

Her Gün Mükemmellik

e-XP 700 & 900 Modüler Pişirme



İçerik

Siz anlattınız, biz dinledik.....	3
“Tecrübeye Güven”den “Her Gün Mükemmelliğe”	4
Her güne ilham veren yenilik	6
Hızlı servis restoranı mısınız?	8
Bir Alakart restoranı mısınız?	10
Büyük bir tesisin mutfağı mısınız?	12
Free-zone İndüksiyon.....	14
İndüksiyon teknolojisi çok daha basit.....	16
Yüksek Verimli Fritözler.....	18
OptiOil Fritöz ^{HP}	19
Elektrikli Makarna Pişiriciler	20
Gazlı ve Elektrikli Standart Makarna Pişirici.	21
NitroChrome ³ Set Üstü Izgara ^{HP}	22
Set Üstü Krom Izgaralar - Cilalı & Fırçalanmış	23
Elektrikli PowerGrill ^{HP}	24
Gazlı PowerGrill ^{HP}	25
Gazlı Ürün Serisi ^{HP}	26
Devrilir Tava	28
Çok Amaçlı Pişirici.....	29
Icy Hot.....	30
Sağlam bir temel üzerinde yükselen mutfak.....	31
Taban tasarımı ve kolay temizlik.....	32
Onaylar ve Sertifikalar.....	33
Essentia Müşteri Hizmetleri.....	34

Siz anlattınız...

Uzun süre boyunca olağanüstü verimliliği garanti edecek, hayatı kolaylaştıracak ve çalışmayı daha keyifli hale getirecek bir çözüme ihtiyacımız var.

Birden fazla pişirme tekniğini kullanmak için çok yönlülüğe ihtiyacımız var.

Basit ve verimli çözümler arayan şeflerin ve mutfak ekiplerinin ihtiyaçlarını unutmadan, dar alanlarda ve yüksek kapasiteli, büyük tesislerdeki mutfaklarda optimum pişirme performansına ihtiyacımız var.



...biz dinledik

700 mm ve 900 mm derinliğindeki iki ürün serisinde yer alan 200'den fazla modelle, her türlü mutfak alanı için en yüksek esnekliği ve uyarlanabilirliği sunuyoruz ve enerji verimliliğini her zaman ön planda tutuyoruz.



Sıra dışı kolaylık

Artık her şey daha kolay. Hassas ve otomatik kontrol özellikli benzersiz çözümler sayesinde her zaman mükemmel sonuçlar.



Seçkin kişilik

Maksimum kalite ve performans için her büyüklükte mutfağa uygun, yüksek performanslı ve çok yönlü çözümler sunan kapsamlı ürün serisi.



Olağanüstü güç

Güç, üretkenlik ve esneklik bir arada. Müşterilerinizin tüm ihtiyaçlarına cevap vermek için sayısız içerikli farklı menüleri yönetin.



Daha yüksek kârlılık

Yüksek verimlilik ve tasarruf için yenilikçi çözümler. Daha düşük tüketim ve işletme maliyeti.

"Tecrübeye Güven"den "Her Gün Mükemmelliğe"

1908 yılında Electrolux'ün kurucusu Axel Wenner-Gren, ilk kez inovasyondan söz etti.

Bir asırdan fazla zaman geçti, ancak misyonumuz değişmedi: Uzmanlığımızı, tutkumuzu ve ilerleyişimizi profesyonel mutfakların geleceğini şekillendirmeye kanalize etmek.

Yılların deneyimiyle, beş nesil şefin dehası ve adanmışlığından doğan XP'yi hayata geçirdik ve Modüler Pişirme kavramını yeniden tanımladık.

Şimdi bir sonraki adımımız olan e-XP'yi tanıtıyoruz.

Modülerliği ve endüksiyonu yeni zirvelere taşıyan, yüksek performanslı, çok yönlü ve ilham vermek için tasarlanmış çözümler sunan yeni bir dönem.

Onlarca yıllık mutfak uzmanlığımızla **indüksiyon teknolojisine öncülük ettik** ve bugün enerji, zaman ve sonuçları en iyi şekilde kullanırken, hassasiyet, güvenilirlik ve verimliliği bünyesinde barındıran yenilikler tasarlayarak liderliğimizi sürdürüyoruz.



“Her Gün Mükemmellik” bu ruhu yansıtır: şefleri yaşadıkları günlük zorluklarda desteklemek ve teknolojiyi sürekli, somut sonuçlara dönüştürmek.

**Biz sadece indüksiyon sunmuyoruz.
“Biz ona sahibiz.”**

Ve şefleri güçlendirmek, yaratıcılığa ilham vermek ve mükemmelliği sunmak için her geçen gün yenilik yapmaya devam edeceğiz.

Her güne ilham veren yenilik

e-XP ile yaratıcılığı güçlendirmek ve performansı artırmak için tasarlanmış yeni çözümlerle modüler pişirmenin geleceği şekilleniyor.

Mutfakların her geçen gün daha sezgisel, sürdürülebilir ve ilham verici olmasını sağlamak için yaratılmış yeni nesil elektrikli çözümler..



Free-zone İndüksiyon

Özgürlük parmaklarınızın ucunda:
sınır tanımadan pişir.



Otomatik Yeniden Doldurma Özellikli Makarna Pişirici

En önemli olana zaman ayırın:
Geri kalan her şeyi üstlenen şeflerin
ustalıklarına odaklanabilmesini sağlayan
bir makarna pişirici.

OptiOil Fritözler^{HP}

Yüksek verimlilik, çıtır lezzet ve akıllı
tasarruf: Hem tabakta mükemmellik
hem de arka planda verimlilik sunan
fritözler.



Hızlı servis restoranı mısınız?



Hız, esneklik, tutarlılık

**Yüksek güçlü
5kW İndüksiyon
Wok:** maksimum
hız ve enerji
verimliliği.

**"Garnitür Üniteli"
Set Üstü
İndüksiyon Ocak:**
yemeklerinizi
lezzetlendirmek için
ihtiyacınız olan her
şey elinizin altında!

**Set Üstü Fırçalanmış
Yüzeyle Krom Izgara:**
çeşitli yiyecek türlerini
pişirme esnekliği
sunar.

Sıcak Tutucu:
kızartılmış yiyeceklerinizi
servis için ideal sıcaklıkta
muhafaza etmek için
mükemmel bir cihaz.



e-XP 700

**Otomatik Yeniden
Doldurma Özellikli
Makarna Pişirici,**
hassas kontrol için
bir dijital ekrana
sahiptir ve tutarlı
kaliteyi garanti
ederek şeflere
gönül rahatlığı
sunar.

