



Affidati all'esperienza
Cottura Modulare 900XP & 700XP



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

Cottura modulare



Le vostre richieste...

Cerchiamo una soluzione che ci garantisca un'efficienza straordinaria nel tempo, ci semplifichi la vita e renda il lavoro più piacevole per tutti gli operatori.

Abbiamo bisogno di versatilità, per utilizzare diverse tecniche di cottura (brasatura, frittura, bollitura, griglia ecc.).

Abbiamo bisogno di prestazioni di cottura ottimali in spazi ridotti o in cucine ad alta produttività, senza dimenticare le esigenze degli chef e delle loro brigate che ricercano semplicità ed efficienza.



...la nostra soluzione

Con oltre 200 modelli, con funzioni a gas ed elettriche, le due gamme, 700XP e 900XP, con profondità rispettivamente di 700 mm e 900 mm, offrono la massima flessibilità e adattabilità a qualsiasi tipologia di cucina.



Semplicità straordinaria

Tutto è più semplice. Risultati sempre perfetti grazie a soluzioni uniche con controllo preciso e automatico. Pulizia semplificata e sicurezza dell'operatore garantita.



Personalità esclusiva

Una gamma completa di soluzioni versatili ad alte prestazioni, in grado di adattarsi a qualsiasi tipo di spazio cucina per la massima qualità ed efficienza.



Potenza estrema

Potenza, produttività e flessibilità tutto in uno. Per gestire facilmente più menù, in quantità illimitate, e soddisfare tutte le esigenze dei clienti.



Alta redditività

Soluzioni innovative per garantire alti livelli di efficienza e risparmio. Consumi ridotti e bassi costi di gestione. Vantaggi per la vostra attività e per l'ambiente.

Fidarsi dell'esperienza

XP di Electrolux Professional: la gamma di cottura modulare nata dalla genialità e dalla passione di cinque generazioni di chef.



Axel Wenner-Gren,
fondatore di Electrolux

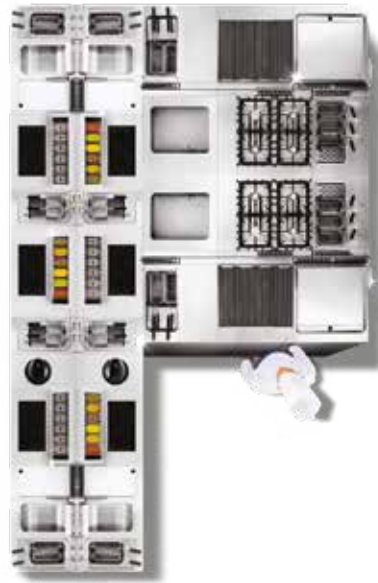
“L’innovazione nasce da una combinazione di entusiasmo, lealtà, aggressività, con un credo che ha ispirato la fiducia nella nostra organizzazione e nei nostri prodotti, nel nostro successo e nel nostro futuro”.

Era il 1908 quando Axel Wenner-Gren parlava in questi termini di innovazione. Sono passati molti anni da allora.

A un secolo di distanza, oggi presentiamo la nostra ultima innovazione, una offerta unica sul mercato: una serie di apparecchi di cottura ad alte prestazioni abbinabili alla flessibile base Ref-Freezer a due temperature.

La soluzione ideale per avere immediatamente disponibili tutti gli ingredienti necessari per cucinare, in grandi quantità, consumando meno energia.





Passato, esperienza, ispirazione

“Quando vado al ristorante ritengo opportuno fare due cose fondamentali: la prima consiste nell’incontrare lo chef, la seconda nel visitare la sua cucina. Così facendo vado in cerca di esperienza. Mi fa piacere sapere che dietro ad ogni piatto ci sono tradizione e successo, passione per il proprio lavoro e affidabilità, una storia fatta di valori.

Ma ricerco anche innovazione, soluzioni che riflettono la logica e che si evolvono in sintonia con il passare del tempo; prodotti ad alte prestazioni, flessibili e semplici. Ho visto la prima cucina Electrolux quando ero bambino, in un piccolo ristorante davanti a casa mia; era dotata di una grande piastra in ghisa nera e portine smaltate di colore bianco con le scritte in argento”.

Quella cucina era legata a un destino importante, la storia di un uomo che aveva un sogno, e lo ha realizzato. Quell'uomo era Axel Wenner-Gren, fondatore di Electrolux.

L'evoluzione trae sempre origine da una ricetta speciale.

È un percorso lungo e appassionato, una profonda consapevolezza della “regola d’arte”, senza la quale non c’è innovazione ma solo improvvisazione. Si chiama esperienza: la volontà di enfatizzare il passato mentre si costruisce il futuro.

Oggi, è questo il fattore che ispira la ricerca di Electrolux Professional nel settore della ristorazione professionale: la progettazione di cucine robuste, che possono durare per sempre, soddisfacendo le esigenze di cinque generazioni di chef per oltre un secolo, attraverso soluzioni ad alte prestazioni, facili da usare ed ecologiche.

Futuro, evoluzione, innovazione

XP, la gamma di cottura modulare Electrolux Professional, considera l’esperienza come fonte d’ispirazione, e nasce dalla fiducia di una lunga tradizione in veste di “specialisti in cucine professionali”. “Quando ci penso, mi rendo conto che gli anni - non vi dirò quanti - sono trascorsi anche per me, e che i tempi sono cambiati da quando ero bambino, quando sbirciavo quella vecchia cucina smaltata invasa da migliaia di padelle e pentole collocata nel mezzo di quella cucina, dove “i fuochi” erano i preferiti dello chef..

XP, con le sue caratteristiche, dimensioni e funzioni, mostra chiaramente il suo obiettivo principale: integrare la richiesta della cucina moderna con l’evoluzione dei metodi di cottura e lo stile alimentare (sostenibilità, multiculturalismo, salute e benessere, ecc.), soddisfare le esigenze di modularità e versatilità, che sono sempre tante e più differenziate e richiedono attrezzature con elevate prestazioni e durevoli.

Fidatevi dell’esperienza, fate affidamento sulle conoscenze di Electrolux Professional, vi sentirete a vostro agio con XP, la gamma di cottura modulare nata dalla genialità e dalla passione di cinque generazioni di chef.

Alan Evans, nato a Stoke on Trent (Staffordshire, UK) nel 1958 e dal 2005 Executive Chef di Electrolux Professional.



**Ristorazione
Veloce**

La vostra attività è la Ristorazione Veloce?

Allora XP è la soluzione ideale per voi.

Wok a induzione HP da 5kW: massima velocità ed efficienza energetica.

Piano a induzione con portaspezie: per avere le spezie a portata di mano e rendere uniche le vostre pietanze!

Fry Top al cromo spazzolato: per la cottura di diversi tipi di cibi con la massima efficienza su una superficie altamente resistente.

Scaldapatate: un'eccellente attrezzatura per mantenere i cibi fritti alla temperatura ideale per poi essere serviti.



Cuocipasta automatico per una qualità che si ripete in piatti diversi contemporaneamente.

Superfici lisce, piani di lavoro stampati e arrotondati per una facile e veloce pulizia.

Piano di cottura a induzione frontale ad alte prestazioni **da 5kW**, perfetto per la cottura frontale.

Friggitrice programmabile: soluzione esclusiva e compatta che assicura qualità e velocità cottura dopo cottura



Diverse tipologie di installazione, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina.



Ristorazione con Servizio Completo

Avete un Ristorante con Servizio Completo?

Allora XP è la soluzione ideale per voi.

Fry Top al cromo lucido: per la cottura di diversi tipi di cibi con la massima efficienza e nessun trasferimento di sapore.

Griglia PowerGrill^{HP}: il sistema di riscaldamento a irraggiamento a gas evita la carbonizzazione dei cibi. Nella versione elettrica è dotata di un innovativo sistema di riscaldamento progettato per risparmiare energia e facilitare la pulizia.



Friggitrici automatiche a gas o elettriche **con vasca a V** per prolungare l'utilizzo dell'olio.

Colonnina acqua con flussometro per misurare e visualizzare i litri di acqua versati in una pentola.

Brasiera multifunzione: offre la massima flessibilità di utilizzo come fry top, brasiera, pentola o bagnomaria.

Sistema di sollevamento automatico dei cestelli: per mantenere la stessa qualità ad ogni cottura.

