

# Soluzioni per il Self Service flessibili e facilmente adattabili

Flexy Style & <sup>YOUR</sup>Style



Via del Consorzio, 42 60015 Falconara Marittima (AN)  
[info@manzonigroup.com](mailto:info@manzonigroup.com) (+39) 071-918787

# Le tue richieste...

Voglio servire piatti gustosi e appetitosi in un ambiente moderno ed elegante, valorizzando la qualità dei cibi con una soluzione efficiente e un impiego intelligente delle luci.

Ho bisogno di creare una confortevole atmosfera contemporanea. Gli ospiti non cercano soltanto un posto in cui sedersi a mangiare, vogliono vivere una "esperienza" in uno spazio che rispecchia i loro valori, lo stile di vita e l'identità.



## ...la nostra soluzione

Mangiare al ristorante non è soltanto un momento di relax, ma anche un'esperienza. Soddisfa tutti i desideri dei tuoi ospiti concentrandoti sulle nuove tendenze culinarie e sulla sostenibilità, senza sacrificare lo stile e il design. Grazie al nostro configuratore puoi creare l'ambiente perfetto per attrarre gli ospiti. **Flexy Style è la prima soluzione in assoluto con piano in quarzo disponibile.**

**Scegli tra oltre 30.000 combinazioni. Tutto ciò di cui hai bisogno è pronto per te!**

**UNICO**  
nel settore

**PRIMO**  
nel settore



## CAMPIONE nel design

Eleganza e minimalismo. Linee dritte, finiture infinite e luci brillanti che esaltano i piatti senza compromettere la funzionalità.



## CAMPIONE nell'igiene e nella facilità di pulizia

Quando si tratta di alimenti, l'igiene e la pulizia sono di importanza fondamentale. Il design minimalista permette una pulizia e un'igiene quotidiane ottimali.



## CAMPIONE nell'esposizione e nella visibilità dei piatti

La tecnologia di illuminazione a LED esalta la freschezza e la bellezza dei tuoi piatti, rendendoli ancora più appetitosi.



## CAMPIONE nella sostenibilità

La sostenibilità e il rispetto dell'ambiente sono sempre in cima alla nostra lista, così come garantire ai nostri clienti un risparmio a lungo termine.

# Flexy Style. Per tutte le esigenze e per tutti i gusti

Electrolux Professional ha creato un'ampia gamma di finiture per soddisfare qualsiasi esigenza. Flexy Style offre una scelta di **configurazioni: lato operatore, a parete o ad isola**, ciascuna con svariate opzioni.

## Luci

Illuminazione installata nelle sovrastrutture.

Scegli tra:

