



 **thermaline**

Modular 85



Electrolux



Seit 1871



Kochkessel Linie 1930



Erste Generation Kippkochkessel 1934



Kücheninstallation 1960

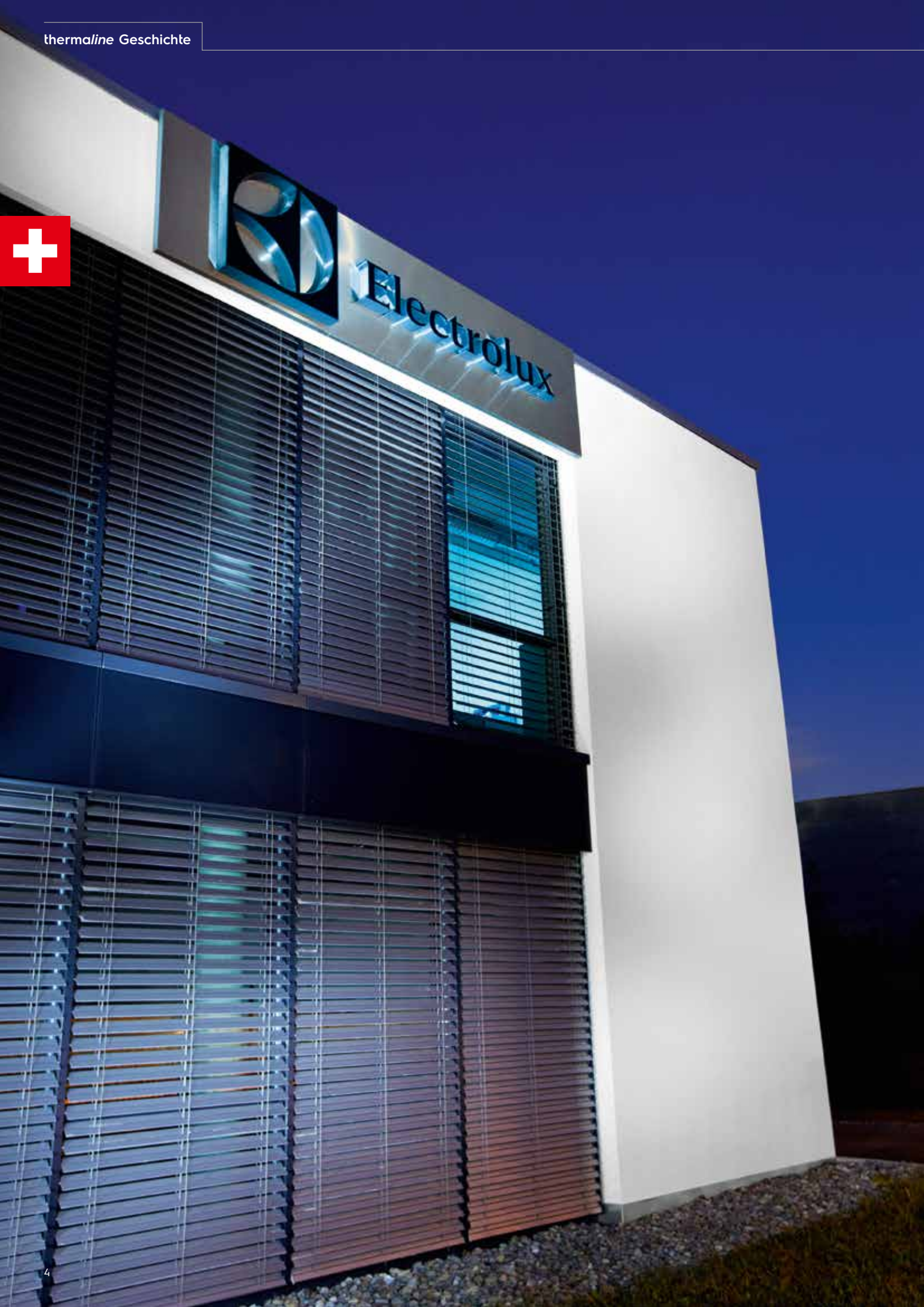
Produktion, Präzision und Tradition seit über 100 Jahren



Die Grundwerte von Electrolux Professional, der Glaube an fortwährende Weiterentwicklung, besondere Aufmerksamkeit für unsere Kunden, und das aufrichtige Bekenntnis zum nachhaltigem Handeln, beflügeln das Unternehmen und untermauern seine Visionen. Unsere Electrolux-*thermaline* Serien mit Produktion in der Schweiz blicken auf eine lange

