

Yksinkertaisuuden voima

Crosswise tehojäähdytyslaitteet



Sinä tarvitset...

Etsin kestäväää ja luotettavaa tehojäähdytyslaitetta ydintoimintoineen. Tarvitsen desinfiointinormien mukaisia pikajäähdytys- ja pakastusohjelmia ja haluan seurata HACCP-tietoja.

Yritykseni tarvitsee helppokäyttöisen tuotteen suurien ruokamäärien valmistukseen - ruoan ja elintarviketurvallisuuden laadusta tinkimättä.



Me tarjoamme...

Tarjoamme sinulle helppokäyttöisen ja kestäväan ratkaisun, jossa on kaikki olennaiset toiminnot. Ratkaisun, jonka voi asentaa myös pöydän alle, joten se mahtuu pieniinkin tiloihin. Crosswise tehojäähdytys-pakastuslaitteemme on suunniteltu luotettavaksi ammattikeittiökumppaniksi, joka varmistaa elintarviketurvallisuuden ja helpon HACCP-hallinnan liitântäpalvelujen avulla. Joka päivä.



Kestävää

Vankka rakenne takaa pitkäkestoisen suorituskyvyn



Helppokäyttöistä

Ydintoiminnot käden ulottuvilla



Kompaktia

Erinomainen ratkaisu pieniinkin keittiöihin



OnE Connected -valmius

Reaaliaikainen pääsy miltä tahansa älylaitteelta

Elintarviketurvallisuutta ja kestävyyttä

Nauti tuoretta ruokaa pidempään - ja turvallisesti - kestävän ja laadukkaan ratkaisumme ansiosta.



Äärimmäistä kestävyyttä

Crosswise tehojäähdytys-pakastuslaitteemme on valmistettu **pitkäikäisestä ja korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä**, joka takaa poikkeuksellisen suorituskyvyn haastavimmissakin olosuhteissa.

Ilmastoluokka 5 varmistaa tehojäähdytys-pakastuslaitteidemme luotettavan toiminnan ja parhaan mahdollisen suorituskyvyn. **Automaattinen sulatustoiminto** estää jään muodostumisen, mikä lisää pakastimen kestävyttä ja pidentää sen elinikää.



Jatkuvaa jäähdytystä

Turbo jäähdytys -toiminto takaa jatkuvan jäähdytyksen halutussa lämpötilassa, mikä tekee Crosswise tehojäähdytys-pakastus-laitteestamme täydellisen **jatkuvaan tuotantoon - säästäten aikaasi ja lisäten tehokkuuttaasi.**



Tehokas Cook&Chill: tuottavuutta, turvallisuutta ja kestävyttä

Cook&Chill-prosessi palvelee minkä tahansa ammattikeittiön tarpeita **optimoimalla keittiön aikatauluja ja työnkulua, parantamalla tuottavuutta, takaamalla elintarviketurvallisuuden sekä minimoimalla ruokahävikin.** Yhdistä Crosswise tehojäähdytys-pakastuslaitteemme **Crosswise kiertoilmaunimme** kanssa - ja saat maksimaalisen hyödyn laitteistasi.



Turvallista ruokaa, helposti

Crosswise tehojäähdytyslaitteiden vankka mekaaninen rakenne turvaa luotettavan toiminnan sekä helpon ja turvallisen työskentelyn, kerta toisensa jälkeen.



Virheetöntä toimintaa yksinkertaisella ohjauspaneelilla

Yksinkertaisen digitaalisen ohjauspaneelin ja sen kirkkaan näytön avulla voit helposti - napin painalluksella - asettaa jaksoja ja seurata sekä ohjata ympäristön lämpötiloja ja jäähdytysprosessin tilaa.



Viimeisteltyä tarkkuutta

Optimoi tuottavuutesi ja ole paikalla vain tarvittaessa: erittäin tarkka ARTE 2.0 -algoritmi pystyy määrittämään, milloin ajosykli päättyy. Kaikissa malleissamme on vakiona sisälämpötila-anturi prosessien ohjaamiseksi.