- luci a LED
- luci alogene
- senza luci

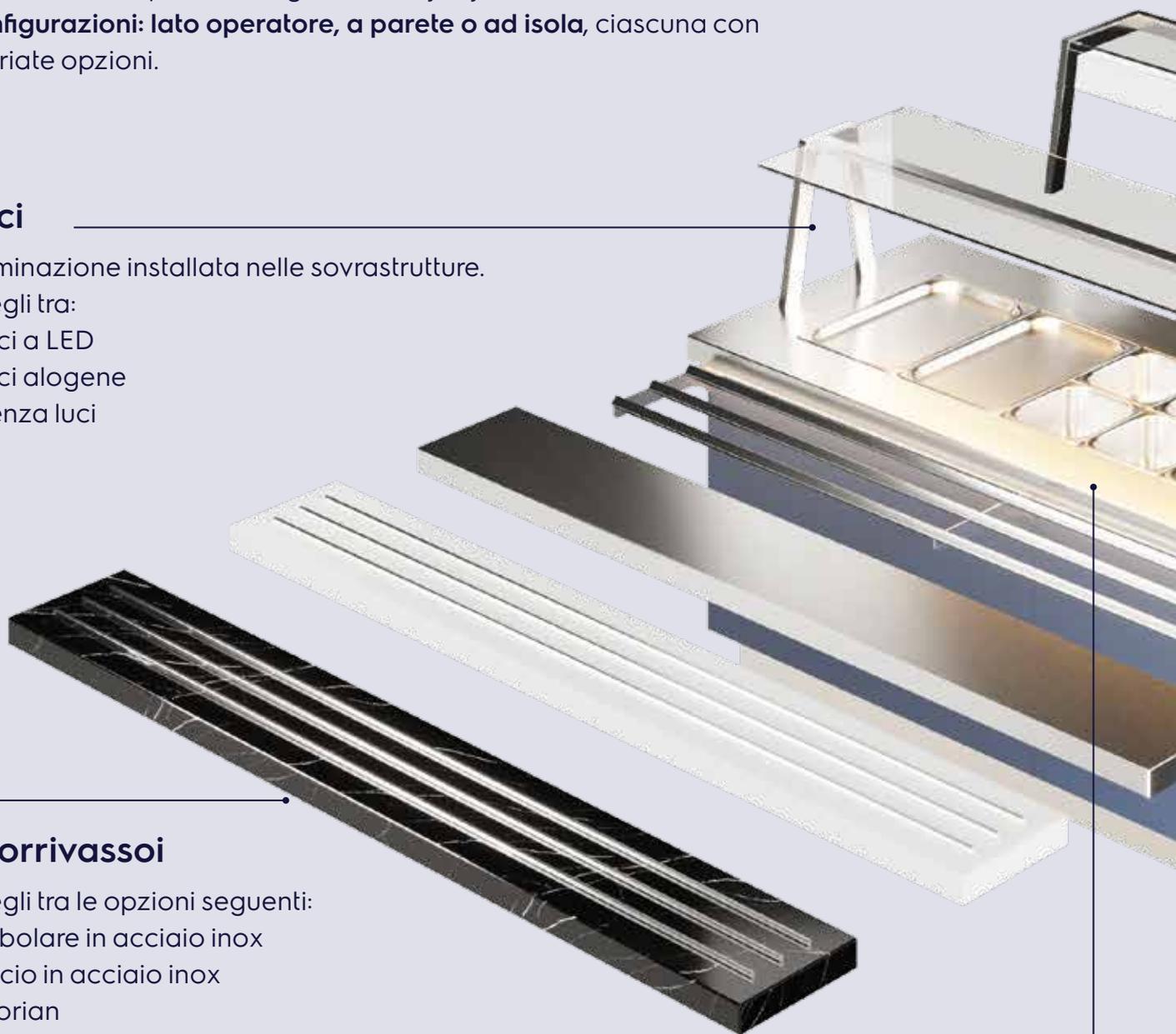
## Scorrivassoi

Scegli tra le opzioni seguenti:

- tubolare in acciaio inox
- liscio in acciaio inox
- Corian
- quarzo

## Piani

Scegli tra i 10 diversi piani in quarzo disponibili nel configuratore. Disponibili anche in acciaio inox.



## Vari modelli di sovrastrutture

Scopri tutte le opzioni disponibili nel configuratore.



## Colori dei pannelli

Scegli tra 15 finiture diverse nel nostro configuratore. Per ulteriori opzioni contatta il rivenditore Electrolux Professional più vicino.



## Illuminazione

Possono essere installate intorno al piano, sulla zoccolatura e nel vano portapiatti.

## Vano portapiatti su 4 lati

## Funzioni drop-in

Un'ampia scelta di funzioni drop-in.

### Larghezze

8 larghezze disponibili:  
da 320 mm a 2560 mm in passi GN

### Profondità del corpo e del piano

- 900 mm
- 1150 mm
- 1400 mm

### Altezze

- 900 mm (standard) - Flexy Style
- 750 mm (bambini) - Flexy Style<sup>®</sup>

# Il nostro know-how nel design



CAMPIONE  
nel design

## Elegante semplicità, funzionalità ottimale.

Electrolux Professional ha creato la linea Flexy Style con un design moderno ed elegante, **con linee snelle e finiture lisce**, abbinato a una funzionalità semplice: il complemento perfetto per i tuoi piatti.



**Design elegante per vivere un'esperienza di lusso.** Opzioni di design flessibili ed esclusivi per offrire raffinatezza e comfort allo stesso tempo, integrandosi perfettamente agli arredi esistenti.

**Soluzioni ideali per** hotel di lusso, navi da crociera, buffet e lounge (ad esempio in aeroporti e stadi).

**Facilità di adattamento.** Le linee pulite dei ripiani inclinati e delle sovrastrutture in vetro, si combinano con il quarzo nero e i pannelli bianchi creando un elegante contrasto. Illuminazione a LED per esaltare tutte le pietanze, vani portapiatti frontali per collocare oggetti o piatti. Illuminazione intorno al piano, sulla zoccolatura e nei vani portapiatti per mettere in luce l'area del self service.



### L'eleganza del quarzo

Le superfici in quarzo **non sono soltanto moderne, resistenti e facili da pulire**, ma essendo non porose sono completamente igieniche, per cui impediscono la proliferazione dei batteri. Grazie alla lucentezza naturale, non contengono sostanze lucidanti e mantengono la brillantezza senza l'impiego di sigillanti o cere, risultando perfette per le attività di ristorazione.

