



Electrolux Professional
Prodotti, Servizi, Organizzazione



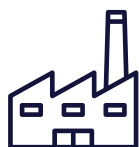
Electrolux Professional Group è il fornitore globale per il mondo della Ristorazione e della Lavanderia Professionale.

La nostra missione è rendere la vita lavorativa del cliente più semplice, più redditizia e realmente sostenibile, ogni giorno.

Con una particolare attenzione all'ambiente, sviluppiamo soluzioni complete e integrate che offrono un'elevata produttività, i più bassi costi di gestione e che sono facili da usare, sia nelle operazioni quotidiane che in caso di manutenzione.

Scegliere Electrolux Professional Group significa poter contare su un'organizzazione vicina al cliente, grazie alla rete più estesa al mondo di partner di vendita e assistenza tecnica, un network di collaboratori qualificati, impegnati quotidianamente su più fronti: consulenza, progettazione, installazione e manutenzione.

14 stabilimenti produttivi



Vendite in 110 Paesi



4300 dipendenti



Cottura Modulare 900XP

Una gamma che offre grande modularità, alte prestazioni, affidabilità e solidità



Friggitrice HP elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico, programmabile, pompa per il ricircolo dell'olio, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, cottura automatica, predisposta per il sistema di filtraggio avanzato

18 kW (elettr.) 380-400 V 3N 50/60 Hz
LxPxH 400x930x850 mm Kg 104 m³ 0,64

Codice **391345**



Fry top elettrico HP con piastra larga liscia e orizzontale, in acciaio al cromo altamente resistente ai graffi, da 1200 mm, controllo termostatico. Raschietto incluso.

20 kW (elettr.) 380-400 V 3 50/60 Hz
LxPxH 1200x930x250 mm Kg 191 m³ 0,74

Codice **391404**



Griglia elettrica top HP - PowerGrill - modulo intero

11,60 kW (elettr.) 380-400 V 3N 50/60 Hz
LxPxH 800x930x250 mm Kg 80 m³ 0,47

Codice **391347**



Cuocipasta elettrico 40 litri con 1 vasca e con ESD (Dispositivo di Risparmio Energetico)

10 kW (elettr.) 380-400 V 3N 50/60 Hz
LxPxH 400x930x850 mm kg 57 m³ 0,50

Codice **391273**



Cucina a gas 4 fuochi (1x10kw+3x6kw) su forno a gas statico (8,5kw)

36,50 kW (gas)
LxPxH 800x930x850 mm

Codice **391005**



Piano ad induzione top 4 zone (5 kw cad.)

20 kW (elettr.) 380-415 V 3 50/60 Hz
LxPxH 800x930x250 mm kg 76 m³ 0,47

Codice **391278**

Cottura Modulare 700XP

Flessibile e
adattabile
a qualsiasi
tipologia di
cucina



Friggitrice elettrica 15 litri,
1 vasca a "V" (resistenze esterne)
e 1 cestello

10 kW (elettr.) 380-400 V 3N 50/60 Hz
LxPxH 400x730x850 mm Kg 52 m³ 0,44

Codice **371081**



Fry top elettrico
con piastra liscia e inclinata, in
acciaio al cromo lucido, modulo
intero, controllo termostatico.
Raschietto incluso

8,40 kW (elettr.) 400 V 3 50/60 Hz
LxPxH 800x730x250 mm Kg 74 m³ 0,37

Codice **371194**



**Griglia elettrica top HP -
PowerGrill - modulo intero**

7,50 kW (elettr.) 400-415 V 3N 50/60 Hz
LxPxH 800x730x250 mm Kg 65 m³ 0,43

Codice **371267**



Cuocipasta elettrico 24,5 litri,
1 vasca

6 kW (elettr.) 380-400 V 3N 50/60 Hz
LxPxH 400x730x850 mm Kg 47 m³ 0,43

Codice **371098**



Cucina a gas 4 fuochi
(4x5,5 kw) su forno elettrico
statico (6 kw)

22 kW (gas) 6 kW (elettr.) 380-400 V 3
50-60 Hz

LxPxH 800x730x850 mm Kg 102 m³ 0,76

Codice **371003**



**Piano ad induzione top HP 4
zone**

(5 kw cad.)