Düz yüzeyler,
hızlı ve kolay temizlik
için preslenmiş ve
köşeleri yuvarlatılmış
üst tablalar.

Yüksek performanslı
**5kW gücünde (her
zon için), Pleytleri
Önde Set Üstü
İndüksiyon Ocak,**
müşterilerinizin
önünde yemek
pişirmek için
mükemmel..

OptiOil Fritöz^{HP}:
kolay kontrol için dijital
ekranlı. Bu özel
kompakt çözüm, her
seferinde hız, tutarlı
kalite ve esneklik
sağlar.



Mutfağınıza tam uyum
sağlayacak farklı
montaj seçenekleri.

Bir Alakart restorani mısınız?



Her yemeği zirveye taşıyın

Set Üstü Fırçalanmış Krom Izgara:

çeşitli yiyecek türlerini pişirmek için esneklik sunar.

PowerGrill^{HP}: gazlı radyan ısıtma sistemi, gıdaların yanarak kömürleşme riskini ortadan kaldırır. Elektrikli model, enerji tasarrufu sağlamak ve temizliği kolaylaştırmak için tasarlanmış yenilikçi ısıtma sistemine sahiptir.



e-XP 900

OptiOil Fryer^{HP}: dijital ekran, yüksek verimlilik ve dahili yağ devridaim pompasına sahip gelişmiş filtreleme sistemi.

Pişirme kazanına koyduğunuz su miktarını ölçmeniz ve görmeniz için **akış ölçerli su sütunu**.

Çok Amaçlı Pişirici: ızgara, tava, kaynatma kazanı veya benmari olarak kullanılabilir ve maksimum esneklik sunar.

Otomatik Yeniden Doldurma Özellikli Makarna Pişirici:

gelişmiş görünürlük ve kontrol için sezgisel bir ekran içerir. Otomatik yeniden su doldurma özelliği kolay kullanım ve tutarlı pişirme sonuçları sağlar.

Free-zone indüksiyon:

üstün görünürlük ve yönetim için net arayüz. Küçük tencere ve tavalarla yemek pişirme esnekliği, aynı alanda mutfak yaratıcılığını artırır.

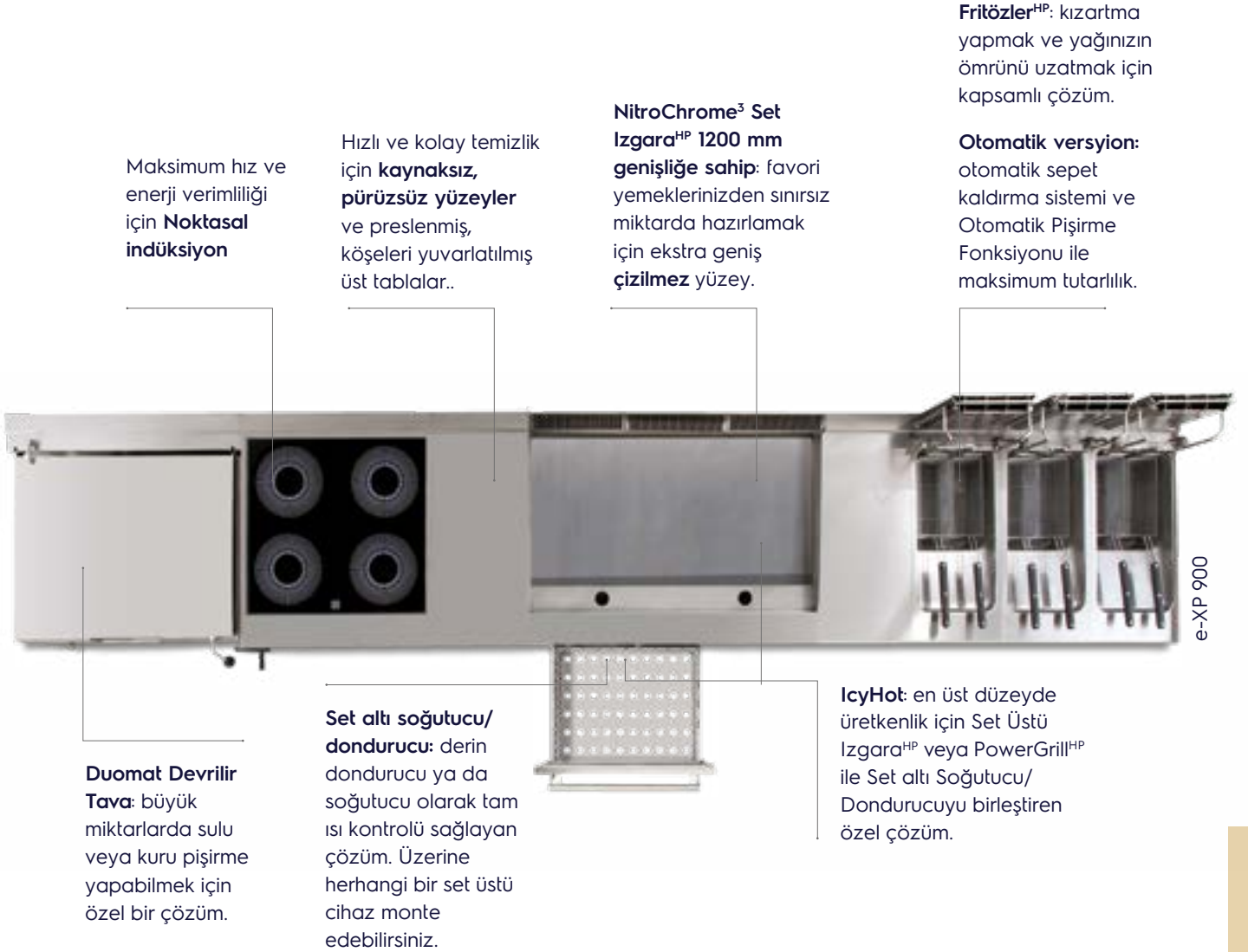


Mutfağınıza tam uyum sağlayacak farklı montaj seçenekleri.

Büyük bir tesisin mutfağı mısınız?



Her servisi zirveye taşıyın



Maksimum hız ve enerji verimliliği için **Noktasal indüksiyon**

Hızlı ve kolay temizlik için **kaynaksız, pürüzsüz yüzeyler** ve preslenmiş, köşeleri yuvarlatılmış üst tablalar..