### Finitura a filo

Le funzioni Flexy Drop-in sono perfettamente in linea con il piano. Non soltanto per motivi estetici, ma anche per facilitare la pulizia e l'igiene.



### Sovrastrutture ottimali

Lineari, minimaliste, senza agganci o pezzi a incastro, solo vetro e acciaio inox. Design ai massimi livelli abbinato ai più alti standard di igiene.



### Illuminazione massima

Le luci sono di importanza fondamentale, non soltanto per il design e l'estetica, ma anche per offrire una perfetta visibilità alle pietanze.



# Visibilità al top



Campione nell'esposizione  
e nella visibilità dei piatti

## Piatti deliziosi, opzioni brillanti.

Le scelte di design sono state fatte non soltanto per il loro valore estetico, ma anche per l'impatto funzionale sulla **visibilità delle pietanze e sull'igiene e la facilità di pulizia.**

## 3 modi per ottimizzare la visibilità

1. **Ripiani inclinati e vetrina piana** per una visibilità perfetta.
2. **Luci a LED:** per illuminare le pietanze ed **enfattizzarne i colori**, rendendole ancora più appetitose e invitanti.
3. **Struttura semplice e lineare e linee minimaliste** per un'eccellente visibilità dei piatti e una pulizia facile.



1.



2.



3.





**Un ambiente fresco e rilassante, che rispecchia le ultime tendenze, abbinato a un'ampia selezione di piatti, tutti preparati e cucinati con amore.**

**Perfetto per** le mense aziendali e i ristoranti in centro, che devono soddisfare i clienti più esigenti.

**Integrazione nell'ambiente.** Un elemento per cibi caldi e freddi progettato per assicurare visibilità ottimale ed eleganza moderna. I piani al quarzo color antracite con pannelli neri sono abbinati a luci a LED della zoccolatura.

## La luce fa la differenza!

Illuminazione decorativa posizionata in modo ottimale - illumina l'area intorno al piano, alla zoccolatura e i vani portapiatti per sottolineare l'eleganza del design minimalista, le linee armoniose e le diverse finiture.



**Illuminazione a LED intorno al piano**



**Illuminazione a LED per il vano portapiatti**



**Illuminazione a LED per la zoccolatura**

# Igiene ottimale



Campione nell'igiene e  
nella facilità di pulizia

## Ambienti puliti per clienti felici.

L'igiene e la pulizia sono fondamentali quando si tratta di alimenti e servizio. Optare per un design minimalista non soltanto accelera il processo di pulizia, ma contribuisce a far aumentare la sensazione di **sicurezza e protezione** degli ospiti.



**Soluzioni efficienti per servire ogni giorno diversi pasti di alta qualità in scuole, università e mense aziendali.** Il facile accesso per i clienti e la visibilità perfetta dei piatti non sono solo esteticamente gradevoli, ma permettono anche agli ospiti di vedere alti standard di igiene, professionalità e cottura direttamente.

**Soluzioni perfette** per scuole, università e mense aziendali di ogni tipo, anche quelle con doppi turni.

**Integrazione nell'ambiente.** Uno spazio progettato in modo intelligente e sempre pronto per le ore di punta, funzioni calde e fredde, elementi per posate e condimenti integrati nei moduli cassa. Funzioni drop-in installate su piani in acciaio inox vani portapiatti o per vassoi in ogni linea.

## Facilità di pulizia, sicurezza e igiene

Gli ospiti devono potersi sentire rilassati e stare certi che in cucina e in sala l'igiene e la sicurezza sono ai massimi livelli.



Le superfici in quarzo/acciaio inox non accolgono batteri o microorganismi grazie alla struttura non porosa, che resta sempre brillante con una semplice pulizia quotidiana.



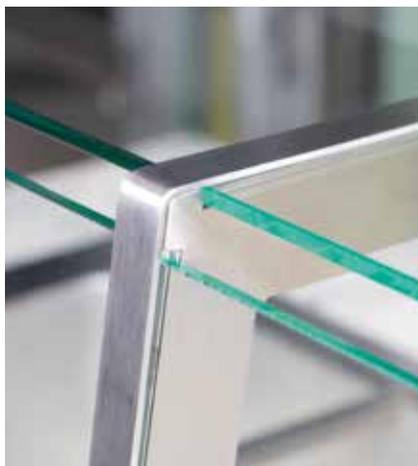
Le funzioni drop-in sono perfettamente in linea con il piano, in modo da evitare che i cibi e lo sporco restino intrappolati, facilitando e velocizzando la pulizia e garantendo la massima igiene.



