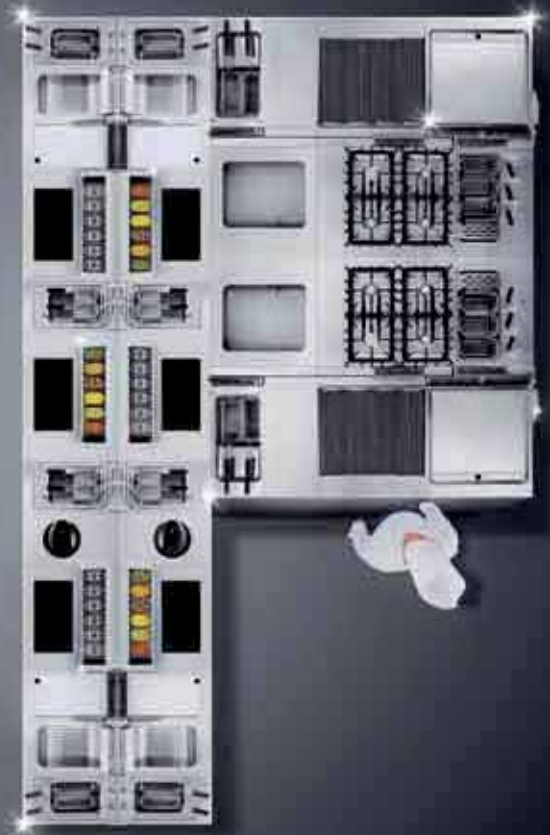
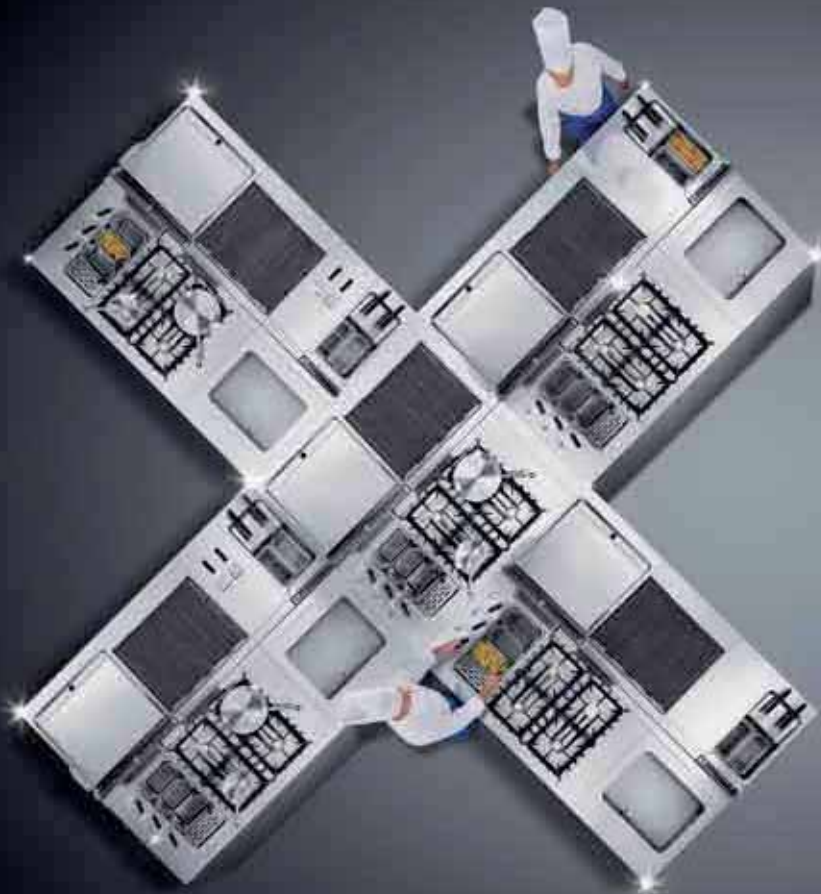




Thinking of you
Electrolux

900XP & 700XP



Professional
rdinary
Performance
eriences
eXemplary
Power
eXemplary
Productivity
Performance
eXcellent
Profitability
eXcellent
Productivity
trust the eXPerience
eXemplary
Power
Professi
eXperienced
eXtraordinary
eXperie

XP - Maakt het verschil

eXPertise

eXtreem
in Prestaties

- Traditie
- Inspiratie
- Evolutie

- Bakplaat^{HP}
- PowerGrill^{HP}
- Inductieplaat^{HP}
- Gasbranders^{HP} Flower Flame
- Automatische Friteuse^{HP}



eXtra simPel

- Reiniging
- IcyHot
- Automatische Pastakoker
- Duomat Braadpan
- Gas Convectionoven

eXcellent Profijt

- PowerGrill^{HP}
- Inductiekoken
- Flower Flame
- Pastakokers
- Chroom Bakplaat
- Friteuses

eXclusieve Persoonlijkheid

- Compleet assortiment
- Opstellingen
- Uitgebreide service





XP... voor eXPertise

Trust the eXPerience

XP, van Electrolux Professional: de nieuwe modulaire kooklijn, voortbouwend op de expertise en passie van vijf generatie chefkoks.



Axel Wenner-Gren, grondlegger van Electrolux

Met meer dan 200 modellen in zowel gas als elektrische uitvoeringen bieden de 700XP en 900XP kooklijnen voor elk type professionele keuken de meest flexibele en ruime keuze aan indelingsmogelijkheden. De dieptes zijn respectievelijk 730 mm en 930 mm.

Als unicum heeft de XP-lijn ook de IcyHot: een powergrill of bakplaat, gecombineerd met de nieuwe koel-vries onderbouw. De ideale oplossing waarbij u alle benodigde ingrediënten bij de hand hebt om er direct grote hoeveelheden mee te bereiden.

Achtergrond, expertise, inspiratie

Bij elk restaurant dat ik bezoek, hanteer ik twee basisprincipes: allereerst wil ik de chef ontmoeten, en daarna zijn keuken bezoeken. Daar ga ik op zoek naar 'expertise': ik zou nooit aan tafel gaan zonder de overtuiging dat elk gerecht voortvloeit uit een succesvolle carrière, passie voor iemands beroep en deugdelijkheid – waarden met een geschiedenis. Maar ik zoek ook naar innovatie, naar oplossingen die logica weerspiegelen en processen in lijn met de moderne tijd. Kortom: doeltreffende en flexibele apparatuur, in staat tot grote prestaties.

Ik zag mijn eerste Electrolux keuken toen ik nog een kind was, in een klein restaurant aan de overkant van onze straat: daar stond een grote, zwarte gietijzeren kookplaat en deuren van wit email met een zilveren logo. Die keuken was verbonden met een grootse toekomst, met het verhaal van een man die zijn droom waarmaakte en sprak over innovatie als "een combinatie van enthousiasme, trouw, durf en geloof, geïnspireerd door een vast vertrouwen in onze organisatie en producten en de overtuiging van ons succes en onze toekomst. Die man was Axel Wenner-Gren, grondlegger van Electrolux in 1908.

Evolutie volgt altijd een speciaal receptuur. Een lange weg, vol passie en een diep bewustzijn van de 'regels der kunst', zonder welke er geen innovatie plaats vindt, maar slechts improvisatie. Dat is wat je noemt expertise: de bereidheid het verleden centraal te stellen bij het bouwen aan de toekomst. Het inspireert het moderne Electrolux bij het ontwikkelen van foodservice oplossingen voor professionals: het ontwerpen van solide keukenapparatuur, die een leven lang mee kunnen en waarmee we al ruim honderd jaar voldoen aan de eisen van vijf generaties cheffokoks. Met hoge prestaties, groot gebruiksgemak én vooruitstrevende groene oplossingen.

Toekomst, evolutie, innovatie

XP, de nieuwe modulaire kooklijn van Electrolux, komt voort uit deze expertise, als bron van inspiratie en vertrouwen in een lange traditie van 'creator of professional kitchens'.

Als ik ernaar kijk, realiseer ik me dat ook voor mij de jaren tellen – ik zeg maar niet hoeveel – en dat de tijden zijn veranderd sinds ik een kind was en stiekem een blik wierp op die oude geëmailleerde kachel in het midden van de keuken, omgeven door honderden pannen en kookgerei, waar de oplaaiende vlammen favoriet waren bij de chefs. Uit de kenmerken, afmetingen en functies van de XP spreekt direct zijn hoofddoel: het integreren van de eisen van de moderne keuken met de kooktrends en type gerechten van vandaag en morgen - zoals duurzaamheid, wereldgerechten, gezondheid en welzijn. En daarbij dan ook inspelen op de steeds gevarieerdere wensen wat betreft de indeling en veelzijdigheid van apparatuur die zowel qua duurzaamheid als capaciteit topprestaties moet leveren. Of het nu gaat om eetcafé's en Quick Service Restaurants, op zoek naar optimale prestaties binnen een beperkte ruimte, of grote productiekeukens, we verliezen nooit de wensen van de cheffokoks en hun keukenbrigade uit het oog, op zoek naar gemak en doelmatigheid.

"Trust the experience" - wees verzekerd van de ervaring van Electrolux en vertrouw op XP, de nieuwe modulaire kooklijn, voortbordurend op de expertise en passie van vijf generatie cheffokoks.

Ik vergat u bijna te vertellen wie ik ben...

Mijn naam is Alan Evans, geboren in Stoke-on-Trent (Staffordshire, Engeland) in 1958, en sinds 2005 Electrolux Executive Chef.

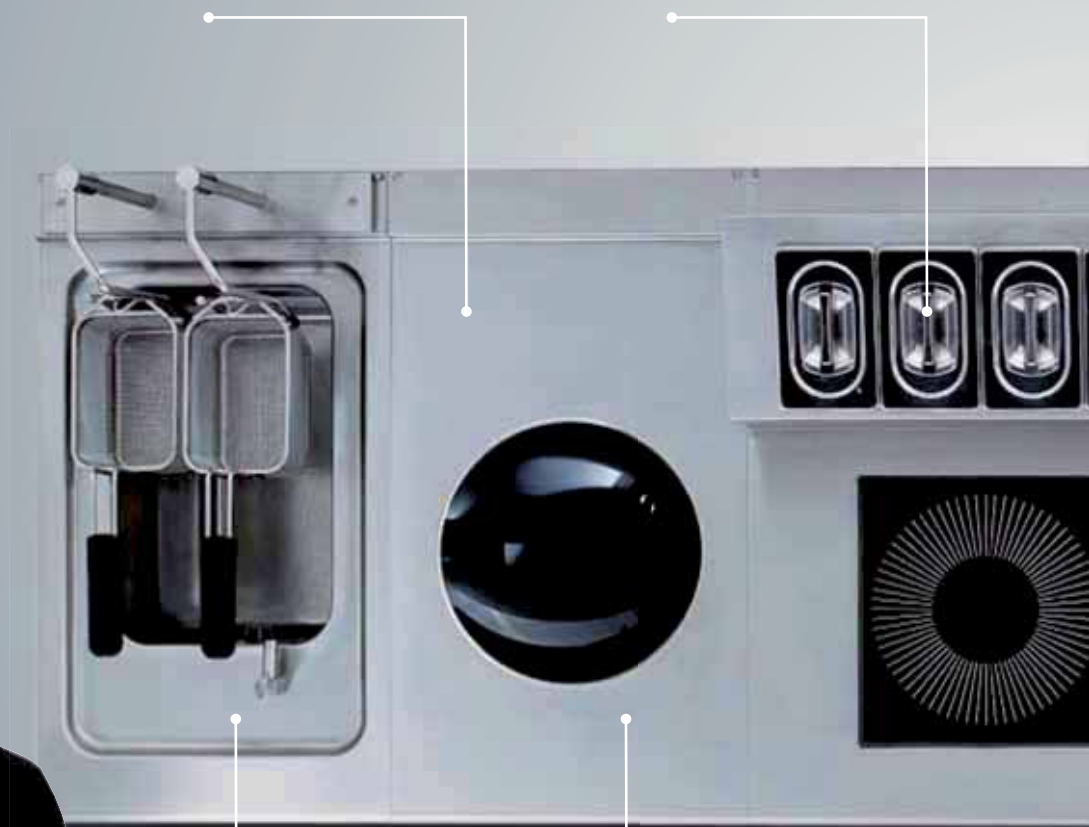




Hebt u een Quick Service Restaurant?