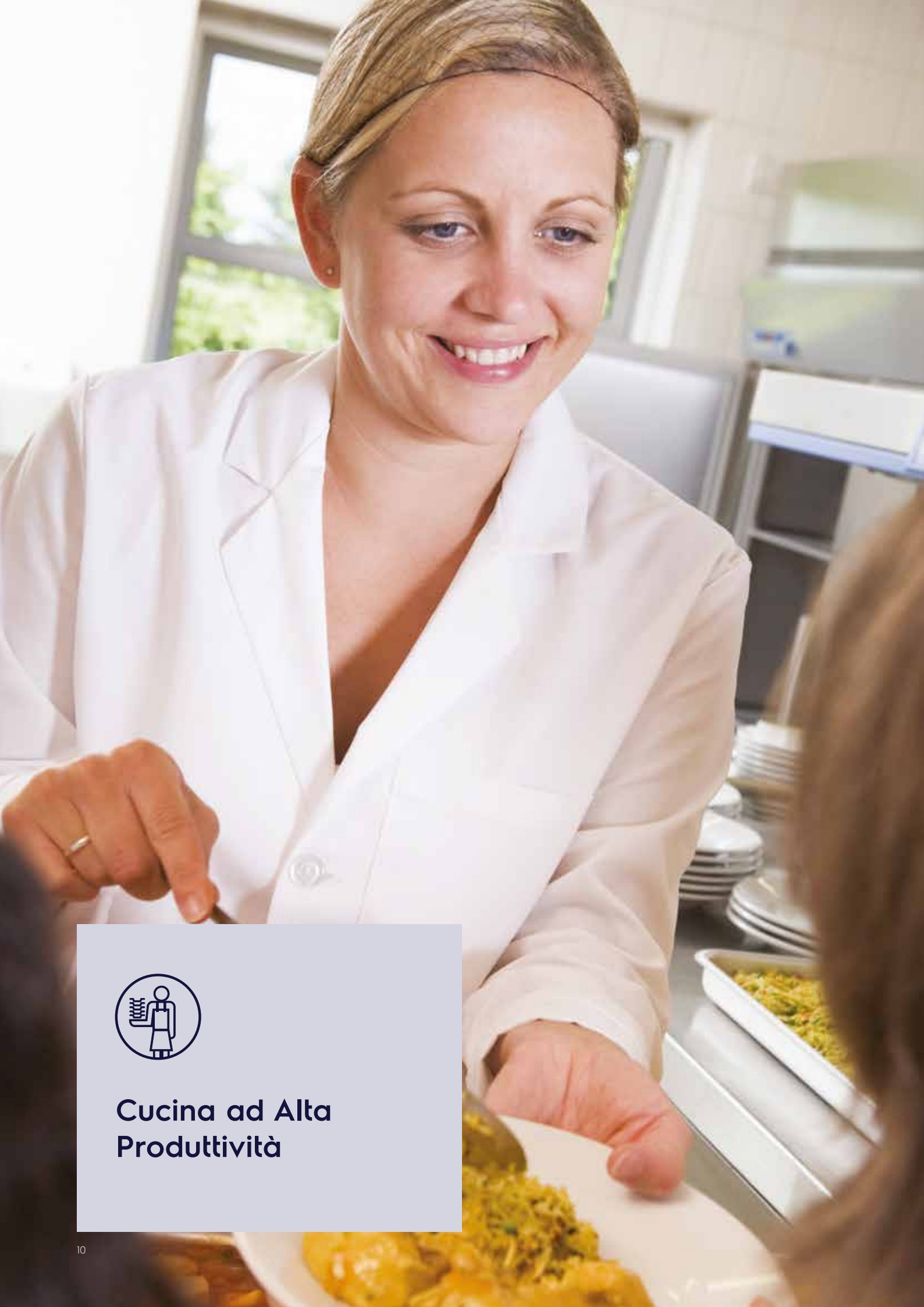
Cuocipasta: il primo cuocipasta a gas a regolazione continua di potenza per evitare inutili consumi di energia.

Brucciatori "flower flame": un sistema esclusivo altamente efficiente. La fiamma si adatta alle pentole di qualsiasi diametro e viene riscaldato solo il fondo.

Forno gas a convezione: potenza e flessibilità da sempre ricercati.



Diverse tipologie di installazione, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina.



**Cucina ad Alta
Produttività**

Avete una Cucina ad Alta Produttività?

Allora XP è la soluzione ideale per voi.

Piano a induzione ad elevata potenza 5kW: massima velocità ed efficienza energetica.

Superfici lisce e senza giunzioni, piani di lavoro stampati e arrotondati per una facile e veloce pulizia.

Fry Top^{HP} da 1200 mm: ampia superficie **antigraffio** per preparare una quantità illimitata dei cibi preferiti.

Friggitrice^{HP}: la soluzione ideale per i vostri "fritti" e per garantire una maggiore durata dell'olio.
Versione automatica: risparmio d'olio e risultati costanti.



Brasiera Duomat: ideale sia per la cottura in umido che a secco in grandi quantitativi.

Base Ref-Freezer: soluzione unica di Electrolux Professional, per un completo controllo della temperatura sia come base refrigerata che come freezer, con qualsiasi apparecchiatura sovrapposta.

IcyHot: una soluzione esclusiva che combina il Fry Top^{HP} o la griglia PowerGrill^{HP} alla base Ref-Freezer per un'elevata produttività.



Diverse tipologie di installazione, per adattarsi a qualsiasi esigenza in cucina.

Fry Top^{HP}

Ideale per:

Cucina
ad Alta
Produttività



Superficie di cottura cromata antigraffio per preparare i cibi preferiti in quantità illimitate.



Piano di cottura antigraffio

Lunga durata e facile pulizia, anche durante le ore di servizio, grazie al trattamento speciale della superficie cromata.



Canalina di scarico grassi su tutta la lunghezza della superficie, larga 110 mm con foro di scarico di 60 mm di diametro.



Superficie di alto spessore

Robusta superficie di acciaio di spessore 20 mm per una minore dispersione di energia. Il funzionamento è basato su un'elevata inerzia termica che impedisce alla temperatura della superficie di diminuire drasticamente quando il cibo viene posizionato o rimosso dalla superficie di cottura. Questo permette di eliminare i tempi di recupero. Particolarmente indicato e conveniente per chi ha la necessità di preparare grandi quantità di cibi in tempi brevi.



Cassetti per la raccolta grassi di grande capacità (3 l)



Riscaldamento uniforme

Riscaldamento uniforme su tutta la superficie, nessuna zona fredda, per garantire sempre il massimo risultato a prescindere da dove il cibo viene posizionato. Di conseguenza, tutta l'umidità rilasciata dal cibo evapora in maniera uniforme ed evita punti di bruciatura, garantendo ogni volta la miglior qualità.



**Dovete cucinare grandi
quantità di cibo?
Nessun problema.**

L'ampia superficie di cottura di Fry Top^{HP} (600x1200 mm) consente, ad esempio, la preparazione di oltre 50 hamburger allo stesso tempo, in soli pochi minuti.

Fry Top al cromo lucido

Ideale per:
Ristorazione
con Servizio
Completo



La massima qualità applicata a differenti tipologie di preparazioni: carne alla griglia, pesce e verdure pronti nello stesso tempo.



Nessun trasferimento di sapori

La cottura sulla superficie cromata lucida e rifinita a specchio evita il trasferimento dei sapori quando si passa da un cibo a un altro. La pulizia rapida e semplice durante il servizio permette di cambiare velocemente i menù per soddisfare le richieste dei clienti.



Facile pulizia

Pulizia semplificata grazie al piano di cottura stampato in un pezzo unico, con angoli arrotondati, ampio foro di scarico e paraspruzzi estraibile su 3 lati.

Fry Top al cromo spazzolato

Ideale per:
Ristorazione
Veloce



Alta resistenza

La superficie al cromo spazzolata è altamente resistente ai graffi e facilita le operazioni di pulizia a fine giornata.

Controllo termostatico

I modelli con controllo termostatico permettono una precisa regolazione della temperatura e una riduzione della quantità di emissione di calore dovuta al "sovra-riscaldamento" della superficie di cottura. Il risultato è un ambiente di lavoro più sano e confortevole.

Una superficie per ogni esigenza

È possibile scegliere tra una superficie di cottura liscia o rigata (o mista) secondo le proprie necessità. Disponibile con piastra inclinata o orizzontale (ideale per la frittura leggera).



Risparmio di energia

La superficie al cromo permette di ridurre il consumo di energia di oltre il 10% nella fase di preriscaldamento e di circa un terzo in stand-by, rispetto alle superfici di acciaio dolce. Inoltre, la cottura per contatto comporta una minore dispersione di calore per un ambiente di lavoro più confortevole.



Sicurezza alimentare garantita

I Fry Top al cromo Electrolux Professional sono pienamente conformi al Regolamento europeo riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (CE) n. 1935/2004

Griglia PowerGrill^{HP} a gas

Ideale per:
Cucina
ad Alta
Produttività



Cottura uniforme. Produttività ancora maggiore.



Ampia superficie di cottura
con griglie rimovibili.

Preferite la fiamma libera?
Aumentate la produttività con la
versatile griglia PowerGrill^{HP} a gas
ad alte prestazioni e alta potenza.

La regolazione precisa **del livello di potenza** offre un ampio campo di temperature.

Moduli separati di bruciatori a gas ad alta efficienza in acciaio inox al 100% per un uso flessibile delle griglie di cottura.