Le linee in acciaio degli scorrevassoi sono strutturate in modo da evitare che i cibi restino intrappolati, permettendo di mantenere la pulizia molto facilmente.



Visibilità e igiene ottimali grazie alle sovrastrutture in vetro.



Le sovrastrutture non hanno agganci o pezzi a incastro, così pulire è più facile.



Ogni elemento è stato coperto e la zoccolatura in acciaio inox a doppia parete è dotata di guarnizioni inferiori in silicone. Così lo sporco sul pavimento non contamina nessuna parte della struttura.

# Impegno per l'ambiente



CAMPIONE  
nella sostenibilità

## Efficienza energetica, responsabilità sociale

Ci impegniamo costantemente per creare soluzioni sempre più efficienti dal punto di vista energetico. L'impegno per la sostenibilità di Electrolux Professional implica aderire ai massimi standard di risparmio energetico e riduzione dei costi, riducendo così al minimo l'impatto sull'ambiente.

## Bagnomaria ventilato ad aria: sostenibilità ed efficienza



### Niente più acqua

Scegliere il bagnomaria ad aria significa dire addio all'acqua! Così i costi di esercizio si riducono, l'installazione è più semplice e rapida e la manutenzione richiede un tempo minimo.

(Riscaldamento in soli 16 minuti con il bagnomaria ventilato di Electrolux Professional rispetto ai 90,5 minuti della versione di bagnomaria ad acqua).

### Calore istantaneo

In appena **16 minuti** le resistenze raggiungono la temperatura giusta. Per un risparmio considerevole di tempo ed energia!

**82%** di tempo di riscaldamento in meno!\*



Fino al **90%** di risparmio di energia durante il riscaldamento

Fino al **35%** di risparmio di energia durante il funzionamento!

Il bagnomaria ad aria ventilato di Electrolux Professional consuma quotidianamente meno energia del bagnomaria ad acqua.

\*Calcolato in base ai costi di esercizio, secondo la procedura di prova Afnor. Dati disponibili ad aprile 2020. (Media UE del costo dell'energia: 0,21 €/kWh).

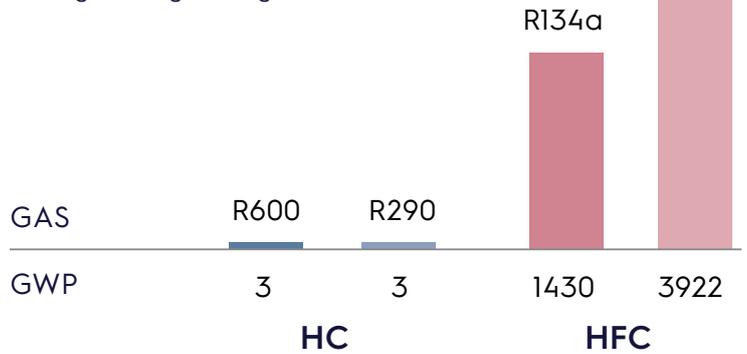




# R290

## extra sostenibile

Prestazioni elevate con il gas R290, un'alternativa meno aggressiva e più ecologica dei gas refrigeranti tradizionali.



### I gas naturali sono l'alternativa responsabile

Le funzioni di refrigerazione professionali di ultima generazione utilizzano gas idrocarburi (HC) come l'R290, che ha un potenziale di riscaldamento globale (GWP) molto basso e riduce l'effetto serra.

### Maggiore durata dei compressori, costi di manutenzione inferiori e riduzione dei costi con R290

Gli idrocarburi (HR) riducono l'impatto ambientale e hanno un effetto meno aggressivo sui componenti.

### Impatto ambientale del gas

- **Idrocarburi HC - GWP basso**  
R290 (PROPANO) + R600 (ISOBUTANO)
- **Idrofluorocarburi HFC**  
R404A + R134a e altri gas

GWP - Global Warming Potential, potenziale di riscaldamento globale

Il quarzo è un minerale naturale. È la scelta perfetta per mantenere elevati livelli di igiene sul piano. Grazie alla struttura non porosa e compatta, non ospita batteri ed è facile da pulire senza utilizzare detergenti chimici aggressivi.



# Il configuratore. La ridefinizione del Self Service



## CAMPIONE nella flessibilità

Il configuratore permette di creare migliaia di combinazioni all'istante.



## CAMPIONE nella progettazione

Il configuratore permette di ottenere la lista completa dei componenti necessari per creare la tua soluzione perfetta per il self service in tempo reale, permettendoti di visualizzarla istantaneamente in 3D!