Erfolgsgeschichte zurück, die 1871 mit der Gründung der Ofenfabrik Sursee ihren Anfang nahm. 1966 entstand nach einem Firmenzusammenschluss die Thermo Großküchen AG. Teil des Electrolux-Konzerns wurde die Thermo-Gruppe im Jahr 1978. Basierend auf dem Know-how eines ganzen Jahrhunderts bietet Electrolux heute mit seinem *thermaline*

Sortiment Produkte mit hochmoderner Technologie, außerordentlicher Qualität, innovativem Design und bedienungsfreundlicher Funktionalität an. Mit der gewohnten Eleganz der *swissfinish* Produkte präsentieren sich hier Lösungen mit geringem Platzbedarf bei voller Leistung, Attraktivität und besten Hygienevoraussetzungen.



thermaline: Schweizer Präzision, ein bewährtes Erfolgsrezept



Neues Produktions- und Kompetenzzentrum in Sursee

Auf einer Gesamtfläche von 25.970m² beherbergt der neue Firmen-Standort von Electrolux Professional die Entwicklungsabteilung, Produktionshallen, Laboratorien sowie das Qualitätsmanagement und fungiert mit Büroräumlichkeiten, Konferenzräumen, Ausstellungs- und Schulungsküchen außerdem als Kompetenzzentrum, von dem aus rasche und effiziente Unterstützung für Küchenplaner und Kunden weltweit geboten wird.

Umweltfreundliches Heizen und Kühlen ohne den Einsatz fossiler Brennstoffe

Die Klimatisierung der Anlage erfolgt über ein in sich geschlossenes, geothermisches Wärmeaustausch-System, ohne den Einsatz fossiler Brennstoffe. Im Winter werden die Gebäude mithilfe von Wärmepumpen und Erdwärme beheizt, im Sommer wird die Anlage mit derselben Technologie gekühlt. Einhergehend mit beachtlicher Energieeinsparung kann Electrolux Professional seine CO₂-Emissionen mit dieser innovativen Technologie rigoros senken. (-92% bis Ende 2013)

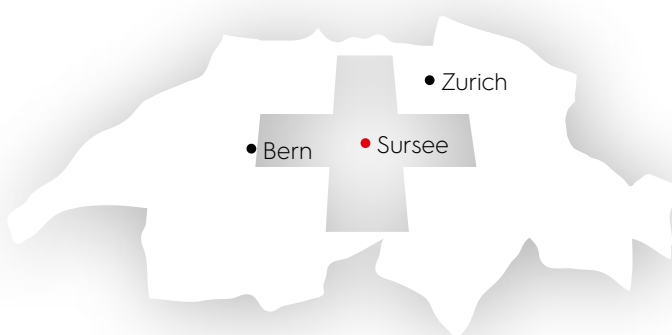
Energieeinsparungen

Mit dem zukunftsweisenden geothermischen System wird der Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Konzepten um 70 Prozent pro Jahr reduziert. Moderne Beleuchtung und Lasertechnologie tragen ebenso zur Senkung des Energieverbrauchs bei. Das neue Beleuchtungssystem verbessert außerdem die Lichtverhältnisse und somit das Arbeitsklima und wirkt sich damit auch positiv auf die Produktionsqualität aus. Die umweltfreundliche Umsetzung des neuen Produktions- und Kompetenzzentrums in Sursee spiegelt die hohe Wertigkeit der Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Unternehmensphilosophie von Electrolux Professional wider.