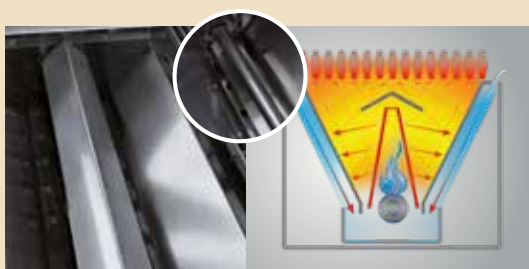
Superficie di cottura riscaldata in modo uniforme grazie **all'innovativo sistema radiante** che riduce al minimo le zone fredde.

Alta produttività **grazie all'ampia superficie di cottura** e a griglie in ghisa facili da rimuovere (fino a 185,5 mm di larghezza). Le griglie sono in ghisa smaltata per un effetto antiaderente e una facile pulizia.



L'ampio cassetto per la raccolta dei grassi è rimovibile e profondo quanto la griglia (uno per bruciatore); può essere riempito con acqua per facilitare le operazioni di pulizia ed aggiungere umidità alle cotture.

Sistema di riscaldamento ad irraggiamento ad elevata efficienza



Brevettato (US9591947B2 e relativa famiglia)

Il calore è irraggiato verso i deflettori e da qui verso la superficie di cottura, garantendo l'uniformità di temperatura e ottimi risultati di cottura sull'intera superficie.

- ▶ **I tegoli radianti rimovibili** consentono un facile accesso ai bruciatori per **facilitarne la pulizia**.
- ▶ La superficie di cottura raggiunge una temperatura estremamente **elevata** in modo da sigillare la superficie del prodotto e mantenerne all'interno tutti i succhi.
- ▶ **I tegoli radianti in AISI 441** sono resistenti alle elevate temperature e non soggetti a deterioramento.

Griglia PowerGrill^{HP} elettrica



La griglia elettrica professionale più efficiente e facile da usare presente sul mercato.



Facile pulizia. La pulizia della griglia PowerGrill^{HP} elettrica non potrebbe essere più semplice grazie alla possibilità di rimuovere la griglia e lavarla in lavastoviglie.

Risultati perfetti

Cottura uniforme e impeccabile, porzione dopo porzione, e il tempo di riscaldamento più breve in assoluto. Il design unico della griglia PowerGrill^{HP} elettrica riduce la distanza tra le resistenze e le griglie di cottura per una distribuzione uniforme del calore.

Riscaldamento rapido

La tecnologia di riscaldamento rapido della griglia PowerGrill^{HP} elettrica non solo riscalda la griglia in tempo record, ma riduce anche i tempi di cottura grazie alle resistenze abbinate alle griglie di cottura e ai deflettori rimovibili Heat Boost. Brevettato (EP3127458B1 e relativa famiglia)



Rubinetto dell'acqua integrato, vasca di raccolta del grasso e scarico per un rapido riempimento e svuotamento.

Allarme di livello dell'acqua

Segnala quando il livello dell'acqua è basso. Assicura risultati perfetti mantenendo piena la vasca dell'acqua.



La misura perfetta

Grande o piccolo. I moduli PowerGrill^{HP} elettrici sono realizzati in una gamma completa di dimensioni per sfruttare al meglio lo spazio a disposizione. Con superfici di cottura fino a 1200 mm di larghezza e il riscaldamento rapido, la preparazione dei piatti è più veloce. Per una cucina più ergonomica: la griglia PowerGrill^{HP} elettrica può essere installata su una base Ref-Freezer* o su un armadio.

* La versione 700 offre un numero limitato di configurazioni per l'installazione.



Regolazione della potenza

Il Controllo di Energia di precisione della griglia PowerGrill^{HP} elettrica permette di ridurre i tempi di cottura, risparmiare energia e utilizzare agevolmente diverse modalità di cottura.

La griglia può essere tenuta al minimo quando non è in uso e quindi raggiungere la temperatura desiderata in tempi brevissimi. I deflettori opzionali permettono una cottura delicata (con effetto vapore) o una grigliatura ad altissima potenza.

Grigliare ovunque. La griglia PowerGrill^{HP} elettrica permette finalmente di grigliare con grande efficienza ovunque, anche in aree prive di allacciamenti del gas come centri commerciali o centri storici.



Piano a induzione^{HP}

Veloce ed efficiente! La soluzione ideale per un servizio espresso e a basso consumo energetico.



Flessibile

Controllo perfetto per qualsiasi esigenza di cottura grazie al regolatore di potenza che consente di lavorare con un basso livello di energia per una cottura delicata o a piena potenza per un servizio espresso.

Ogni zona ha una potenza di 5kW: tempi di riscaldamento brevi e ottimali per servizi veloci

Veloce ed efficiente

Ambiente di lavoro più confortevole dal momento che tutto il calore viene erogato solo alla pentola, la temperatura di cottura viene raggiunta più velocemente e la dispersione di calore nell'ambiente è minore. Il cibo non aderisce alle superfici e la pulizia è più semplice.

Raggiungendo velocemente la temperatura desiderata, è possibile incrementare notevolmente le operazioni di cottura e di conseguenza la quantità di cibo preparata. Ideale, quindi, per cucine ad alta produttività.



Piano a induzione in vitroceramica



Sicuro da usare e da pulire

in quanto la superficie in vitroceramica si riscalda solo al contatto diretto con le pentole a induzione.



Dalla parte dell'ambiente con Electrolux Professional

riduzione del consumo energetico superiore al **50%** rispetto ai tradizionali fuochi

Grande risparmio energetico grazie al dispositivo di rilevazione della pentola che attiva la zona a induzione solo quando essa è a contatto con la superficie.

Piano a induzione^{HP} con portaspeszie

Ideale per:
Ristorazione
Veloce



Piano a induzione frontale

A portata di mano tutto ciò che occorre per "aromatizzare" e rendere uniche le vostre ricette.

Un piano cottura orizzontale con due zone a induzione frontali (da 5kW ciascuna) e una base con 6 contenitori gastronorm (1/9 GN). Ideale per la cottura frontale e la preparazione di salse.

La base con contenitori gastronorm è dotata di scarico di troppopieno che può essere utilizzato per inserire il ghiaccio se si desidera mantenere gli ingredienti refrigerati.

Wok a induzione^{HP}

Ideale per:
Ristorazione
Veloce



Per esprimere al massimo la vostra creatività! La scelta perfetta per preparare verdure, piatti etnici e "spadellare" cibi veloci.



Wok a induzione da 5kW

Una zona a induzione ad alta potenza da 5kW consente una cottura veloce e dei risultati ottimali.



Robusta piastra concava in vetroceramica

Una robusta piastra concava in vetroceramica progettata e modellata per alloggiare Wok a induzione.



**Potenza ed
efficienza tutte
in una!**

Per bollire,
brasare, grigliare
e friggere sui piú
efficienti "fuochi"
presenti oggi sul
mercato.

Cucina a gas^{HP}

Ideale per:
Ristorazione
con Servizio
Completo



Risparmio intelligente
e costruzione sostenibile.



Massima produttività con il modello HP,
ogni bruciatore fornisce

10kW di potenza.



Facile pulizia

Piano di lavoro stampato in un pezzo unico
per una facile pulizia.



La sicurezza prima di tutto

I bruciatori sono posizionati su una zona più
alta dell'invaso per proteggerli da eventuali
rovesciamenti di cibi liquidi.

Le robuste griglie in ghisa, grazie ai supporti
allungati, possono sostenere anche le pentole
con diametro più piccolo, in tutta sicurezza.



Exclusive

Bruciatori esclusivi "flower flame"

I bruciatori esclusivi "flower flame" garantiscono
massima flessibilità ed elevata efficienza.
Permettono l'espansione della fiamma sia
orizzontalmente che verticalmente e si
adeguano perfettamente alle pentole di
diverse dimensioni. La fiamma infatti si adatta
al diametro del fondo della pentola fornendo la
massima copertura. Il risultato è: temperatura
ideale raggiunta in tempi rapidi e dispersione di
calore ridotta.



Piano stampato in 1 pezzo unico con griglie in
ghisa smaltata. Il presente modello ha bruciatori
da 3x6kw e 1x10kw.



**Minori costi
di gestione e
consumo d'olio
ridotto.**
A vantaggio del
business.
A vantaggio
dell'ambiente.

Friggitrice automatica ad alta produttività^{HP}

Ideale per:

Ristorazione Veloce



Cucina ad Alta Produttività



Eccellenti risultati di frittura

Il sistema di riscaldamento indiretto ottimizzato garantisce che tutto l'olio venga riscaldato nell'intera vasca, assicurando continui ed eccellenti risultati di cottura: cibo croccante e dorato all'esterno, morbido e succoso (non bollito) all'interno.

Sistema a recupero veloce

Il sistema a recupero veloce garantisce la maggiore produttività possibile e permette uno svolgimento del lavoro continuo e costante.



