

Dejte průchod kreativitě

thermaline Modular 80, 85 a 90



Rejstřík

Vy říkáte, my nasloucháme.....	3
Přesnost a tradice od roku 1871.....	4
Vaše potřeby, naše řešení	6
Ergonomie v akci.....	8
Síla čistoty a bezpečného používání	9
Přehled nejdůležitějších rozdílů	10
Free-zone indukce	12
Jednobodová indukce a wok.....	14
Hořáky Flower-Flame	15
Desky Solid Top, Ecotop a French Top.....	16
Grilovací deska.....	17
Free-cooking top.....	18
Otevřené grily	19
Aquacooker a vařič těstovin	20
Fritézy.....	21
Multifunkční řešení.....	22
Modulární podestavby	24
Péče o zákazníky Essentia	27

Vy říkáte

Potřebujeme vysoce výkonné řešení pro **konzistentní, přesné výsledky vaření**, s úsporným provozem a snadným používáním. Musíme zvládnout různé techniky vaření v kompaktních i ve vysoce vytížených kuchyních. **Odolnost, energetická účinnost a uživatelsky přívětivý design** jsou zásadní potřeby našich profesionálních šéfkuchařů.



... my nasloucháme

Řada *thermaline* byla navržena pro **maximální flexibilitu, přesnost a energetickou účinnost** tak, aby se přizpůsobila potřebám jakékoli kuchyně. Kuchařům přináší robustní a všestranná řešení poskytující nejvyšší výkon.



Bezkonkurenční švýcarský design

Nekonečné množství kombinací, spolehlivé **inovace**, vysoká **flexibilita** a nejvyšší standard kvality.



Vysoký výkon a spolehlivost

Přesné řízení **teploty** a dokonale **rovnoměrná teplota**. Vysoce odolná konstrukce s dokonalým provedením.



Energetické úspory

Inovativní řešení pro vysokou **účinnost a úspory**. Výhodnější pro váš podnik a šetrnější k životnímu prostředí.



Jednoduché a bezpečné používání

Vysoká **ergonomie**, maximální **čistitelnost** a garantovaná **bezpečnost**.

Přesnost a tradice od roku 1871

Švýcarský design slaví úspěchy na celém světě.
Pro vás a vaše excelentní výsledky.

Neutuchající touha po inovacích, silná orientace na zákazníky a autentická víra v udržitelnost. To jsou ústřední hodnoty, ze kterých čerpá značka Electrolux Professional inspiraci a na kterých staví svou vizi.

Tento příběh se píše od roku 1871 a pokračuje dodnes. Historie švýcarské kvality a produktů značky Electrolux Professional, jedničky na globálním trhu, je velmi úzce spjatá s řadou *thermaline*.

Řada *thermaline* čerpá ze 150 let dlouhého know-how a nabízí špičkové technologie, vysokou kvalitu, inovativní design a snadno použitelná zařízení. Elegantní varianty Swissfinish nabízí stejný výkon, čistotu a úspornost a lze je umístit i do omezených prostorů.





therma line
SINCE 1871

Vaše potřeby, naše řešení

Najděte to pravé pro vaše potřeby. Prohlédněte si, čím jsou si naše řešení podobná a jaké jsou jejich jedinečné silné stránky.

80

90

thermaline 80 a 90

Řada *thermaline* 80 obsahuje primárně elektrické spotřebiče, s výjimkou plynových sporáků. Řada *thermaline* 90 pak přináší kompletní nabídku plynových i elektrických spotřebičů ve všech dostupných konfiguracích.



85

thermaline 85

Systém modulárního vaření *thermaline* 85 nabízí mnoho různých konfigurací. Díky hloubce 850 mm a unikátnímu designu se dokonale přizpůsobí a současně jej lze kdykoli rozšířit tak, aby vyhovoval vašim měnícím se potřebám, kdykoli změňte menu nebo přijmete nového kuchaře.



Všechny produktové řady nabízejí možnost integrace ProThermetic pánví a varných kotlů pro maximální flexibilitu a univerzálnost.