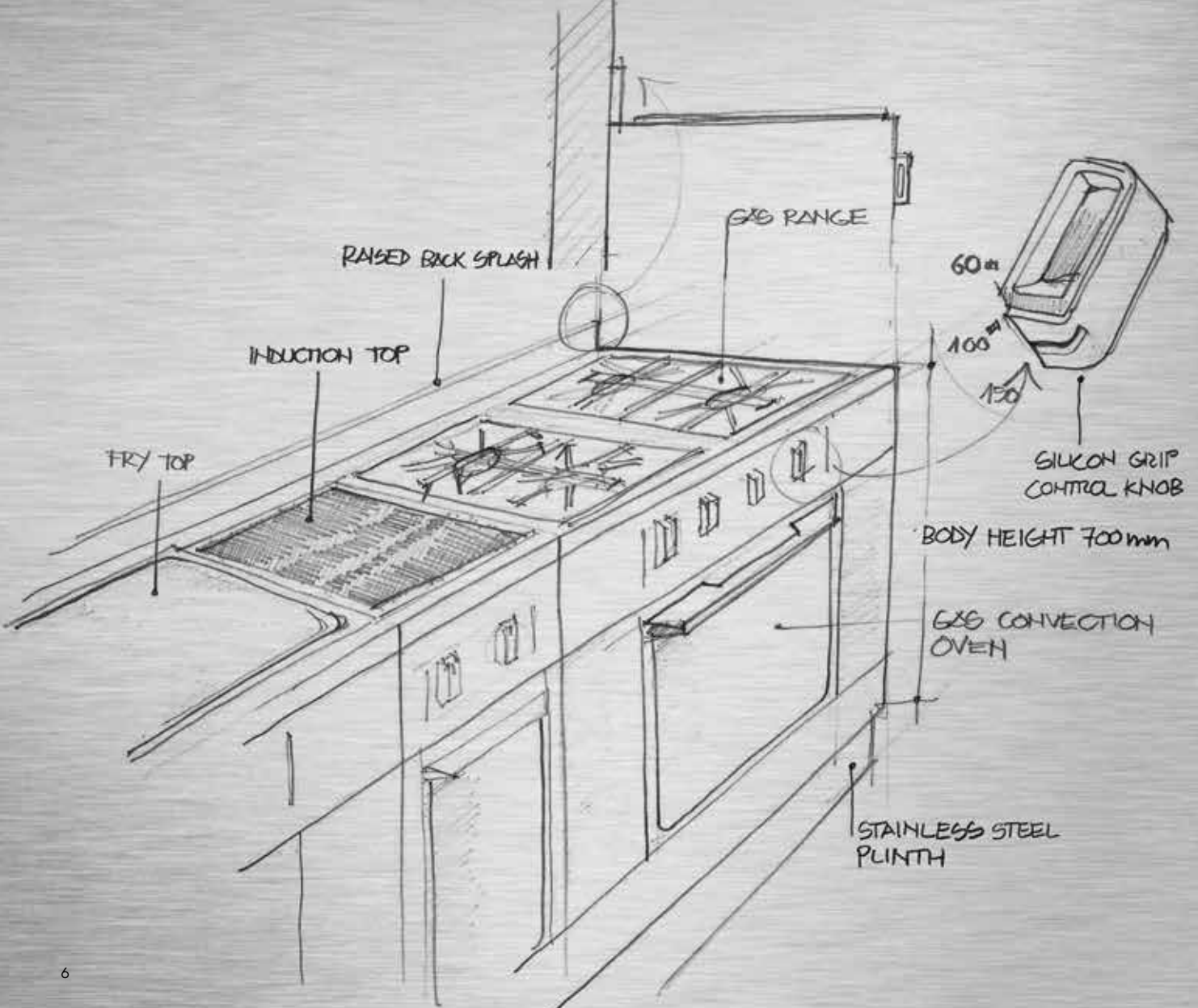
After-sales-Service: nahe am Kunden, weltweit

Wenn wir über die Zuverlässigkeit und globale Präsenz von Electrolux Professional reden, dann reden wir über das größte Servicenetzwerk weltweit mit sachkundigen und qualifizierten Partnern, die sich täglich vielfältigen Aufgaben widmen, von der Installation bis zur Wartung und Ersatzteilbeschaffung, mit dem gemeinsamen Ziel, einen effizienten Kundendienst und schnelle technische Hilfe zu garantieren. Unser After-sales-Netzwerk sorgt auf der ganzen Welt für fachkundige und prompte Beratung:

- 2.000 autorisierte Servicezentren
- mehr als 7.500 geschulte Techniker
- 10 Jahre Ersatzteillieferung ab Ende der Produktion
- 55.000 Ersatzteile am Lager
- 24/48 Stunden Ersatzteillieferung weltweit