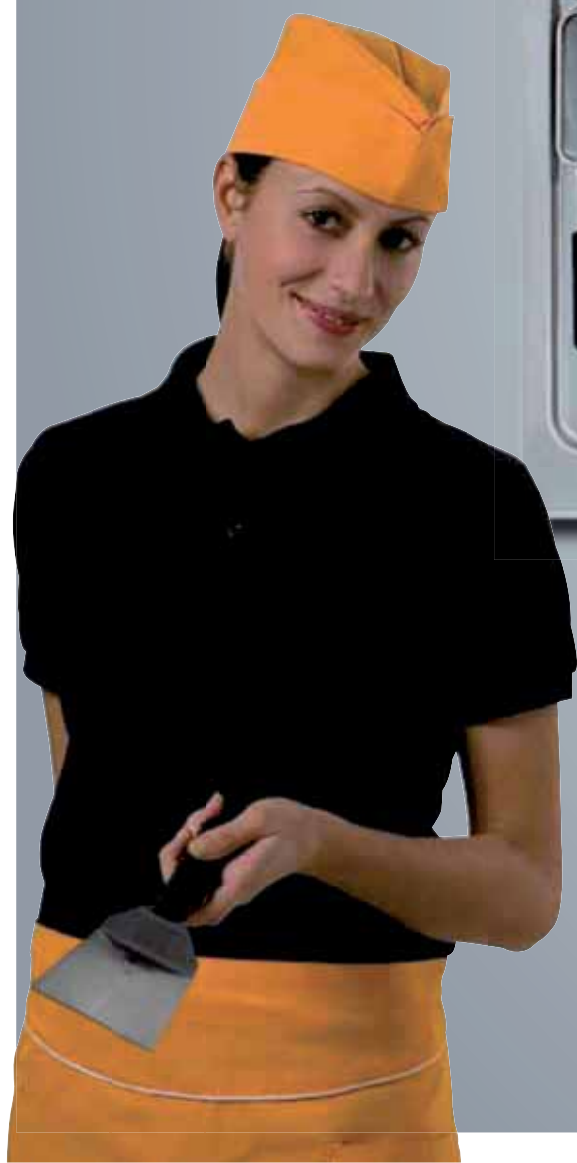
Hoogvermogen 5 kW
Inductiewok: maximale snelheid, minimaal verbruik

Inductie kookplaat
"Spicy": alles bij de hand om uw gerechten op smaak te brengen!



Automatische
Pastakoker:
topkwaliteit voor
herhaalde bereiding
van verschillende
gerechten tegelijk

Gladde oppervlakken
en afgerond werkblad
voor snel en simpel
schoonmaken

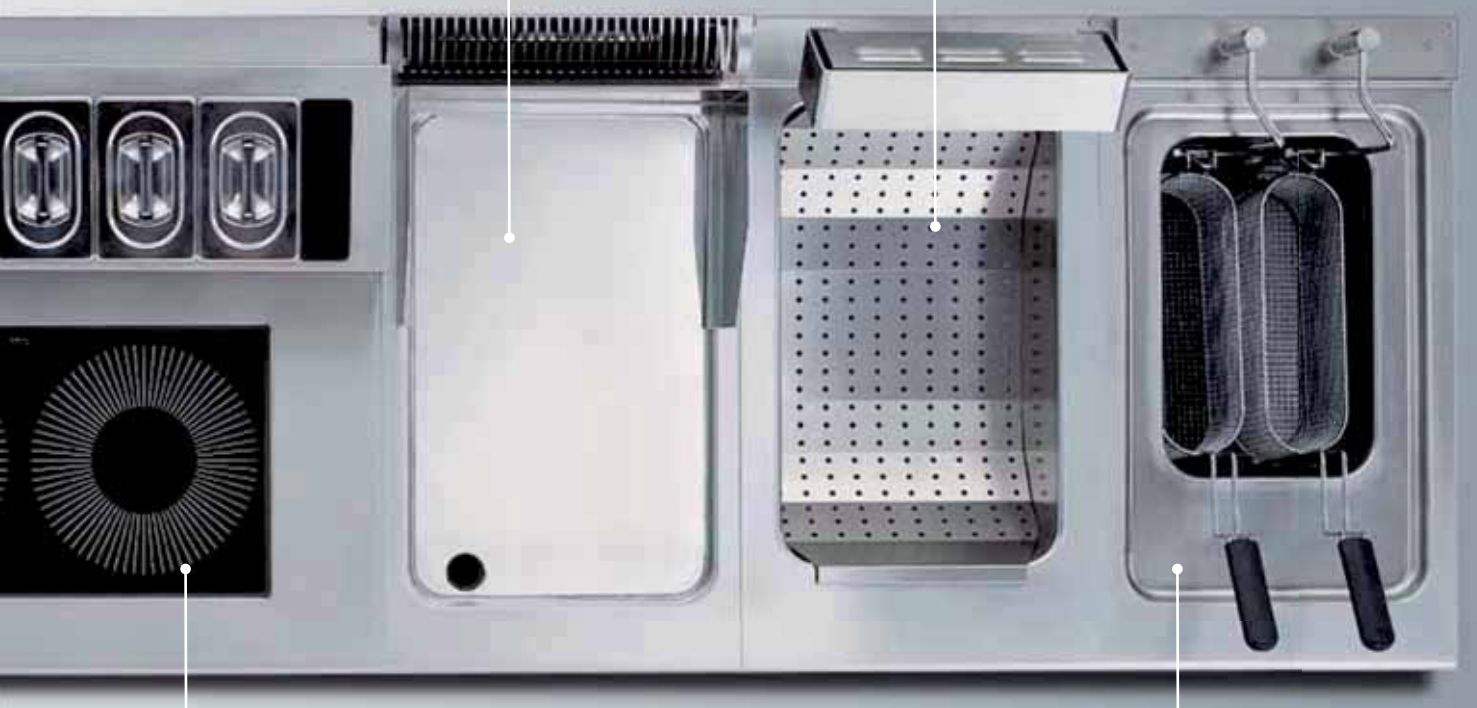


Dan is XP precies wat u nodig hebt.

Chroom Bakplaat: bereid verschillende producten, razend snel en zonder smaakoverdracht

Frites bewaarbak: de perfecte plek om uw gefrituurde gerechten op de juiste temperatuur te bewaren

- Uitgebreide keuze aan opstellingsmogelijkheden, maatwerk voor úw keuken

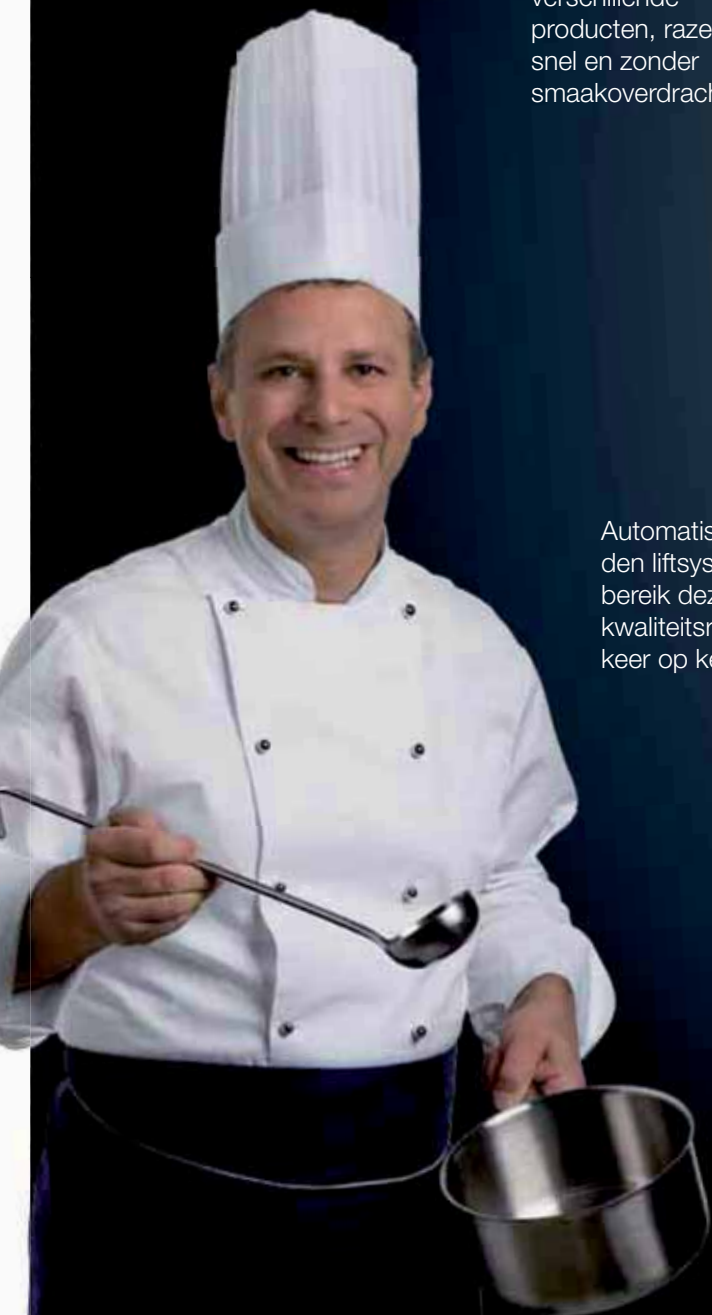


Hoogvermogen 5kW
Inductie kookplaat in
lengterichting, ideaal voor
front cooking

Programmeerbare
Friteuse: unieke,
compacte oplossing
waarborgt keer op keer
snelheid en kwaliteit



Hebt u een Bedieningsrestaurant?



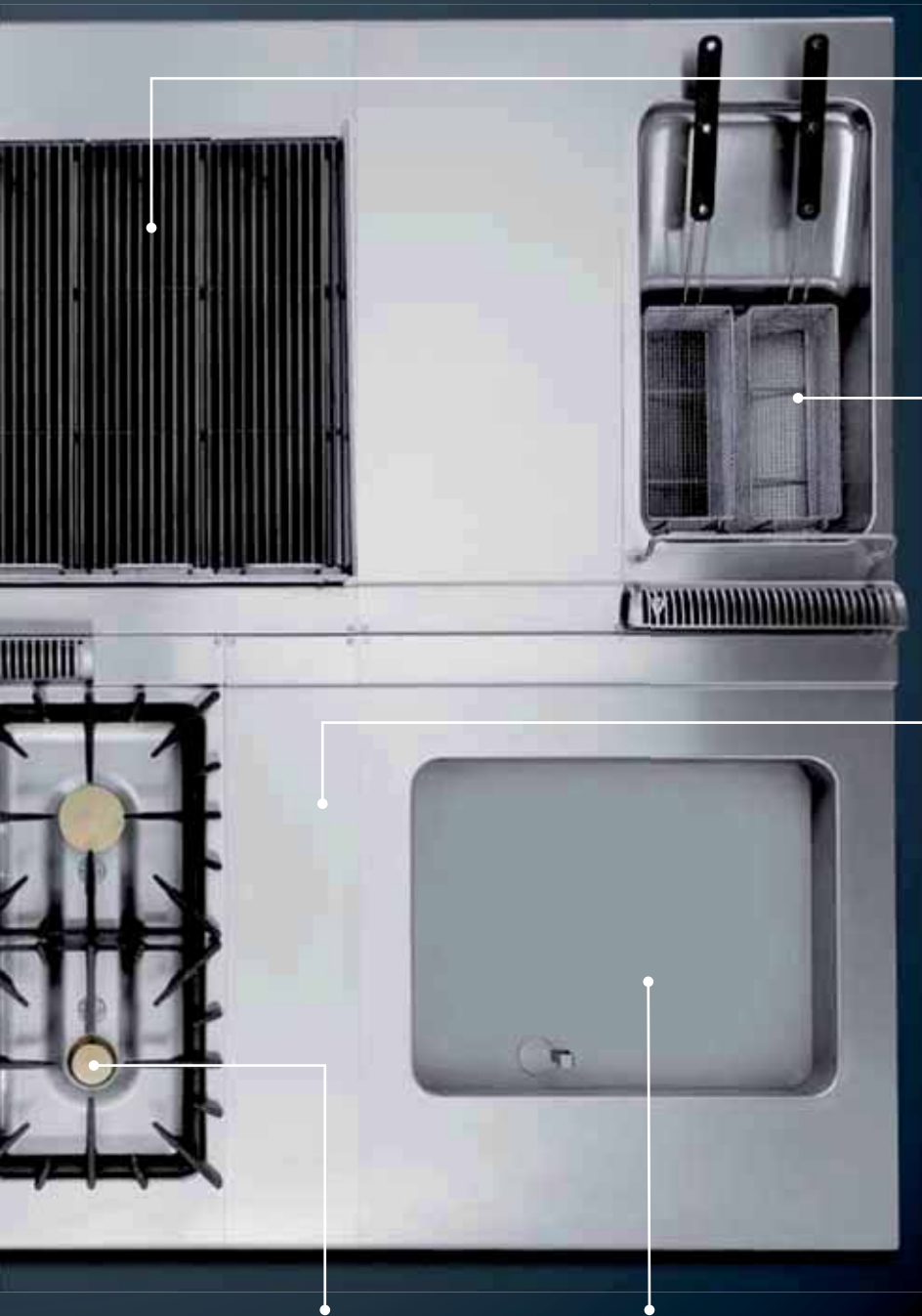
Chroom
Bakplaat: bereid
verschillende
producten, razend
snel en zonder
smaakoverdracht

Automatisch Man-
den liftsysteem:
bereik dezelfde
kwaliteitsresultaten,
keer op keer



Pastakoker: de eerste
gas pastakoker met
volledig traploze regulering
– voorkomt onnodige
energieverspilling

Dan is XP precies wat u nodig hebt.



