „Flower Flame“

Hořáky „**Flower Flame**“ zajistí flexibilitu i vysokou účinnost.

Hořák pro všechny vaše potřeby. Díky jedinečnému tvaru plamene, který se rozpíná jak vodorovně do šířky, tak svisle do výšky, zajistí dokonalé vaření na hrncích i pánvích jakéhokoli tvaru a velikosti. Plamen se přizpůsobí průměru dna pánve, poskytuje maximální pokrytí a tím, že dosáhne požadované varné teploty daleko rychleji, také **snižuje tepelné ztráty**.



## Certifikovaná ergonomie a kulinářská přesnost

Certifikace ErgoCert s 1 hvězdičkou, odpovídá následujícím ergonomickým principům:

- ▶ Ovládání bez stresu díky snímačům rozpoznávajícím hrnec u modelů 700 a 900XP
- ▶ Systém pohodlný pro kuchaře: ihned po zvednutí pánve plamen zhasne.



EcoFlame umožňuje snížit spotřebu plynu až o **20 %\***.

\*na základě interních testů provedených ve výzkumné laboratoři EPR (k dispozici pouze u 900XP)



Doplňte své hořáky o základní konfiguraci trouby pro snadné ovládání a neomezené možnosti menu



# Sklopná pánev

Ideální pro: Vysoce  
vytížené restaurace  
a jídelny



Bezproblémové pečení, smažení a vaření i ve velkých objemech.



## Stejnoměrná 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.

## Bezpečný provoz

Plyn (900XP) nebo elektrický infračervený (900XP/700XP) systém ohřevu jsou připojeny ke dnu vany a při vyklápění se pohybují společně s ní. Tím je zajištěna maximální bezpečnost pracovníka obsluhy a hygiena.

## Funkční design

Vyztužené a vyvážené víko s rukojetí z nerezové oceli zajišťuje ergonomické použití a po zavření slouží jako pracovní plocha.



## Snadná manipulace

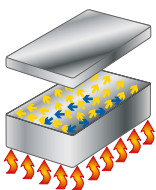
Manuální zvedací systém nabízí přesné ovládání při vyklopení, speciálně navržený výpustný okraj minimalizuje rozlití při vyprazdňování. Pro ještě větší pohodlí jsou modely vybaveny také automatickým vyklápěním.

# Multifunkční pánev

Ideální pro: Restaurace s obsluhou



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



## Stejnoměrné vaření

Vana z 304 AISI nerezové oceli o objemu 11 nebo 22 litrů s 15mm kompozitním dnem (12mm spodní vrstva z měkké oceli spojená s 3mm vrchní vrstvou z korozi-vzdorné 316 AISI nerezové oceli) zajišťuje rovnoměrné vaření po celé ploše.

## Snadné čištění

Zaoblené rohy a hladké hrany zjednodušují čištění a zlepšují čistotu po každém použití.

## Přesnost pod kontrolou

Teplota řízená termostatem (100 °C až 250 °C) zajistí přesné vaření delikátních pokrmů.

Široký vypouštěcí otvor usnadňuje vypouštění tekutých pokrmů přímo do gastronádob.

## Příslušenství zahrnuje:

zátku, škrabku pro hladké desky a odtokovou trubici pro sběr potravin.

## Extrémně všestranný

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



# Icy Hot

Ideální pro: Restaurace  
s obsluhou



Ideální pro: Restaurace  
s rychlým občerstvením



Kombinace vysoké a nízké teploty pro maximální účinnost na minimální ploše.



## ICY ❄️ HOT

Plný varný výkon na chladicí  
a mrazicí podestavbě.\*

### Udržitelný výkon

#### Udržitelný výkon na dosah

Maximální výkon s **elektrickým grilem<sup>HP</sup> nebo grilovací deskou<sup>HP</sup> NitroChrome<sup>3</sup>** na inovativní chladicí a mrazicí podestavbě o rozměru 1 200 mm. Jedinečné řešení, které zamezuje zbytečným přesunům v kuchyni a optimalizuje pracovní proces.

#### Energeticky účinné chlazení

Jednotka funguje s plynem R290 a splňuje nej přísnější předpisy na ochranu před globálním oteplováním.