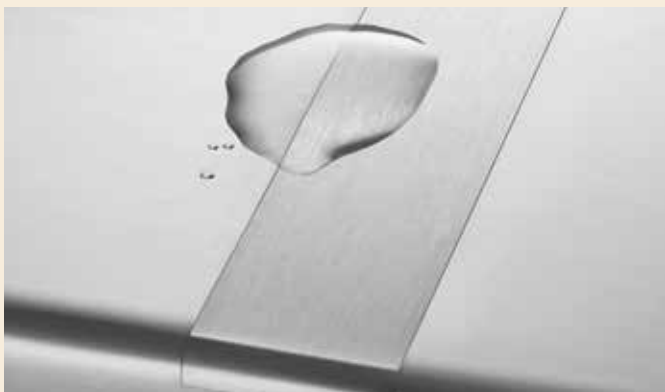


Varianta Swissfinish k dispozici na vyžádání

Provedení Swissfinish je vyrobeno z jediného 3mm silného plechu nerezové oceli AISI 304 (1.4301) a nabízí dokonale hladký, bežešvý povrch s plně svařenými spotřebiči pro špičkovou hygienu a mimořádnou odolnost

Zpevnění pomocí výztuh ve tvaru „U“ našroubovaných na spodní stranu desky zajišťuje dlouhodobou pevnost a čištění bez námahy a je ideální pro nejnáročnější profesionální kuchyně.

Možnost přizpůsobení zaoblenými hranami, ochrannými kryty, ochrannými lištami, nástěnnými držáky a držáky na salamandry. Navrženo pro vysokou odolnost v náročném provozu, s těžkými a horkými hrnci, bez deformování. Záruka nejlepší návratnosti investice do profesionálních modulárních kuchyní.



Thermodul je standardní systém propojení mezi moduly

Systém Thermodul byl navržen s ohledem na snadné čištění. Poskytuje hladké, plně vodotěsné spoje bez šroubů, neobsahuje žádná místa, ve kterých by se usazovaly nečistoty, a zabraňuje pronikání jakýchkoli kapalin. Je zárukou maximální čistoty. Toto chytré řešení, které kombinuje praktické funkce a flexibilní rozmístění, vám zajistí dokonale čisté a trvale funkční prostředí ve vaší kuchyni.

Snadná kontrola spotřeby energie díky funkci Standby



Funkce Standby šetří energii a dokáže rychle obnovit maximální výkon

U většiny elektrických spotřebičů

Ergonomie v akci

Navrženo s důrazem na ergonomii uživatele. Každý detail cílí na vyšší bezpečnost, minimalizuje námahu a podílí se na bezpečnějším a efektivnějším pracovním prostředí kuchyně.

80

90

Skleněný ovládací panel s LED displejem pro maximální přehlednost



Vysoce viditelný LED displej pro dokonalou kontrolu

Retro-osvětlený panel z tvrzeného skla s LED (u elektrické verze) nabízí jasně čitelné údaje i z větší vzdálenosti. Není to jen displej – je to váš komunikační partner..

Odolnost a moderní, elegantní vzhled

Tvrzené sklo s laserovým gravírováním na zadní straně se snadno čistí a odolává poškození vlivem čištění chemikáliemi.

Kovové ovládací knoflíky s úchopem Soft-Touch Grip



Ovládací otočné knoflíky jsou vyrobeny z odolného kovu a jsou opatřeny **na dotek měkkými, tepelně odolnými vložkami** z vysoce výkonného plastu – nikoli ze silikonu.

Tento materiál poskytuje **vynikající izolaci, takže knoflíky zůstávají chladné na dotek dokonce i při velmi dlouhém používání.**

Protiskluzový povrch knoflíků zajišťuje pevný úchop, vyšší pohodlí, bezpečnost a bezpracné čištění v jakémkoli prostředí kuchyně.