NitroChrome³ Set Izgara^{HP} 1200 mm genişliğe sahip: favori yemeklerinizden sınırsız miktarda hazırlamak için ekstra geniş **çizilmez** yüzey.

Fritözler^{HP}: kızartma yapmak ve yağınızın ömrünü uzatmak için kapsamlı çözüm.

Otomatik versiyon: otomatik sepet kaldırma sistemi ve Otomatik Pişirme Fonksiyonu ile maksimum tutarlılık.

Duomat Devrilir Tava: büyük miktarlarda sulu veya kuru pişirme yapabilmek için özel bir çözüm.

Set altı soğutucu/ dondurucu: derin dondurucu ya da soğutucu olarak tam ısı kontrolü sağlayan çözüm. Üzerine herhangi bir set üstü cihaz monte edebilirsiniz.

IcyHot: en üst düzeyde üretkenlik için Set Üstü Izgara^{HP} veya PowerGrill^{HP} ile Set altı Soğutucu/ Dondurucuyu birleştiren özel çözüm.

R290

R290 ile çevre dostu çözümlere geçin

Soğutucu gaz R290, küresel ısınma ile ilgili en kısıtlayıcı düzenlemelere uygundur.



Mutfağınıza tam uyum sağlayacak farklı montaj seçenekleri.

Free-zone İndüksiyon

Hassasiyeti ve verimliliğiyle indüksiyon teknolojisi profesyonel mutfaklarda devrim yaratıyor. Tasarımı tutarlı pişirme performansını, enerji verimliliğini ve kontrollü pişirme ortamını destekler.

Her yerde her boyutta pişirme kabı

Free-zone indüksiyon ile artık daha çeşitlilik gösteren bir menü mümkün.

Sürdürülebilirliğin ötesinde

İndüksiyon teknolojisi **%90 enerji verimliliği** sağlar ve ortam ısı emisyonlarını önemli ölçüde azaltarak daha konforlu bir çalışma ortamı yaratır.

Mükemmel esneklik

Free-zone İndüksiyon, şeflerin ihtiyaçlarına cevap vererek esnek ve hassas pişirme yönetimi için hem **güç hem de sıcaklık kontrolü** sağlar.





**4 zon, 4 düğme ve
4 dijital gösterge.
Gelişmiş bir pişirme
deneyimi için
kusursuz kontrol.**



**Güç mü,
sıcaklık mı?
Seçim size
kalmış**

**7 cm'den
başlayan
sınırsız mutfak
özgürlüğü**

Yarım ve Tam Modüller

Free-zone İndüksiyon, farklı mutfakların ihtiyaçlarına uyum sağlamak için, 4 pişirme zonu içeren bir tam modül veya 2 pişirme zonu içeren bir yarım modül olmak üzere iki farklı konfigürasyonda mevcuttur. Her iki seçenek de kapalı bir dolap üzerinde bağımsız olarak yerleştirilmiş şekilde sunulmaktadır ve yalnızca 900 ürün serisinde mevcuttur.

**Hassas kontrol ayarları
parmaklarınızın ucunda**

Her yemek için ideal ayarı seçin: **30°C ile 250°C arasında sıcaklık veya her zonda 1 ile 30 arasında güç seviyeleri.**

Hassas sıcaklık ve güç kontrolü sayesinde şefler her seferinde tutarlı, mükemmel pişirme sonuçları elde eder.

Üstün esneklik

Çapı 7 cm'ye kadar olan en küçük tencere ve tavalara bile uyacak şekilde tasarlanmıştır. Aynı ortamda olağanüstü çok yönlülük, her profesyonel mutfakta mutfak yaratıcılığını ve özgürlüğü artırır.

İndüksiyon basit anlatım

Her mutfağa güç katmak için
verimli ve sürdürülebilir çözümler

Set üstü İndüksiyon Ocak^{HP}

Hızlı ve verimli. Düşük enerji tüketimiyle ekspres servis
için ideal çözüm.



Hassas güç kontrolü

Enerji regülatörü sayesinde pişirme
gereksinimleriniz için mükemmel kontrol. Hassas
ayarlamaya gerektiren tarifler için düşük güç kullanımı
veya hızlı servis için tam güç kullanımı sağlar.

İdeal: Alakart
Restoranları



İdeal: Büyük Tesis
Mutfakları



Optimize edilmiş çalışma ve temizlik ortamı

Cam seramik yüzey, yalnızca endüksiyon tavalarla
doğrudan temas ettiğinde ısınır; böylece,
temizlenmesi ve bakımı kolay, **verimli** ve **konforlu** bir
çalışma ortamı sağlar.

Hızlı ve verimli

Enerji sadece tavanın tabanında yoğunlaşır. Böylece
pişirme ısısına daha hızlı ulaşılır ve daha düşük ısı
dağılımı gerçekleşerek yapışmazlık etkisi, kolay
temizlik ve daha konforlu bir çalışma ortamı sağlanır.

Elektrik faturanızda %20'ye varan oranlarda tasarruf sağlayın*

Hızlı ve verimli

Performans ve maksimum enerji verimliliği, üretkenlikle
paraleldir. Endüksiyon teknolojisi sayesinde, enfraruj
modellere* kıyasla gelişmiş enerji verimliliği sağlar.

*Test prosedürleri, ASTM F1521'den esinlenerek, maksimum verimliliği
sağlamak için en uygun tava tipi kullanılarak oluşturulmuştur.



“Garnitür Üniteli” Set Üstü İndüksiyon Ocak^{HP}

Verimliliği ve lezzeti bir arada harmanlamanın keyfini çıkarın.



İdeal: Hızlı Servis Restoranları



Yemeklerinizi çeşni ve baharatlarla lezzetlendirmek için ihtiyacınız olan her şey “garnitür ünitesiyle” elinizin altında.

Önde iki endüksiyon zona (her biri 5 kW) ve arkada 6 gastronorm küvet (1/9 GN) alabilen bir garnitür ünitesine sahip, yatay set üstü endüksiyon ocak. Müşterilerinizin önünde yemek pişirmek ve sos yapımı için idealdir. İçine gastronorm küvetlerin yerleştirildiği hazne, garnitür ve çeşnileri soğuk tutmak için buzla doldurulabilen bir drenaj deliği ile donatılmıştır.

İndüksiyon Wok^{HP}

Yaratıcılığınızı ortaya çıkarın. Sebzeler, soteler ve Asya tarzı yiyecekler için mükemmel seçim.



İdeal: Hızlı Servis Restaurant



5kW İndüksiyon Wok

Yüksek güçte 5kW'lık indüksiyon ocak çok hızlı pişirme ve ideal sonuçlar sağlar.