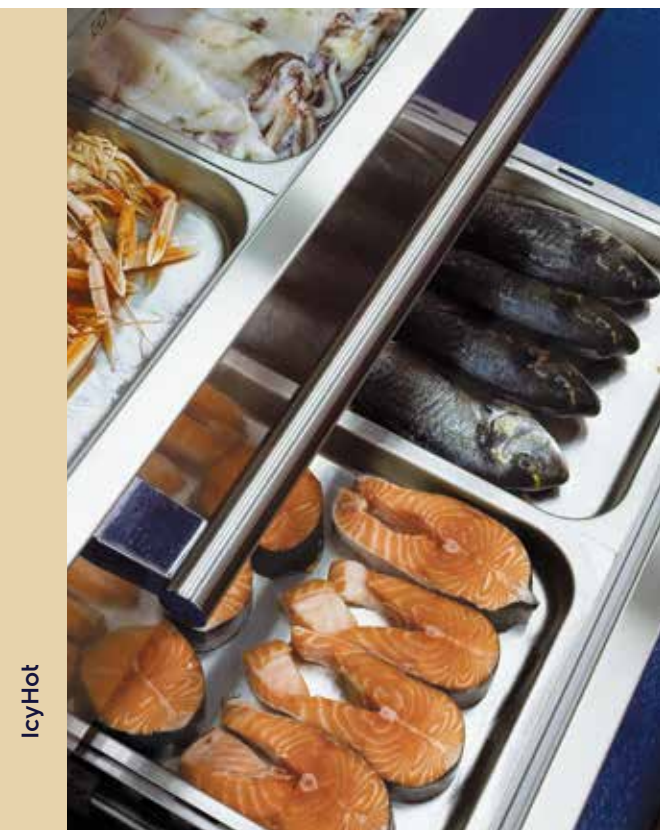
### Vyšší produktivita

Přísady jsou uchovávány při správné teplotě přímo pod varnou plochou a eliminují nutnost přemísťovat se k lednici a zpět. Tím se šetří čas a zvyšuje efektivita během provozu.

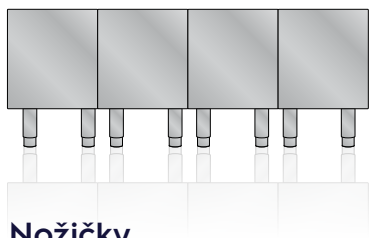
### Flexibilní konfigurace

Podestavbu lze podle momentální potřeby nastavit na chlazení nebo mrazení (od -22 °C do +8 °C). Pro možnost flexibilního přemístění lze také použít kolečka.

\* Modulární koncept vhodný pro jakoukoli chladicí podestavbu v kombinaci s horní varnou funkcí – zajišťuje vynikající ergonomii a přináší výrazné časové úspory.



# Kuchyň stojící na pevných základech



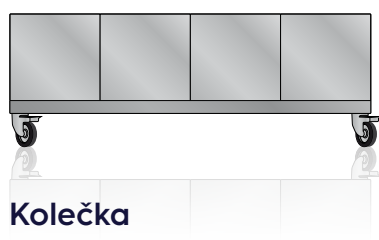
## Nožičky

Standardní řešení, ideální, když potřebujete pevnou instalaci spotřebičů s možností nastavení výšky. Součást standardní výbavy všech volně stojících spotřebičů a podestaveb.



## Spodní krycí lišta

Zakrývá nožičky a uzavírá prostor mezi zařízením a podlahou. Lze jej použít u volně stojících spotřebičů a podestaveb na nožičkách.



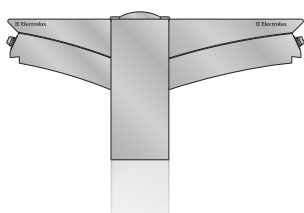
## Kolečka

Nahrazují nožičky a představují flexibilní řešení umožňující snadné přemísťování spotřebičů. Lze je instalovat na všechny volně stojící spotřebiče a podestavby. Pro snížení počtu koleček použijte podpěrné tyče.