PowerGrill^{HP}: nieuw verwarmingssysteem met straling: vermijd het risico van 'verkoold' voedsel

Gas of elektrische Friteuses met bak in V-vorm: uw olie gaat langer mee

Naadloze, gladde oppervlakken en afgeronde werkbladen voor snel en simpel schoonmaken

- Gas Convectionoven: een innovatie van Electrolux: het vermogen en de flexibiliteit die u altijd al wilde

"Flower Flame" branders: uniek hoogrendement systeem – de vlam past zich aan elke pandiameter aan en verwarmt alleen de bodem

Multicooker: voor maximale flexibiliteit – te gebruiken als bakplaat, braadpan, kookketel of bain-marie

- Uitgebreide keuze aan opstellingsmogelijkheden, maatwerk voor úw keuken



Hebt u een Productiekeuken?

Hoogvermogen
5kW Inductieplaat:
maximale snelheid,
minimaal verbruik

Naadloze, gladde
oppervlakken en
afgeronde werkbladen
voor snel en simpel
schoonmaken



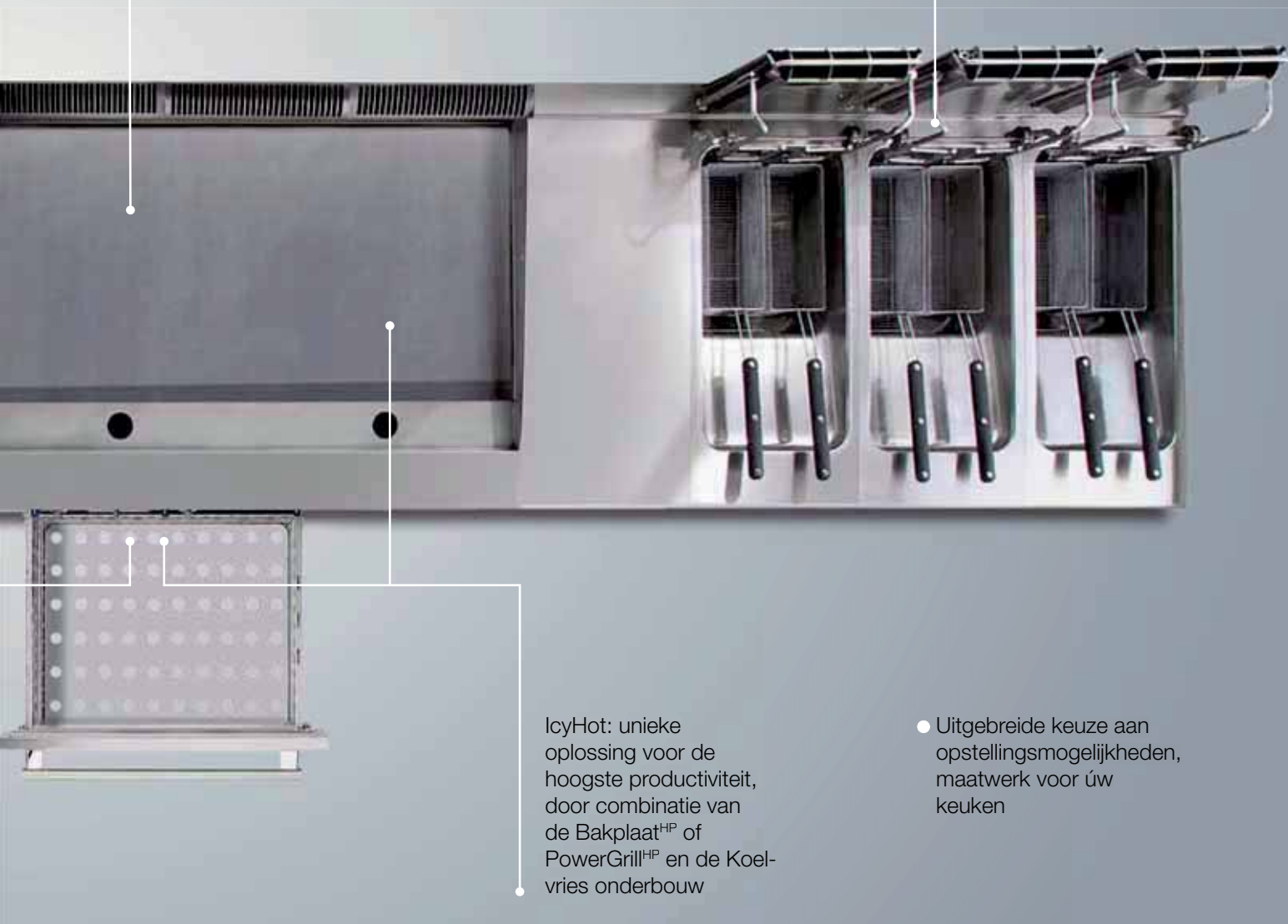
Duomat
braadpan:
een unieke
oplossing voor
natte of droge
bulkbereidingen

Koel-vries
onderbouw: unieke
Electrolux oplossing,
met volledige
temperatuur controle
van vriezen (-20°C)
tot koelen (+10°C)

Dan is XP precies wat u nodig hebt.

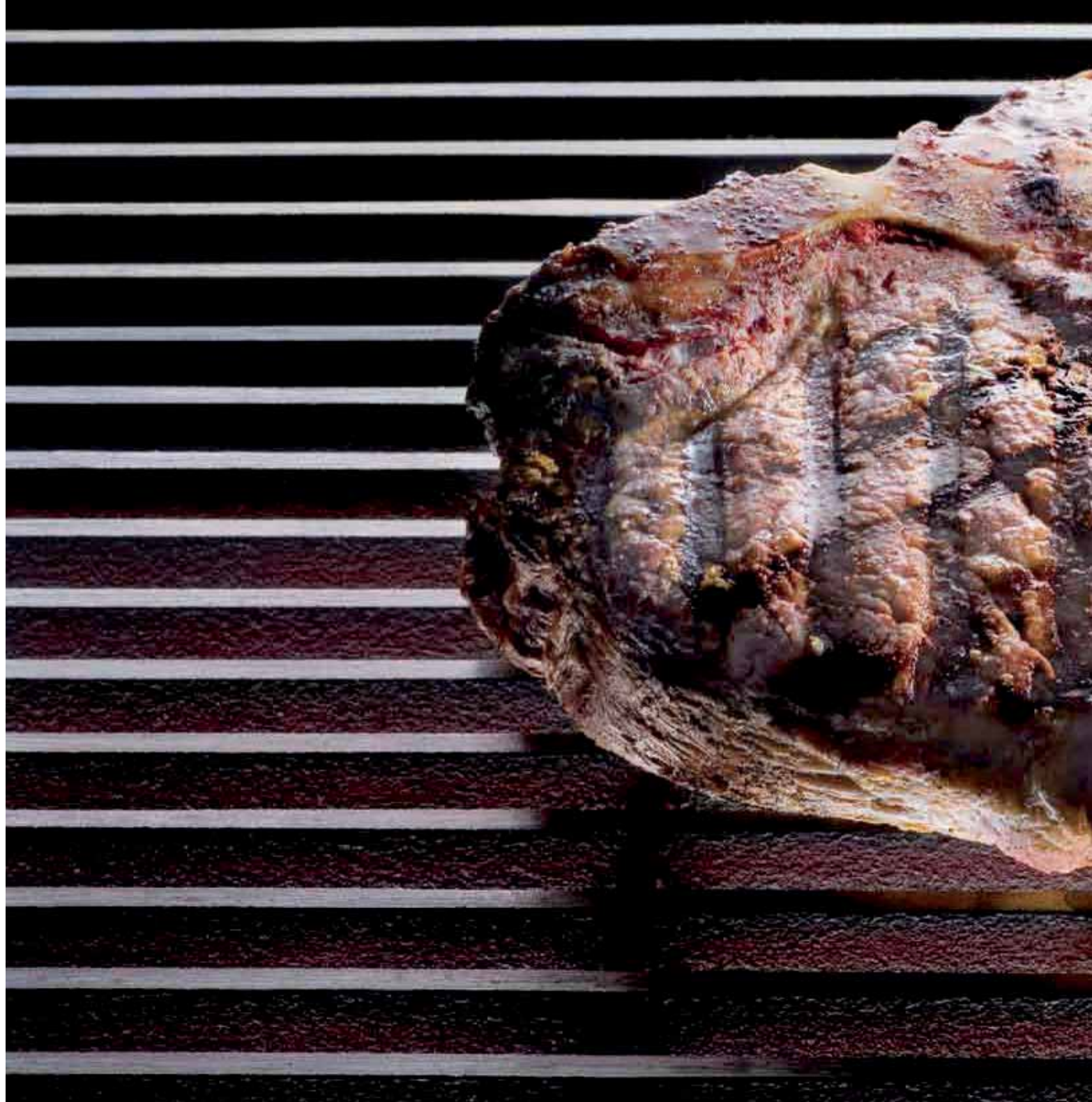
Nieuwe Bakplaat^{HP}
1200 mm: extra groot oppervlak ter bereiding van ongelimiteerde hoeveelheden van uw favoriete gerechten

Friteuses^{HP}: complete oplossing voor frituren én een lange gebruiksduur van uw olie



IcyHot: unieke oplossing voor de hoogste productiviteit, door combinatie van de Bakplaat^{HP} of PowerGrill^{HP} en de Koelvries onderbouw

- Uitgebreide keuze aan opstellingsmogelijkheden, maatwerk voor úw keuken





XP... voor eXtreme Prestaties

Bakplaat^{HP}



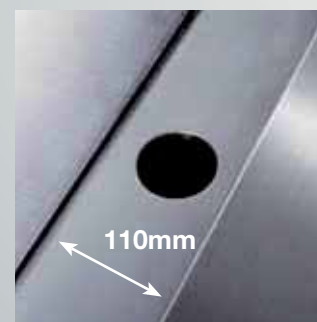
Extra groot bereidingsoppervlak – bereid uw favoriete gerechten in ongelimiteerde hoeveelheden.