Grazie al nostro  
configuratore

Oltre



**30.000**

combinazioni!



**Rendering**  
in tempo reale



**Preventivo**  
in tempo reale  
del progetto

**UNICO**  
nel settore

**PRIMO**  
nel settore



# 1.

Scegli il tuo pacchetto preselezionato:



## Pacchetto Key

Profondità 900 mm, con scorrivassoio tubolare



## Pacchetto Action

Profondità 900 mm, con scorrivassoio integrato

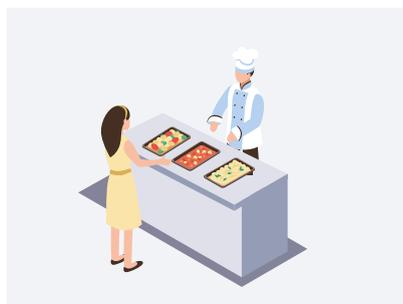


## Pacchetto Power

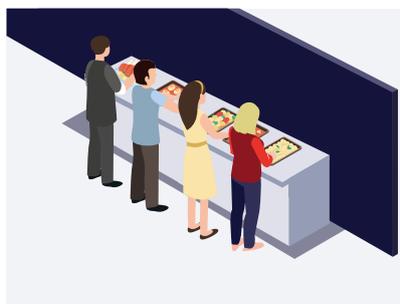
Profondità 1150/1400 mm, con scorrivassoio integrato e base completa

# 2.

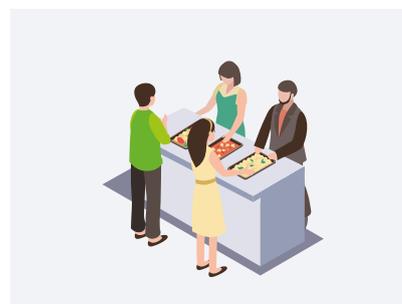
Personalizza la tua soluzione:



## Con operatore



## A parete



## Ad isola

## 2 altezze

750 mm (Flexy Style<sup>JR</sup>) e 900 mm (Flexy Style)

## 8 larghezze

Da 320 mm a 2560 mm in passi GN: 320, 640, 960, 1280, 1600, 1920, 2240 e 2560 mm.

## 3 profondità per corpo e piano

900, 1150 e 1400 mm. Collegato alla selezione dello scorrivassoio!

## Basi

3 basi tra cui scegliere con opzioni per lo scorrivassoio. Trova la più adatta alla tua attività.



Base standard



Base standard con piano più lungo, incluso scorrivassoio



Integrata con piano e scorrivassoio

## Scorrivassoi

3 materiali, 4 opzioni: tubolare in acciaio inox, liscio in acciaio inox, Corian, quarzo.



Altezza 840 mm, posizionato sotto il piano



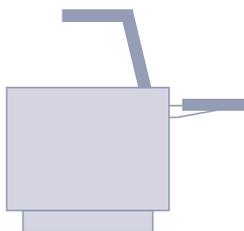
Integrato nel piano



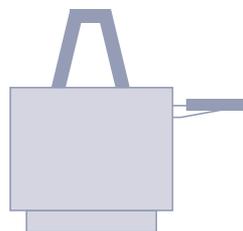
Integrato con base e piano

## Sovrastrutture

Scegli la soluzione più adatta alla configurazione.



Operatore "a L"



Isola "ad A"

## Luci

Illuminazione snella installata nelle sovrastrutture, sotto il pannello del piano, intorno alla zoccolatura e nel vano portapiatti.

Luci a LED  
Luci alogene  
Senza luci



## Funzioni drop-in

Scegli tra le funzioni calde e fredde per completare la tua soluzione self service.



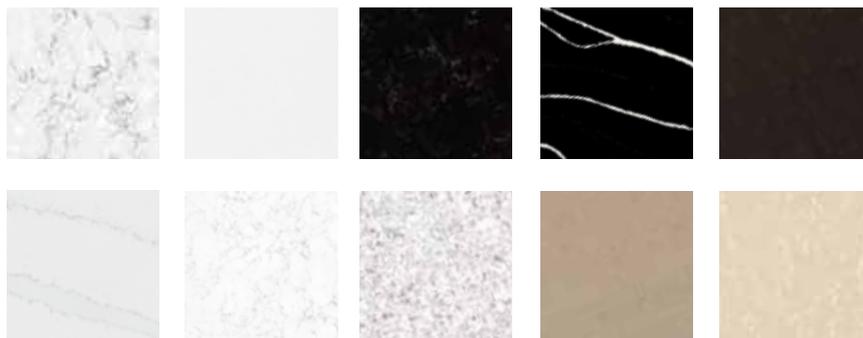
Scansiona il codice QR per scoprire le funzioni drop-in

\* Per altre opzioni personalizzate contatta il tuo rivenditore locale.