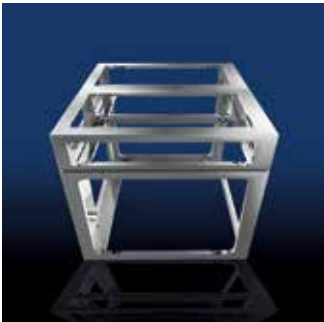


Sursee, Schweiz.
thermaline Kompetenz- und Produktionszentrum



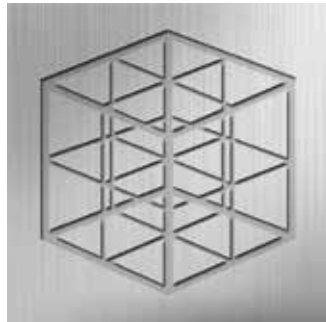
thermaline Modular 85

Robust und flexibel



Außerordentliche Stabilität

Die selbsttragende Rahmenkonstruktion aus Chrom-Nickelstahl sorgt für maximale Stabilität, die Außenverkleidungen haben keine stabilisierende Funktion. Diese robuste Bauweise verlängert die Lebensdauer Ihrer Herdanlage und erleichtert ein flexibles und sicheres Umrüsten und Erweitern.



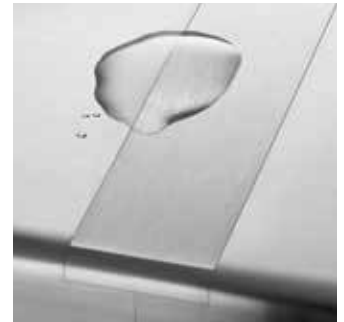
Maximale Flexibilität im Baukastensystem

Wählen Sie aus einer Vielzahl an Funktionen die Kombination, die Ihren Vorlieben und den Anforderungen Ihres Betriebes optimal entspricht.



NEU: Free-Cooking-Top

Das multifunktionale Free-Cooking-Top kann sowohl für Zubereitungen mit Direktkontakt als auch zum Arbeiten mit Kochgeschirr verwendet werden. Flexibel und platzsparend.



Hygienisch, einfach und flexibel - das thermodul Verbindungssystem

Das thermodul Verbindungssystem - so lässt sich alles flächenbündig verbinden:

- Geräte der Serie 85
- ProThermetic Großkochgeräte
- Geräte älterer Generationen (Electrolux, Juno, etc.)

Das einzigartige Baukastensystem: immer wieder anpassbar und erweiterbar

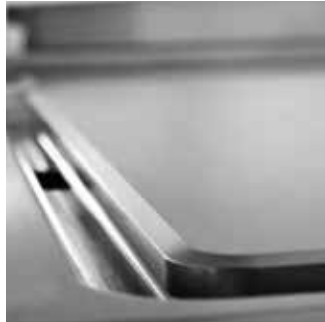
Mit der modularen Herdserie in der Bautiefe 850mm bleiben Sie komplett flexibel. Egal ob neue Speisekarte, neuer Koch oder neue Anforderungen an die Kapazität, Ihr Herdblock lässt sich ganz nach Belieben anpassen oder erweitern.





thermaline *line*

Einfachheit und Sicherheit zu Ihren Diensten



Hygiene leicht gemacht

Die Serie *thermaline* Modular 85 erreicht nach den Vorgaben des internationalen IEC-Standards (60529) die Schutzart IPX5 und ist damit geschützt gegen Strahlwasser. Die Schutzart kombiniert mit der Tatsache, dass keine Verschraubungen sichtbar sind, ermöglicht eine einfache, gründliche und schnelle Reinigung der Geräte. Zusätzlich können die Unterbauten auf Wunsch in Hygienebauweise H2 ausgeführt werden. Die durchdachte Konstruktion der Oberplatte mit Tropfnase schützt die Frontseiten der Geräte vor Verunreinigungen.

Einfach, übersichtlich und sicher

Die Regler mit den rutschfesten Silikongriffleisten sind hitzebeständig und formstabil. Die eingelassene Regler-Bezifferung ist übersichtlich, reinigungsmittelfest und bietet keine Angriffsfläche für Bakterien und Keime.

Arbeitssicherheit auf höchstem Niveau

Zur Verbesserung der Hygiene und Arbeitssicherheit sind alle Beckenelemente mit tiefgezogenen Schwallrändern umgeben, die verhindern, dass Flüssigkeiten von der Oberplatte unbeabsichtigt in die Becken gespült werden.





Maximale Effizienz, angenehmes Arbeiten



NEU: Free-Cooking-Top

Das multifunktionale Free-Cooking-Top kann sowohl für Zubereitungen mit Direktkontakt als auch zum Arbeiten mit Kochgeschirr verwendet werden.

Die Geräte mit tiefgezogenem Ablauf sind mit 2 oder 4 Zonen erhältlich. Die eingebaute Standby-Funktion reduziert automatisch die Leistung, wenn sich kein Kochgut auf der Platte befindet. Die Multifunktionsgeräte sind zur optimalen Steuerung und Überwachung der Temperatur der Kochzonen mit 8 Temperatursensoren ausgestattet.