85



Snadno použitelný a praktický ovládací panel z nerezové oceli

Trvalé laserové gravírování na povrchu z nerezové oceli zajišťuje, že **čísla i symboly zůstanou i po čase stále dobře čitelné.** Díky laserovému tisku, který si zpracováváme sami, je ovládací panel odolný vůči korozi, lze jej čistit pomocí detergentů a poskytuje **snadnou údržbu.**

85

90

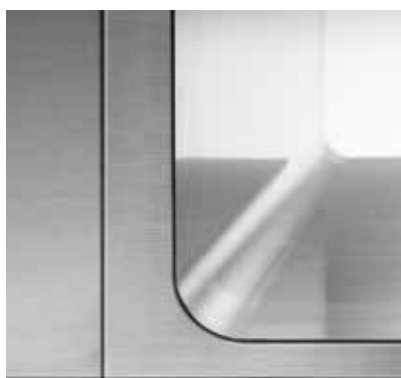


Snadný úchop u Free-zone indukce

Ovládací knoflíky u Free-zone indukce poskytují snadný a bezpečný úchop jak v rukavicích, tak bez nich – to je jejich nesporná výhoda. Jejich elegantní design ladí jak s řadou 85, tak 90 a přináší optimální vzhled i komfort.

Síla čistoty a bezpečného používání

Bezvadná čistota je zárukou bezpečného nakládání s potravinami a ochrany zdraví. Hygienicky čisté prostředí je zárukou ochrany před kontaminací a vysoké kvality služeb.



Chytrý a hygienicky čistý design podestavby

Prostor podestavby odpovídá nejprůběžnějším hygienickým standardům, obsahuje **zaoblené rohy*** pro snadné čištění a plně vyhovuje vysokým hygienickým standardům H2 (verze pro extrémně vysoké hygienické standardy H3 k dispozici jako volitelná výbava).

*thermaline 85: podestavby ve standardu HS, verze H2 jako volitelná výbava



Snadné čištění díky komínovým adaptérům se sňímatelnými panely a dvířkům skříněk, která lze sejmout bez nutnosti použití nářadí



Maximální čistota a snadná údržba

Horní deska s zaobleným okrajem a zapuštěný sokl chrání čelní strany spotřebičů před nečistotami a rozlitými kapalinami..



Lepší zabezpečení proti stékání díky zvýšeným okrajům

Všechna varná zařízení využívající vany – například fritézy, vařiče těstovin, vařiče aquacooker a výdejní vany – jsou opatřena ochrannými zvýšenými okraji.

Tento chytrý design zabraňuje nechtěnému vniknutí kapalin, olejů nebo detergentů do varných nádob a zajišťuje **hygienické, bezpečné a klidné používání** v každodenním provozu.

Ochrana IPX5 u elektrických verzí a IPX4 u plynových verzí, v souladu s mezinárodními standardy IEC 60529.

Přehled nejdůležitějších rozdílů

Odolná řešení vám zajistí spolehlivý výkon při nepřetržitém provozu. Chytré investice do odolnosti šetří váš čas, náklady a zvyšují produktivitu.

	80 thermaline 80	90 thermaline 90	85 thermaline 85
Vrchní moduly	V 250 mm		V 250 mm
Podestavby (pro instalaci horních jednotek)	V 450 mm / V 550 mm		V 450 mm
Samostatně stojící jednotky	V 700 mm / V 800 mm		V 700 mm
Nožičky	V 100 mm / V 200 mm		V 200 mm
Modularita (šířka)	400/800 nebo 500/1 000 (podle zvolených spotřebičů)		
Ovládání	Skleněný ovládací panel s předním digitálním displejem (elektrické spotřebiče) a knoflíkem		Ovládací panel z nerezové oceli s knoflíkem a LED osvětlením
Napájení	Převážně elektrická funkce, krom plynových sporáků	Funkce na plyn a elektřinu	Funkce na plyn a elektřinu
Podestavby	H2	H2 nebo H3	Standard HS (H2 volitelně)
Konfigurace	<ul style="list-style-type: none"> Ostrůvková konfigurace: jednostranné nebo oboustranné používání bez zadního krycího panelu Instalace ke zdi se zadním krycím panelem Zády k sobě se zadním krycím panelem i bez něj 		<ul style="list-style-type: none"> Instalace ke zdi se zadním krycím panelem Zády k sobě se zadním krycím panelem
Typ instalace jednotek	<ul style="list-style-type: none"> Nožičky s krycí lištou z nerezové oceli i bez ní Na místě na sokly z betonu nebo nerezové oceli Konfigurace na zeď/konzolu pomocí volitelné sady dodané z výroby 		

Námořní verze dostupné pouze u řady thermaline 90

Odolnost především

Unikátní rám

Řady thermaline Modular 80, 85 a 90 stojí na silném vnitřním rámu odolném proti nárazům a korozi z **2 mm Vrchní moduly nerezové oceli**. Tento jedinečný rám zajišťuje spolehlivou konstrukci v jakémkoli typu sestavy (na nožičkách, konzoli, nerezové oceli nebo na betonovém soklu) a konfiguraci (při používání z jedné nebo dvou stran).