## Materiali del piano e dello scorrivassoio

Quarzo e acciaio inox

10 piani in quarzo diversi disponibili nel configuratore



✓ Rendering istantanei



## Opzioni per i pannelli anteriori e laterali

15 opzioni disponibili nel configuratore

✓ Rendering istantanei



## Vano portapiatti

Scegli da 1 a 4 vani portapiatti in base alla configurazione. Quindi scegli l'illuminazione e i materiali per il piano e i pannelli laterali.



Box campioni

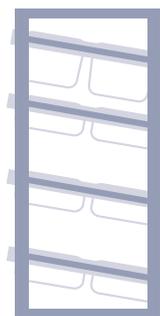
## Distributori

Completa la tua linea di distribuzione con un'ampia gamma di elementi free standing, da banco e integrati nell'arredo.

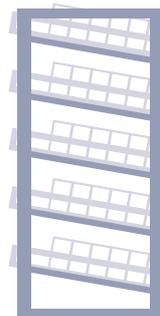
### > Free standing



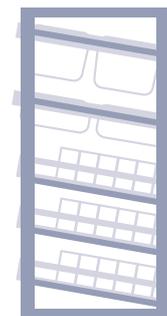
Per vassoi



Per pane e posate



Per bicchieri

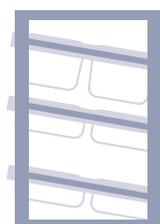


Per pane, posate e bicchieri

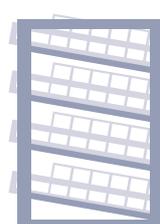
### > Integrati o da banco



Per vassoi



Per pane e posate



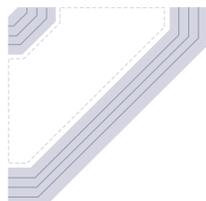
Per bicchieri



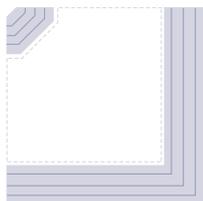
Per pane, posate e bicchieri

## Angoli

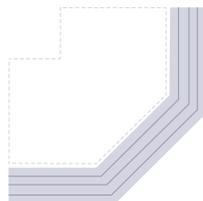
Per le parti non lineari sono disponibili elementi angolari per ogni esigenza.