Ağır iş yüküne uygun seramik cam Wok haznesi

İndüksiyon Wok tavalarını içine alabilecek şekilde tasarlanmış ve biçimlendirilmiş, ağır iş yüküne uygun seramik cam ocak.

Yüksek Kapasiteli Fritözler

İdeal: Hızlı Servis Restoranları



Yüksek üretkenliği korurken maliyetleri düşürmek için tasarlanmış verimli kızartma çözümleri.



Yüksek Üretkenlik + Yüksek Verimlilik = Daha Yüksek Kâr

Süper hızlı ısınma ve sıcaklığın hızlı bir şekilde geri kazanılması yüksek performans sağlar.

Her partide **38 kg*** 'a kadar patates = bir haznede saatte **38 kg** patates

* ASTM F1361 - Derin Yağ Fritözlerinden esinlenerek yapılan test, 23 Lt Fritöz^{HP} modellerinde tam yükte gerçekleştirilmiştir.

V-şekilli hazne

V-şekilli haznede, yağın bozulma olasılığının en aza indirildiği, yağın ömrünün uzatıldığı ve temizlik düzeyinin iyileştirildiği soğuk bir zon bulunmaktadır. Dış ısıtma elemanları temizlik kolaylığı sağlar..



Aşağıdaki özellikler için 23 Lt Fritöz^{HP} (900XP) seçin:

Otomatik Pişirme Fonksiyonu*

Patentli Otomatik Pişirme Fonksiyonu, pişirme döngüsünü parti boyutuna (yiyecek miktarına) göre otomatik olarak ayarlar. 5 farklı pişirme programı hafızaya alınabilir, bu sayede işletmecilerin daha hızlı ve tutarlı çalışması sağlanır.

PATENTED*

(EP3125644B1 and related family)

Gelişmiş Filtreleme Sistemi

Gelişmiş Filtreleme Sistemi en küçük yiyecek kalıntılarını bile temizleyerek yağın ömrünü uzatır. Bu, mutfakta somut tasarruflar ve daha az çevresel etki yaratır..

Aşağıdaki özellikler için 15 Lt Fritöz^{HP} (700XP) seçin:

Otomatik sepet kaldırma sistemi

Bağımsız olarak kontrol edilebilen 2 kaldırıcı ile donatılmıştır.

Programlanabilir kontrol

5 farklı programa sahiptir (her programda 5 ısı değeri ve 2 kaldırma süresi)

OptiOil Fritözler^{HP}

Yüksek verimlilik ve çıtır çıtır kızartma sonuçlarını tek bir çözümde bir araya getiriyoruz.



Kompakt mutfaklarda bile optimize edilmiş yağ kullanımıyla yüksek performans ve tutarlı sonuçlar

Her partide 66 kg*^a kadar patates = saatte 66 kg patates

* ASTM F1361 - Derin Yağ Fritözlerinden esinlenerek yapılan test, 2x15 L OptiOil FritözHP modellerinde tam yükte gerçekleştirilmiştir.



Kâğıt filtreli Gelişmiş Yağ Filtreleme sistemi sayesinde %50*[']ye varan yağ tasarrufu

Yağ Seviyesi Alarmı

İşletmecilere zamanında yeniden dolum yapmaları hatırlatılır, böylece servis sonrasında tutarlı bir kızartma kalitesi garanti altına alınır.

Sezgisel Kontrol

A new digital display and knob provide enhanced visibility and easy control, making operation simple and precise.

* Şirket içi testler baz alınmıştır.

Elektrikli Makarna Pişiriciler

Son derece çok yönlü; sadece makarna pişirmekle kalmaz, aynı zamanda et, sebze, patates, pirinç, tahıllar ve daha fazlasını haşlar.



Otomatik Yeniden Doldurma Özellikli Makarna Pişirici: kesintisiz tutarlılık

Otomatik Su Dolumu

Otomatik dolum sistemi, ideal su seviyesini sürekli koruyarak tutarlı sonuçlar ve kesintisiz çalışma performansı sağlar. Günlük operasyonları sadeleştirir, zaman kaybını ve duruşları azaltarak her serviste şeflere maksimum kolaylık sunar.

Sezgisel Kontrol

Yeni dijital ekran ve düğme, gelişmiş görünürlük ve kolay kontrol sağlayarak, kullanımı basit ve hassas hale getirir.



Otomatik Makarna Pişirici (700XP)

20 litrelik haznenin altına yerleştirilmiş güçlü enfraruj ısıtma sistemi sayesinde **yüksek performans** garanti edilir.

Hızlı Sistem sayesinde, hazne sıcak suyla yeniden doldurulur,

böylece sürekli kaynama ile verim artırılır ve en iyi pişirme sonuçları sağlanır.

Emniyet cihazı haznede su olmadığına makinenin çalışmasını önler.



Gazlı ve Elektrikli Standart Makarna Pişirici

İdeal: Tam servis
Restoranlar



Esnekliğe ve verimliliğe yönelik tasarımıyla,
her yemekte hassas kontrol ayarları



Gazlı Makarna Pişirici

Sürekli güç düzenlemesi sayesinde **güç seviyesinin** ve **kaynama yoğunluğunun hassas bir şekilde kontrol edilmesini** sağlar. Daha düşük sıcaklıklarda çalışabilme özelliği, **düşük tüketim dönemlerinde gaz tüketiminin azaltılmasına yardımcı olurken**, elektrik bağlantısının olmaması da montaj ve kullanımda esneklik sağlar.

Elektrikli Makarna Pişirici

Su haznesinin hemen altında yer alan kademe kontrollü bir enfraruj ısıtma sistemine sahiptir. Bu, tutarlı pişirme sonuçlarının korunmasını sağlarken, istikrarlı bir performans ve verimlilik garanti eder.

Enerji Tasarruf Cihazı

Tüm modellerde opsiyonel olarak sunulan bu sistem, yeniden dolum yapmak için önceden ısıtılmış suyu kullanır ve ilave enerji gerektirmeden sürekli kaynama sağlar. Bu sayede operasyonel verimlilik artarken tüketim de optimize edilir.

Otomatik sepet kaldırma sistemi

Pişirme işlemi en üst seviyeye çıkarır, stresi azaltır ve her defasında mükemmel sonuçlar sunar.

Otomasyon, pişirme döngüsünün tekrarlanabilirliğini garanti altına alarak her porsiyonda aynı kalitede yemek sunar.