20 kW (elettr.) 380-415 V 3 50/60 Hz
LxPxH 800x730x250 mm Kg 67 m³ 0,37

Codice **371176**



Cottura monoblocco *thermaline*

La gamma premium della cottura Electrolux Professional.

Design svizzero dal 1871. Performance, precisione, tradizione da più di 150 anni

La linea *thermaline* offre molteplici configurazioni (contro parete e schiena contro schiena) così come un'ampia gamma di funzioni, piani di cottura, piani di lavoro e vani (caldi, refrigerati, neutri e di mantenimento).

3 gamme *thermaline* con diverse profondità



***thermaline* Modulare 85**



***thermaline* Modulare 90**

***thermaline* M2M** **Made to measure**

Fatta su misura con infinite possibilità.

Potenza, precisione e performance.

Tu desideri. Noi creiamo



thermaline

Swiss Design



UN SOGNO CHE DIVENTA REALTÀ



MOLTENI, UNICA E INIMITABILE

I sogni sono una cosa – trasformarli in realtà è un'altra, una capacità che richiede grande esperienza e dedizione. In Molteni trasformiamo i sogni più sontuosi in realtà senza uguali.

Ogni nostra realizzazione è forgiata e costruita splendidamente seguendo inclinazioni e preferenze dello Chef che l'ha scelta. L'approccio artigianale, la cura meticolosa per il dettaglio e la nostra lunga storia ci hanno resi il marchio di riferimento nel mondo delle cucine professionali su misura.

Con Molteni la creatività non ha limiti.



linea 1923



linea Caractère

Forni SkyLine

Prestazioni eccellenti e massima flessibilità nella gestione dei diversi cicli di cottura



Forno combi SkyLine Premium^s,
6 GN 1/1, elettrico,
porta con triplo vetro
11,10 kW (elettr.) 380-415 V 3N 50-60 Hz
LxPxH 867x775x808 mm Kg 138 m³ 0,89
Codice **229720**



Forno combi SkyLine Pro
10 GN 1/1, elettrico
19 kW (elettr.) 380-415 V 3N 50-60 Hz
LxPxH 867x775x1058 mm Kg 144 m³ 1,11
Codice **217922**



Forno combi SkyLine Pro^s
20 GN 2/1, elettrico
65,40 kW (elettr.) 380-415 V 3N 50-60 Hz
LxPxH 1162x1066x1794 mm Kg 368 m³ 3,07
Codice **217625**



Cotture rapide

Dove la velocità
incontra la
creatività



Forno High Speed GourmeXpress

con doppio magnetron

5,80 kW (elett.) 380-415 V 3N 50 Hz
LxPxH 460x710x660 mm Kg 106 m³ 0,34

Codice **603952**



SpeeDelight PEP

modello Flex automatico,
con piastra superiore rigata,
rimuovibile e in teflon.

Con vassoio anti-aderente -
monofase

2,70 kW (elett.) 220-230 V 1 50 Hz
LxPxH 370x683x619 mm Kg 55 m³ 0,24

Codice **603947**



Preparazione dinamica

Eccellenza nella preparazione del cibo, con una vasta gamma di attrezzature innovative, ad alte prestazioni



Confezionatrice sottovuoto da banco

20 m³/h, barra saldante da 410mm, touch screen. Predisposta per gas inerte.

0,90 kW (elettr.) 220-240 V 1N 50-60 Hz
LxPxH 531x594x440 mm Kg 79 m³ 0,39

Codice **602181**



Combinato cutter mixer/ tagliaverdure

con vasca in acciaio inox da 3,6 litri, coperchio con guarnizione, velocità variabile da 500 a 3600 giri/minuto

0,75 kW (elettr.) 220-240 V 1N 50/60 Hz
LxPxH 348x315x527 mm Kg 20 m³ 0,11

Codice **602229**



Mescolatrice planetaria 8 lt.