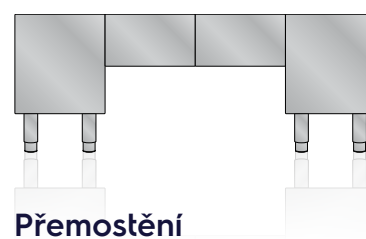
## Stavební sokl

Uzavřené řešení k montáži na stavební sokl – k dispozici různá řešení. Vhodný pro všechny volně stojící jednotky.



## Konzolový systém Cantilever

Poskytuje estetické a hygienické řešení s použitím nosného rámu. Lze jej použít na jednostranných instalacích i u sestav spotřebičů postavených zády k sobě. Vhodný pro většinu jednotek.

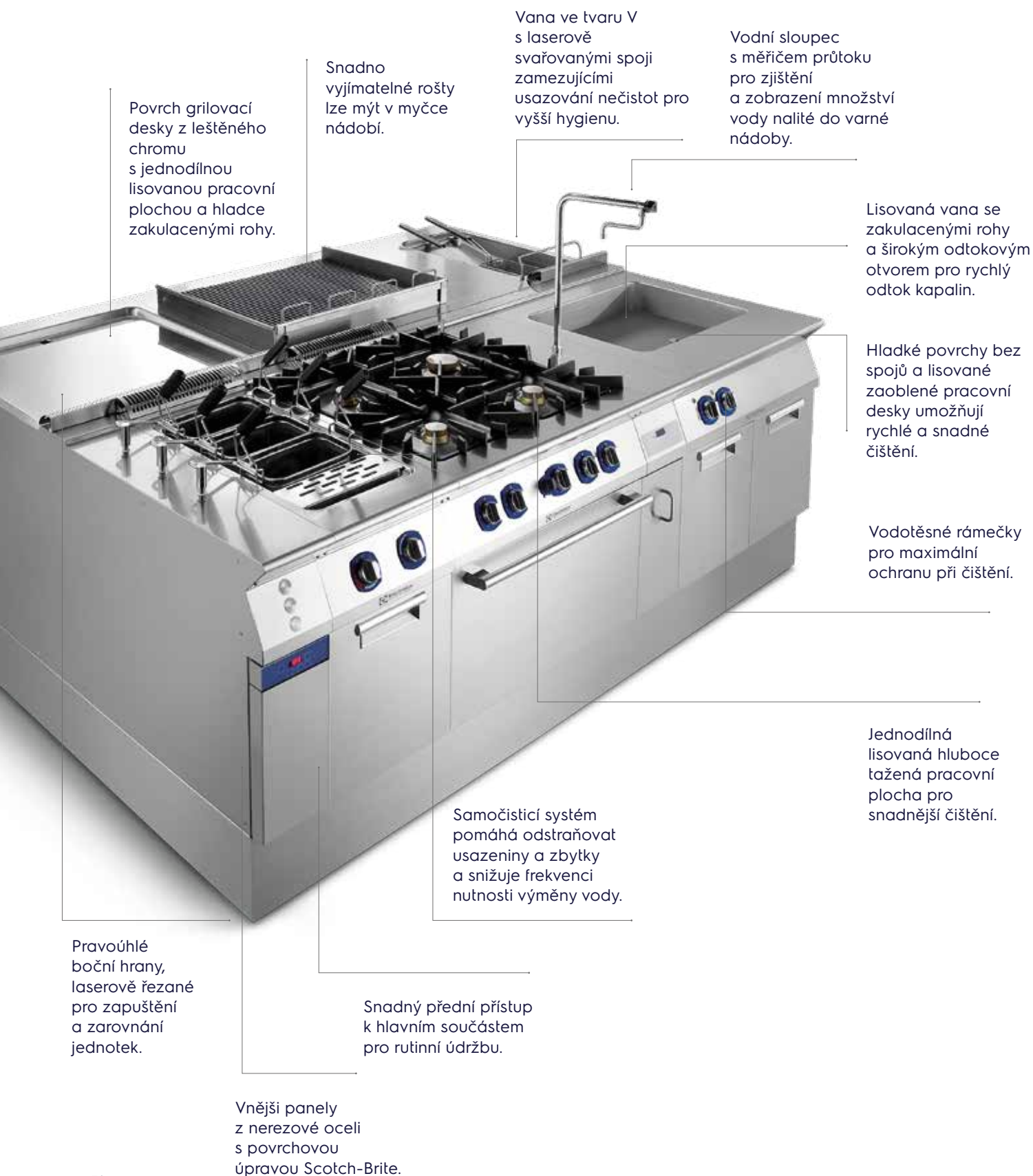


## Přemostění

Hygienické řešení spočívající v zavěšení určitého počtu horních spotřebičů mezi dvě volně stojící jednotky. Horní jednotky musí být instalovány mezi dvě volně stojící jednotky a jejich maximální šířka je 1 600 mm. Maximální šířka volně stojících jednotek je 2 000 mm.