Indukční výkon, různorodé menu

Řada *thermaline* nabízí kompletní sadu řešení zahrnující **Free-zone**, **jednobodovou a wok indukci**.

Dejte průchod kreativě s indukcí **Free-zone**

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



Mistr ve svém oboru

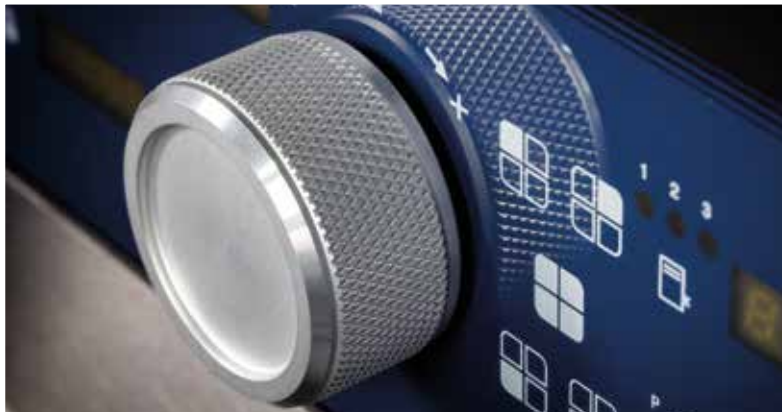
Technologické oddělení zabývající se indukcí je centrem, ve kterém se soustředí veškeré odborné znalosti naší společnosti s cílem vytvářet špičková a moderní řešení.

Indukce je daleko víc než jen varná deska – je to kompletní systém.

Účinnost indukce výrazně ovlivňuje výběr použitých hrnců a pánví.

Vysoce kvalitní a vícevrstvé hrnce a pánve jsou pro výkon, časovou náročnost i výsledek vaření zcela zásadní a klíčové.

Jeho design vás ohromí.
A pak vás odzbrojí
svým výkonem.



- ▶ Kapacitní dotykové ovladače se snadno používají – dokonce i v rukavicích.
- ▶ 4 zóny, 16 cívek pro **maximální přizpůsobení funkcí** a nabídky menu.
- ▶ 16 displejů s možností nastavení až **16 různých teplot** (30 °C až 250 °C v krocích po 1 °C) nebo **výkonu** (25 až 2 000 W v 30 krocích) s výraznou viditelností i z velké vzdálenosti.
- ▶ 4 knoflíky pro **ovládání jednotlivých zón** s příčně a podélně vroubkovaným kroužkem zabraňujícím prokluzování.
- ▶ **Funkce přemostění:** kombinace 2 až 4 zón pro synchronizované ovládání a rychlejší nastavení.

Připraveno na akci díky předem nastaveným konfiguracím –
bleskové ovládání vám ušetří čas

Uložte si do paměti až tři nastavení pro každou zónu a snadno vytvářejte a spouštějte vlastní konfigurace pro celou varnou plochu.



Italský typ konfigurace



Simulace typu french top



Postupná konfigurace



Bodová a wok indukce: silná a účinná

Rychlé a přesné vaření.

Obrovské úspory energií, čištění i odvětrávání. Všestranná konfigurace.

Rychlá a účinná

Díky robustním 5kW zónám dosáhnete plného výkonu vaření během několika vteřin pro rychlé a konzistentní výsledky.

Intuitivní a účinná

Okamžitá regulace teploty s maximálním využitím energie a automatickou detekcí hrnce pro úsporu energie.

Snadná údržba a pohodlné používání

Povrch odolný proti rozlití zabraňuje připálení a nízké sálání tepla přispívá k zachování přijatelné teploty v kuchyni a snižuje nutnost ventilace.