Effiziente Brenner für kürzere Kochzeiten

Patentierte, flächenbündig montierte, hocheffiziente 7kW Flowerflame Brenner reduzieren die Wärmeabstrahlung an die Arbeitsumgebung und sparen Zeit und Geld. Auf Wunsch können die Brenner mit Ecoflam ausgestattet werden. Die einzigartige Technologie gewährleistet, dass die Flamme sich der Topfgröße anpasst und dadurch auch kleines Kochgeschirr eingesetzt werden kann. Die hygienisch abgerundeten Gasmulden sind einfach zu reinigen.



Mono-Supertherm mit Ecotop Oberflächenlegierung

Die Ecotop Oberflächenlegierung unserer Stahlkochfelder garantiert hohe Effizienz und reduzierte Wärmeabstrahlung an die Arbeitsumgebung. Die eingebaute Standby-Funktion reduziert automatisch die Leistung, wenn sich kein Topf auf der Platte befindet. Die Mono-Supertherm-Herde sind zur optimalen Steuerung und Überwachung der Temperatur der Kochzonen heute mit 8 Temperatursensoren ausgestattet. Durch einfaches Verschieben der Töpfe lassen sich die unterschiedlichen Temperaturbereiche optimal ausnutzen.



Vollflächeninduktion

Das System heizt nur bei direktem Kontakt mit induktionsgeeignetem Kochgeschirr, ist somit sparsam im Betrieb und bietet sichere Betriebs- und Reinigungsbedingungen. Mit der neuen Quad+ Technologie sind die Induktionsgeräte noch langlebiger und robuster.

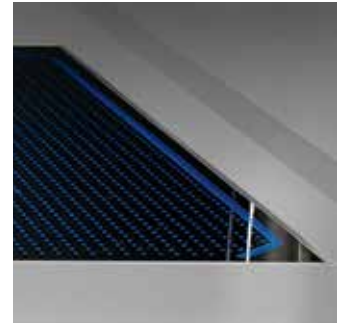
Unübertroffene Kochfeldgrößen:

0,62 m² Kochfläche (4 Zonen)

0,31 m² Kochfläche (2 Zonen)

Einzigartig in der Kombination:

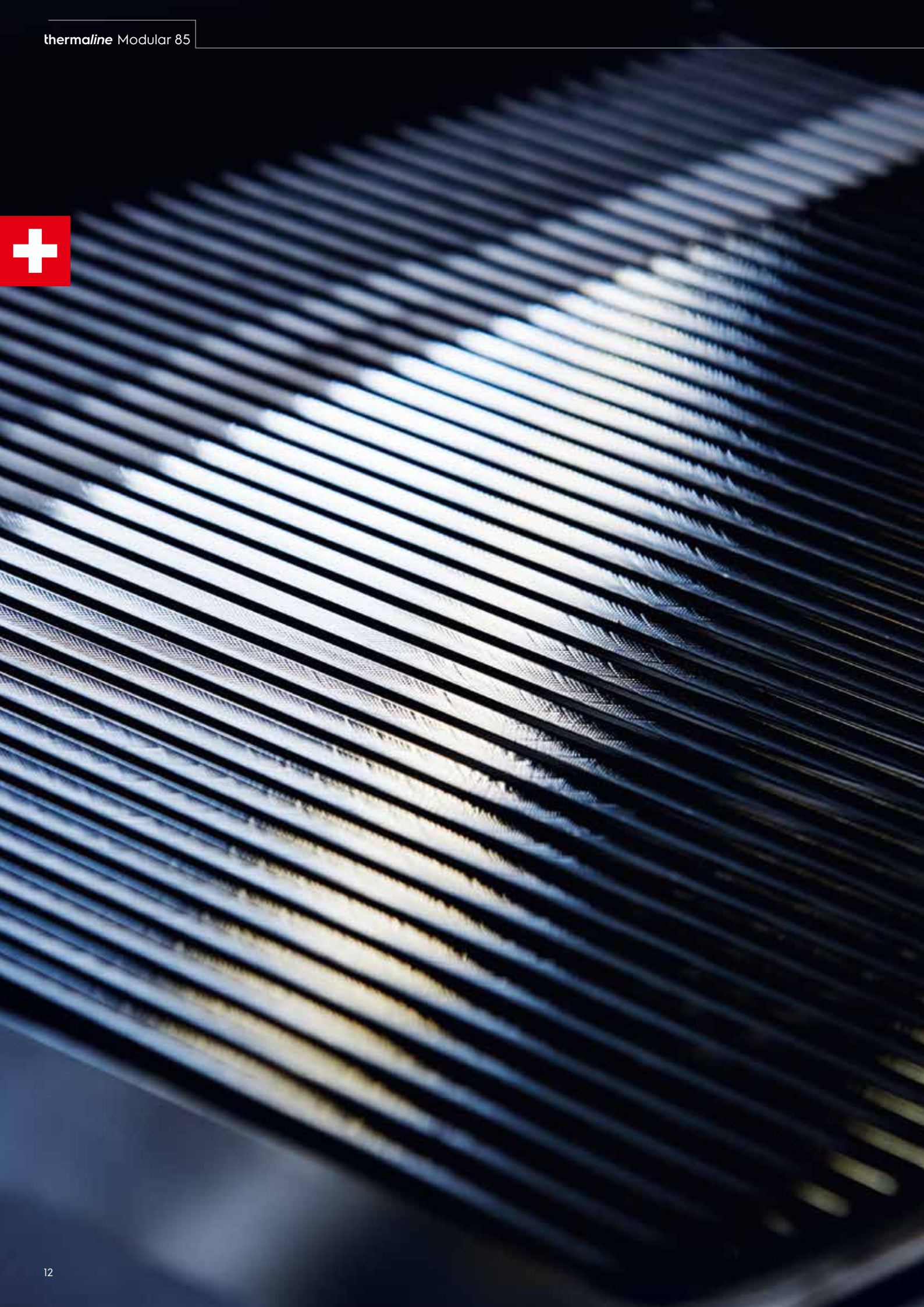
Vollflächeninduktion mit Backofen als Unterbau.