Friggitrice^{HP} da 23 l con funzione di cottura automatica. Predisposta per un sistema di filtraggio avanzato.

900XP

La vasca a forma di "V" da 23 litri con elementi riscaldanti esterni elettrici o a gas, offre potenza, efficienza e la capacità di portare rapidamente l'olio alla temperatura ideale per friggere, garantendo:

- maggiore produttività, per gli chef più esigenti
- migliore igiene; lo sporco non si attacca alle pareti della vasca grazie alla precisa saldatura al laser
- angoli arrotondati e un processo di pulizia più sicuro in quanto non c'è nessun contatto diretto con gli elementi riscaldanti
- deflettori innovativi per facilitare le operazioni di pulizia.

Funzione di cottura automatica

Permette di friggere lotti di diverse dimensioni adattando automaticamente il ciclo di cottura alla quantità di cibo da preparare. Possono essere memorizzati fino a 5 programmi di cottura automatica.

In attesa di brevetto (EP15178651.4 e relativa famiglia).

Sistema di filtraggio avanzato

Rimuove i più piccoli residui di cibo permettendo di utilizzare l'olio più a lungo.

700XP

Vasca a forma di "V" da 15 litri con elementi riscaldanti elettrici esterni.

Sistema di sollevamento automatico dei cestelli

Sistema di sollevamento automatico dei cestelli con 2 sollevatori controllabili indipendentemente.

Controllo programmabile

Controllo programmabile con 5 differenti programmi (5 temperature e 2 tempi di sollevamento per programma).



Sistema di sollevamento automatico dei cestelli

Cuocipasta Automatico^{HP}

Ideale per:
Ristorazione
Veloce



Estremamente versatile, non solo per la pasta, ma anche per carne bollita, verdure, patate, riso, cereali e molto altro.

Alte prestazioni garantite grazie al potente sistema di riscaldamento a infrarossi, posizionato sotto la vasca da 20 litri.

Controllo termostatico per una regolazione precisa dell'intensità di ebollizione e ideale per la rigenerazione dei cibi precotti.

Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui che riduce il fabbisogno di ricambio dell'acqua nella vasca abbreviando i tempi morti.

Grazie al **Rapid System**, un boiler integrato che fornisce acqua calda in vasca, è possibile assicurare i migliori risultati di cottura, incrementare la produttività e risparmiare energia.

Il **dispositivo di sicurezza** impedisce alla macchina di funzionare senza acqua nella vasca.



Pannello di controllo programmabile



Dispositivo di Risparmio Energetico*

Grazie al Dispositivo di Risparmio Energetico (accessorio opzionale per tutti i modelli), che riscalda l'acqua di rabbocco in vasca, l'ebollizione è sempre costante per ottenere risultati di cottura ottimali, aumentare la produttività e risparmiare energia.

* Disponibile per 700/900XP

Cuocipasta^{HP} a Gas ed Elettrici

Ideale per:
Ristorazione
con Servizio
Completo



I nuovi cuocipasta a gas Electrolux Professional, gli unici sul mercato a proporre il "Controllo di Energia".



Cuocipasta a gas

I cuocipasta a gas permettono ora una regolazione "puntuale" del livello di potenza e dell'intensità di ebollizione, anziché utilizzare un interruttore on/off con una impostazione di temperatura fissa.

- ▶ Ideale per cuocere cibi delicati che richiedono basse temperature. Particolarmente indicato per i cibi surgelati (per es. la pasta precotta).
- ▶ Nessuna connessione elettrica è richiesta.

Cuocipasta elettrici

I nuovi cuocipasta elettrici presentano un sistema di riscaldamento a infrarossi a livelli di potenza posizionato sotto la vasca che assicura alte prestazioni e massima efficienza.

Sistema di sollevamento automatico dei cestelli

Le operazioni in cucina sono ottimizzate e i risultati sempre perfetti.

- ▶ Per trasformare facilmente un cuocipasta tradizionale in uno con sollevamento automatico.
- ▶ Il sistema di sollevamento automatico e programmabile garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura, assicurando la stessa elevata qualità dei cibi volta per volta, grazie all'automazione dell'intero processo.
- ▶ È possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale.
- ▶ Funzionamento semplice: è sufficiente premere un pulsante per attivare il sollevamento del cestello. Può essere attivato manualmente, se necessario.
- ▶ La larghezza è di 200 mm, con 3 bracci di supporto cestelli in acciaio inox (2 bracci per la gamma 700XP), ciascuno in grado di contenere cestelli da GN 1/3 (cestelli da 1/2 per la 700XP).
- ▶ Posizionabile su ciascun lato del cuocipasta per la massima flessibilità o su ambedue i lati per consentire un sollevamento fino a 6 cestelli monoporzione (4 cestelli monoporzione per la 700XP).



Sistema di sollevamento dei cestelli 900XP con 3 supporti

Brasiere ribaltabili

Ideale per:

Cucina
ad Alta
Produttività



La soluzione esclusiva per le cotture in umido o a secco in grandi quantità.



Temperatura uniforme

Grazie all'innovativo fondo **Dumat** (una lega di 2 acciai inox), le brasiere della gamma XP costituiscono la soluzione migliore per garantire una temperatura uniforme su tutta la superficie di cottura. Una migliore stabilità termica durante la cottura a secco e una maggiore resistenza alla corrosione per la cottura in umido.



Becco di versamento per facilitare le operazioni

Sicurezza e igiene

Un sistema di riscaldamento a gas (900XP) o elettrico ad infrarossi (900XP/700XP) fissato al fondo della vasca si muove solidalmente durante il ribaltamento della stessa per una maggiore sicurezza dell'operatore e per la massima igiene.

- La temperatura è controllata tramite termostato da 120 °C a 300 °C, con regolatore di potenza per un rapido riscaldamento dei liquidi.
- Il coperchio rinforzato è controbilanciato e dotato di una maniglia in acciaio inox per movimenti facili ed ergonomici. Quando è chiusa, la brasiera, può essere utilizzata anche come piano di appoggio.



Sollevamento manuale vasca con controllo preciso

Sistema manuale di sollevamento

Il sistema manuale di sollevamento della vasca garantisce un controllo preciso nel ribaltamento con minori sforzi. Il particolare design del becco di versamento evita il rischio di rovesciamenti accidentali (modelli disponibili anche con ribaltamento automatico).

Brasiera Multifunzioni

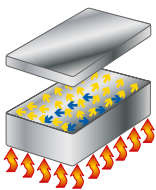
Ideale per:
Ristorazione
con Servizio
Completo



4 apparecchiature in una! Può essere utilizzata come fry top, brasiera, pentola o bagnomaria, la soluzione perfetta per cucine che richiedono la massima flessibilità.



Cottura a secco (come un fry top)



Cottura uniforme

Vasca in acciaio inox AISI 304 da 11 o 22 litri con fondo in compound da 15 mm di spessore (lo strato inferiore ha uno spessore di 12 mm in acciaio dolce, mentre la parte superiore è in acciaio inox AISI 316 con lo spessore di 3 mm) per garantire una cottura uniforme su tutta la superficie.



Cottura in umido o frittura leggera

Facile pulizia

Angoli e bordi arrotondati per una facile pulizia.

Tutto sotto controllo

- ▶ La temperatura è controllata tramite termostato e va dai 100°C ai 250°C, particolarmente indicata per la cottura di cibi delicati.
- ▶ L'ampio foro di scarico consente di svuotare rapidamente la vasca e far confluire i cibi liquidi in un contenitore gastronorm da posizionare nel vano sottostante.

* Gli accessori inclusi sono:

il tappo per lo scarico, il raschietto per piastra liscia e il tubo di scarico.

Estremamente versatile

Può essere usata per la cottura a secco (come un fry top), cottura in umido (salse, zuppe, bolliti, ecc.) o frittura leggera (come in padella).



Potenza e
flessibilità allo
stesso tempo.

Forno Gas a Convezione

Ideale per:
Ristorazione
con Servizio
Completo



Il forno gas a convezione (800 mm di larghezza) è un elemento unico e flessibile della gamma di cottura modulare 900XP.



Tempi di cottura ridotti

Tempi di cottura ridotti in maniera significativa (fino al 50%) rispetto a un tradizionale forno statico.



Maggiore produttività

Notevole incremento di produttività grazie alla possibilità di cuocere su 2 livelli, GN 2/1, massimizzando le operazioni di lavoro in cucina.

Maggiore flessibilità

Maggiore flessibilità, grazie alla possibilità di funzionare come forno statico, semplicemente disattivando la ventola. In tal modo si creano le condizioni ideali di cottura per ottenere i migliori risultati per qualsiasi tipo di preparazione.

Informazioni tecniche

- ▶ Camera di cottura interna in acciaio smaltato nero per massimizzare l'efficienza di cottura.
- ▶ Temperatura di funzionamento dai 120°C ai 280°C.
- ▶ Accensione piezoelettrica per un facile azionamento.