Joustavuutta ja huippusuorituskykyä

Ideaali ratkaisu keittiöihin, joissa tilaa on rajallisesti, mutta joissa suorituskyvyn on oltava erinomaista. Erittäin joustava käyttö monikäyttöisten ritilätukien ansiosta, jotka sopivat niin GN-astioille kuin leivonnais-voillekin.



Turvallista ruokaa

Taatusti turvallisia ja laadukkaita elintarvikkeita - desinfiointinormien ja HACCP-standardin mukaisesti.

Nopeaa sulatusta



Sulata pakastettu ruoka kypsennysvalmiiksi turvallisesti, valvotussa ympäristössä. Kasvata tuottavuutta ajoittamalla sulatusjakso yön ajaksi.

Pöydänalusmalli sopii erinomaisesti pieneen keittiöön.



Vaivatonta toimintaa

Yhteydellisten toimintojen ansiosta voit nyt ohjata ja valvoa laitteesi tilaa, tallentaa HACCP-tietoja ja muokata joitain laiteparametreja etänä.



Tutustu Crosswise tehojäähdytys- pakastuslaitteisiimme

Crosswise tehojäähdytys-pakastuslaitteemme tarjoavat pitkäikäistä kestävyyttä. Erinomainen valinta niille, jotka etsivät luotettavaa ratkaisua, vuosiksi.



15/5 kg - 5 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x760x902 mm
Sähköteho - 1,1 kW



25/15 kg - 5 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x760x902 mm
Sähköteho - 1,5 kW



40/20 kg - 10 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x760x1644 mm
Sähköteho - 3,4 kW



80/40 kg - 10 GN 2/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
1000x955x1645 mm
Sähköteho - 5,2 kW



100/65 kg - 20 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
800x833x2232 mm
Sähköteho - 5,8 kW

Pöydänalusmallit - äärimmäistä joustavuutta pieniinkin ammattikeittiöihin



15/5 kg - 5 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x708x850 mm
Sähköteho - 1,1 kW



25/15 kg - 5 GN 1/1
Ulkoiset mitat (LxSxK)
762x708x850 mm
Sähköteho - 1,5 kW

Go Green

R290 

Kylmäainekaasu R290 noudattaa tiukimpia ilmaston lämpenemistä koskevia säädöksiä.

Ratkaisumme, joiden ilmaston lämpenemispotentialiaali on 3, ovat vastuullinen vaihtoehto. Tämä innovatiivinen jäähdytyspiiri tarjoaa suuren tehokkuuden ja alentaa käyttökustannuksia.

Mullista keittiötoimintosi
Crosswise tehojäähdytys-
pakastus-laitteella! Loistava
ratkaisu tehokkuuden
maksimoimiseen,
elintarviketurvallisuuden
parantamiseen ja ruoan
laadun säilyttämiseen.

The OnE – yksi brändi, yksi kumppani

Electrolux Professional on luotettava kumppanisi, joka tekee työelämästäsi helpompaa, kannattavampaa ja kestävämpää. Joka päivä.

Olemme edelläkävijöitä kokonaisvaltaisten ja integroitujen ammattikeittiöratkaisujen suunnittelussa ja valmistuksessa - maksimoiden tuottavuutesi ja turvaten mahdollisimman alhaiset elinkaarikustannukset.

Rakenna ratkaisusi yrityksesi tarpeiden mukaan. Electrolux Professional tarjoaa kokonaisvaltaisen 360° palvelupaketin monipuolisilla ja räätälöityvillä ratkaisuilla, tuotteilla ja palveluilla.



ecostore^{HP} pakastinkaapit
Optimaalista elintarvikkeiden säilöntää ecostore^{HP} pakastinkaapeilla



Crosswise yhdistelmäunit
Helppokäyttöisyyttä ja korkeaa suorituskykyä, erinomaisilla kypsennystuloksilla



Trinity Pro
Viipaloitaja, kuutioi, raasta, leikkaa tai sekoita. Käden käänteessä.