Ausfallsicherer Punkt-Induktionsherd

Jede Zone des leistungsstarken Punkt-Induktionsherdes wird über einen eigenen Generator gesteuert.





Maximale Technologie für hohe Leistung



Grill- & Griddleplatten: Einfach in Reinigung und Anwendung

Die widerstandsfähige hartverchromte Anti-Haft-Powertop-Oberfläche unserer Bratplatten bietet optimale Wärmeverteilung und perfekte Gleichmäßigkeit. Das Kochgut klebt nicht an und die Oberflächen sind leicht zu reinigen.

Power-Block Heizsystem

Der Boden besteht aus einem 15mm starken Aluminiumguss-Heizblock mit darüberliegender 15mm verchromten Platte.

Dieser Aufbau macht den Boden extrem formstabil und hitzebeständig. Weitere Vorteile dieses Systems sind: optimal gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Ecken der Grillplatten, kein Anhaften der Lebensmittel und schnelle Reaktionszeiten. Die Gasgeräte kommen gänzlich ohne Stromanschluss aus. Sowohl die Zündung als auch die LED-Signalisierung bei Erreichung der Betriebstemperatur werden über eine Batterie versorgt. Eine optimale Temperaturverteilung wird durch Doppelbrenner gewährleistet.

Chargrills Hochleistungs-Strahlungs- Heizsystem

Die Flamme erhitzt das Strahlblech und die Temperatur steigt auf über 700°C. Die Hitze wird über Wärmeleitbleche auf die Grillroste geführt. Das garantiert auf der gesamten Grillfläche eine durchgehend gleichmäßige Temperatur für ausgezeichnete Grillergebnisse.