Flexibilní a přizpůsobivá

Snadná kombinace s troubami a vyhřívanými podestavkami, s možností kontroly vaření díky velkým LED displejům (TL90 a TL80) – viditelné i z dálky.“



Síla plamene pro špičkový výkon

Tyto vysoce účinné plynové sporáky jsou určeny pro profesionální kuchyně a poskytují rovnoměrnou distribuci tepla, rychlou regulaci a naprostou kontrolu pro jakýkoli kulinářský počín.



Účinné hořáky Flower-Flame

Patentované* 7kW a 10kW hořáky Flower-Flame vynikají účinností a minimalizují tepelné ztráty. Jejich jedinečná konstrukce složená ze tří prstenců automaticky **přizpůsobí velikost plamene hrnci, zajistí optimální míru spalování a pohodlné vaření**. Zapuštěné provedení mřížek usnadňuje posouvání hrnců a pánví z pracovní desky na hořáky.

PATENTOVÁNO*

(model EP2708813B1 a příbuzné modely)

Jsou navrženy pro snadné čištění. Jejich hluboké varné zóny udržují hladinu vody pod úroveň hořáků, a tím usnadňují každodenní údržbu. Verze EcoFlame obsahují také odtokový žlábek, u ostatních modelů je nutné vodu odstranit pomocí hadříku.



Účinnost EcoFlame

Volitelné senzory EcoFlame na rozpoznání nádoby dále zvyšují efektivitu aktivací funkce start & stop, šetří energii a zajišťují rychlý a průběžný provoz.

Všestranné desky, výkonné povrchy

Tato řada nabízí rozměrné varné plochy, ať už vysoce výkonné grilovací desky, energeticky úsporné desky nebo plynové celoplošné desky, **a umožňuje použití různých hrnců a pánví s různou velikostí a materiálem.**

Solid Top: pro přesnost a kontrolu

Elektrická varná deska s 8 úrovněmi výkonu a teplotním rozsahem **50 °C až 450 °C**.

2 senzory na každé zóně (4 zóny*) zajišťují bezpečný a konzistentní výkon a zabraňují přehřívání a deformaci.

20 mm tlustá, zapuštěná, nerezová varná deska vytváří hladký povrch pro bezpracné přesouvání hrnců a pánví, zaoblené hrany s odtokovým kanálkem urychlují a usnadňují čištění.

* k dispozici také jako poloviční modul.



Ecotop: udržitelná volba

Deska *thermaline* Ecotop vyniká inovativní povrchovou vrstvou, která odráží teplo směrem dovnitř, **čímž oproti tradičním varným deskám snižuje sálání tepla o 33 %***.

Deska Ecotop nabízí vysokou produktivitu i v náročných podmínkách, poskytuje **mimořádně vysoký výkon** a současně **minimalizuje spotřebu energie**.

*Srovnávací test provedený při měření teploty ve vzdálenosti 100 mm od povrchu desky s průměrnou spotřebou energie sledovanou při maximálním výkonu.



French Top: tradiční plynová celoplošná varná deska

Deska typu French Top nabízí široký teplotní rozsah od 50 °C do 550 °C a představuje dokonalé řešení pro **všestranné, vysoce účinné vaření**.

Její 27 mm silná litinová deska je ideální pro vícezónové vaření. Uprostřed dosahuje teploty 550 °C, která se postupně směrem ke krajům snižuje na 200 °C.

Pro vyšší bezpečnost a odolnost je vybavena dvouplášťovým komínovým adaptérem a voděodolností IPX4.



Dostupné jako varná deska nebo ve volně stojících verzích s otevřenou podstavbou nebo statickou plynovou troubou.

Přímý ohřev, konstantní výsledky

Využívejte všechny výhody přímého vaření – rovnoměrnou distribuci tepla, rychlé dosažení provozní teploty a rychlou obnovu – a vždy dosahujte konzistentních a účinných výsledků.



Energetická účinnost a rychlý ohřev

Dosahujte vynikajících výsledků vaření s **15 mm silným zrcadlově chromovaným povrchem** navrženým pro vysokou odolnost a nepřilnavou úpravu. Pracujte s rovnoměrnou distribucí teploty a přesnou kontrolou, které zajistí konstantní kvalitu každého vašeho pokrmu.