- 9 adede kadar pişirme süresini hafızaya alabilen programlanabilir kontrol.
- Bir düğmeyle kolayca devreye alınabilir; ayrıca manuel kullanım da mümkündür.
- Maksimum esneklik için Makarna Pişiricinin herhangi bir tarafına veya her iki tarafına yerleştirilebilir.
- 200 mm genişliğinde, 2/3 paslanmaz çelikten sepet suptu (700 XP / 900 XP) olup, her biri 1/3 sepet (900 XP) ya da 1/2 sepet (700 XP) alabilir.

NitroChrome³ Set Üstü Izgara^{HP}

İdeal: Büyük Tesis
Mutfakları



Yoğun kullanım için ideal, daha kolay pişirme ve daha kolay temizlik sağlayan, düşük ısı yayan, benzersiz, patentli, çizilmez yüzeyli bir çözüm.



Patentli çizilmez yüzey

Çizilmeye ve korozyona karşı ekstra koruma sağlayan NitroChrome³ pişirme yüzeyinin yapışmazlık özelliğini güçlendirerek gün sonunda kolay temizlik sağlar.

PATENTLİ*

(EP3117746B1 ve ilgili ürün grubu)

Eşit pişirme özelliği

Soğuk zon bırakmadan, yüzeyin her yerinde eşit ısıtma ile yiyeceği istediğiniz yere koyarak **maksimum sonuçlar** alabilirsiniz. 20 mm kalınlığındaki dayanıklı plaka, **hızlı sıcaklık geri kazanımı** için yüksek termal dayanım sağlar.

Mutfağınızda maksimum hijyen

NitroChrome³ Set Üstü Izgara^{HP} daha hızlı atık bertarafı ve kolay kullanım için 110 mm uzunluğunda tam yağ tahliye kanalı, geniş bir 60 mm tahliye deliği ve 3 litrelik toplama kaplarıyla birlikte sunulmaktadır.

Üst kısımda pişirin, alt kısımda soğutun veya dondurun

1200 mm'lik soğutucu-dondurucu tabanına NitroChrome³ Set Üstü Izgara^{HP} ile tek bir yerde hem yemek pişirebilir hem de malzemelerinizi ideal sıcaklıkta tutabilirsiniz.

Bu ürün, pazara benzersiz bir çözüm sunmaktadır.

ICY  HOT

Çok miktarda yemek pişirmeniz mi gerekiyor? Endişelenmeyin

600x1200 mm geniş pişirme yüzeyi sayesinde, NitroChrome³ Set Üstü Izgara^{HP} ile, 1 saatte 350 adede kadar taze hamburger / yükleme başına 50 hamburger hazırlayabilirsiniz.*

*şirket içi testler baz alınmıştır

Set Üstü Krom Izgaralar - Cilalanmış ve Fırçalanmış

Pişireceğiniz yiyecek ne olursa olsun maksimum kalite.
Et, balık ve sebzeleri aynı anda ızgara yapın.



Set Üstü Cilalanmış Krom Izgara

Tatlar birbirine karışmaz: Cilalı krom ızgarada yiyecek pişirirken, ayna cilalı yüzey bir yiyecek türünden diğerine geçişte tatların birbirine karışmasını önler. Servis sırasında hızlı ve kolay temizlik sayesinde menüleri hızla değiştirebilmenizi ve müşterilerinizin beklentilerini karşılamanızı sağlar.

Kolay temizlik: Aşağıdaki özellikleri sayesinde temizlemesi kolaydır: yuvarlatılmış köşelere sahip tek parça preslenmiş pişirme yüzeyi, büyük drenaj deliği ve demonte, 3 taraflı koruyucu sırta sahiptir.

İdeal: Alakart
Restoranlar



Set Üstü Fırçalanmış Krom Yüzeyli Izgara

Son derece dayanıklı: Nervürlü fırçalanmış krom yüzey çizilmelere karşı oldukça dayanıklıdır ve günün sonunda temizlik işlemlerini kolaylaştırır.

İdeal: Hızlı Servis
Restoranları



Yüzeyinizi seçin

İhtiyacınıza uygun olan düz, oluklu ya da karma (düz/oluklu) pişirme yüzeyleri arasından seçiminizi yapabilirsiniz. Eğimli ya da yatay pişirme plakası mevcuttur (az yağda kızartma için idealdir).



Gıda güvenliği garantili

Electrolux Professional Set Üstü Krom Izgaralar, 1935/2004 sayılı Gıda ile Temas Eden Malzemelere İlişkin Avrupa Yönetmeliğine (EC) tamamen uygundur.



Elektrikli PowerGrill^{HP}

Mükemmel ızgara için hızlı başlangıç ve kesintisiz ısı.



Hızlı ısıtma özelliği

Hızlı ısıtma teknolojisi, ızgarayı rekor sürede ısıtmakla kalmaz, ısıtma elemanlarıyla birleştirilmiş pişirme ızgaraları ve patentli, çıkarılabilir Heat Boost deflektörler* sayesinde pişirme sürelerini de kısaltır.

PATENTED*
(EP3127458B1 and related family)

Enerji Kontrolü

Güç Kontrolü özelliğiyle pişirme sürelerini kısaltır, enerji tasarrufu sağlar ve farklı pişirme modları sunar. Izgara, kullanılmadığı zaman minimum seviyede tutulabilir ve daha sonra gerekli ısıya rekor sürede ulaşabilir. Deflektörler pişirme performansını ve enerji verimliliğini artırır.

Mükemmel uyum

Büyük ya da küçük. Elektrikli PowerGrill^{HP} modülleri, sahip olduğunuz alanı en verimli şekilde kullanabilmeniz için farklı boyut seçenekleriyle sunulmaktadır. Genişliği 1200 mm'ye varan pişirme yüzeyleri ve hızlı pişirme özelliği sayesinde yemekleri daha hızlı servis edebilirsiniz.

ICY ❄️ **HOT** 🔥

Mutfağınızı daha ergonomik hale getirir. Soğutmalı/ donduruculu bir tabana* veya dolap ünitesine monte edilebilir.

* 7Versiyon 700 sınırlı yerleşim seçenekleri ile monte edilebilir.



**Her yerde ızgara yapın –
Gaz kullanımının yasak
olduğu alışveriş merkezleri
veya tarihi şehir merkezleri
gibi alanlarda bile.**

Mükemmel sonuçlar

En hızlı ısıtma süresiyle her seferinde dengeli ve mükemmel ızgara sonuçları. Benzersiz tasarımı, ısıtma elemanları ile pişirme ızgaraları arasındaki mesafeyi azaltarak ısının eşit şekilde dağılmasını sağlar.