Completa di frusta inox, spatola inox, uncino a spirale inox.

Motore asincrono.

Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo K. Elettronica.

0,60 kW (elettr.) 200-240 V 1N 50/60 Hz
LxPxH 292x416x527 mm Kg 21 m³ 0,11

Codice **600196**



Grande produttività

Le migliori
soluzioni per
cucine ad alta
produttività



Brasiera elettrica basculante a pressione ProThermetic Sprint Line

90 lt. (h), con alzatina, con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore, pannello comandi esterno integrato

15,5 kW (elett.) 400 V 3N 50-60 Hz
LxPxH 1200x900x700 mm kg 240 m³ 2,18

Codice **586290**



Pentola elettrica Variomix con mescolatore a griglia, 100 litri, altezza punto di versamento 600 mm

24 kW (elett.) 400 V 3N 50-60 Hz
LxPxH 1160x925x1050 mm Kg 282 m³ 1,82

Codice **232224**



Refrigerazione

Abbattitori
SkyLine Chill^s,
sicurezza
alimentare
garantita al
massimo livello



Abbattitore/congelatore
30/30 kg, 6 GN 1/1 o 400X600
mm (12 posizioni, passo 30 mm).
Con pannello touch, porta USB
2,70 kW (elettr.) 380-415 V 3N 50 Hz
LxPxH 897x937x1060 mm Kg 185 m³ 1,28
Codice **727730**



Abbattitore/congelatore
50/50 kg, 10 GN 1/1 o 400X600
mm (29 posizioni, passo 30 mm).
Con pannello touch, porta USB
4,15 kW (elettr.) 380-415 V 3N 50 Hz
LxPxH 895x939x1731 mm Kg 241 m³ 1,98
Codice **727736**



Abbattitore/congelatore
200/170 kg, 20 GN 2/1 o
400X600 mm. Con pannello
touch, porta USB. Predisposto
per gruppo remoto
6,40 kW (elettr.) 380-415 V 3N 50/60 Hz
LxPxH 1400x1266x2270 mm Kg 190 m³ 4,84
Codice **727755**



Refrigerazione

Armadi e tavoli
ecostoreHP:
un vero
capolavoro di
conservazione



Frigo digitale ecostore Premium HPe, 670 litri,
1 porta, AISI 304, -2+10°C (Gas refrigerante R290), classe A
0,19 kW (elett.) 220-240 V 1 50 Hz
LxPxH 740x885x2080 mm Kg 140 m³ 1,48
Codice **725476**



Freezer digitale ecostore Premium, 1430 litri,
2 porte, AISI 304, -22-15°C (Gas refrigerante R290), classe C
0,70 kW (elett.) 220-240 V 1 50 Hz
LxPxH 1441x835x2050 mm Kg 235 m³ 2,82
Codice **725485**



Tavolo refrigerato ecostore HP Premium, 290 litri,
2 porte, -2°+10°C, con schienale in acciaio inox AISI 304, classe A
0,25 kW (elett.) 220-240 V 1 50 Hz
LxPxH 1345x700x900 mm Kg 116 m³ 1,14
Codice **710282**



Tavolo refrigerato ecostore HP Premium, 590 litri,
3 porte e 3x1/3 cassetti, -2+10°C, AISI 304, classe B
0,25 kW (elett.) 220-240 V 1 50 Hz
LxPxH 2253x700x900 mm Kg 185 m³ 1,88
Codice **710071**

Refrigerazione

Un buon vino
merita rispetto



Cantinetta vini

1 porta in vetro, capacità 50
bottiglie, colore nero

0,10 kW (elett.) 220 V 1N 50 Hz
LxPxH 595x573x820 mm Kg 55 m³ 0,39

Codice **720008**



Cantinetta vini

1 porta in vetro, capacità
170 bottiglie, colore nero,
compressore a velocità variabile