Voit luottaa alkuperäisten huolellisesti testattujen lisävarusteiden ja kulutustarvikkeiden nopeaan toimitukseen ja turvallisuuteen. Electrolux Professionalin asiantuntijat varmistavat niiden kestävyden, suorituskyvyn ja käyttöturvallisuuden.



Liitintäsarja



Ritilä (ruostumaton teräs)



Pyöräsarja



Pinoamissarja

Essentia. Yhteistyössä sinua varten. Missä ja milloin tahansa.

Essentia vie asiakaspalvelun uudelle tasolle. Essentia huoltopalvelu-kokonaisuutemme tukee sinua monipuolisilla ratkaisuilla ja palveluilla, turvaten laitteidesi tehokkaan ja kannattavan toiminnan – koko niiden eliniän ajan.

Räätälöitävä Essentia- huoltopalvelukokonaisuutemme tarjoaa sinulle tarvitsemaasi tukea ja hoitaa prosessejasi luotettavan huoltoliikiverkoston, räätälöityjen asiakaskohtaisten palvelujen valikoiman, kattavien määräaikaishuoltopakettien sekä innovatiivisen teknologian avulla.

Huoltosopimuksia joihin voit luottaa

Voit valita joustavista räätälöidyistä palvelupaketeista sopivimman liiketoimintasi tarpeiden mukaisesti. Kattavan huolto- ja palveluverkostomme avulla olemme aina valmiita tukemaan sinua.

Pidä laitteesi tehokkaina

Electrolux Professionalin käyttöohjeiden sekä suositusten mukaisen huollon järjestäminen on suositeltavaa mahdollisten ongelmatilanteiden välttämiseksi. Electrolux Professionalin huoltopalvelussa on tarjolla useita räätälöitäviä huoltopaketteja. Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä Electrolux Professionalin huoltopalveluun.





Erinomaisuus toimintamme keskiössä

Asiakkaidemme tarpeita ennakoimalla pyrimme erinomaisuuteen kaikessa toiminnassamme; innovaatioissamme, ratkaisuissemme sekä palveluissamme. Ja olemaan valittu kumppani, joka tekee asiakkaidemme työelämästä helpompaa, kannattavampaa ja vastuullisempaa. Joka päivä.

Seuraa meitä



www.electroluxprofessional.com/fi

Yhteystiedot

Electrolux Professional Oy
Lautatarhankatu 8 B
00580 Helsinki

Puhelinväihde: +358 09 39611

ammattipesulat@electroluxprofessional.com

www.electroluxprofessional.com/fi

Erinomaista vastuullisuutta

- ▶ Suurin osa Electrolux Professional Groupin tehtaista on kolmannen osapuolen sertifiomia ISO-standardien (International Organization for Standardization) ISO 9001 ja ISO 14001 mukaisesti. Joillakin toimipaikoillamme on myös ISO 5001- ja ISO 45001 -sertifiointi.*
- ▶ Keskitymme kehittämään innovatiivisia ja kestäviä ratkaisuja, jotka on suunniteltu vähäiseen veden, energian ja pesuaineiden kulutukseen ja päästöjen vähentämiseen.
- ▶ Tuotesuunnittelumme pohjautuu käyttäjämukavuuteen ergonomisten periaatteiden ja luonnollisen työnkulun mukaisesti, pyrkimyksenä saavuttaa maksimaalinen tehokkuus mahdollisimman pienellä vaivalla. Tietyille tuotteillemme on myös myönnetty kolmannen osapuolen ergonomiasertifikaatti (ERGOCERT).
- ▶ Tuotteidemme materiaali- ja teknologiavalikoima noudattaa REACH- (Rekisteröinti, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) ja RoHS-direktiivejä (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) ihmisten terveyden ja ympäristön suojelemiseksi.

*Katso lisätiedot vuosittaisesta kestävästä kehityksen raportistamme: electroluxprofessionalgroup.com