Kullanım kolaylığı ve temizlik

Pişirme ızgaraları çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir; böylece hızlı ve zahmetsiz temizlik sağlanır. Yağ toplama hazneli entegre su musluğu hızlı doldurma ve boşaltma sağlar.

Su seviyesi alarmı tankın her zaman doğru şekilde doldurulmasını sağlayarak güvenilir performans temin eder.



Gazlı PowerGrill^{HP}

İdeal: Hızlı Servis
Restoranları



Instant heat and easy control for versatile cooking.



**Açık alev mi tercih edersiniz?
Yüksek performanslı, yüksek
güçlü ve çok yönlü Gazlı
PowerGrill^{HP} ile üretkenliğinizi
arttırın.**

Esnek güç kontrolü

Hassas güç seviyesi ayarı geniş bir sıcaklık aralığı sağlarken, yüksek verimli, paslanmaz çelikten ayrı ayrı sunulan brülör setleri pişirme ızgaralarının bağımsız ve esnek bir şekilde kullanılmasını sağlar.

Yüksek verim ve kolay temizleme

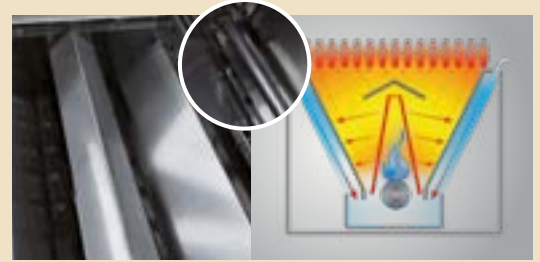
Büyük emaye döküm demir ızgaralar (185,5 mm'ye kadar ebatla) yapışmaz yüzeyiyle zahmetsiz kullanım için maksimum verimlilik sağlar. Her brülör için bir adet olmak üzere tam derinlikte çıkarılabilir yağ çekmecesi, temizliği kolaylaştırmak ve yiyeceklerin nemli kalmasını sağlamak için suyla doldurulabilir.



Üst ızgarada pişirin, buzdolabında saklayın veya altta dondurun

1200 mm buzdolabı-dondurucu tabanına sahip PowerGrill^{HP} ile tüm malzemeleri tek bir yerde ideal sıcaklıkta tutarken tam güçte ızgara yapabilirsiniz. Pazarda benzersiz bir çözüm.

ICY  HOT



Son derece verimli radyan ısıtma sistemi*

Sıcaklık, ısı deflektörlerine doğru yayılarak pişirme ızgarasının üzerine gelir ve mükemmel sonuç için tüm pişirme yüzeyleri üzerinde eşit ısı dağılımı oluşturur.

- Sökülebilir radyanlar sayesinde **temizliği kolaylaştıracak** şekilde brülörlere kolayca erişilir.
- Pişirme yüzeyi son derece **yüksek bir sıcaklığa** ulaşarak yiyecekleri hızlı bir şekilde mühürlenmesini ve sulu ve nemli kalmalarını sağlar.
- AISI 441'deki **radyan kalkanlar**, bozulmayı önlemek için yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır.

PATENTLİ*

(US9591947B2 ve ilgili ürün grubu)

Gazlı Ocaklar^{HP}

İdeal: Tam Servis
Restoranlar



Güçlü tasarım, optimize edilmiş kontrol.



Yüksek verimlilik göz önünde bulundurularak tasarlandı

Haznenin kolay temizlik ve maksimum üretkenlik için tasarlanmış, yükseltilmiş brülör yerleşimi, dökülmeyi önleyerek işlemlerin sorunsuz ve verimli olmasını sağlar.

Uzatılmış kollara sahip, dayanıklı, ağır iş yüküne uygun döküm demir tencere tutacakları, en küçük tencereleri bile güvenli bir şekilde dengede tutarak, her seferinde güvenli ve istikrarlı bir pişirme deneyimi sağlar.

Yüksek üretkenlik

HP modellerinde, her brülör 10 kW'a kadar güç sağlar.

Kolay temizlik

Tek parça, preslenmiş derin çekme üst tabla, kolay temizlenebilecek şekilde üretilmiştir.

“Çiçek Alev” brülörler

“Çiçek Alev” brülörler yüksek verimliliğin yanı sıra esnekliği de garanti eder.

Her şekil ve büyüklükteki tencere ve tavalarda mükemmel pişirme deneyimi için hem yatay hem de dikey olarak genişleyen benzersiz şekli sayesinde, tek brülör tüm ihtiyaçlarınızı karşılar. Alev, tava tabanının çapına uyum sağlayarak maksimum kaplama alanı sağlar ve pişirme sıcaklığına çok daha hızlı ulaşır, böylece ısı dağılımı azalır.



Kanıtlanmış ergonomi ve mutfakta hassasiyet

1-yıldızlı ErgoCert Sertifikası, ergonomi kurallarına uygun:

- ▶ 700&900XP tencere algılama sensörleri sayesinde sorunsuz güç kontrolü
- ▶ Şefler için gönül rahatlığı: Tava kaldırıldığı anda alev söner.



EcoFlame **%20** gaz tüketiminizde kadar tasarruf etmenizi sağlar*.

*EPR Ar-Ge Laboratuvarı'nda gerçekleştirilen kurum içi testlere göre (Yalnızca 900XP'de mevcuttur)



Kolay kullanım ve sınırsız menü seçenekleri için brülörlerinizi bir fırın tabanı konfigürasyonu ile tamamlayın



Devrilir Tava

İdeal: Büyük Tesis
Mutfakları



Büyük miktarlarda sulu veya kuru pişirme için özel çözüm.



Eşit ısı dağılımı

Yenilikçi Duomat tabanlı (karma paslanmaz çelik kombinasyonu) Devrilir Tavalarda, pişirme alanında eşit bir ısı dağılımını garantileyen en iyi çözümdür. Kuru pişirme sırasında daha iyi termal istikrar sağlar ve sulu pişirmede korozyona karşı en iyi seçimdir.

Güvenli kullanım

Gazlı (900XP) veya elektrikli enfraruj (900XP/700XP) ısıtma sistemi haznenin alt kısmına yerleştirilmiştir ve kullanıcıya maksimum güvenlik ve hijyen sağlamak için devirme işlemi sırasında hazneyle birlikte hareket eder.

İşlevsel tasarım

Paslanmaz çelik saplı, güçlendirilmiş, karşı dengeli kapak ergonomik kullanım sağlar ve kapatıldığında çalışma yüzeyi olarak da kullanılabilir.