0,20 kW (elett.) 220-240 V 1N 50 Hz
LxPxH 595x595x1850 mm Kg 96 m³ 0,95

Codice **720010**



Lavaggio stoviglie

Risultati di lavaggio eccellenti, costi di gestione ridotti in termini di consumo di energia, acqua e detergenza



Lavastoviglie sottotavolo (L), NeoBlue Touch, parete singola con boiler a pressione, porta con apertura soft, dosatore brillantante e detergente, pompa di scarico, filtri vasca, 65 cesti/ora, trifase 5 kW (elettr.) 400 V 3N 50 Hz LxPxH 572x623x830 mm Kg 60 m³ 0,50
Codice **400313**



Lavastoviglie a capottina green&clean con sollevamento capotta manuale e a parete singola, dosatore brillantante incorporato, 80 cesti/ora 9,90 kW (elettr.) 400 V 3N 50 Hz LxPxH 746x755x1549 mm Kg 121 m³ 1,22
Codice **505100**



Lavastoviglie a cesto trascinato green&clean100 da 100 cesti/ora, elettrica, touch screen, porte coibentate, direzione personalizzata in utenza 25,20 kW (elettr.) 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 1120x920x1785 mm Kg 220 m³ 2,63
Codice **534058**



Trattamento tessuti

Soluzioni per
la lavanderia
professionale
ergonomiche e
sostenibili



Lavacentrifuga elettrica WH6-6
kg 6 - Compass Pro - pompa
di scarico - centrifuga giri/min.
1450 - Fattore G 530 - cesto in
acciaio inox
4,4 Kw (elettr.) - 400V 3 50-60 Hz
commutabile in 230V 1 50-60 Hz
Codice **1LA219**



**Essiccatoio rotativo elettrico
TD6-7**
kg 7 - Compass Pro - cesto
in acciaio inox - sistema MB:
controllo dell'umidità residua -
sovrapponibile a lavacentrifuga
WH6-6
6 Kw (elettr.) - 400V 3N 50-60 Hz
Codice **1LSN0E**



Lavacentrifuga elettrica WH6-14
kg 14 - Compass Pro - valvola
di scarico - centrifuga giri/min.
1113 - Fattore G 450 - cesto in
acciaio inox
13,0 kW (elettr.) 380- 415/220-240V 3N/3
50-60 Hz
Codice **1L824T**



**Essiccatoio rotativo elettrico
TD6-14**
kg 14 - Compass Pro - cesto
in acciaio inox - sistema MB:
controllo dell'umidità residua
14,5 Kw (elettr.) - 400V 3 50-60 Hz
Codice **1LSN2H**



Mangano asciugante IC63316
Cilindro Ø325 larghezza di
lavoro 1650mm
Codice **1LM0CX**



Consulenza, servizio, offerta e presidio di Electrolux Professional

Perchè lavorare con Electrolux Professional?
Per la consulenza, il servizio, l'offerta e il presidio