Cottura su due livelli, GN 2/1

Unità indipendente sopra:

- 4 fuochi
- fry top con superficie liscia/rigata
- tuttapiastra a gas
- tuttapiastra a gas + 2 fuochi.

Completo controllo del processo e tutto a portata di mano

ICY  HOT

Piena potenza per la base Ref-Freezer.
Unica sul mercato.

Ideale per:

Ristorazione Veloce



Ristorazione con Servizio Completo



Cucina ad Alta Produttività



Base Ref-Freezer. Potenza, produttività e flessibilità tutto in uno.

Potenza

Per ottenere massime prestazioni, sull'innovativa base Ref-Freezer, basta installare la griglia PowerGrill^{HP} o il Fry Top^{HP}.

Basta decidere il menù e impostare la base come frigo o congelatore a seconda delle proprie necessità.

Facile impostazione della temperatura tra -22 °C e +8 °C.

Produttività

Per aumentare la produttività e massimizzare il flusso di lavoro, eliminando il tempo che servirebbe a recuperare i cibi dal frigo o dal freezer.

Flessibilità

Molte funzioni top della gamma 900XP possono essere montate su questa base da 1200 mm.

La base può essere montata su ruote per una maggiore flessibilità.

PowerGrill^{HP} da 800 mm sulla base Ref-Freezer da 1200 mm



Inclusi 2 cassetti GN 2/1 con profondità 150 mm



Fry Top^{HP} su base Ref-Freezer da 1200 mm



PowerGrill^{HP} su base Ref-Freezer da 1200 mm

XP è massima flessibilità
e adattabilità a qualsiasi
spazio cucina



Ogni angolo,
anche il più
difficile da
raggiungere, è
facile da pulire

Non occorre aspettare

Non occorre aspettare che l'apparecchiatura diventi fredda per pulirla: "Rapid Grease" è un detergente specifico per fry top e brasieri sviluppato per essere usato con le alte temperature. È possibile ordinarlo contattando il centro assistenza tecnica a voi più vicino (codice ricambio OS1195).

Pulizia perfetta

Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Fry top con superficie al cromo lucido, stampata in un unico pezzo e con angoli arrotondati lisci.

Griglie facilmente rimovibili e lavabili in lavastoviglie.

Vasca a forma di "V" con angoli saldati al laser per eliminare possibili trappole di sporco e migliorare l'igiene.

Colonnina acqua con flussometro per misurare e visualizzare i litri di acqua versati in una pentola.

Vasca stampata con angoli arrotondati e ampio foro di scarico per una veloce rimozione dei liquidi.

Superfici lisce e senza giunzioni, piani di lavoro stampati e arrotondati per una facile e veloce pulizia.

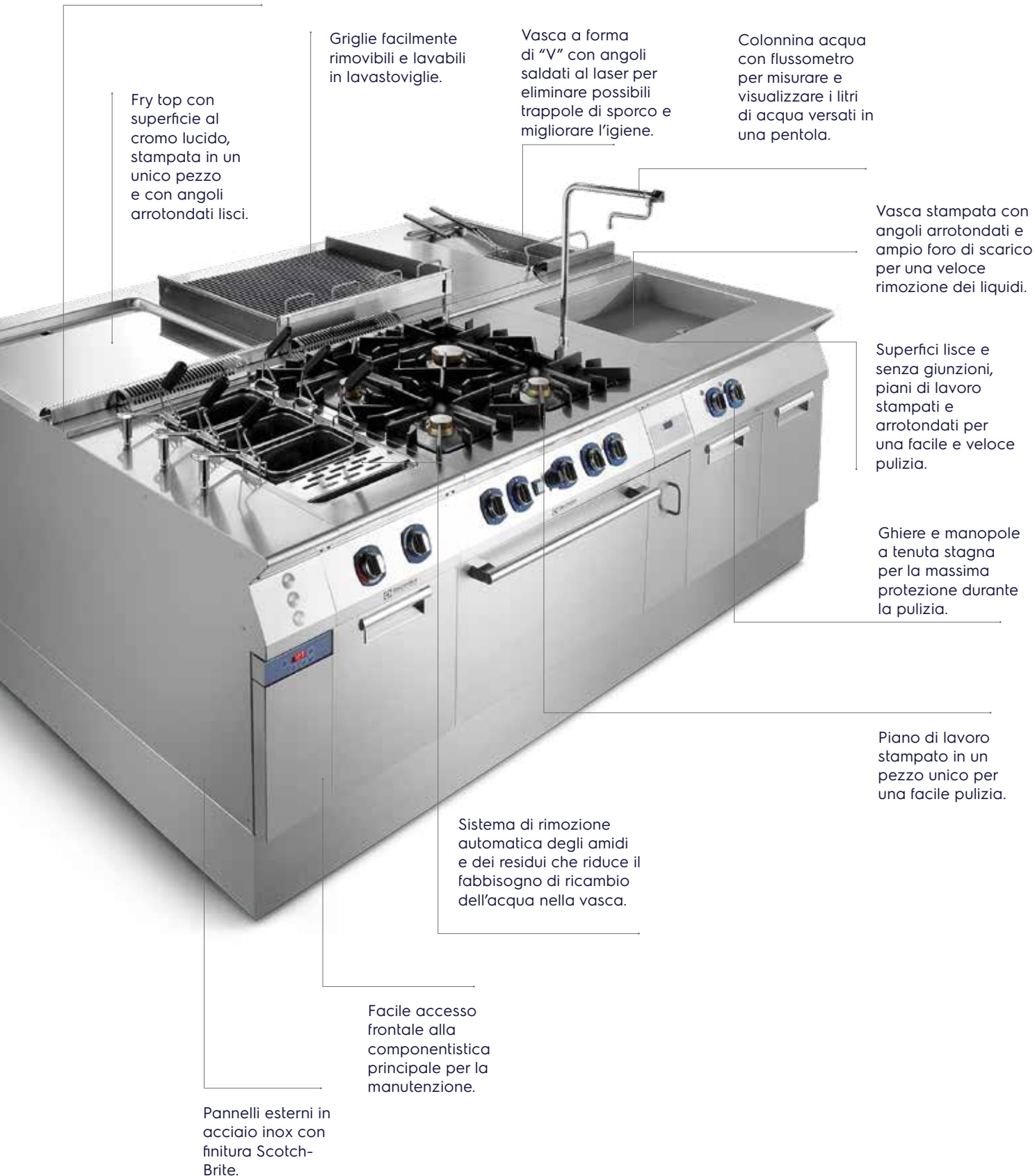
Ghiere e manopole a tenuta stagna per la massima protezione durante la pulizia.

Piano di lavoro stampato in un pezzo unico per una facile pulizia.

Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui che riduce il fabbisogno di ricambio dell'acqua nella vasca.

Facile accesso frontale alla componentistica principale per la manutenzione.

Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite.





Sostenibilità e risparmio

XP permette di risparmiare denaro rispettando l'ambiente.



Griglia Power Grill^{HP}

Il Controllo di Energia di precisione della griglia PowerGrill^{HP} elettrica permette di ridurre i tempi di cottura, risparmiare energia e utilizzare agevolmente diverse modalità di cottura. La griglia può essere tenuta al minimo quando non è in uso e quindi raggiungere la temperatura desiderata in tempi brevissimi. I deflettori opzionali permettono una cottura delicata (con effetto vapore) o una grigliatura ad altissima potenza. Brevettato (EP3127458B1 e relativa famiglia)



Induzione

L'elevata prestazione del sistema di riscaldamento assieme al dispositivo automatico di rilevamento pentola (si attiva solo quando la pentola è a contatto con il piano cottura) riduce drasticamente l'apporto di energia nonché la dispersione di calore nell'ambiente.



Cuocipasta con Controllo di Energia e Dispositivo di Risparmio Energetico

I cuocipasta a gas XP sono gli unici che offrono un totale Controllo di Energia e che permettono una regolazione "puntuale" del livello di potenza e dell'intensità di ebollizione. Temperature più basse, risparmio energetico e riduzione del consumo di gas nei momenti di inutilizzo dell'apparecchiatura.

Il Dispositivo di Risparmio Energetico (accessorio opzionale) riscalda l'acqua di rabbocco in vasca riutilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico e mantenendo l'ebollizione sempre costante per risultati di cottura ottimali. Questo significa accrescere la produttività e allo stesso tempo risparmiare energia.



Flower Flame

Gli esclusivi bruciatori flower flame consentono una precisa regolazione della fiamma e si adattano perfettamente a pentole di qualsiasi diametro. Il calore si concentra esclusivamente sul fondo evitando così la dispersione nell'area di lavoro.



Fry Top al cromo

La superficie al cromo permette una cottura per contatto, con il risultato di una minore dispersione di calore per un ambiente di lavoro più salubre. Tutta l'energia è concentrata sulla superficie per ridurre il tempo necessario a raggiungere la temperatura desiderata.