- ▶ Een robuuste 20 mm dikke bakplaat van uitgegeloeid staal dat de warmte beter vasthoudt. Het wordt gekenmerkt door een hoge thermische traagheid waardoor de temperatuur van het oppervlak niet abrupt terugloopt zodra het voedsel erop wordt neergelegd, of wordt verwijderd. Er hoeft dus niet te worden gewacht, wat vooral efficiënt is in keukens die grote hoeveelheden in korte tijd dienen te bereiden
- ▶ Gelijmatige verwarming over het gehele oppervlak, zonder koude zones. Dus gegarandeerd maximale resultaten waar het voedsel ook ligt. Gevolg is ook dat het vocht dat uit het voedsel treedt, gelijkmatig verdampt wat inbrandvlekken voorkomt en zo de beste kwaliteit garandeert
- ▶ Het grote bereidingsoppervlak van 600x1200 mm van uitgegeloeid staal stelt u in staat om in slechts enkele minuten meer dan 50 hamburgers tegelijk te bakken
- ▶ Een vetopvanggoot over de hele lengte, 110 mm breed met een flinke afvoeropening van 60 mm diameter
- ▶ Vetopvangbakken met een grote capaciteit (3 liter)



Vetopvangbak



Afvoergoot met afvoer opening



Groot bereidingsoppervlak

Chroom Bakplaat



De beste kwaliteit met elk recept. Bak tegelijkertijd vlees, vis en groenten



Geen risico op smaakoverdracht

- ▶ Het chroom oppervlak geeft contactwarmte, wat resulteert in minder warmtestraling en een prettiger werk omgeving. Alle energie blijft geconcentreerd in het oppervlak zodat de gewenste temperatuur sneller bereikt wordt
- ▶ Het chroom oppervlak voorkomt smaakoverdracht als u overgaat van het ene op het andere type product; u kunt vlees en vis tegelijkertijd bereiden en de hoge kwaliteit blijven bieden waar uw gasten voor komen
- ▶ Gemakkelijk schoonmaken, dankzij een uit één deel geperst bovenblad en de ingelaste bakplaat met afgeronde hoeken en een afneembaar spatscherm aan drie zijden



Naadloos bovenblad en bakplaat, met ruime afvoer opening

- ▶ Modellen met thermostatische controle kennen een precieze temperatuurregeling. Bijkomend voordeel daarvan is een lagere warmtestraling omdat de temperatuur nauwelijks meer "doorschiet", wat leidt tot een gezonder en prettiger werkklimaat
- ▶ Een schuine bakplaat laat de olie en vetten wegglopen van het voedsel, terwijl een vlakke bakplaat ideaal is voor bakken in een dunne laag olie of vet
- ▶ Kies uit een gladde of een gecombineerd gladde-geribde bakplaat al naar gelang uw behoeften

PowerGrill^{HP}



Hoogvermogen gas PowerGrill – gebruik minder vermogen, bespaar energie en wees verzekerd van hoge productiviteit.



Groot grillvlak met afneembare roosters

- ▶ Promoot gezonder koken – zonder risico op ‘verkoold’ eten, dankzij dit innovatieve systeem met stralingshitte
- ▶ Pas “**Energy Control**” toe voor een nauwkeurige regeling van het vermogen; het vermogen kan tot een minimum beperkt worden bij stille momenten, terwijl het maximale vermogen dankzij de snelle opwarmtijd snel bereikt wordt, voor meer efficiëntie en energiebesparing
- ▶ Piezo ontsteking voor simpel starten
- ▶ Verwarm alleen het gedeelte dat nodig is, dankzij de onafhankelijke bediening; elk deel van 400 mm heeft één hoog efficiënte brander
- ▶ Groot grilloppervlak met gemakkelijk te verwijderen roosters van 185,5 mm breed
- ▶ Grillroosters met een laag poreus oppervlak voor een simpelere schoonmaak

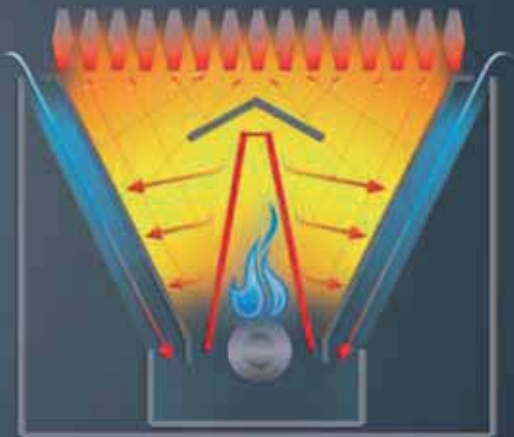


Stralingswarmtesysteem

► Uiterst efficiënte stralingsverwarming

De vlam verhit het stralingsschild tot een temperatuur boven de 700°C. De hitte wordt dan uitgestraald in de richting van de warmte reflectorplaten en via deze naar het grillrooster. Dit garandeert overal een gelijkmatige temperatuur en buitengewone grillresultaten over het gehele oppervlak

Patent aangevraagd



► Uitneembare reflectorplaten voor eenvoudige bereikbaarheid van de branders

► Het grilloppervlak bereikt een extreem hoge temperatuur van circa 320-350°C, waardoor het product snel dichtschroeit en de sappen behouden blijven voor een heerlijk mals resultaat

► De stralingsschilden van roestvrijstaal AISI 441 zijn bestand tegen hoge temperaturen, wat vervorming vermijdt



Uitneembare vetopvanglade

► Grote uitneembare vetopvangladen over de gehele diepte van de grill (1 per brander); ook te vullen met water voor gemakkelijker schoonmaken of extra bevochtiging tijdens de bereiding

Inductieplaat^{HP}



Snel en zuinig! De ideale oplossing voor à la minute service met een laag energieverbruik



- ▶ Perfecte controle geheel naar uw bereidingswensen, dankzij de vermogensregeling die u in staat stelt delicate gerechten op laag vermogen te bereiden en snelle uitgifte te realiseren op vol vermogen
 - ▶ Krachtige 5 kW inductie zones met een korte opwarmtijd, ideaal voor à la minute service
 - ▶ Forse energiebesparing (ruim 50% lager energie verbruik ten opzichte van een gasfornuis) dankzij het systeem van panherkenning dat de inductiezone alleen activeert wanneer er een pan op de kookzone is geplaatst
 - ▶ Verbeterde werkomgeving omdat de energie volledig wordt geconcentreerd op de bodem van de pan, daardoor wordt de bereidingstemperatuur sneller bereikt en is er minder warmtestraling
 - ▶ Omdat de gewenste temperatuur sneller wordt bereikt, kunnen er meer bereidingen plaats vinden; uiterst praktisch voor keukens waar in korte tijd veel gerechten moeten worden doorgegeven
- ▶ Veilig om mee te werken en schoon te maken omdat het glaskeramische oppervlak alleen opwarmt als gevolg van direct contact met de inductiepannen



Inductie kookplaat van keramisch glas

Inductieplaat^{HP} “Spicy”



Alles wat u nodig hebt om uw gerechten te kruiden is binnen handbereik.



Front Inductie kookplaat

- ▶ Een inductie kookplaat op het front met twee zones van 5 kW elk en daarachter een ingrediëntenrek voor 6 stuks 1/9 gastronorm bakken. Perfect voor front cooking en het maken van sauzen. De houder voor de gastronorm bakken is voorzien van een afvoer met overloop, geschikt om te vullen met ijsblokjes voor het koud houden van de ingrediënten

Inductiewok^{HP}



Leef uw creativiteit eindeloos uit! Fantastisch voor groenten, sauzen en oosterse gerechten.



5 kW inductiewok

- ▶ Een robuuste glaskeramische kom, speciaal ontworpen voor inductie wokpannen
- ▶ Een krachtige 5 kW inductiezone voor supersnel koken met optimale restulaten



Robuuste kom van keramisch glas

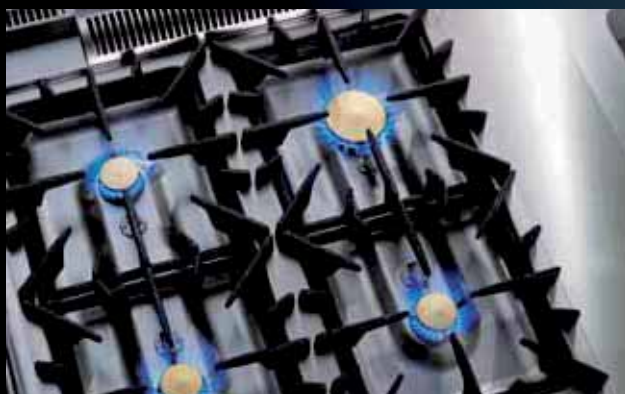
Gasfornuis^{HP}



Vermogen en rendement in één! Kook, bak en braad met de meest zuinige branders die momenteel beschikbaar zijn.



Unieke Flower Flame branders

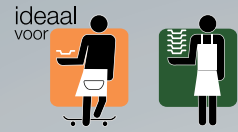


Uit één stuk geperst bovenblad met gietijzeren pandragers.
Hier getoond met 3x 6 kW en 1x 10 kW branders

- ▶ Bereik de maximale productiviteit met het ^{HP} model, met branders van elk 10kW vermogen
- ▶ Unieke Flower Flame branders staan garant voor flexibiliteit én toprendement. Eén brander voldoet aan al uw behoeften, omdat deze als enige de vorm van de vlam zowel vertikaal als horizontaal aanpast aan de afmeting van de pan, voor perfecte kookresultaten. De vlam past zich aan de diameter van de bodem aan, voor een optimale verhitting van de gehele bodem. U werkt sneller en ervaart minder warmteafgifte aan de omgeving
- ▶ Een uit één stuk geperst bovenblad en lekblad voor een eenvoudige reiniging
- ▶ Onder de branders is het blad verhoogd als bescherming bij morsen
- ▶ Robuuste gietijzeren pandragers met extra lange vingers zodat zelfs de kleinste pan veilig staat zonder risico van omkiepen



Automatische Friteuse^{HP}



Bied uw klanten gezonde snacks van topkwaliteit, zonder te wachten.



- ▶ **900XP** - Met een V-vormige bak van 23 liter en uitwendig geplaatste gas of elektrische verwarmingselementen is deze friteuse krachtig, zuinig en brengt de olie snel op temperatuur. Uw garantie voor:
 - meer productiecapaciteit, voor veeleisende chefkoks
 - betere hygiëne; de precieze laser-lastechniek voorkomt naden met vuilophoping
 - langer gebruik van de olie (circa 30%) dankzij de gelijkmatige verwarming van de hele bak
 - de afgeronde hoeken zorgen voor makkelijker en veiliger schoonmaken, er is geen direct contact met de verwarmingselementen mogelijk
- ▶ Het indirecte verwarmingssysteem is optimaal omdat het alle olie gelijkmatig verhit, uw waarborg voor een continu uitstekend frituurresultaat, van buiten goudkleurig krokant en van binnen zacht en mals (en niet gekookt)
- ▶ Automatisch manden liftstelsel, programmeerbaar met 5 verschillende programma's, met 5 temperaturen en 2 lifttijden
- ▶ Geïntegreerd oliefiltersysteem, verlengt de gebruiksduur van de olie; de ingebouwde pomp maakt hervullen van de bak snel en gemakkelijk



Automatisch manden liftstelsel

- ▶ Het snelle temperatuurherstel waarborgt een hoge productiviteit; u gaat met een gerust hart drukke tijden tegemoet
- ▶ **700XP** - Met een V-vormige bak van 15 liter en uitwendig geplaatste elektrische verwarmingselementen
- ▶ Automatisch manden liftstelsel met 2 onafhankelijk te bedienen liften
- ▶ Programmeerbare bediening met 5 verschillende programma's met 5 temperaturen en 2 lifttijden







XP ... voor eXtra simPel

Zelfs de meest lastige plekken zijn eenvoudig schoon te maken.

Eenvoudig te verwijderen roosters, afwasmachine bestendig

Chroom bakplaat met uit één stuk geperst bovenblad met gladde afgeronde hoeken

Door de haakse, lasergesneden zijranden sluiten de units naadloos aan elkaar

Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking

De belangrijkste onderdelen zijn via de voorzijde gemakkelijk te bereiken voor routinematig onderhoud



V-vormige bak waarbij de lasergelaste verbindingen vuilophopingen voorkomen en de hygiëne verbeteren

Diepgetrokken multicooker pan met ronde hoeken en grote afvoeropening voor het snel aftappen van vloeistoffen

Naadloze, gladde oppervlakken en afgeronde werkbladen voor snel en simpel schoonmaken

Waterdichte randen voor maximale veiligheid tijdens het schoonmaken

Uit één stuk geperst bovenblad voor meer reinigingsgemak

Overloopsysteem helpt bij het verwijderen van zetmeel en andere verontreinigingen zodat er minder vaak water verversst hoeft te worden

- Het is niet nodig om met schoonmaken te wachten tot het apparaat is afgekoeld, gebruik "**Rapid Grease**", een reinigingsmiddel dat specifiek voor gebruik op hoge temperaturen bij bakplaten en braadpannen ontwikkeld is. Voor bestelling raadpleeg uw Electrolux service partner (bestel nummer OS1195).