Grilovací deska – dokonalý grilovací povrch pro maso, ryby a zeleninu, ideální pro grilování velkého množství jídla, s údržbou bez námahy

Rovnoměrné grilování a přesná kontrola

Vysoce výkonný topný systém Power Block (elektrické verze) zajišťuje dokonale rovnoměrnou distribuci tepla a přesnou regulaci od 80 do 280 °C. Povrch s 15 mm silnou chromovanou nepřilnavou úpravou garantuje optimální rozložení teploty a vynikající výsledky vaření.

Vysoká produktivita a energetická účinnost

Široká varná deska je vybavena silnými topnými tělesy (elektrický systém Power Block nebo plynová verze s elektrickým zapalováním). Funkce Standby u elektrických modelů snižuje spotřebu energie, chromovaný povrch snižuje sálání tepla a zlepšuje pracovní prostředí.

Snadná údržba

Hluboce tažený povrch, snímatelný zadní krycí panel a široký odtokový otvor pro rychlé odstranění šťáv.

Bezkonkurenční všestrannost

K dispozici s 1 nebo 2 zónami, s hladkým nebo vroubkovaným povrchem, v elektrické nebo plynové verzi, jako vestavné nebo volně stojící verze.



Přímé i nepřímé vaření – jedna deska zvládne vše

Volnou varnou desku s multifunkčním povrchem lze používat jako **varnou i grilovací desku**. Umožňuje **přímé kontaktní grilování i nepřímé vaření** v jakémkoli hrnci nebo pánvi.

Výkon, přesnost a odolnost v každém detailu

Přesné ovládání teploty

Elektronická regulace zajišťuje velký teplotní rozsah od 80 °C do 350 °C s přesností na 1 °C pro vždy dokonalé zpracování.

Dvě nebo čtyři zóny

Multifunkční elektrická varná deska Free-Cooking Top nabízí 2 nebo 4 zóny a je dostupná jako vestavná i volně stojící verze, aby vyhověla různým uspořádáním kuchyně. Díky dvojitým senzorům pro každou zónu zabráníte přehřátí a poškození desky.

Odolnost především

20 mm silná deska z nerezové oceli AISI 316 (DIN 1.4404) s ochranou proti poškrábání obstojí i v náročném provozu nebo při krájení nožem.

Snadná údržba

Deska vyvýšená o 10 mm s odtokem vám zajistí dokonale čistý pracovní prostor.



Multifunkční řešení jsou zásadní součástí každé kuchyně – jsou ideální pro různé typy přípravy pokrmů, zajišťují flexibilitu a vhodné uspořádání pracovního prostoru.

Vysoce účinné grilovací rošty

Účinný sálavý ohřev a přesné řízení zón pro rovnoměrné a všestranné vaření.



Plynové i elektrické verze, stejné dokonalé výsledky

Dokonalé propečení, šťavnatá chuť – za všech okolností

Grilovací rošty mohou dosáhnout teploty až 350 °C. Grilování uzamkne šťávu uvnitř pokrmu a jídlo bude šťavnaté a lahodné. Ideální pro současné grilování různých typů jídel, jako jsou ryby, maso nebo zelenina, a dokonalé výsledky.



Účinný sálavý ohřev

Efektivní topný systém přenáší teplo rovnoměrně skrz krycí desky a grilovací rošty. Tím jsou zajištěny konzistentní výsledky se stejnou teplotou celého povrchu.

PATENTOVÁNO

(model EP3127458B1 a příbuzné modely)

elektrické modely

PATENTOVÁNO

(model US9591947B2 a příbuzné modely)

plynové modely

Přesně řízené grilování

Každá varná zóna je ovládána samostatně, což umožňuje přesné nastavení teploty na celé ploše. Patentované deflektory zajišťují rovnoměrné rozložení tepla pro spolehlivé výsledky při každém použití a úsporu energie až 30 %* na m².

* na základě interních testů



Snadná údržba

Čištění bez námahy díky vestavěné vaně, odtoku vody a provedení z nerezové oceli. Snímatelné součásti, které lze umístit do myčky nádobí, a vyklápěcí topná tělesa umožňují snadnou údržbu (pouze u elektrických verzí).