Kolay kullanım

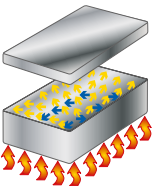
Manuel kaldırma sistemi, devirme sırasında hassas kontrol sağlarken, özel olarak tasarlanmış tava ağız boşaltma sırasında dökülmeyi en aza indirir. Daha fazla rahatlık için otomatik yatırma özelliğine sahip modeller de mevcuttur.

Çok Amaçlı Pişirici

İdeal: Tam Servis Restoranlar



Dört fonksiyon bir arada. Set üstü ocak, tava, kaynatma kazanı veya benmari olarak kullanılabilen, maksimum esnekliğe ihtiyaç duyan mutfaklar için vazgeçilmez bir ürün.



Eşit pişirme özelliği

15 mm kalınlığında alaşım tabana sahip (12 mm'lik karbon çelikten alt plaka, 3 mm'lik korozyona dirençli 316 AISI paslanmaz çelik bir üst tabakayla birleştirilmiştir) 11 veya 22 litre kapasiteli 304 AISI paslanmaz çelik hazne, her noktada eşit pişirme sağlar.

Kolay temizlik

Yuvarlatılmış köşeler ve pürüzsüz kenarlar, her kullanımdan sonra temizliği kolaylaştırır ve hijyeni artırır.

Hassasiyet kontrol altında

Termostat kontrollü sıcaklık (100°C ile 250°C arasında), hassas yiyeceklerin doğru bir şekilde pişirilmesini sağlar. Geniş bir drenaj deliği, sıvı bazlı yiyeceklerin doğrudan gastronomik küvetlere boşaltılmasını kolaylaştırır.

Dahili aksesuarlar:

stoper, pürüzsüz plaka için spatula ve yiyecekleri toplamak için drenaj borusu

Çok yönlü kullanım

Kuru pişirme (set üstü ızgara gibi), sulu pişirme (soslar, çorbalar, haşlama vb.) veya az yağda kızartma için (tava gibi) mükemmeldir.



Icy Hot

İdeal: Tam Servis
Restoranları



İdeal: Hızlı Servis
Restoranları



Küçük bir ortamda maksimum verimlilik için sıcak ve soğuk bir arada.



ICY ❄️ HOT

Soğutucu-dondurucu alt dolabı ile tam pişirme gücü.*

Sürdürülebilir performans

Sürdürülebilir güç parmaklarınızın ucunda

PowerGrill^{HP} veya NitroChrome³ Set Üstü Izgara^{HP} ile, yenilikçi soğutucu-dondurucu alt dolabı üzerinde, 1200 mm'lik tek bir ünite maksimum güç. Mutfakta aşamaları azaltan ve iş akışını optimize eden benzersiz bir çözüm.

Energy-conscious refrigeration

Ünite, küresel ısınmaya ilişkin en kısıtlayıcı düzenlemelere uygun bir şekilde R290 gazıyla çalışmaktadır.

Verimlilik artışı

Malzemeler pişirme yüzeyinin hemen altında olan doğru sıcaklıkta tutulur, böylece buzdolabına gidip gelme ihtiyacı ortadan kalkar. Bu sayede servis sırasında zamandan tasarruf sağlanır ve verimlilik artar.

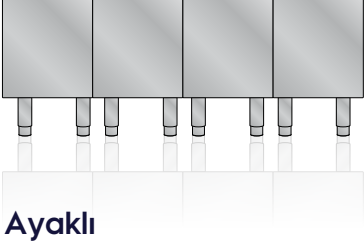
Esnek konfigürasyon

Menü ihtiyaçlarına göre, taban, dondurucu veya soğutucu olarak ayarlanabilir (-22°C ile +8°C arası). Esnek hareket kabiliyeti için tekerleklere de monte edilebilir.

*Herhangi bir soğuk alt dolaba uyum sağlayabilen modüler konsept, üstten pişirme fonksiyonuyla birleşerek üstün ergonomi ve önemli ölçüde zaman tasarrufu sağlar.

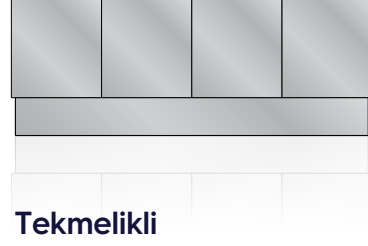


Sağlam bir temel üzerinde yükselen mutfak



Ayaklı

Standart çözüm, yüksekliği ayarlanabilen cihazların sabit biçimde montajına ihtiyaç duyulduğunda idealdir. Kendinden standlı tüm cihazlar ve cihaz altı dolaplar standart olarak ayaklıdır.



Tekmelikli

Cihaz ile zemin arasındaki boşluğu kapatmak için ayakları örter. Ayakların üzerine monte edilen kendinden standlı cihazlarda ve standlı dolaplarda uygulanabilir.



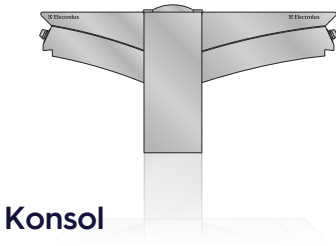
Tekerlekler üzerinde

Yenisıyla değiştirilebilen ayaklarla cihazların kolayca hareket ettirilmesini sağlayan esnek bir çözüm sunar. Tüm kendinden standlı cihazlara ve cihaz altı dolaplara monte edilebilir. Tekerlek sayısını azaltmak için destek çubukları kullanılabilir.



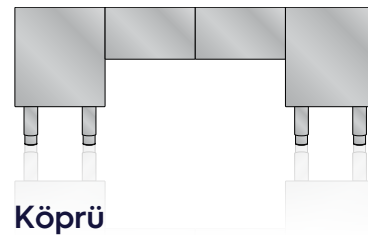
Beton kaide üzerinde

Beton kaide üzerine monte edilebilen kapalı bir çözüm sunar - çeşitli opsiyonlar mevcuttur. Tüm kendinden standlı üniteler için uygundur.



Konsol

Destekleyici bir çerçeve kullanılarak estetik ve hijyenik bir çözüm sağlar. Tek taraflı veya sırt sırta montajlarda kullanılabilir. Çoğu ünite için uygundur.