Complete controle hebt u zó in de vingers

Met vol vermogen bereiden op de nieuwe koel-vries onderbouw.
Uniek in de markt.



- ▶ Maximaal vermogen met de PowerGrill^{HP} of de Bakplaat^{HP} rechtstreeks op de innovatieve koel-vries onderbouw
- ▶ Vergroot uw productie en optimaliseer uw werkwijze door geen tijd meer te verspillen aan het ophalen van ingrediënten uit uw koel- of vrieskast
- ▶ Stel gewoon uw menu samen en stel de onderbouw in als koelkast of als vrieskast al naar gelang uw gerechten



PowerGrill^{HP} 1200 mm op Koel-vries onderbouw van 1200 mm



PowerGrill^{HP} 800 mm op Koel-vries onderbouw van 1200 mm



Vermogen, productiviteit en flexibiliteit in één.



2 laden voor 2/1GN

- ▶ Stel de temperatuur eenvoudig in tussen -22°C en $+8^{\circ}\text{C}$
- ▶ Bevat 2 laden voor 2/1GN van 150 mm diep
- ▶ De meeste topunits van de 900XP lijn kunnen geplaatst worden op deze 1200 mm onderbouw
- ▶ Kan ook voorzien worden van wielen, voor nog meer flexibiliteit



Bakplaat^{HP} 1200 mm op de Koel-vries onderbouw van 1200 mm

Automatische Pastakoker^{HP}



Bijzonder veelzijdig, niet alleen voor pasta! Kook ook groenten, aardappels, rijst, granen, vlees en meer.



- ▶ Tot grote prestaties in staat dankzij het krachtige infrarood verwarmingssysteem onder de 20 liter bak
- ▶ Thermostatische controle voor de precieze regeling van de kookintensiteit en daarmee ook ideaal voor het perfect regenereren van voorgekookte producten
- ▶ Overloopsysteem helpt bij het verwijderen van zetmeel en andere verontreinigingen, dus minimale onderbrekingen tijdens piekuren voor het verversen van water
- ▶ Door het Rapid System wordt er bijgevuld met heet water, zodat het kookwater voortdurend heet blijft, voor het beste kookresultaat, een hogere productiviteit en een lager energieverbruik
- ▶ De droogkookbeveiliging voorkomt dat het apparaat doorgaat zonder water in de bak



Programmeerbare uitvoering

Gas en Elektrische Pastakokers



De nieuwe Electrolux gasverwarmde pastakokers zijn de enige in de markt met “Energy Control”.



- ▶ Met de **nieuwe gas pastakokers** is het nu mogelijk om het vermogen en de kookintensiteit te beheersen, in plaats van alleen aan/uit te kunnen schakelen met een vaste temperatuur van 100°C
- ▶ Bespaar energie en verbruik minder gas met behulp van de “stand-by” modus die u kunt activeren zodra u de productie stopt
- ▶ Perfect om delicate producten te bereiden die een lagere temperatuur verlangen. Vooral belangrijk bij diepvries producten (bijvoorbeeld voorgekookte pasta)
- ▶ Geen elektrische aansluiting noodzakelijk
- ▶ De **nieuwe elektrische pastakokers** bieden een nieuw infrarood verwarmingssysteem onder de bak met een getrapte controle voor betere prestaties en rendement
- ▶ Met het **Energie Besparings Systeem** (optie op alle modellen) wordt er bijgevoerd met heet water zodat het kookwater voortdurend heet blijft, voor de beste kookresultaten, meer productiviteit en lagere verbruikskosten. Zonder dat het extra energie kost.

Automatisch Manden liftstelsysteem

Haal het maximale uit uw werk, voorkom stress en behaal steeds een perfect resultaat.

- ▶ Maak van een normale pastakoker een pastakoker met automatische lift
- ▶ Een programmeerbaar en automatisch liftstelsysteem zorgt voor een herhaling van uw bereidingsproces en garandeert u steeds dezelfde topresultaten van uw bereidingen
- ▶ Geschikt om 9 kooktijden op te slaan via de digitale bediening
- ▶ Zo eenvoudig; activeer de manden lift eenvoudig met één druk op de knop, desgewenst ook handmatig
- ▶ 200 mm brede unit, met 3 roestvrijstalen steunen (2 steunen bij 700XP lijn), elke geschikt voor 1/3 manden (1/2 manden bij de 700XP)
- ▶ Naar wens te plaatsen links of rechts van de pastakoker, of een unit aan beide zijden van de pastakoker zodat maar liefst 6 kleine manden voor kleine porties automatisch bediend kunnen worden (of 4 manden voor de 700XP)



900XP Manden liftstelsysteem met 3 steunen

Kantelbare Braadpan



De unieke oplossing voor een natte of droge bereiding van grote hoeveelheden.



- ▶ Braadpannen met de innovatieve **Duomat** panbodem (een combinatie van roestvrijstaal soorten) bieden de beste oplossing voor een gegarandeerd gelijkmatige warmteverdeling. De pan biedt een betere thermische bestendigheid tijdens een bereiding met weinig olie en geeft de beste bescherming tegen corrosie bij een natte bereiding.
- ▶ Het verwarmingssysteem, gas of elektrisch, is tegen de bodem van de braadpan bevestigd en gaat mee met de pan bij het kantelen, voor maximum veiligheid en hygiëne
- ▶ Thermostatische temperatuur regeling tussen 120°C en 300°C
- ▶ Het versterkte en gebalanceerde deksel is voorzien van een geïsoleerde handgreep voor veilige en ergonomische bediening. Het gesloten deksel is vlak uitgevoerd en kan daarom ook als werkblad gebruikt worden
- ▶ Het kantelmechanisme in handmatige uitvoering biedt een nauwkeurige en comfortabele bediening. Voor een nog eenvoudiger bediening zijn er tevens modellen met motorkanteling. De schenktuit is zo ontworpen dat er geen risico is op morsen.



Schenktuit voor gemakkelijk afgieten



Handmatige kanteling met nauwkeurige bediening

MultiCooker

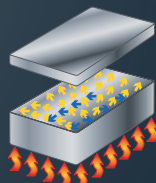


4 apparaten in 1! Te gebruiken als bakplaat, braadpan, kookpan of bain-marie – een must in elke keuken waar flexibiliteit een vereiste is.



► Buitengewoon veelzijdig, geschikt voor droge bereiding (zoals een bakplaat), natte bereiding (van sauzen, soep, koken) en stoven (zoals in een braadpan)

► Pan van roestvrijstaal AISI304 voor 11 of 22 liter inhoud, voorzien van een 15 mm dikke compound bodem die opgebouwd is uit een 12 mm onderlaag van uitgegloeid staal voor gelijkmatige warmteverdeling, met daarop een 3 mm toplaag van roestvrijstaal AISI316



► Afgeronde hoeken voor een eenvoudige reiniging

► Thermostatische temperatuurregeling tussen 100°C en 250°C, voor nauwkeurige bereiding van delicate producten

► De grote afvoeropening laat een snelle aftap van vloeistoffen toe, rechtstreeks in een gastronom container

► Meegeleverde accessoires: afvoerplug, schraper voor de panbodem en een afvoerpijp



Droge bereiding (als een bakplaat)



Natte bereiding of stoven

Gas Convectionoven



Vermogen en flexibiliteit op het zelfde moment.



- ▶ De gas convectionoven (800 mm breed) is een unieke en flexibele aanvulling op de 900XP modulaire kooklijn
- ▶ De bereidingstijden zijn beduidend korter (tot 50%) vergeleken met de processen in een traditionele statische oven
- ▶ Verhoogde productiviteit dankzij de 2 platen van 2/1GN, dit optimaliseert het bereidings proces in uw keuken
- ▶ Extra veelzijdig, vanwege de mogelijkheid ook als een statische oven te werken door eenvoudig de ventilator uit te schakelen, waardoor deze oven perfect wordt voor alle soorten bereidingen
- ▶ De ovenruimte is inwendig uitgevoerd in zwart geëmailleerd staal voor een maximaal rendement
- ▶ Bereidingstemperatuur instelbaar van 120°C tot 280°C
- ▶ Piëzo ontsteking voor eenvoudige ontsteking
- ▶ De oven is gecombineerd leverbaar met:
 - fornuis met 4 open branders
 - gasgloeiplaat
 - halve gasgloeiplaat met 2 open branders
 - bakplaat met 2/3 gladde en 1/3 geribde plaat



Bereiding op 2 niveaus 2/1GN







XP... voor eXcellent Profijt

XP stelt u in staat geld te besparen, met respect voor het milieu.



PowerGrill^{HP}

Efficiënt en kostenbesparend.

Dankzij het hoge rendement van het nieuwe verwarmingssysteem en de nauwkeurige regeling van het vermogen blijft het verbruik in de pauzestand tot een minimum beperkt, terwijl de snelle opwarming ervoor zorgt dat de maximum temperatuur snel bereikt wordt. Kortom meer rendement tegen lagere kosten, nog verder versterkt door de onafhankelijke bediening van de verschillende grillzones, waarmee u alleen die zones inschakelt welke u nodig hebt!

Inductie

De grote prestaties van dit verwarmingssysteem, samen met de automatische panherkenning (alleen verwarming bij plaatsing van een pan) beperken de hoeveelheid verbruikte energie drastisch, terwijl ook de warmtestraling aan de omgeving tot een minimum beperkt blijft.



Flower Flame branders

Deze unieke branders zorgen ervoor dat de vlam zich precies aanpast aan pannen van welke diameter dan ook. De hitte wordt geconcentreerd op de panbodem en gaat dus niet verloren aan de omgeving.





Pastakokers met Energie Controle en Energie Besparings Systeem

De XP gasverwarmde pastakokers zijn de enige met een complete Energie Controle waarmee u in staat bent het vermogen en daarmee de kookintensiteit zeer precies in te stellen, ook op lagere temperaturen. Dit bespaart energie door een lager gasverbruik in stand by. Met de optie Energie Besparings Systeem bespaart u nog meer energie, terwijl u tegelijkertijd uw productiviteit vergroot: het bijvullen geschiedt met heet water, opgewarmd met behulp van de warmte van het afvoerwater, zodat de kooktemperatuur constant is voor optimale resultaten en zonder dat het extra energie kost.

Chroom Bakplaat

De chroom bakplaat zorgt voor contactwarmte, met als gevolg minder warmte uitstraling voor een prettiger werkklimaat. Alle energie concentreert zich in het oppervlak wat bovendien de tijd bekort die nodig is om de gewenste temperatuur te bereiken.



Friteuses

Dankzij de V-vormige bak, die de gebruiksduur van de olie verlengt, kunt u fors besparen op olie, die u immers minder vaak hoeft te verversen. Bijkomend voordeel is dat u tijd bespaart voor het afvoeren van de gebruikte olie, wat ook nog eens de afvoerkosten vermindert.

Electrolux, een geruststellende gedachte

Electrolux is een wereldwijde leider op het gebied van huishoudelijke en professionele apparatuur. Ieder jaar worden er ruim 40 miljoen Electrolux producten verkocht in meer dan 150 landen. Met een focus op goed doordachte innovaties, die door middel van uitvoerig klantenonderzoek tot stand komen, is Electrolux in staat in te spelen op de daadwerkelijke wensen van zowel consumenten als professionals.

90 jaar innovaties en baanbrekende ontwerpen

Axel Wenner-Gren, de grondlegger van Electrolux, ontwikkelde de principes die het huidige moderne Electrolux nog steeds hanteert: het verbeteren van de kwaliteit van leven voor huishoudens wereldwijd. Op die gedachte zijn wij uitgegroeid tot een marktleider op het gebied van huishoudelijke en professionele apparatuur.

“Thinking of you” drukt precies uit waar het aanbod van Electrolux voor staat: steeds de klant centraal stellen, of het nu gaat om productontwikkeling, ontwerp, fabricage, marketing, logistiek of service.