Nejen pro vaření těstovin v nádobě

Tyto všestranné vařiče jsou vyrobeny z prvotřídní nerezové oceli pro maximální odolnost a nabízí pokročilou kontrolu teploty, automatické řízení množství vody a bezpečnostní funkce pro vyšší produktivitu.



Aquacooker: všestranné a odolné řešení pro gastroprovoz

Aquacooker je **všestranný spotřebič** určený pro vaření sous-vide, přípravu těstovin a vaření ve vodní lázni připravený podpořit nepřetržitý provoz vaší kuchyně.

Elektronická regulace teploty s přesností na 1 °C (40–90 °C) pro dokonalé výsledky sous-vide vaření, silný víceúrovňový ohřev s výkonem 7,5 kW pro přípravu těstovin a zeleniny a automatické dvourychlostní doplňování vody s odtokem na škrob vám

zajistí účinné a snadné výsledky. Aquacooker je vyroben z **robustní, korozi odolné nerezové oceli**, vybaven pokročilými bezpečnostními funkcemi a zaručí vám dlouho trvající spolehlivou funkci.

Díky systému řízení teploty a automatickému doplňování vody jej lze použít pro nízkoteplotní vaření přes noc.



Multifunkční řešení jsou zásadní součástí každé kuchyně – jsou ideální pro různé typy přípravy pokrmů, zajišťují flexibilitu a vhodné uspořádání pracovního prostoru.

Vařič těstovin

Automatické doplňování vody a odtok bránící hromadění pěny jsou zárukou **konstantního vaření a vysoké produktivity** i při velmi intenzivním používání. Ochrana před provozem na sucho brání používání vařiče bez vody.



Fritézy navržené pro křupavý výsledek

Naše profesionální fritézy nabízí vynikající péči o olej, spolehlivost a snadné čištění a zajistí vám dokonalé křupavé výsledky i v nejvytíženějším provozu.

Posuňte hranice svého kulinářského potenciálu s hlubokými fritézami s vanou ve tvaru V

Vana ve tvaru V, dostupná u verzí s elektrickým i plynovým ohřevem, přivádí olej rychle **k ideální fritovací teplotě a je zárukou vysokého výkonu a účinnosti**. Její optimalizovaný topný systém zamezuje přímému kontaktu oleje s topnými tělesy s vysokou teplotou, zajišťuje **vynikající rovnoměrnou distribuci teploty** a snižuje riziko připálení.

Rychlé a snadné čištění

Široká chladná zóna zachycuje zbytky potravin, déle zachovává původní vlastnosti oleje a zvyšuje celkovou kvalitu fritování. Přesná laserem svařovaná konstrukce, zaoblené rohy a pečlivě promyšlený tvar s lisovanými díly a vnějšími topnými tělesy **umožňuje rychlé a snadné čištění** a podporuje vysokou produktivitu i u nejnáročnějších kuchařů.



Vana ve tvaru V

Vana ve tvaru V a nepřímý systém ohřevu **snižují spotřebu oleje, minimalizují tepelné namáhání a prodlužují životnost oleje.**

Vítězná volba pro všestranné vaření

Multifunkční pánev - mimořádně všestranné řešení pro udržování teploty, dušení, vaření, ohřev v lázni, grilování i mělké smažení.



Multifunkční řešení jsou zásadní součástí každé kuchyně - jsou ideální pro různé typy přípravy pokrmů, zajišťují flexibilitu a vhodné uspořádání pracovního prostoru.

Multifunkční pánev

Vana je vyrobená z 18 mm silné kompozitní varné desky z nerezové oceli odolné proti prudkým teplotním šokům.

Je opatřena širokým odtokovým žlabem a umožňuje použití gastronádob pro odvádění tekutin.

Dokonalý pomocník pro přípravu masa, ryb, zeleniny, polévek, omáček a mnoha dalších pokrmů.

Verze GN 1/1 a 2/1 jsou vybaveny elektronickým ovládním a topným systémem s topnými tělesy *thermaline*.





**Doplňte svou výbavu o gastro
kotle a pánve *therma*
ProThermetic: nejlepší řešení pro
vysoce vytížené profesionální
kuchyně**

Zvlášť navržené pro ty nejnáročnější požadavky na množství, provoz, výkon a výsledky vaření. Ideální pro závodní stravování, občerstvení na letišti, nemocnice, školní jídelny, velké hotely a restaurace.