Friggitrici

La vasca a forma di "V" garantisce una maggiore durata dell'olio, quindi un notevole risparmio dovuto ai cambi di olio meno frequenti. Ciò significa anche ridurre la necessità di smaltire l'olio usato e contenere i costi di smaltimento. Ancora più risparmio grazie al sistema di filtraggio avanzato con filtro di carta.

Informazioni tecniche



Cucine a gas

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Griglie in ghisa smaltata (standard)
- Griglie in acciaio inox (opzionali)
- Bruciatori "Flower Flame" ad alto rendimento
- Bruciatori con dispositivo antispegnimento
- Fiamma pilota protetta

Caratteristiche forno

- Porta a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene
- Cavità in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa di 5 mm per la 900XP e in acciaio smaltato nero di 2 mm per la 700XP)
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1
- **Forno a gas** con bruciatore centrale atmosferico, tubolare, ad alto rendimento in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica, posizionato sotto la base d'appoggio. Termostato regolabile:
 - per la 900XP da 120 °C a 280 °C
 - per la 700XP da 110 °C a 270 °C
- **Forno elettrico** con termostati separati per gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Termostato regolabile:
 - per la 900XP da 110 °C a 285 °C
 - per la 700XP da 140 °C a 300 °C

Caratteristiche forno gas a convezione

- Porta a doppia parete e coibentata con guarnizione a chiusura ermetica
- Cavità forno smaltata con supporti teglie in acciaio inox
- Camera di cottura a 2 livelli per alloggiare contemporaneamente 2 teglie GN 2/1
- Bruciatore tubolare in acciaio inox con combustione ottimizzata, dispositivo di sicurezza fiamma e accensione piezoelettrica posizionata sotto la base
- Termostato regolabile da 120 °C a 180 °C

Versioni disponibili della linea 900

- 2, 4, 6 o 8 fuochi
- bruciatori da 6 kW e 10 kW
- modelli top
- su forno a gas statico o a convezione
- su forno a gas largo, 1200 mm
- su forno elettrico statico
- moduli da 400, 800, 1200, 1600 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- 2, 4, o 6 fuochi
- bruciatori da 5,5 kW
- modelli top
- su forno a gas statico
- su forno elettrico statico
- moduli da 400, 800, 1200 mm di larghezza



Tuttapietra a gas

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Superficie di cottura in ghisa resistente nel tempo
- Superficie di cottura con zone a temperatura differenziata, compresa tra un massimo di 500 °C al centro della piastra e un minimo di 200 °C alle estremità
- Bruciatore singolo centrale con sistema di combustione ottimizzata e dispositivo antispegnimento
- Accensione piezoelettrica
- Fiamma pilota protetta

Caratteristiche forno

- Porta a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene
- Cavità in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa di 5 mm per la 900XP e in acciaio smaltato nero di 2 mm per la 700XP)
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1
- **Forno a gas** con bruciatore centrale atmosferico, tubolare, ad alto rendimento in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica, posizionato sotto la base d'appoggio. Termostato regolabile:
 - per la 900XP da 120 °C a 280 °C
 - per la 700XP da 110 °C a 270 °C

Caratteristiche forno gas a convezione

- Porta a doppia parete e coibentata con guarnizione a chiusura ermetica
- Cavità forno smaltata con supporti teglie in acciaio inox
- Camera di cottura a 2 livelli per alloggiare contemporaneamente 2 teglie GN 2/1
- Bruciatore tubolare in acciaio inox con combustione ottimizzata, dispositivo di sicurezza fiamma e accensione piezoelettrica posizionata sotto la base
- Termostato regolabile da 120 °C a 180 °C

Versioni disponibili della linea 900

- modelli top da 800 mm di larghezza
- tuttapietra con 2 bruciatori, 800 e 1200 mm di larghezza
- su forno a gas statico o a convezione

Versioni disponibili della linea 700

- modelli top da 800 mm di larghezza
- su forno a gas statico
- tuttapietra con 2 bruciatori, 800 mm di larghezza
- tuttapietra con 2 bruciatori, 1200 mm di larghezza
- tuttapietra centrale con 2 bruciatori per lato, 1200 mm di larghezza



Piastre di cottura a gas

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox di 2 mm, con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Piastra liscia in acciaio dolce
- Bruciatori in acciaio inox con fiamma stabilizzata. Ogni bruciatore è dotato di due sezioni con 4 linee di fiamma
- Accensione piezoelettrica
- Fiamma pilota protetta

Versioni disponibili della linea 900

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza



Cucine elettriche

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Piastre in ghisa con termostato di sicurezza, ermeticamente sigillate sul piano di lavoro
- Piastre elettriche con sistema di regolazione indipendente (4kW ciascuna per la 900XP e 2,6 kW ciascuna per la 700XP)

Caratteristiche forno

- Porta a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene
- Cavità in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa di 5 mm per la 900XP e in acciaio smaltato nero di 2 mm per la 700XP)
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1
- Forno elettrico con termostati separati per gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Termostato regolabile:
 - per la 900XP da 110 °C a 285 °C
 - per la 700XP da 140 °C a 300 °C

Versioni disponibili della linea 900

- 2 o 4 piastre quadrate
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- su forno elettrico statico

Versioni disponibili della linea 700

- 2, 4 o 6 piastre tonde
- 4 piastre quadrate
- modelli top, 400, 800 e 1200 mm di larghezza
- su forno elettrico statico



Piastre di cottura elettriche

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Piastra liscia in acciaio dolce (16Mo3)
- Zone con controllo indipendente e regolazione a livelli

Versioni disponibili della linea 900

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza



Piani a induzione

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Superficie di cottura in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, robusta e affidabile
- Zone a induzione con controllo potenza indipendente:
 - 5 kW (diametro di 230 mm per la 700XP, 280 mm per la 900XP)
 - 3,5 kW (diametro di 230 mm per la 700XP) con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento
- Pannello di controllo con 9 livelli di potenza e indicatore luminoso che segnala quando la superficie è attivata

Wok a induzione

- Wok in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, robusto e affidabile
- Zona singola con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento
- Pannello di controllo con 9 livelli di potenza e indicatore luminoso che segnala quando la superficie è attivata

Piano a induzione frontale con portaspezie 700XP

- 2 zone con controllo potenza indipendente (5 kW e diametro di 230 mm), ciascuna con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento
- 6 contenitori GN 1/9 con coperchio

Versioni disponibili della linea 900

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Informazioni tecniche



Piani a infrarossi

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Superficie di cottura in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, robusta e affidabile
- Zone a infrarossi con controllo potenza indipendente:

- per la 900XP, diametro di 300 mm, 3,4 kW
- per la 700XP, diametro di 230 mm, 2,2 kW

- Elementi riscaldanti concentrici che permettono di selezionare la zona da attivare a seconda delle dimensioni della pentola
- Indicatore luminoso che avverte che la superficie è ancora calda per una maggiore sicurezza dell'operatore

Caratteristiche forno

- Porta a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene
- Cavità in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa di 5 mm per la 900XP e in acciaio smaltato nero di 2 mm per la 700XP)
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1
- **Forno elettrico** con termostati separati per gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Termostato regolabile:
 - per la 900XP da 110 °C a 285 °C
 - per la 700XP da 140 °C a 300 °C

Versioni disponibili della linea 900

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- su forno elettrico statico

Fry Top

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Piastra di cottura (con uno spessore di 20 mm per la HP 900XP, 15 mm per la 900XP e di 12 mm per la 700XP) che garantisce una distribuzione uniforme della temperatura
- Ampio foro di scarico e cassetto di raccolta grassi
- Grande cassetto di raccolta grassi (opzionale)
- Controllo termostatico della temperatura; termostato di sicurezza

Fry Top al cromo lucido

- Superficie al cromo lucido con finitura a specchio per una pulizia ottimale durante il servizio
- Nessun trasferimento di sapori

Fry Top al cromo spazzolato

- Superficie al cromo spazzolato, altamente resistente ai graffi
- Facile pulizia a fine giornata

Versioni a gas (al cromo lucido/spazzolato)

- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica
 - temperatura compresa tra 90 °C e 270 °C (900XP)
 - temperatura compresa tra 100 °C e 280 °C (700XP)

Versioni elettriche (al cromo lucido/spazzolato)

- Resistenze corazzate in incoloy (900XP) o ad infrarossi (700XP) posizionate sotto la piastra di cottura
 - temperatura compresa tra 120 °C e 280 °C

Fry Top HP

- Superficie di cottura molto ampia da 600 x 1200 mm
- Cromatura antigraffio
- Superficie di spessore 20 mm per un'elevata inerzia termica
- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica (versioni a gas)
 - temperatura compresa tra 90 °C e 270 °C (33 kW)
- Resistenze a infrarossi (versioni elettriche)
 - temperatura compresa tra 120 °C e 280 °C (20 kW)