Duurzaamheid

Onze doelstelling is om een positieve bijdrage te leveren aan een betere leefomgeving. Dit doen wij door niet alleen duurzame producten te ontwikkelen, maar ook door duurzaam te produceren.

Wij zijn continu bezig om ons energieverbruik te verlagen,

zowel van onze producten als van onze fabrieken, niet alleen om er voor te zorgen dat onze werknemers en zakenpartners eerlijk worden behandeld, maar ook om rekening te houden met de gemeenschappen waar we actief zijn. Zo pareren wij de kernvraagstukken in onze bedrijfstak en geven wij inhoud aan een maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Eigen codes, besluitvorming en initiatieven helpen ons een milieubewuste, ethisch verantwoorde, mensgerichte en veilige werkomgeving te creëren. Onze management systemen zijn verankerd in ISO14001 en ISO9001. Aanvullend borgt ons op maat gesneden ALFA-programma (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) onze gedragscodes en reguleren wij milieuvraagstukken via onze Milieu Prestatie Evaluatie (EPA).

Op de volgende pagina volgen enkele van de “onderscheidingen” die ons zijn toegekend.





DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX

In 2009 werd Electrolux voor de 10e keer opgenomen in de Dow Jones Sustainability World Index, de eerste beursindex waarin de wereldleiders op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen zijn opgenomen. Deze leiders zijn gedreven door een verantwoorde en duurzame marktbenadering, met extra aandacht voor milieutechnische en sociale onderwerpen.



WE SUPPORT

UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux is deelnemer aan het United Nations Global Compact, een internationaal initiatief van bedrijven, commissies van de Verenigde Naties, milieu organisaties en vakbonden om 10 grondbeginselen op het gebied van mensenrechten, arbeid, milieu en anti-corruptie actief te promoten.



WERELD NATUUR FONDS (WWF)

Sinds 1993 promoten Electrolux en het WWF gezamenlijk milieubewustzijn. Deze actie begon al toen er nog geen certificaten bestonden voor milieuvriendelijkheid en het WWF op eigen initiatief de groenste producten actief ging aanbevelen aan consumenten, waaronder vele producten van Electrolux.



UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Alleen producten met de hoogste energiezuinigheid komen in aanmerking voor deze certificering. Nadat de producten zijn gecontroleerd op zuinigheid worden ze toegevoegd aan de Energy Technology List (ETL). De producten op de ETL lijst zijn geselecteerd op het leveren van significante financiële voordelen op de lange termijn en gereduceerde CO2 uitstoot.



SUSTAINABLE ENERGY AWARD

In 2007 heeft de Europese Commissie deze prijs uitgereikt aan Electrolux in de categorie "Corporate Commitment". Electrolux ontving deze prijs voor zijn continue toewijding aan het verminderen van energieverbruik in zijn fabrieken en van zijn producten en diensten én voor het bewust maken van consumenten welke impact hun keuzes op het milieu hebben.



FTSE4Good

FTSE 4 GOOD

Sinds 2000 is Electrolux genoteerd aan de FTSE4Good beursindex. Deze meet en onderscheidt wereldwijd bedrijven die voldoen aan internationaal erkende standaarden op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen. FTSE is een onafhankelijk bedrijf dat eigendom is van de London Stock Exchange en de Financial Times.



RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

De 'Beperking van schadelijke stoffen' staat voor een streng intern beleid (striktier dan de wet) dat de keuze van materialen beperkt als aanvulling op de Europese RoHS richtlijn die sinds 2003 in de E.U. van kracht is en bedrijven verbiedt gevaarlijke materialen en onderdelen te gebruiken. Door één van Europa's strengste wetten wereldwijd in het gehele concern toe te passen, is Electrolux Professional via onze "Beperkte Materiaallijst" dé exporteur van verstandig milieu beleid.



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux staat op de KLD Global Climate 100 Index van de top-100 bedrijven met het grootste potentieel om op korte en lange termijn de negatieve gevolgen van klimaat veranderingen tegen te gaan. KLD heeft, samen met het Global Energy Network Institute (GENI), de KLD Global Climate 100 index ontwikkeld om investeringen in duurzame bedrijven te stimuleren.



MILIEUVRIENDELIJKHEID CERTIFICERING ISO14001

Sinds 1995 bezitten de fabrieken van Electrolux Professional dit belangrijke certificaat. Het hielp onze bedrijven een milieuvriendelijke werkmethode te introduceren en na te leven. Zo zijn sinds 1996 ons water- en energieverbruik per geproduceerd apparaat met respectievelijk 50% en 20% gedaald.



HERGEBRUIK

Conform ons ondernemingsbeleid en ons gevoel van waarden, garandeert Electrolux Professional een hoge mate van hergebruik van alle producten en onderdelen, tot 95%.



NEDERLAND - GASTEC KEURMERK

Kiwa Gastec is de Europese leider op het gebied van testen en certificeren van gasverwarmde apparatuur. Kiwa Gastec certificeert zowel producten als kwaliteitsmanagementsystemen. Dit omvat onder andere de veiligheid, efficiëntie en kwaliteit van veiligheids- en bedieningssystemen, gasverdeling en intern leidingwerk. De air-o-steam® ovens van Electrolux Professional hebben een dubbele Gastec certificering, zowel voor hoge efficiëntie van de gasbranders als voor gereduceerde uitstoot van gassen (CO en NOx).



NEDERLAND - ENERGIE INVESTERINGS AFTREK (EIA)

Door hun hoge rendement en zuinigheid in gebruik komen alle Electrolux gasverwarmde air-o-steam ovens in aanmerking voor de Energie Investerings Aftrek. Met deze regeling kunnen ondernemers een aftrekpost op de investering opvoeren op hun belastingaangifte. Meer informatie over de aanvraag procedure via SenterNovem (www.senternovem.nl)



DENMARK - GO' ENERGI MÆRK (DEENS ENERGIE BESPARINGS LABEL)

Go'Energi, een onafhankelijke publieke organisatie onder het Deense Ministerie van Klimaat en Energie, zorgt voor energie efficiëntie in Denemarken. Voor een volledige lijst van aanbevolen producten zie www.savingtrust.dk





XP... voor eXclusieve Persoonlijkheid



Gasfornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken en verdiept lekblad
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gietijzeren pandragers per brander (standaard uitvoering)
- Roestvrijstalen pandragers per 2 branders (optioneel)
- Hoog efficiënte Flower Flame branders
- Branders met thermokoppel branderbeveiliging
- Afgeschermde waakvlammen
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

Statische ovens

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met diepgetrokken binnenpaneel voor goede hygiëne en luchtdichte afdichting
- Ovenruimte van roestvrijstaal met een geribde bodemplaat (5 mm dik gietijzer bij 900XP en 2 mm dik geëmailleerd staal bij 700XP)
- 3 paar geleiders voor 2/1GN platen en roosters
- Gas oven met roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en piëzo ontsteking, geplaatst onder de bodemplaat.
Thermostatische temperatuurregeling:
 - 900XP van 120°C tot 280°C
 - 700XP van 110°C tot 270°C
- Elektrische oven met onafhankelijk instelbare thermostatische temperatuurregeling voor de onder- en bovenverwarming:
 - 900XP van 110°C tot 285°C
 - 700XP van 140°C tot 300°C

900XP versies

- Units met 2, 4, 6 of 8 branders
- Branders van 6 kW en 10 kW
- Topmodellen, 400, 800 of 1200 mm
- Vloermodellen met gas statische oven of gas convectie oven, 800, 1200 of 1600 mm
- Vloermodellen met grote gas statische oven, 1200 mm
- Vloermodellen met elektrische statische oven, 800 mm

700XP versies

- Units met 2, 4 of 6 branders
- Branders van 5,5 kW
- Topmodellen, 400, 800 of 1200 mm
- Vloermodellen met gas statische oven, 800 of 1200 mm
- Vloermodellen met elektrische statische oven, 800 of 1200 mm



Gasgloeiplaat fornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Duurzame gietijzeren kookplaat in 2 delen met centrale ring
- Kookoppervlak met aflopende temperatuurzones, met een maximale temperatuur van 500°C in het midden van de plaat en aflopend naar de randen tot 200°C
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding en thermokoppel branderbeveiliging
- Piëzo ontsteking
- Afgeschermde waakvlam
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

Open branders

- Gietijzeren pandragers per brander (standaard uitvoering)
- Roestvrijstalen pandragers per 2 branders (optioneel)
- Hoog efficiënte Flower Flame branders
- Branders met thermokoppel branderbeveiliging
- Afgeschermde waakvlammen

Statische gas oven

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met diepgetrokken binnenpaneel voor goede hygiëne en luchtdichte afdichting
- Ovenruimte van roestvrijstaal met een geribde bodemplaat (5 mm dik gietijzer bij 900XP en 2 mm dik geëmailleerd staal bij 700XP)
- 3 paar geleiders voor 2/1GN platen en roosters
- Roestvrijstalen hoog efficiënte buisbrander met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en piëzo ontsteking, geplaatst onder de bodemplaat.
Thermostatische temperatuurregeling:
 - 900XP van 120°C tot 280°C
 - 700XP van 110°C tot 270°C

900XP versies

- Hele gasgloeiplaat, 800 mm
- Halve of hele gasgloeiplaat in combinatie met 2 open branders, 800 of 1200 mm
- Topmodellen, 800 of 1200 mm
- Vloermodellen met gas statische oven of gas convectie oven, 800 of 1200 mm

700XP versies

- Hele gasgloeiplaat, 800 mm
- Halve of hele gasgloeiplaat in combinatie met 2 open branders, 800 of 1200 mm
- Topmodellen, 800 mm
- Vloermodellen met gas statische oven, 800 of 1200 mm



Gas kookplaat fornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gladde uitgegloeid stalen kookplaat uit één stuk
- Roestvrijstalen branders met zelfstabiliserende vlam. Ieder deel van 400 mm heeft een dubbele buisbrander, iedere buisbrander heeft 2 rijen vlammen
- Thermokoppel branderbeveiliging
- Piëzo ontsteking
- Afgeschermde waakvlam
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

900XP versies

- Halve of hele kookplaat, met 1 of 2 zones
- Topmodellen, 400 of 800 mm



Elektrische fornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken en verdiept lekblad
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gietijzeren kookplaten volledig afgedicht ingebouwd in het bovenblad met beveiligings thermostaat
- Individueel regelbare platen met standen schakelaars
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

Statische elektrische oven

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met diepgetrokken binnenpaneel voor goede hygiëne en luchtdichte afdichting
- Ovenruimte van roestvrijstaal met een geribde bodemplaat (5 mm dik gietijzer bij 900XP en 2 mm dik geëmailleerd staal bij 700XP)
- 3 paar geleiders voor 2/1GN platen en roosters
- Onafhankelijk instelbare thermostatische temperatuur regeling voor de onder- en bovenverwarming:
 - 900XP van 110°C tot 285°C
 - 700XP van 140°C tot 300°C

900XP versies

- 2 of 4 vierkante kookplaten van 300x300 mm, 4 kW
- Topmodellen, 400 of 800 mm
- Vloermodellen met elektrische statische oven, 800 mm

700XP versies

- 2, 4 of 6 ronde kookplaten van Ø230 mm, 2,6 kW
- 4 vierkante kookplaten van 230x230 mm, 2,6 kW
- Topmodellen, 400, 800 of 1200 mm
- Vloermodellen met elektrische statische oven, 800 mm



Elektrische kookplaat fornuizen

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gladde uitgegloeid stalen kookplaat uit één stuk
- Ieder deel van 400 mm is individueel regelbaar met een standenschakelaar
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

900XP versies

- Halve kookplaat, met 1 zone
- Topmodel, 400 mm

700XP versies

- Halve of hele kookplaat, met 1 of 2 zones
- Topmodellen, 400 of 800 mm



Inductie kookplaten

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gladde heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische kookplaat uit één stuk, vlak ingebouwd in het bovenblad
- Onafhankelijk bediende zones met 9 vermogensstanden en controlelampen
- Oververhitting beveiliging
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

700XP Inductie wok

- Gladde heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische wok kom uit één stuk, vlak ingebouwd in het bovenblad
- 9 vermogensstanden en controlelamp
- Oververhitting beveiliging
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknop

700XP Front inductie kookplaat "Spicy"

- Gladde heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische kookplaat uit één stuk, vlak ingebouwd in het bovenblad
- 2 onafhankelijk bediende zones met 9 vermogensstanden en controlelampen
- Oververhitting beveiliging
- Roestvrijstalen houder met 6 stuks 1/9 GN containers met deksels
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

900XP versies

- Halve of hele kookplaat, met 2 of 4 zones 5 kW, Ø280 mm
- Topmodellen, 400 of 800 mm

700XP versies

- Halve of hele kookplaat, met 2 of 4 zones 3,5 kW of 5 kW, Ø230 mm
- Topmodellen, 400 of 800 mm
- Topmodel wok met 1 zone 5 kW, 400 mm
- Topmodel "Spicy" met 2 zones 5 kW, Ø230 mm, 800 mm



Infrarood kookplaten

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gladde heavy duty 6 mm dikke Ceran® glaskeramische kookplaat uit één stuk, vlak ingebouwd in het bovenblad
- Onafhankelijk en traploos bediende zones met restwarmte indicatie lampen
- De zones zijn instelbaar voor kleine of grote pannen, vanwege de 2 concentrische verwarmings elementen
- Oververhitting beveiliging
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen

Statische elektrische oven

- Dubbelwandige, geïsoleerde deur met diepgetrokken binnenpaneel voor goede hygiëne en luchtdichte afdichting
- Ovenruimte van roestvrijstaal met een geribde bodemplaat (2 mm dik geëmailleerd staal bij 700XP)
- 3 paar geleiders voor 2/1GN platen en roosters
- Onafhankelijk instelbare thermostatische temperatuurregeling voor de onder- en bovenverwarming:
 - 700XP van 140°C tot 300°C

900XP versies

- Halve of hele kookplaat, met 2 of 4 zones 3,4 kW, Ø300 mm
- Topmodellen, 400 of 800 mm

700XP versies

- Halve of hele kookplaat, met 2 of 4 zones 2,2 kW, Ø230 mm
- Topmodellen, 400 of 800 mm
- Vloermodellen met elektrische statische oven, 800 mm



Bakplaten

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Uitgegloeid stalen bakplaat, dikte 15 mm bij 900XP en 12 mm bij 700XP, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling
- Met of zonder hardchrom toplaag
- Ruime vet afvoer opening met grote opvangbak
- Afneembare roestvrijstalen 3-zijdige spatwand
- Elektrisch verwarmde versies met incoloy (900XP) of infrarood (700XP) verwarmings elementen, beveiligings thermostaat en thermostatische temperatuur regeling:
 - 900XP van 120°C tot 280°C
 - 700XP van 110°C tot 300°C
- Gas verwarmde versies met buisbranders met zelfstabiliserende vlam, thermokoppel branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking. Ieder deel van 400 mm heeft een dubbele buisbrander
- Gas verwarmde versies met chroom toplaag met beveiligings thermostaat en thermostatische temperatuur regeling:
 - 900XP van 130°C tot 300°C
 - 700XP van 130°C tot 300°C
- Gas verwarmde versies met uitgegloeid stalen bakplaat met beveiligings thermostaat en thermostatische temperatuur regeling:
 - 900XP van 90°C tot 280°C
- Gas verwarmde versies met uitgegloeid stalen bakplaat met standaard temperatuur regeling:
 - 900XP van 210°C tot 420°C
 - 700XP van 200°C tot 400°C

900XP versies

- Gas of elektrische versies, topmodellen
- Enkele of dubbele bakplaat, 400 of 800 mm
- Vlakke uitgegloeid stalen bakplaten, 400, 800 of 1200 mm
- Schuine chroom bakplaten, 400 of 800 mm
- Gladde of geribde platen of gecombineerd 2/3 glad – 1/3 geribd
- Vloermodellen met statische oven of gas convectie oven, 800 mm

700XP versies

- Gas of elektrische versies, topmodellen
- Enkele of dubbele bakplaat, 400 of 800 mm
- Vlakke uitgegloeid stalen bakplaat, 400 mm
- Schuine uitgegloeid stalen of chroom bakplaten, 400 of 800 mm
- Gladde of geribde platen of gecombineerd 2/3 glad – 1/3 geribd



Grills

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Vloermodellen, gas of elektrisch, met gietijzeren grillroosters, tweezijdig te gebruiken
- Topmodellen gas, met gietijzeren grillroosters
- Topmodellen elektrisch, met roestvrijstalen grillroosters
- De opvangbakken van de vloermodellen kunnen gevuld worden met water, voor makkelijker schoonmaken en bevochtiging tijdens het grillen
- Gas verwarmde versies met roestvrijstalen buisbranders, thermokoppel branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking
- Elektrisch verwarmde versies met incoloy verwarmingselementen en thermostatische temperatuur regeling

700XP Gas lavasteen grills

- Lavastenen op een rooster boven de branders
- Hoogteverstelbare gietijzeren grillroosters
- Roestvrijstalen buisbranders, thermokoppel branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking

Gas Powergrills ^{HP}

- Hoog efficiënt hitte stralingssysteem
- Roestvrijstalen buisbranders met geoptimaliseerde verbranding, thermokoppel branderbeveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking
- Gietijzeren grillroosters, in delen uitneembaar

900XP versies • Gas of elektrische versies

- Vloermodellen, 400 of 800 mm
- Topmodellen gas Powergrills HP, 400, 800 of 1200 mm

700XP versies

- Gas of elektrische versies
- Vloermodellen, 400 of 800 mm
- Topmodellen, elektrisch, 400 of 800 mm
- Topmodellen gas lavasteengrills, 400 of 800 mm
- Topmodellen gas Powergrills HP, 400 of 800 mm



Frites Warmhoudbak

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Infrarood verwarmingslamp, geplaatst op de achterzijde van de unit
- Geperforeerde inlegbodem voor afvoer van de afdruiplolie
- Geschikt voor 1/1GN containers, 150 mm diep

900XP versies

- Topmodel elektrisch, 400 mm

700XP versies

- Topmodel elektrisch, 400 mm



Friteuses

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Thermostatische temperatuur regeling met veiligheids thermostaat tegen oververhitting

Friteuses met externe elementen of branders

- Uitgevoerd met een volledig afgeronde V-vormige bak met diepe koude zone
- Elektrische friteuses met hoog efficiënte infrarood verwarmingselementen
- Gas friteuses met hoog efficiënte roestvrijstalen branders met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging, beschermde waakvlam met piëzo ontsteking

Programmeerbare 15 en 23 liter ^{HP} Friteuses

- Uitgevoerd met V-vormige bak en externe elementen
- Elektronisch bedieningspaneel met tiptoetsen en digitaal display
- 5 Programma's en automatische lift
- Automatisch oliefiltersysteem met pomp (900XP)

Friteuses met interne elementen of vlampijpen

- Uitgevoerd met een volledig afgeronde bak met koude zone
- Elektrische friteuses met opklapbare verwarmingselementen
- Gas friteuses met roestvrijstalen branders met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging, beschermde waakvlam met piëzo ontsteking

900XP versies

- Gas of elektrische versies, vloermodellen
- 15 en 23 liter, 1 en 2 baks, 400 of 800 mm
- 18 liter, interne elementen, 1 en 2 baks, 400 of 800 mm
- 23 liter, interne vlampijpen, 1 baks, 400 mm

700XP versies

- Gas of elektrische versies
- 2x 5 liter topmodel, 400 mm
- 7 liter topmodel, 1 en 2 baks, 400 of 800 mm
- 7 en 15 liter vloermodel, 1 en 2 baks, 400 of 800 mm
- 12 liter topmodel en 14 liter vloermodel, interne elementen, 1 en 2 baks, 400 of 800 mm
- 34 liter, vloermodel, interne vlampijpen, 1 baks, 800 mm



Pastakokers

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
 - Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
 - Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
 - De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
 - Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
 - Kookbassin van roestvrijstaal AISI316L, naadloos ingelast in het bovenblad
 - Overloop systeem met continue watervulling
 - Droogkookbeveiliging voorkomt dat de verwarming in werking gaat zonder watervulling
 - Ruim bemeten afvoer kogelkraan voor eenvoudig en snel aftappen
 - Elektrische pasta kokers met infrarood verwarmings elementen onder de bak met temperatuur regeling voorzien van oververhitting beveiliging
 - Gas pastakokers met hoog vermogen branders met vlambeveiliging en waakvlam met piëzo ontsteking. Uitgevoerd met Energy Control voor nauwkeurige regeling
- #### 700XP Automatische Pastakoker
- Elektronisch bedieningspaneel met tiptoetsen en digitaal display voor het vermogen en de tijd
 - Programmeerbaar met 5 kooktijden per kookmand en 4 vermogens
 - Per kookmand een automatische mandenlift

900XP versies

- Gas of elektrische versies, vloermodellen
- 40 liter, 1 en 2 baks, 400 of 800 mm

700XP versies

- Gas of elektrische versies, vloermodellen
- 24,5 liter, 1 en 2 baks, 400 of 800 mm
- 20 liter automatisch, 400 mm



Bain-maries

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Roestvrijstalen bain-marie bak met afgeronde hoeken, naadloos ingelast in het bovenblad
- Geschikt voor 1/1GN containers, 150 mm diep
- Temperatuur instelling van 30°C tot 90°C
- Aftapkraan op het front

900XP versies

- Elektrisch en gas
- Topmodel, 400 of 800 mm

700XP versies

- Elektrisch
- Topmodel, 400 of 800 mm



Kookketels

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Kookketel en het dubbelwandige deksel van roestvrijstaal AISI316
- Kookketel met afgeronde hoeken
- Waterinloop op het bovenblad met bedieningsknop op het front voor het vullen van de kookketel
- Ruime aftapkraan met uitneembare zeef voor eenvoudig aftappen
- Direct verwarmde kookketel, gas, met de branders direct onder de kookketel
- Indirect verwarmde kookketels, gas of elektrisch, met stoom van 110°C in de dubbele mantel. Uitgevoerd met drukschakelaar, temperatuurbegrenzer, veiligheidsventiel en manometer
- Elektrische kookketels met verwarmings elementen onder in de dubbele mantel met energie regeling
- Gas kookketels met roestvrijstalen branders met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging en waakvlam met piëzo ontsteking

900XP versies

- Direct verwarmd, gas, 100 en 150 liter, 800 mm
- Indirect verwarmd, gas of elektrisch, 60, 100 en 150 liter, 800 mm
- Indirect verwarmd met automatische watervulling, 100 en 150 liter, 800 mm
- Indirect verwarmd, gas of elektrisch, rechthoekig, 250 liter, 1200 mm

700XP versies

- Direct verwarmd, gas, 60 liter, 800 mm
- Indirect verwarmd, gas of elektrisch, 60 liter, 800 mm
- Indirect verwarmd met automatische watervulling, 60 liter, 800 mm



Kantelbare braadpannen

- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Roestvrijstalen braadpan met afgeronde hoeken, naadloos gelast
- Ruime aftap voor nauwkeurig afgieten
- Handmatige kanteling of motorkanteling (alleen 900XP)
- Dubbelwandig deksel met vlak uitgevoerde bovenkant
- Braadpan bodem van uitgegloeid staal of van Duomat roestvrijstaal. De bodemdikte bedraagt 10 mm voor alle uitvoeringen
- Zowel de elementen (elektrisch) als de branders (gas) zijn direct onder de braadpan bodem gemonteerd en kantelen mee bij aftappen
- Elektrisch verwarmde versies met infrarood verwarmings elementen met thermostatische temperatuur regeling:
 - 900XP van 120°C tot 300°C
 - 700XP van 120°C tot 280°C
- Gas verwarmde versies met buisbranders met geoptimaliseerde verbranding thermokoppel brander beveiliging en een waakvlam met piëzo ontsteking en thermostatische temperatuur regeling:
 - 900XP van 120°C tot 300°C
 - 700XP van 90°C tot 290°C

900XP versies

- Gas of elektrisch
- Uitgegloeid staal of Duomat bodem
- Handmatige of motor kanteling
- 80 en 100 liter, 800 of 1000 mm

700XP versies

- Gas of elektrisch
- Uitgegloeid staal of Duomat bodem
- Handmatige kanteling
- 60 liter, 800 mm