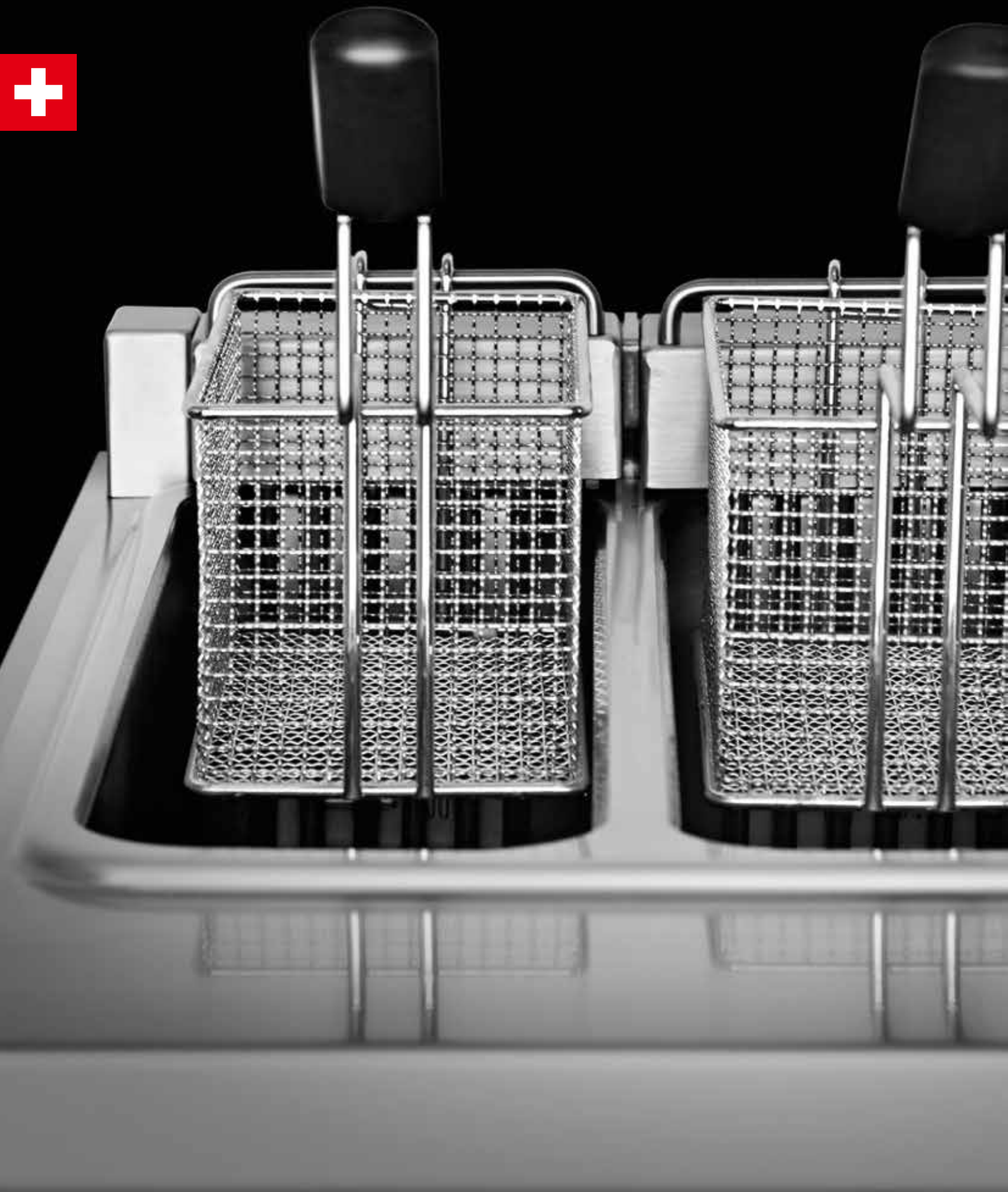
Grill mit Energiekontrolle für eine exakte Regelung des Leistungsgrades

Die Energie kann bei Nichtnutzung auf einem

Minimum gehalten werden und die schnelle Aufheizzeit ermöglicht ein rasches Erreichen der Maximalleistung. So wird die Effizienz erhöht und Energie gespart.

Bedienerfreundliche Piezozündung

Durch die separate Regelung der Zonen wird nur der zum Grillen erforderliche Bereich beheizt. Ein 10,5 kW Hochleistungsbrenner für jede 400 mm Zone. Große Grillfläche mit leicht abnehmbaren Rosten (185,5 mm breit). Geringe Porosität der Roste erleichtert die Reinigung.



Innovative Technik, die Ihre Arbeit erleichtert



Fritteusen

Ein V-förmiges Becken mit außenliegender Gas- oder Elektroheizung bietet Leistung und Effizienz, bringt das Fett schnell auf Frittier-temperatur und garantiert:

- höhere Produktivität für anspruchsvollste Chefköche
- dank exakter Laserschweißung keine Schmutzecken mehr im Becken und somit verbesserte Hygiene
- längere Verwendungsdauer des Fettes (ca. 30 %) durch die gleichmäßige Wärmeverteilung im Becken
- abgerundete Ecken für einfache und sichere Reinigung, kein direkter Kontakt mit den Heizelementen.