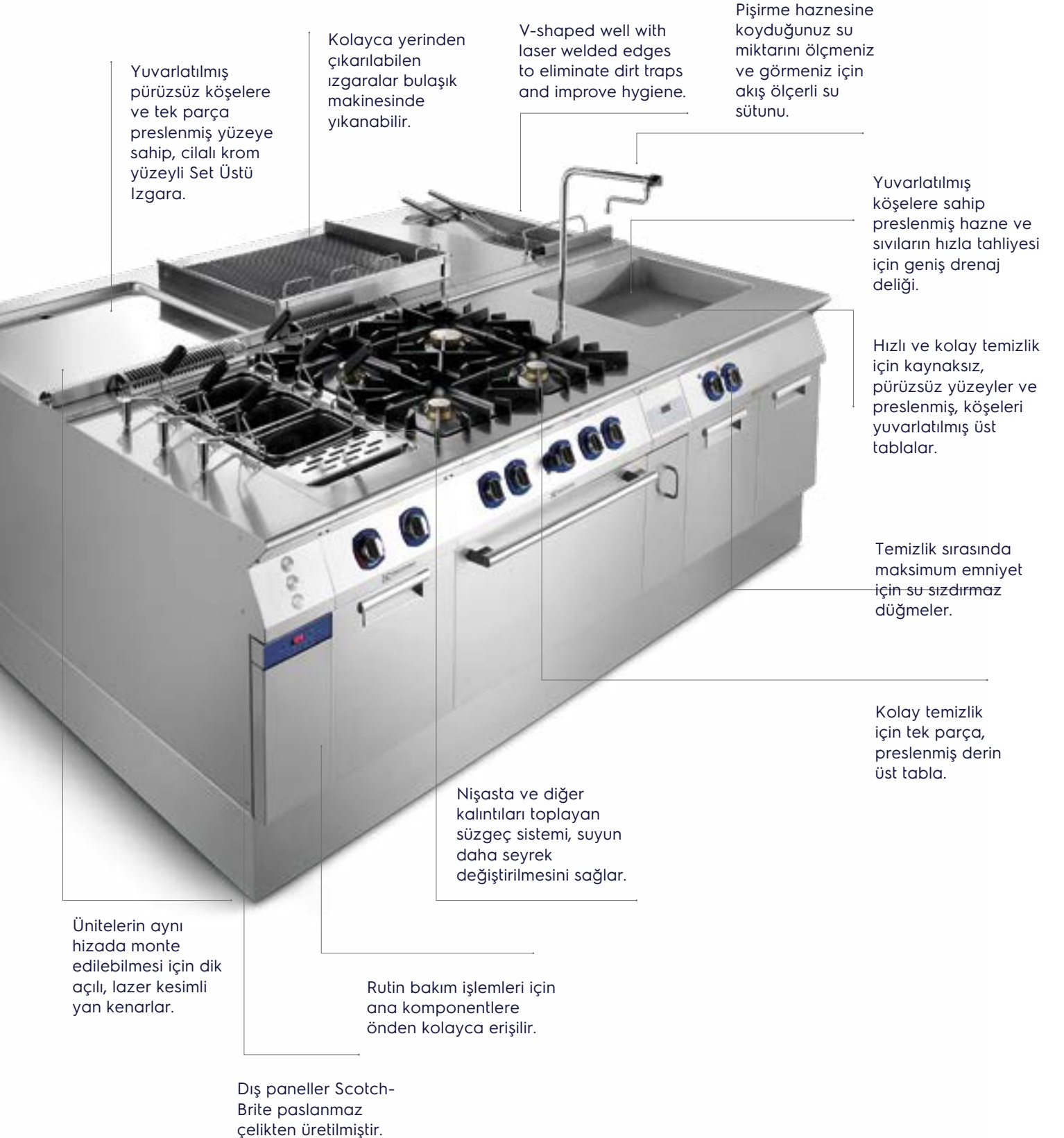


Köprü

İki adet kendinden standlı ünite arasında birkaç set üstü cihazın asılı şekilde monte edilmesini sağlayan hijyenik bir çözümdür. Üst üniteler, 1600 mm uzunluğa kadar iki bağımsız ünite arasında kurulmalıdır.* Bağımsız üniteler 2000 mm uzunluğa kadar monte edilebilir.*

Daha detaylı bilgi için, lütfen yerel Electrolux Professional temsilcinizle iletişime geçin veya 700XP ve 900XP Aksesuarları broşürünü inceleyin.

En zor noktalar bile kolayca temizlenir



Onaylar & Sertifikalar

En katı standartlarla tam uyumlu bir şekilde titizlikle test edilmiş ve onaylanmıştır.

Sistemler



Güvenlik



Yerel Sertifikasyonlar*



Sadece ızgaralar için

* Özel modeller için. Daha fazla ayrıntı için yerel Electrolux Professional satış temsilcinize danışın.



Essentia Teamed to serve you. Anytime, anywhere

Essentia is **the heart of superior Customer Care**: a dedicated service that ensures your competitive advantage. Essentia provides you with the support you need and takes care of your processes with a **reliable service network**, a range of tailor-made exclusive services and innovative technology.

You can count on more than **2,200 authorized service partners**, **10,000 service engineers** in more than **149 countries**, and over **170,000 managed spare parts**.

Service network, always available

We stand ready and committed to support you with a **unique service network** that makes **your work-life easier**.

Keep your equipment performing

Undertaking correct maintenance in **accordance with Electrolux Professional Manuals** and recommendations is essential to avoid unexpected issues. **Electrolux Professional Customer Care** offers a number of **tailor-made service packages**. For more information contact your preferred Electrolux Professional **Authorized Service Partner**.

You can rely on the quick dispatch of original Accessories & Consumables, rigorously tested by Electrolux Professional experts to ensure **durability and the performance of your equipment**, together with **user safety**.



**Innovation starts
here, and it
doesn't stop.**

**The full potential of the
e-XP range provides
flexible, future-ready
professional kitchens
for every challenge.**

**Are you ready
for Everyday
Excellence?**





Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for
Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier,
more profitable – and truly sustainable every day.

Follow us on



www.electroluxprofessional.com

Excellence with the environment in mind

- ▶ The majority of Electrolux Professional Group factories are third-party certified according to ISO (International Organization for Standardization) standards ISO 9001 and ISO 14001, with some sites also certified ISO 50001 and ISO 45001.*
- ▶ We are focused on developing innovative and sustainable solutions designed for low water, energy and detergent consumptions and reduced emissions.
- ▶ Our products are tailored to human comfort based on ergonomic principles and according to the user's natural workflow, achieving maximum efficiency with minimum effort. We also perform third-party ergonomic certifications on certain products (ERGOCERT).
- ▶ The selection of materials and technologies for our products complies with REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) and RoHS directives (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) for the protection of human health and the environment.



*for more details, refer to annual Sustainability Report at: electroluxprofessionalgroup.com