Multicookers

- Uit één stuk geperst roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Verdiept opgestelde waterdichte bedieningsknoppen
- Roestvrijstalen braadpan met afgeronde hoeken, naadloos ingelast in het bovenblad
- 15 mm dikke compound braadpan bodem, bestaand uit een 12 mm dikke uitgegloeid stalen onderzijde, met een 3 mm dikke toplaag van roestvrijstaal AISI316
- Ruime afvoeropening met afvoerstop
- Elektrisch verwarmde versies met incoloy verwarmings elementen, energieregeling en thermostatische temperatuur regeling:
 - 900XP van 100°C tot 300°C
 - 700XP van 100°C tot 250°C
- Gas verwarmde versies met dubbele buisbranders met thermokoppel branderbeveiliging en een waakvlam met piezo ontsteking en thermostatische temperatuur regeling:
 - 900XP-700XP van 100°C tot 250°C

900XP versies

- Gas of elektrisch, vloermodellen
- 22 liter, 2/1GN, 800 mm

700XP versies

- Gas of elektrisch, vloermodellen
- 11 en 22 liter, 1/1GN en 2/1GN, 400 of 800 mm



Koel- en vriesonderbouw

900XP Koel-vriesonderbouw

- Mogelijk om zowel als koelonderbouw of als vriesonderbouw te gebruiken
- Temperatuur is instelbaar van -22°C tot +10°C
- Digitale display en thermostaat
- Ingebouwd koelaggregaat
- 2 laden met veiligheidsstop en geperforeerde bodemplaat
- De laden zijn geschikt voor 2/1GN, maximaal 40 kg belasting elk
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Geschikt voor plaatsing op wielen
- Voor omgevings temperatuur tot 43°C
- Voor IcyHot combinatie

Koel- en vriesonderbouw

- Temperaturen zijn instelbaar
 - koelonderbouw: van -2°C tot +10°C
 - vriesonderbouw: van -20°C tot -15°C
- Digitale temperatuur display
- Ingebouwd koelaggregaat
- De laden met telescopische anti-kantel geleiders
- De laden zijn geschikt voor 1/1GN
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Voor omgevings temperatuur tot 43°C

900XP versies

- Koel-vries onderbouw, 2 laden, 1200 mm
- Koelonderbouw, 2 laden, 1200 mm

700XP versies

- Koelonderbouw, 2 of 3 deuren, 2 of 3 hele laden, 4 of 6 halve laden, 1200 of 1600 mm
- Vriesonderbouw, 2 laden, 1200 mm



Neutrale units en onderbouwkasten

Neutrale units

- Vlak roestvrijstalen bovenblad (dikte 2 mm bij 900XP – 1,5 mm bij 700XP) met gladde afgeronde hoeken
- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- Haakse, lasergesneden zijranden voor een vlakke aansluiting van de units
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Gesloten front of met een lade

Onderbouwkasten

- Buitenpanelen van roestvrijstaal met Scotch-Brite afwerking
- De zij- en achterpanelen zijn uit één stuk roestvrijstaal, voor maximale stabiliteit
- Optioneel zijn leverbaar:
 - Draaideuren
 - Laden
 - Verwarming
 - Geleiderset voor GN containers

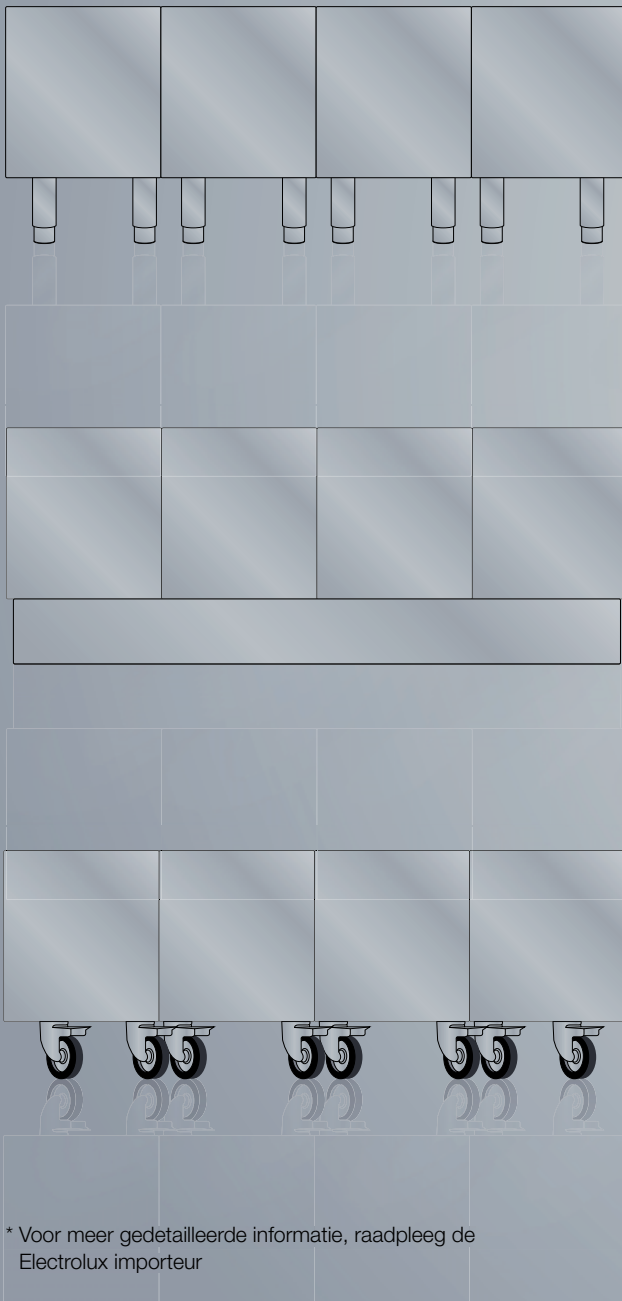
900XP versies

- Topmodel neutrale units, 200, 400 of 800 mm
- Topmodel neutrale units met lade, 200, 400 of 800 mm
- Open onderbouw kasten, 400, 800 of 1200 mm
- Onderbouw kast met flessenlade, 200 mm

700XP versies

- Topmodel neutrale units, 200, 400 of 800 mm
- Topmodel neutrale units met lade, 400 of 800 mm
- Open onderbouw kasten, 400, 800 of 1200 mm
- Gesloten onderbouw kast of met een flessenlade, 200 mm

Een keuken gefundeerd op een solide basis



Op stelpoten

- ▶ Standaard uitvoering, voor een vaste opstelling van de apparatuur, instelbaar op de juiste hoogte
- ▶ Standaard geleverd op alle vloermodellen

Met opzetplinten

- ▶ Gemonteerd tegen de stelpoten, zodat de ruimte tussen de apparatuur en de vloer gesloten wordt
- ▶ Geschikt voor vloermodellen op stelpoten

Op wielen

- ▶ Vervangen de stelpoten, voor een flexibele oplossing die het mogelijk maakt apparatuur gemakkelijk te verplaatsen
- ▶ Geschikt voor vloermodellen van 800 mm of 1200 mm*



Op een bouwkundige sokkel

- ▶ De apparatuur geplaatst op een bouwkundige sokkel – diverse oplossingen beschikbaar, afhankelijk van de sokkelhoogte*
- ▶ Geschikt voor vloermodellen, behalve de koel-vries onderbouw*

Hangende opstelling

- ▶ Geeft een fraaie en hygiënische opstelling met behulp van een steunframe. Voor een enkele apparatuur opstelling of voor een rug-aan-rug opstelling
- ▶ Geschikt voor de meeste apparatuur (uit de 700XP lijn alleen de topunits)*

Brug opstelling

- ▶ Geeft een hygiënische opstelling door montage van enkele topmodellen tussen twee vloermodellen, met een vrije ruimte onder de topmodellen
- ▶ De maximale lengte tussen de twee vloermodellen is 1600 mm*

* Voor meer gedetailleerde informatie, raadpleeg de Electrolux importeur.

Electrolux, “thinking of you”

Wij geloven heilig in onze benadering: een sterke marktpartij zijn door in te spelen op de behoeften van onze klanten, of dat nu gaat om het ontwerpen, de productie, marketing, advies of service. Binnen Electrolux spreken we van “**obsessie voor de klant**”, omdat het úw vragen, verlangens en meningen zijn die richting geven aan onze acties en product ontwikkeling

Productie, inspectie en eindtests voor al onze producten

Productie kwaliteit betekent streven naar steeds hogere prestaties. “Made by Electrolux” staat wereldwijd garant voor een hoog technologie- en kwaliteitsniveau en een ontwerp en productontwikkeling gericht op de gebruiker. Electrolux Professional hanteert het principe van ‘lean manufacturing’, een zeer efficiënt productieproces dat door continue verbetering fouten tot een minimum beperkt. Zo wordt vóór het inpakken elk geproduceerd apparaat onderworpen aan een kwaliteitstest van 50 - 60 minuten waarbij ervaren technici alle functies stuk voor stuk controleren. Daarnaast wordt een vast percentage apparatuur willekeurig geselecteerd en aan een compleet onderzoek onderworpen (‘spot checking’) zowel aan het einde van de productielijn als in het voorraad magazijn. Dit hoge kwaliteitsbesef stelt Electrolux in staat te blijven voldoen aan de behoeften van steeds veeleisendere eindgebruikers.

Professioneel advies: meer dan 1000 specialisten staan voor u klaar

Electrolux telt meer dan 1000 specialisten wereldwijd met één enkel doel: apparatuur ontwerpen met groot gebruiksgemak, praktisch en door en door betrouwbaar. De voortdurende samenwerking tussen ontwerpers, technici, chefkoks en verkoopstaf zorgt ervoor dat Electrolux producten worden vervaardigd volgens specifieke professionele richtlijnen. De Electrolux specialisten en hun verkoop partners staan klaar om u te ondersteunen bij het bepalen van de optimale werkwijze, inclusief een advies over de meest geschikte apparatuur die aansluit bij wat voor ú belangrijk is. Van eetcafé tot bedrijfsrestaurant of productiekeuken, Electrolux heeft een oplossing die altijd perfect past.



Project & Quotation
software voor grootkeuken oplossingen





Electrolux service: dichtbij, waar ook ter wereld

Wanneer we spreken over de betrouwbaarheid en wereldwijde aanwezigheid van Electrolux Professional, doelen we op het grootste service netwerk ter wereld, samengesteld uit vakbekwame en gecertificeerde partners die zich dagelijks met diverse taken bezig houden; van installatie tot onderdelen levering en onderhoud. Ons gezamenlijk doel is om een efficiënte klantenservice en snelle technische interventies te garanderen.

- 1139 geautoriseerde service centra
- Meer dan 5000 professionele monteurs
- Gegarandeerde beschikbaarheid van onderdelen tot 10 jaar na de laatste productie datum
- 44000 beschikbare onderdelen op voorraad
- 24/48 uurs levering van onderdelen wereldwijd

Electrolux Chef Academy: 'live' seminars en chef-tot-chef kennisoverdracht

De Electrolux Chef Academy is opgericht vanuit de gedachte om het beste in gastvrijheid, onderwijs en informatievoorziening te bieden. Diepteseminars voor catering professionals, demonstraties en gedetailleerde instructies over het gebruik van apparatuur zijn slechts een greep uit de vele activiteiten die wij meer dan 6000 bezoekers per jaar bieden. U kunt zelf ervaren hoe de producten werken onder begeleiding van een Electrolux Executive Chef, een chefkok die niet alleen zijn sporen heeft verdiend in prestigieuze hotels, restaurants of instellingen, maar ook een uitgebreide kennis heeft van innovatieve apparatuur en vernieuwende grootkeuken concepten. Elke seminar bestaat uit:

- Techniek demo: werking display, gebruikshandelingen, toebehoren en correct onderhoud.
- Culinaire demo: bereidingstechnieken, ingrediënten, workflow advies en live kooksessies.



CHEFACADEMY



ary
eXperienced Profitability
xtreme eXemplary Professional eXcellent eXtraordinary
Power eXperienced Performance eXtraordinary
tability eXtraordinary eXtra Professional eXtraordinary
ordinary eXcellent Productivity eXtraordinary
Performance Power eXtra Performance
xtreme