Pro podrobnější informace kontaktujte svého nejbližšího obchodního zástupce společnosti Electrolux Professional nebo si prohlédněte brožuru Příslušenství 700XP a 900XP.

# I ty nejobtížnější místa se čistí snadno



# Ocenění a certifikace

Důkladně testováno a certifikováno pro plný soulad s většinou nejpřísnějších standardů.

## Systemy

---



## Bezpečnost

---



## Lokální certifikace\*

---



Pouze pro grily

\* Pro vyhrazené modely. Více podrobností vám sdělí místní obchodní zástupce Electrolux Professional.



# Essentia

## Spojení k vašim službám. Kdykoli a kdekoli

Essentia představuje **jádro špičkové péče o zákazníky**. Tato specializovaná služba vám zajistí konkurenční výhodu. Poskytne vám potřebnou podporu a prostřednictvím **spolehlivé servisní sítě**, řady na míru šitých exkluzivních služeb a inovativních technologií se postará o vaše procesy.

Můžete se spolehnout na více než **2 200 autorizovaných servisních partnerů**, **10 000 servisních techniků** ve více než **149 zemích** a více než **170 000 náhradních dílů**.

### Servisní síť vždy k dispozici

Jsmo připraveni a odhodláni vás podporovat prostřednictvím **jedinečné sítě služeb**, která vám usnadní práci.

### Udržujte svá zařízení ve formě

Provádění správné údržby v **souladu s příručkami společnosti Electrolux Professional** a doporučeními jsou zásadní pro předcházení neočekávaných problémů. **Péče o zákazníky společnosti Electrolux Professional** nabízí řadu **balíčků služeb na míru**. Pro více informací kontaktujte vašeho vybraného **autorizovaného servisního partnera** Electrolux Professional.

Můžete se spolehnout na rychlé dodání originálního příslušenství a spotřebního materiálu, který byl přísně testován odborníky Electrolux Professional s cílem zajistit **dlouhou životnost a náležitý výkon vaší výbavy** včetně **uživatelské bezpečnosti**.



**Inovace zde  
začínají, ale  
nekončí.**

**Řada e-XP má  
vše, co je potřeba  
pro sestavení  
flexibilní a moderní  
profesionální kuchyně  
připravené na  
jakoukoli výzvu.**

**Jste připraveni  
na každodenní  
dokonalost?**





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

Sledujte nás



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Dokonalost šetrná k životnímu prostředí

- ▶ Většina výrobních závodů společnosti Electrolux Professional Group je certifikována třetími stranami podle norem ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) a získaly certifikaci ISO 9001 a ISO 14001. Ostatní závody mají navíc také certifikaci ISO 5001 a ISO 45001.\*
- ▶ Zaměřujeme se na vývoj inovativních a udržitelných řešení navržených pro nízkou spotřebu vody, energie, detergentů a co nejnižší škodlivé emise.
- ▶ Naše produkty jsou navrženy pro pohodlí lidí na základě ergonomických principů a podle přirozeného pracovního postupu uživatelů, díky čemuž dosahují maximální efektivity s minimálním úsilím. U některých produktů také provádíme ergonomické certifikace třetích stran (ERGOCERT).
- ▶ Výběr materiálů a technologií pro naše produkty se řídí směnicemi REACH (registrace, hodnocení, povolování a omezování chemických látek) a RoHS (omezení používání nebezpečných látek 2011/65/EU) na ochranu lidského zdraví a životního prostředí.



\* další podrobnosti naleznete ve výroční zprávě o udržitelnosti na adrese: [electroluxprofessionalgroup.com](http://electroluxprofessionalgroup.com)