Naskenujte a prohlédněte
si celou řadu

Modulární podestavby: správný základ pro hladký chod vaší kuchyně

Prohlédněte si naši univerzální řadu modulárních podestaveb určených pro optimalizaci uskladnění, vaření a plynulosti provozu ve vaší profesionální kuchyni.

Horké podestavby



Elektrické podestavby pod statický konvektomat

Navrženo pro dokonale kompatibilní integraci do modulárních kuchyňských linek a účinné vaření s využitím statického tepelného systému. Tato podestavba je vyrobena s 2 mm silným vrchním plátem z nerezové oceli AISI 304, který zajišťuje odolnost a snadnou údržbu.

Jednotka je určena pro jednostranné i oboustranné používání (oboustranný model), je kompatibilní s gastronomií a poskytuje dostatek prostoru navíc pro různé typy vaření. Díky robustní konstrukci a hygienicky čistému designu představuje spolehlivý doplněk do profesionálních kuchyní.

Nelze instalovat pod indukční desky, desky Ecotop, Solid Top a Freecooking Top.



Ohřívací skříň na talíře

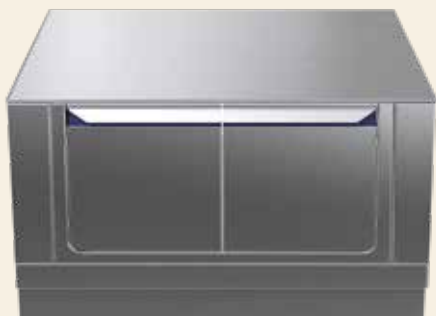
Základní výbava pro udržování konstantní teploty talířů mezi 30 a 110 °C. Zajišťuje, že vaše jídlo bude podáváno na dokonale ohřátých talířích, což zvyšuje celkový zážitek z jídla.



Ohřívací skříň - režony na potraviny

Skříňové ohřívací stoly jsou určeny k uchování teploty pokrmů se zachováním vůně, chuti a vzhledu, udržují stabilní a rovnoměrné teploty v rozsahu 30 až 120 °C. Jsou zárukou hygienických standardů bez dopadu na kvalitu jídla.

Běžné podestavby



Podestavby (otevřené nebo zavřené)

Běžné podestavby jsou univerzální skladovací řešení navržená pro dokonale kompatibilní integraci do kuchyňských linek. Jsou dostupné v otevřené i zavřené verzi, vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304 a zajišťují odolnost, snadné čištění a pomáhají vytvořit dobře uspořádaný a funkční prostor v kuchyni.



Oboustranné podestavby (pro ostrůvkové sestavy)

Oboustranné podestavby jsou ideální pro ostrůvkové kuchyňské konfigurace, umožňují otevírání z obou stran a umožňují hladký a plynulý provoz. Jsou vyrobené z nerezové oceli AISI 304, vybavené zakulacenými rohy a plochým povrchem pro snadné čištění a poskytují stabilní a hygienicky čistou pracovní plochu.



 Multifunkční a ekologické

R290

Chladicí/mrazicí podestavby

Navrženy pro maximálně flexibilní uchování potravin, fungují v chladicím i mrazicím režimu a zajistí dokonalé uskladnění jakéhokoli typu jídla. Možnosti nastavení teploty od $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Ekologické chladivo R290

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

therma line

The control panel features two large, silver, textured rotary knobs. The left knob is positioned above a digital display showing '200'. The right knob is positioned above a digital display showing '150'. Between the knobs, there are several digital displays: one showing '100', one showing '50', and another showing '2'. The panel is equipped with various control buttons, including a grid of four squares, a square with a plus sign, and a square with a minus sign. There are also buttons labeled '1', '2', and '3', and a button with a square icon. The panel is set against a dark background with blue lighting accents.



Essentia

Spojení k vašim službám. Kdykoli a kdekoli

Essentia ztělesňuje **centrum 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 vašeho zařízení společně s bezpečností uživatelů**.



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

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 je v souladu se směrnicemi REACH (Registrace, evaluace, autorizace 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