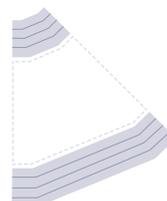
Angoli a 90° a forma triangolare



Angoli a 90° di tipo cubico



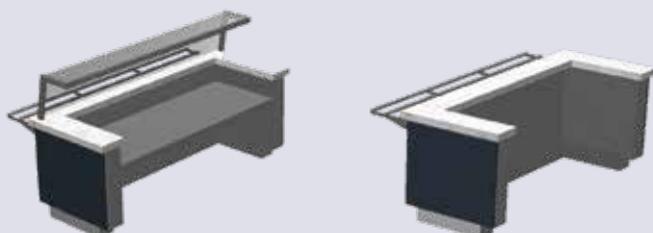
Angoli a 90° per elementi a parete



Angoli a 45° a forma triangolare

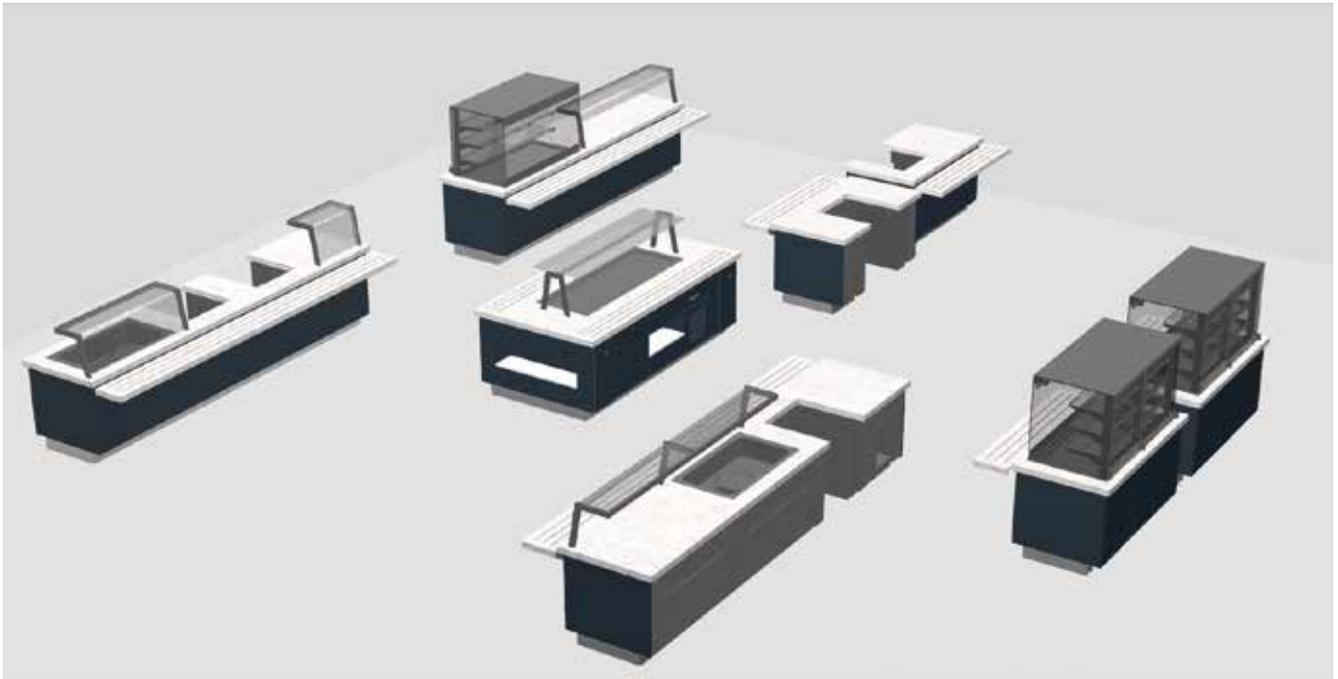
## Integrazione di LiberoPro e Flexy Style

Grazie ai moduli self progettati per l'inserimento dei carrelli, è possibile integrare la postazione e le unità di cottura LiberoPro.



# 3.

Il configuratore ti offre tutti i materiali di cui hai bisogno: rendering 3D, schede di prodotto e preventivo\*



Configurazione in 3D



Scheda di prodotto



Preventivo

\* Per maggiori informazioni contatta il tuo rivenditore locale.

