

Electrolux Professional  
Großküchen  
Smart-Kochkessel

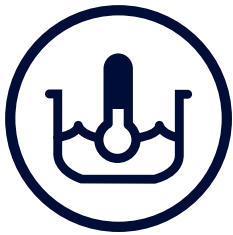
# Optimierte Arbeitsabläufe und größere Produktivität auf kleinerem Raum



Electrolux

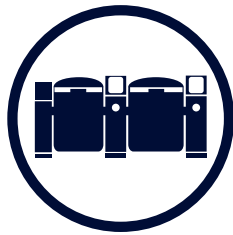
# Schnellere Rückkühlung, höhere Produktivität, größere Einsparungen – drei wichtige Faktoren für Ihren Erfolg

Für den Betrieb von Großküchen mit Produktionsleistungen von tausenden Mahlzeiten pro Tag sind optimierte Arbeitsabläufe erfolgsentscheidend. Die Küchenausstattung muss bestmögliche Hygiene- und Sicherheitsbedingungen bieten. Wir kennen die Herausforderungen, vor denen Sie stehen, und versorgen Sie mit den optimalen Lösungen.



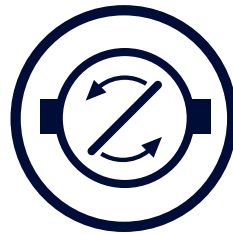
## Rückkühlung in Rekordzeit

300 Liter in nur 70 Minuten von 100°C auf 5°C mit Eiswasser-Kühlung (Variomix-Geräte)



## Verbessern Sie Ihre Produktivität

geringer Platzbedarf dank kompakter Ausführung (ohne Kühleinheit)



## 50% Zeitersparnis bei Rührvorgängen

mit dem leistungsstarken Promix-Rührer. Schnelles und schonendes Rühren kompakter Speisen wie Kartoffelpüree



# Ergonomie in der Küche

## Pluspunkte für Sicherheit und Funktionalität



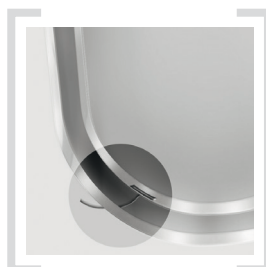
**Für dickflüssige Produkte**  
Der Variomix-Rührer eignet sich optimal für dickflüssige Produkte. Der Rührer ist geschirrspülmaschinenfest und leicht abzunehmen.



**Sicherheitsgitter**  
für die Kontrolle des Kochvorgangs und einfaches Beimengen von Zutaten. Der Deckel ist geschirrspülmaschinenfest und leicht abzunehmen.



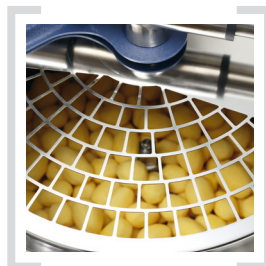
**Ihrem Rücken zuliebe**  
Einfaches Ausgießen dank der neuen, ergonomisch optimierten Ausgusshöhe von 600mm.



**Präzise Temperaturkontrolle**  
mit Hilfe eines Lebensmittel-Temperaturfühlers, der auch an ein integriertes HACCP-System angeschlossen werden kann.



**Einfache Reinigung**  
Eine einfach zu bedienende Reinigungspistole samt Zubehör erleichtert Ihnen die Reinigungsarbeiten.



**Unverfälschter Geschmack**  
Die professionelle Lösung zur Herstellung frischen Kartoffelpürees und anderer hausgemachter Spezialitäten.

**getestet & empfohlen**  
von der einzigartigen,  
globalen Chef-Academy



Ihr QR-Code-Scanner bringt Sie direkt zu einer großen Auswahl an **Electrolux Produkten**, mit denen Sie Ihre erstklassige Küchenausstattung vervollständigen können.



Discover the Electrolux Excellence  
and share more of our thinking at  
[www.electrolux.com/professional](http://www.electrolux.com/professional)

Folgen Sie uns auf:    

Kapazität (Liter)	50	100	150	200	300
Außenabmessung - mm					
Tiefe	1170	1345	1410	1480	1530
Breite mit linksseitiger Konsole (einzelner Kochkessel)	990	1165	1305	1350	1495
Breite ohne linksseitige Konsole (bei Verbindung mit einem weiteren Kochkessel)	820	995	1135	1180	1325
Elektrischer Anschlusswert - kW Spannung	15 400 V 3N 50 Hz	22,5 400 V 3N 50 Hz	30 400 V 3N 50 Hz	37,5 400 V 3N 50 Hz	50 400 V 3N 50 Hz
Arbeitstemperatur - Min./Max. °C	30 / 121 °C	30 / 121 °C	30 / 121 °C	30 / 121 °C	30 / 121 °C
Automatische Kippung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Notstoptaste	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

Das Modell mit Ausgusshöhe 600 mm ist auch als dampfbeheizte Version erhältlich

## Excellence mit der Umwelt im Einklang

- Alle unsere Fabriken sind ISO-14001-zertifiziert
- Alle unsere Produkte werden mit Bedacht auf geringen Wasser-, Energie- und Reinigungsmittelverbrauch sowie geringe Umweltbelastung entwickelt
- In den vergangenen Jahren wurden mehr als 70% unserer Produkte im Hinblick auf Kundenbedürfnisse und Umweltverträglichkeit auf den neuesten Stand gebracht
- Unsere Technologien entsprechen den ROHS- und REACH-Richtlinien und sind zu über 95% recycelbar
- Unsere Produkte werden zu 100% von Experten qualitätsgeprüft