Versioni disponibili della linea 900

- versioni a gas o elettriche
- superfici lisce, rigate, miste
- piastra inclinata o orizzontale
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- versione top HP, a gas o elettrica, superficie al cromo antigraffio (liscia o mista), 1200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- versioni a gas o elettriche
- superfici lisce, rigate, miste
- piastra inclinata o orizzontale
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Griglia

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Alzatina sui tre lati in acciaio inox rimovibile
- Modelli monoblocco - griglie in ghisa utilizzabili su due lati (rigata per la cottura della carne e liscia per grigliare pesce e verdure)
- Modelli top a gas - griglie in ghisa
- Modelli top elettrici - griglie in acciaio inox
- Raschietto in dotazione per la pulizia della griglia

Modelli a gas

- Bruciatori in acciaio inox con dispositivo antispegnimento e tegoli di protezione che ne impediscono l'otturazione

Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in incoloy posizionate frontalmente facilmente sollevabili
- Indicatore luminoso che segnala quando la griglia è accesa
- Controllo elettronico per una regolazione precisa della potenza

Griglie a gas con pietra lavica 700XP

- Con pietra lavica per il sapore della cottura alla brace
- Bruciatori in acciaio inox con dispositivo antispegnimento e tegoli di protezione che ne impediscono l'otturazione

Griglia PowerGrill HP a gas

- Sistema di riscaldamento ad irraggiamento ad alta efficienza brevettato (US9591947B2 e relativa famiglia)
- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica
- Temperatura massima sulla superficie di cottura 320/350 °C
- Robuste griglie in ghisa rimovibili
- Cassetto di raccolta grassi a profondità totale, 1 per bruciatore

Griglia PowerGrill HP elettrica

- Resistenze sollevabili a 90° per una facile pulizia
- Griglie a U in acciaio di spessore 2 mm, rimovibili per un riscaldamento rapido della superficie di cottura Brevettate (EP3127458B1 e relativa famiglia)
- Vasca fissa con scarico per la raccolta dei succhi di cottura residui e del grasso
- Ampio scarico con troppopieno e filtro In attesa di brevetto (EP18178137.8)
- Indicatore a LED di allarme vasca vuota
- Rubinetto di riempimento dell'acqua con manopola
- Temperatura massima sulla superficie di cottura 300/330 °C
- Tegoli di acciaio inox rimovibili per il recupero del calore e la riduzione del tempo di cottura

- modelli top a gas
- 400, 800 mm di larghezza
- modelli top elettrici
- 400, 800, 1200 mm di larghezza



Scaldapate elettrico

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Falso fondo perforato per lo scarico dell'olio in eccesso nella vaschetta di raccolta
- Lampada di riscaldamento a raggi infrarossi posizionata nella parte superiore e posteriore dell'unità
- Interruttore ON/OFF
- Adatto per contenitori GN 1/1, altezza massima 150 mm

Versioni disponibili della linea 900

- modello top, 400 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- modello top, 400 mm di larghezza



Friggitrici

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
 - Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
 - Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
 - Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
 - Valvola di scarico dell'olio
 - Controllo termostatico della temperatura con termostato di sicurezza contro il surriscaldamento
- Temperature**
- a gas/elettriche fino a 18 litri - da 105 °C a 185 °C
 - gas da 23 litri - da 120 °C a 190 °C
 - elettriche da 23 litri - da 110 °C a 185 °C

Modelli a gas

- Vasca a V con bruciatori in acciaio inox esterni ad alto rendimento con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica

Modelli elettrici

- Vasca a V con elementi riscaldanti a infrarossi esterni ad alto rendimento

Friggitrici HP da 23 litri della 900XP

- controllo elettronico per l'impostazione della temperatura e del tempo di cottura, interruttore principale, visualizzazione della temperatura in corso e memorizzazione del programma di cottura
- funzione di cottura automatica In attesa di brevetto (EP15178651.4 e relativa famiglia)
- pompa di ricircolo dell'olio
- predisposizione per sistema di filtraggio avanzato
- dispositivo di sollevamento automatico del cestello

Friggitrici a gas con tubi di fiamma

- Ideale per cibi impanati e infarinati
- La collocazione dei tubi di fiamma all'interno della vasca crea una "zona fredda" che trattiene le particelle rilasciate dagli alimenti
- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Controllo termostatico della temperatura da 110 °C a 190 °C
- Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento
- Accensione piezoelettrica

Versioni disponibili della linea 900

- versioni a gas o elettriche, elementi riscaldanti interni o esterni
- 1 o 2 vasche
- 15 l, 18 l, 23 l
- moduli da 400, 800 mm di larghezza
- friggitrici a gas con tubi di fiamma da 23 litri, 400 mm di larghezza
- versione da 110 litri con cestello traslabile (con 1 cestello da 1600 mm o 2 cestelli da 2400 mm)

Versioni disponibili della linea 700

- 2x5 l, 7 l, 12 l, 14 l, 15 l
- versioni a gas o elettriche, elementi riscaldanti interni o esterni
- 1 o 2 vasche
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza
- friggitrici a gas con tubi di fiamma da 34 litri, 800 mm di larghezza



Cuocipasta

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Vasca in acciaio inox AISI 316L con saldature senza giunzioni
- Sistema di sicurezza che ne impedisce il funzionamento senz'acqua
- Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui, con rifornimento acqua continuo della vasca attraverso un rubinetto manuale
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca
- Sistema di sollevamento automatico del cestello (opzionale)

Modelli a gas

- Sistema di "Controllo di Energia" per una regolazione precisa del livello di potenza
- Bruciatori ad alto rendimento (uno per ogni vasca) e posizionati sotto il fondo della vasca, con dispositivo antispegnimento, fiamma pilota e accensione piezoelettrica
- Non richiede alimentazione elettrica

Modelli elettrici

- Sistema di riscaldamento a infrarossi collocato sotto il fondo della vasca

Cuocipasta programmabile automatico HP della 700XP

- 4 cicli di cottura differenti, da delicato a massima potenza
- Sollevamento automatico programmabile del cestello (possibilità di impostare 5 diversi tempi di cottura per ogni cestello)

Versioni disponibili della linea 900

- a gas/elettrico da 40 litri, 1 o 2 vasche, 400 e 800 mm di larghezza
- a gas/elettrico/a vapore da 150 litri, 1 o 2 vasche, automatico, 800 e 1600 mm di larghezza
- a gas/elettrico/a vapore da 190 litri, 1 vasca, automatico, 1200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- modello elettrico automatico HP da 20 litri
- a gas/elettrico da 24,5 litri, 1 o 2 vasche, 400 e 800 mm di larghezza

Informazioni tecniche



Bagnomaria

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni
- Adatto per contenitori GN 1/1, altezza massima 150 mm
- Temperatura compresa tra 30 °C e 90 °C
- Livello massimo dell'acqua segnato sul lato della vasca
- Riempimento acqua manuale (è possibile richiedere il rubinetto come accessorio opzionale)
- Rubinetto frontale per scarico acqua

Versioni disponibili della linea 900

- versioni a gas o elettriche
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- versione elettrica
- modelli top, 400 e 800 mm di larghezza



Pentole

- Vasca e coperchio a doppia parete in acciaio inox
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316
- Vasca profonda con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni
- Valvola di sicurezza che garantisce il mantenimento della pressione di esercizio nei modelli a riscaldamento indiretto
- Manometro per il corretto funzionamento della pentola
- Valvola solenoide per il rifornimento di acqua calda o fredda
- Valvola esterna per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento (versioni a riscaldamento indiretto)
- Sistema di riscaldamento chiuso che assicura una perdita minima di calore nei modelli a riscaldamento indiretto
- Rubinetto frontale di grande capacità per lo scarico dei cibi

Modelli a gas

- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, limitatore di temperatura e fiamma pilota protetta

Modelli elettrici

- Elementi riscaldanti con controllo di energia, limitatore di temperatura e pressostato

Riscaldamento diretto

- la vasca è direttamente riscaldata dai bruciatori
- i cibi possono raggiungere una temperatura più elevata rispetto ai modelli a riscaldamento indiretto

Riscaldamento indiretto

- generazione di vapore saturo a 110 °C nell'intercapedine
- pressostato di controllo
- disponibili modelli con sistema di riempimento acqua automatico dell'intercapedine

Versioni disponibili della linea 900

- vasca tonda da 60 l, 100 l, 150 l, 800 mm di larghezza
- vasca rettangolare da 250 litri, 1200 mm di larghezza
- vasca tonda da 150 l, 800 mm di larghezza con coperchio autoclave
- versioni a gas o elettriche
- riscaldamento diretto o indiretto

Versioni disponibili della linea 700

- vasca tonda da 60 litri, 800 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche
- riscaldamento diretto o indiretto



Brasiere

- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati, saldata senza giunzioni, con coperchio a doppia parete
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Superficie di cottura in Duomat (lega di 2 acciai inox): costituisce la soluzione migliore per garantire una maggiore stabilità termica, elimina il rischio di deformazione della superficie ed è particolarmente resistente alla corrosione
- Sistema di ribaltamento manuale o automatico ad alta precisione