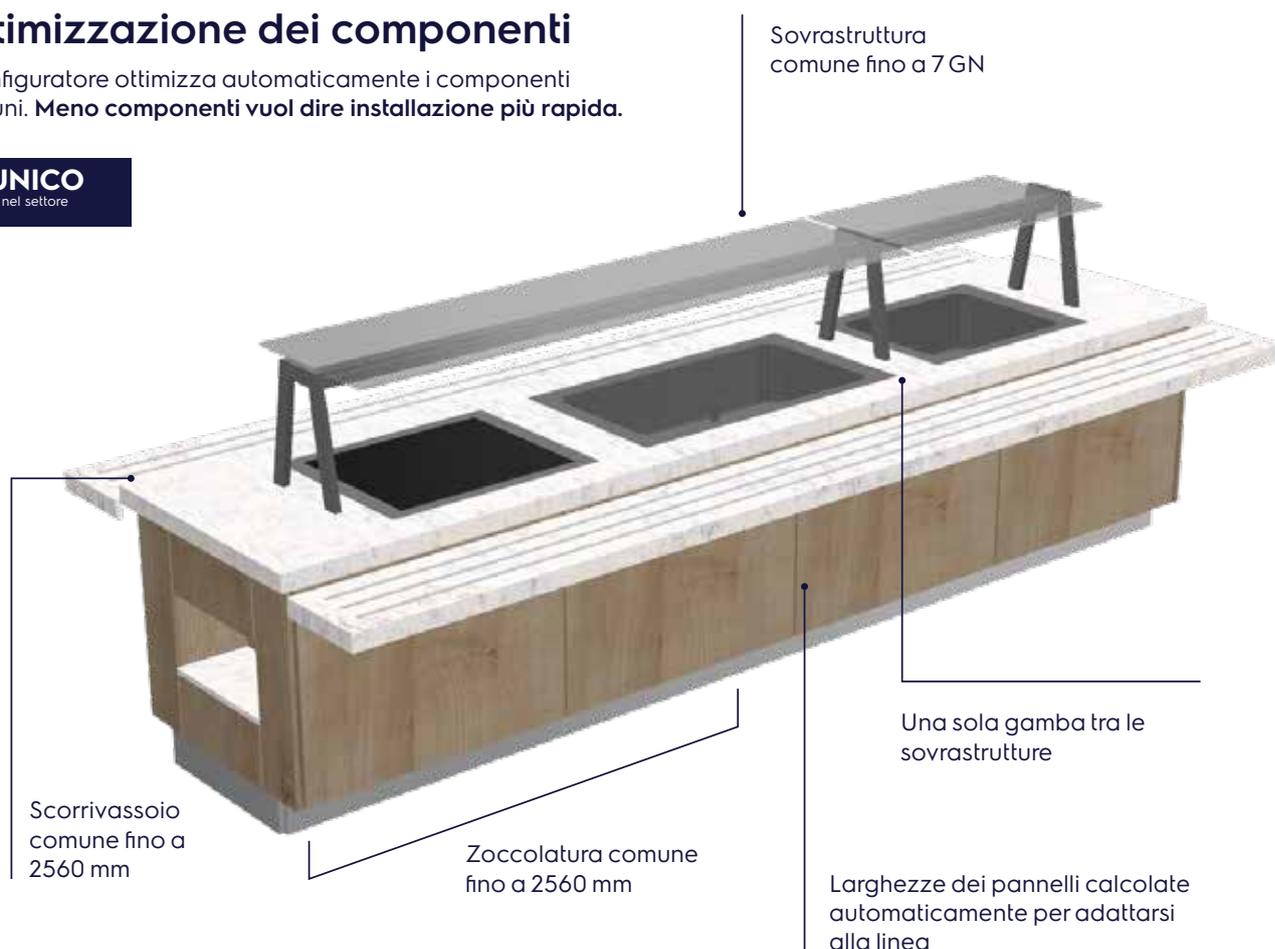
# Ottimizzazione automatica

Il nostro configuratore seleziona automaticamente le migliori opzioni per il tuo modello.

## Ottimizzazione dei componenti

Il configuratore ottimizza automaticamente i componenti comuni. **Meno componenti vuol dire installazione più rapida.**

**UNICO**  
nel settore



## Ottimizzazione del flusso d'aria

Il configuratore ottimizza automaticamente anche il flusso d'aria per migliorare le prestazioni delle unità di refrigerazione integrate in base alle 3 configurazioni disponibili: self con operatore, a parete, ad isola.

**UNICO**  
nel settore





# Essentia

## Una squadra al tuo servizio. Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, Essentia si prende cura delle tue apparecchiature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi**, e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

### Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

### La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. **L'assistenza clienti di Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.

Puoi fare affidamento sulla spedizione rapida di accessori e consumabili originali, testati da esperti Electrolux Professional per garantire le **migliori prestazioni della tua attrezzatura**, oltre alla **sicurezza dell'utente**.



**Guarda il video**  
per saperne di più

# Flexy <sup>YOUR</sup>Style

1

## La prima scintilla

Hai mai avuto un'idea che non hai poi potuto realizzare? La prima scintilla del processo creativo è come un seme da cui nascerà il fiore più raro.

2

## Il partner giusto

Avere persone giuste nell'ambito lavorativo è la chiave per il successo. Il nostro team Global R&D e l'opportunità di sfruttare le sinergie tra i reparti di progettazione interni ci permettono di sviluppare tecnologie innovative e soluzioni personalizzate in tempo reale.

3

## Analisi e confronti in utenza

Ogni tocco personale richiede una guida pratica. Vogliamo capire di persona in che modo possiamo soddisfare le tue esigenze e trasformarle in soluzioni su misura pratiche e innovative.

4

## Un unico servizio dalla progettazione all'assistenza

Le tue esigenze e necessità diventano realizzabili grazie al dialogo con un team dedicato globale di esperti (progettazione, pre-vendita, assistenza clienti) in grado di creare strategie vincenti in tutto il mondo.

5

## Esecuzione perfetta in ogni dettaglio

Il cerchio ora è completo. La tua scintilla ha dato vita a una soluzione unica. Il seme che abbiamo piantato insieme è sbocciato in un fiore prezioso e inestimabile: hai personalizzato la tua area self service.



**100% su misura.  
Qualunque  
sia il tuo stile,  
siamo a tua  
disposizione per  
far trasformare le  
tue idee in realtà.**

Affida a noi il tuo progetto, per una soluzione esclusiva e personalizzata ideale per la tua attività.



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.

Seguici su



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



Via del Consorzio, 42 60015 Falconara Marittima (AN)  
[info@manzonigroup.com](mailto:info@manzonigroup.com)(+39) 071-918787

## Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti i nostri stabilimenti sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni più del 70% dei nostri prodotti è stato rinnovato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutti i nostri prodotti sono testati qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