Das optimierte, indirekte Heizsystem garantiert, dass das gesamte Fett im Becken durchgehend erhitzt wird und sorgt für kontinuierliche, ausgezeichnete Frittierer-genergebnisse - außen knusprig und goldgelb und innen weich und saftig. Das integrierte Fettfiltersystem erhöht die Verwendungsdauer des Fettes. Schnelles Wiederaufheizsystem und Fett-Schmelz-Funktion für garantiert höhere Produktivität.

Nudelkocher

Die Wasserfüllautomatik und der Überschäumrand sorgen auch bei Hochbetrieb für einen konstanten Kochprozess mit hoher Produktivität und Energieeinsparung. Stärke und Speiserückstände werden automatisch über den Überschäumrand entfernt, und das Becken wird laufend mit frischem, heißem Wasser aufgefüllt. Ein Trockenlaufschutz verhindert, dass das Gerät ohne Wasser betrieben wird. Standby-Modus.

NEU Aquacooker

Der Aquacooker vereint die Funktionen von Bain-Marie und Nudelkocher in einem Gerät, bietet 4 Leistungsstufen und extrem genaue und stabile Temperaturregelung. Trockenlaufschutz und Standbyfunktion sorgen für Sicherheit und reduzierten Energieverbrauch.





Damit das Essen immer perfekt ist



therm-a-hold

Das Warmhalte- und Niedrigtemperaturgargerät therm-a-hold arbeitet mit einem elektronisch gesteuerten Heizsystem. Dieses besteht aus einem Heizwiderstand, der die Garkammer von außen umläuft und gleichmäßig stabile Temperaturen gewährleistet. So lassen sich Speisen, unter Berücksichtigung der hygienischen Bestimmungen warm halten, garen oder reifen, ohne dass sie an Geschmack und Aussehen verlieren.

Wärmeschränke

Halten Sie Ihr Geschirr einfach und konstant mit unseren Wärmeschränken warm.
Arbeitstemperatur:
von 30 bis 110°C





thermaline



Swissfinish

eine nahtlose, 3mm dicke
Oberfläche aus Edelstahl

Auf Anfrage erhältlich:
Die 3mm starken, nahtlos
gefertigten swissfinish Edelstahl-
Oberplatten gewährleisten
Stabilität und die besten
Hygienevoraussetzungen.



Electrolux Professional GmbH

Junostr. 1
D-35745 - Herborn
Tel. +49 (0) 2772 71400
Fax +49 (0) 2772 71479
Email: professional@electrolux.de
Web: www.professional.electrolux.de

Electrolux Professional GmbH

Europaring F16 201
A-2345 Brunn am Gebirge
Tel: +43 1 86 348 0
Fax: +43 1 86 348 300
Email: efs.office@electrolux.co.at
Web: www.professional.electrolux.at

Electrolux Professional AG

Allmendstr. 28
CH-6210 Sursee
Tel. +41 41 926 81 81
Fax +41 41 926 81 80
Email: professional@electrolux.ch
Web: www.professional.electrolux.ch

Excellence with the environment in mind

Electrolux Professional erfüllt mit seinen erstklassigen Lösungen die Anforderungen der Kunden in jeder Hinsicht, auch in Bezug auf Verlässlichkeit, Kosteneffizienz und Nachhaltigkeit. Die qualitativ hochwertigen Produkte bieten Langlebigkeit in Kombination mit geringen Betriebskosten. Viele unserer Installationen sind seit über 40 Jahren in Betrieb!

- Alle Electrolux Professional Fabriken sind ISO 14001 zertifiziert.
- Alle Electrolux Professional Erzeugnisse werden mit Bedacht auf geringen Wasser-, Energie- und Reinigungsmittelverbrauch, sowie geringe Umweltbelastung konzipiert.
- Electrolux Professional bietet Produkte von herausragender Qualität: Lange Lebenszyklen mit geringsten Lebenszykluskosten.
- Alle Electrolux Professional Produkte entsprechen den ROHS und REACH Richtlinien und sind über 95% recycelbar.
- Alle Electrolux Professional Produkte werden strengen Qualitätstests unterzogen, sämtliche Funktionen werden gesondert von erfahrenen Technikern überprüft.
- Während der letzten fünf Jahre wurden mehr als 70 % der Produkte mit innovativen, kunden- und umweltorientierten Ausstattungen aktualisiert.
- Electrolux Professional verfolgt ein spezielles Energiesparprogramm um den Energieverbrauch seiner Produktionsanlagen zu reduzieren.