Modelli a gas

- Bruciatori con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica con controllo elettronico della fiamma
- Bruciatori solidali al fondo della vasca durante il ribaltamento (900XP)
- Controllo termostatico della temperatura
 - per la 900XP da 120 °C a 300 °C
 - per la 700XP da 90 °C a 290 °C

Modelli elettrici

- Elementi riscaldanti a infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura
- Elementi riscaldanti solidali al fondo della vasca durante il ribaltamento
- Controllo termostatico della temperatura
 - per la 900XP da 120 °C a 300 °C
 - per la 700XP da 120 °C a 280 °C

Versioni disponibili della linea 900

- capacità di 80 litri, 800 mm di larghezza
- capacità di 100 litri, 1000 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche
- superficie di cottura in "Duomat"
- sistema di ribaltamento automatico o manuale

Versioni disponibili della linea 700

- capacità di 60 litri, 800 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche
- superficie di cottura in "Duomat"
- sistema di ribaltamento manuale



Brasiere multifunzioni

- Piano di lavoro stampato in un pezzo unico, in acciaio inox (2 mm per la 900XP - 1,5 mm per la 700XP) con angoli lisci e arrotondati
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati, saldata al piano di lavoro senza giunzioni
- Superficie di cottura in compound (lo strato inferiore ha uno spessore di 12 mm in acciaio dolce, mentre la parte superiore è in acciaio inox AISI 316 con lo spessore di 3 mm)

Modelli a gas

- Bruciatori con doppia linea di fiamma per una distribuzione uniforme del calore
- Valvola termostatica. Accensione piezoelettrica
- Temperatura compresa tra 100 °C e 250 °C

Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la superficie di cottura
- Controllo termostatico e regolatore di energia per garantire una cottura perfetta e ridurre gli sbalzi di temperatura rispetto al valore impostato
- Temperatura regolabile
 - per la 900XP da 100 °C a 300 °C
 - per la 700XP da 100 °C a 250 °C

Versioni disponibili della linea 900

- capacità di 22 litri, 800 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche

Versioni disponibili della linea 700

- 11 l, 22 l
- 400, 800 mm di larghezza
- versioni a gas o elettriche



Basi refrigerate/freezer

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- **Base Ref-Freezer**
- Può funzionare sia come frigo che come freezer. La temperatura può essere impostata tra -22 °C e +8 °C
- Termostato e display digitale
- Unità compressore incorporata
- 2 cassetti con blocco di sicurezza all'apertura e con fondo perforato, con una capacità di 40 kg ciascuno
- Disponibile anche su ruote
- Adatta ad una temperatura ambiente fino a 43°C
- Configurazione per soluzione IcyHot
- **Basi refrigerate e freezer**
- Temperature impostabili:
 - frigo da -2 °C a +10 °C
 - freezer da -15 °C a -20 °C
- Unità compressore incorporata
- Termostato, indicatore luminoso di sbrinamento e interruttore ON/OFF
- Ampi cassetti in acciaio inox con guide telescopiche adatti per contenitori GN 1/1
- Adatta ad una temperatura ambiente fino a 43°C

Versioni disponibili della linea 900

- Base freezer, 2 cassetti, 1200 mm di larghezza
- Base refrigerata, 2 cassetti, 1200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

- Base refrigerata, 2 portine o 2/4 cassetti, 1200 mm di larghezza
- Base refrigerata, 3 portine o 3/6 cassetti, 1600 mm di larghezza
- Base freezer con 2 cassetti, 1200 mm di larghezza



Elementi neutri e Basi neutre

Elementi neutri

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Con lato frontale chiuso o con cassetto
- **Lavelli**
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Vasche compatibili con GN

Colonnina acqua con contaltri

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità
- Contaltri digitale per monitorare il riempimento dell'acqua

Basi neutre aperte

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Accessori opzionali:
 - portine con maniglie
 - cassetti
 - kit di riscaldamento
 - guide di scorrimento per contenitori GN

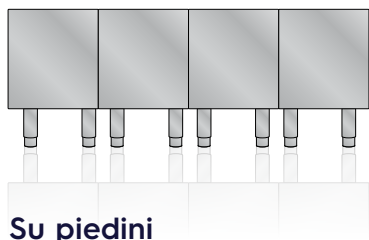
Versioni disponibili della linea 900

- elementi neutri da 200, 400 e 800 mm di larghezza
- elementi neutri con cassetto, da 200, 400 e 800 mm di larghezza
- lavello da 400 mm di larghezza
- colonnina acqua con contaltri da 200 mm di larghezza
- basi neutre aperte, da 400, 800 e 1200 mm di larghezza
- base chiusa o base con cassetto per bottiglie da 200 mm di larghezza

Versioni disponibili della linea 700

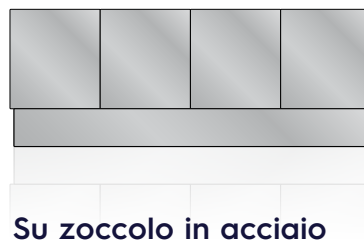
- elementi neutri da 200, 400 e 800 mm di larghezza
- elementi neutri con cassetto, da 400 e 800 mm di larghezza
- lavello da 400 mm di larghezza
- colonnina acqua con contaltri da 200 mm di larghezza
- basi neutre aperte, da 400, 800 e 1200 mm di larghezza
- base chiusa o base con cassetto per bottiglie da 200 mm di larghezza

Una cucina che poggia su basi solide



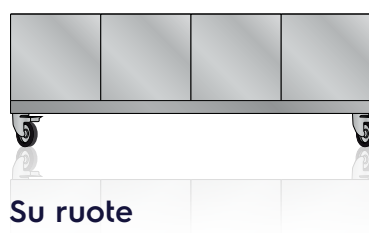
Su piedini

Soluzione standard, ideale per l'installazione di un blocco cottura regolabile in altezza. Forniti nella versione standard su tutte le apparecchiature monoblocco o su basi.



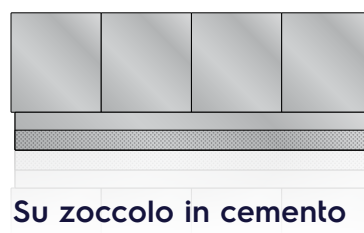
Su zoccolo in acciaio

Per coprire i piedini e chiudere lo spazio compreso tra le apparecchiature e il pavimento. Può essere installato sulle apparecchiature monoblocco e su basi con piedini.



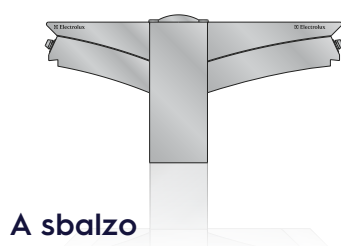
Su ruote

Sostituiscono i piedini e rappresentano una soluzione flessibile che permette la facile movimentazione delle apparecchiature. Possono essere installate su tutte le apparecchiature monoblocco e su basi.* Utilizzare barre di supporto per ridurre il numero di ruote.



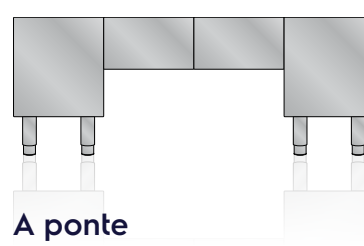
Su zoccolo in cemento

Installazione su zoccolo in cemento - sono disponibili diverse soluzioni.* Adatto per tutte le unità monoblocco.*



A sbalzo

Per una soluzione igienica ed estetica con un unico supporto centrale. Ideale per installazioni a muro o "schiena contro schiena". Adatta per quasi tutte le unità (700XP - solo unità top).*



A ponte

Soluzione igienica che permette la sospensione di un certo numero di apparecchiature tra due unità monoblocco. Unità top - devono essere installate tra due unità monoblocco fino ad una lunghezza massima di 1600 mm.* Unità monoblocco - possono essere installate fino ad una lunghezza massima di 2000 mm.*

* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Electrolux Professional o consultare la Brochure accessori 700XP e 900XP.







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, 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**.

Contratti di manutenzione su misura

Puoi scegliere tra diversi **pacchetti di manutenzione**, creati su misura in base alle tue esigenze. Soluzioni personalizzate che offrono una varietà di servizi di assistenza e supporto.

La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il servizio clienti **Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per maggiori informazioni, contatta il centro di assistenza autorizzato **Electrolux Professional più vicino**.



Guarda il video
per saperne
di più!





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



professional.electrolux.com



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

Eccellenza

con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono progettate per offrire bassi consumi di acqua, energia e detersivi e basse emissioni nocive
- ▶ Negli ultimi anni abbiamo aggiornato oltre il 70% delle caratteristiche dei nostri prodotti tenendo conto delle esigenze ambientali dei clienti
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