Consulenza

Supporto nella scelta dei prodotti

Progettazione

Layout, Disegni esecutivi, Preventivi

Valutazione Risparmio Energetico

Confronto e consulenza consumi

Assistenza tecnica

Installazione, Collaudo e Contratti di
Manutenzione

Supporto Marketing

Per far crescere la tua attività

Magazzino di pronta consegna

Per i prodotti ad alta rotazione

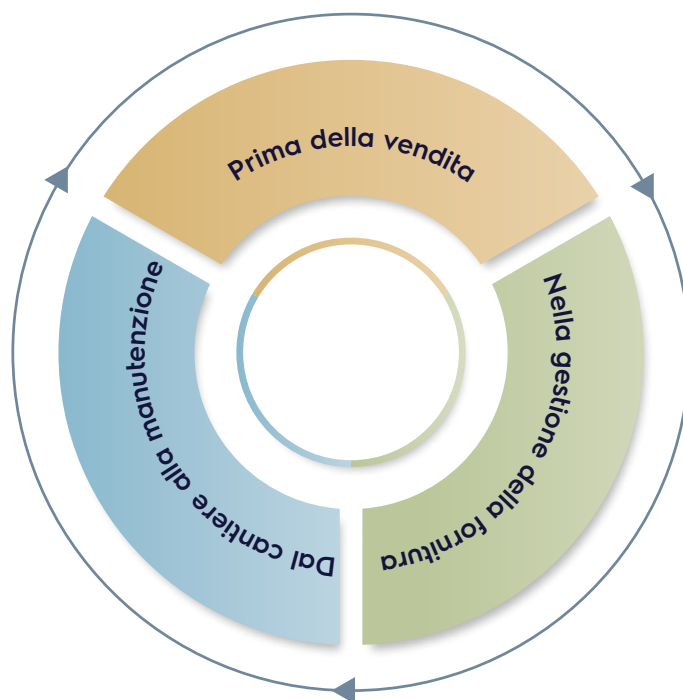
Formazione del personale

Presso nostro showroom o da cliente

Servizi Finanziari

Noleggio, Tasso zero, Leasing

Connettività 4.0 & Transizione 5.0



Electrolux Professional Chef Academy

Una cultura globale di dedizione al cliente

L'Electrolux Professional Chef Academy è un centro mondiale di **ispirazione**.

Nata con l'obiettivo di introdurre un nuovo modo di fare business, in cui gli ingredienti sono il dialogo continuo con i clienti e un'offerta formativa di apprendimento sul lavoro.

Uno scambio continuo tra i nostri Chef ed il cliente, in occasione di seminari o dimostrazioni di prodotto, un'occasione unica in cui tutti sono invitati a **condividere idee, format, sfide** per poi trovare assieme le giuste soluzioni attraverso l'esperienza pratica.



Una squadra a vostra disposizione.

Una rete di vendita capillare e centri di assistenza tecnica affidabili, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Più di 200 centri di assistenza e strutture di vendita con service, a copertura dell'intero territorio nazionale



Sempre e ovunque!

L'assistenza clienti di Electrolux Professional è il nostro punto di forza.

Offriamo un servizio personalizzato e di grande valore, pensato per aiutare il cliente a ottenere il massimo vantaggio competitivo.

Dall'installazione fino alla fine della vita dell'apparecchiatura, proponiamo pacchetti di manutenzione su misura, basati sulla nostra lunga esperienza e conoscenza nel settore delle attrezzature per cucine e lavanderie.





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



Via Bari, n.41 - 72017 Ostuni (BR)
info@apuliaprofessional.it - www.apuliaprofessional.it
Tel: 0831 333 811 -  393 863 6348

Eccellenza

con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ La maggior parte degli stabilimenti di Electrolux Professional Group ha ottenuto la certificazione di terze parti secondo le norme ISO (Organizzazione internazionale per la standardizzazione) ISO 9001 e ISO 14001 e alcuni siti sono inoltre certificati ISO 5001 e ISO 45001.*
- ▶ Ci dedichiamo a sviluppare soluzioni innovative e sostenibili progettate per ottenere consumi ridotti di energia e detersivi e ridurre le emissioni.
- ▶ I nostri prodotti si basano su principi ergonomici per assicurare il comfort dell'utente e adattarsi al suo flusso di lavoro naturale, ottenendo la massima efficienza con il minimo sforzo. Per alcuni prodotti disponiamo anche di certificazioni di terze parti relative all'ergonomia (ERGOCERT).
- ▶ I materiali e le tecnologie selezionate per i nostri prodotti sono conformi al regolamento REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) e alla direttiva RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) per la protezione della salute dell'uomo e dell'ambiente.



*per maggiori dettagli si veda il Sustainability Report annuale all'indirizzo electroluxprofessionalgroup.com