

**Electrolux**  
PROFESSIONAL

900XP & 700XP



Professional  
rdinary  
Performance  
eriences  
eXemplary  
Power  
eXtraordinary  
Productivity  
eXcellent  
Profitability  
eXtraordinary  
trust the eXPerience  
eXemplary  
Professi  
eXperienced  
eXperie  
Professional  
eXcellent  
Productivity  
eXemplary

# XP-Trust the difference.

eXPerience

eXtreme Power

- Tradição
- Inspiração
- Evolução

- Grelhador de Contacto<sup>HP</sup>
- Power Grill<sup>HP</sup>
- Indução Top<sup>HP</sup>
- Fogão Gás<sup>HP</sup> "Flower Flame"
- Fritadeira Automática<sup>HP</sup>



## eXtraordinary simPlicity

- Facilidade de limpeza
- IcyHot
- Cozedor Multiprodutos Automático
- Basculante “Duomat”
- Fogão com Forno Convector a Gás

## eXtensive Profitability

- Power Grill<sup>HP</sup>
- Indução
- “Flower Flame”
- Cozedor Multiprodutos
- Grelhador de Contacto<sup>HP</sup>  
em Crómio
- Fritadeiras

## eXclusive Personality

- Gama completa
- Instalações
- Serviço potenciado









XP for eXPerience

# Trust the eXPerience

XP, pela Electrolux Professional: a nova gama de confecção modular nasce do talento e da paixão de cinco gerações de cozinheiros.



Axel Wenner-Gren, fundador da Electrolux

Com mais de 200 modelos, funções a gás e eléctricas, as duas linhas – 700XP e 900XP, respectivamente 700mm e 900mm de profundidade, oferecem a maior flexibilidade e adaptabilidade a qualquer tipo de espaço na cozinha.

A mais recente inovação, única no mercado: IcyHot, o sistema que permite a combinação de um grelhador de alta produtividade ou grelhador de contacto com a nova base refrigeradora-congeladora. A solução ideal para ter todos os ingredientes que são necessários para confeccionar de imediato e em grandes quantidades.



## Passado, experiência, inspiração

Quando vou a um restaurante considero duas coisas fundamentais: a primeira é conhecer o chefe, a segunda é visitar a sua cozinha. Lá, eu procuro pela experiência: Eu nunca iria sentar-me numa mesa, sem saber o que está por trás de cada prato, há uma tradição de sucesso, uma paixão e confiança pelo seu próprio emprego, uma história de valores.

Mas também olho para a inovação, para as soluções que reflectem as lógicas e processos que estejam em sintonia com a passagem do tempo; produtos de alto desempenho, flexíveis e simples.

Eu vi a minha primeira cozinha Electrolux quando eu era criança, num pequeno restaurante em frente à minha casa: estava equipada com uma placa grande de ferro fundido em preto e portas esmaltadas em branco com as letras em prata. Essa cozinha estava ligada a um destino importante, a história de um homem que tinha um sonho e, realizou-o, falando sobre inovação, como “uma combinação de entusiasmo, de lealdade, de agressividade e de crença, a qual foi inspirada na confiança na nossa organização, nos nossos produtos, no nosso sucesso e no nosso futuro” (Axel Wenner-Gren, fundador da Electrolux, 1908)

A evolução tem sempre origem numa receita especial. É um caminho longo e apaixonado, uma consciência profunda das “regras da arte”, sem o qual não há nenhuma inovação, apenas improvisação. É a chamada experiência: a vontade de enfatizar o passado, enquanto se constrói o futuro.

Hoje, é no que se inspira a investigação da Electrolux na indústria do foodservice profissional: o projeto de cozinhas sólidas, que podem durar para sempre, satisfazendo assim os requisitos de cinco gerações de chefes com mais de um século, através do alto desempenho, da fácil utilização e das soluções ecológicas.

## Futuro, evolução, inovação

XP, a nova gama de confecção modular da Electrolux, nasce da experiência como fonte de inspiração e de confiança numa longa tradição como “especialistas de cozinha profissional”.

Quando olho para ele, percebo que os anos - não vou dizer quantos - passaram também por mim, e que os tempos mudaram desde que eu era uma criança, quando eu espreitei naquele velho fogão de esmalte cercado por milhares de tachos e panelas no coração daquela cozinha, onde as chamas eram as favoritas do chefe, as verdadeiras rainhas...

XP, pelas suas características, dimensões e funções, imediatamente mostra o seu principal objectivo: integrar as exigências da cozinha moderna com a evolução dos métodos de confecção de alimentos e estilos (sustentabilidade, multiculturalismo, saúde e bem-estar,...), atendendo às exigências de modularidade e versatilidade, que são cada vez mais diferenciadas e exigem equipamentos de alto desempenho e durabilidade.

A partir de ambientes como bares e Restaurantes de Serviço Rápido, procura-se desempenhos de confecção ideal, muitas vezes em espaços reduzidos, para cozinhas de alta produtividade, sem nunca esquecer as exigências dos chefes e das equipas de cozinha, tendo em vista a simplicidade e a eficiência.

Confie na experiência, conte com o conhecimento Electrolux, sinta-se seguro com o XP, a nova gama de confecção modular nasce do talento e da paixão de cinco gerações de cozinheiros.

Quase me esqueci de dizer quem eu sou...

O meu nome é Alan Evans, nascido em Stoke, Trent (Staffordshire, Reino Unido) em 1958, e desde 2005 Chefe Executivo da Electrolux.



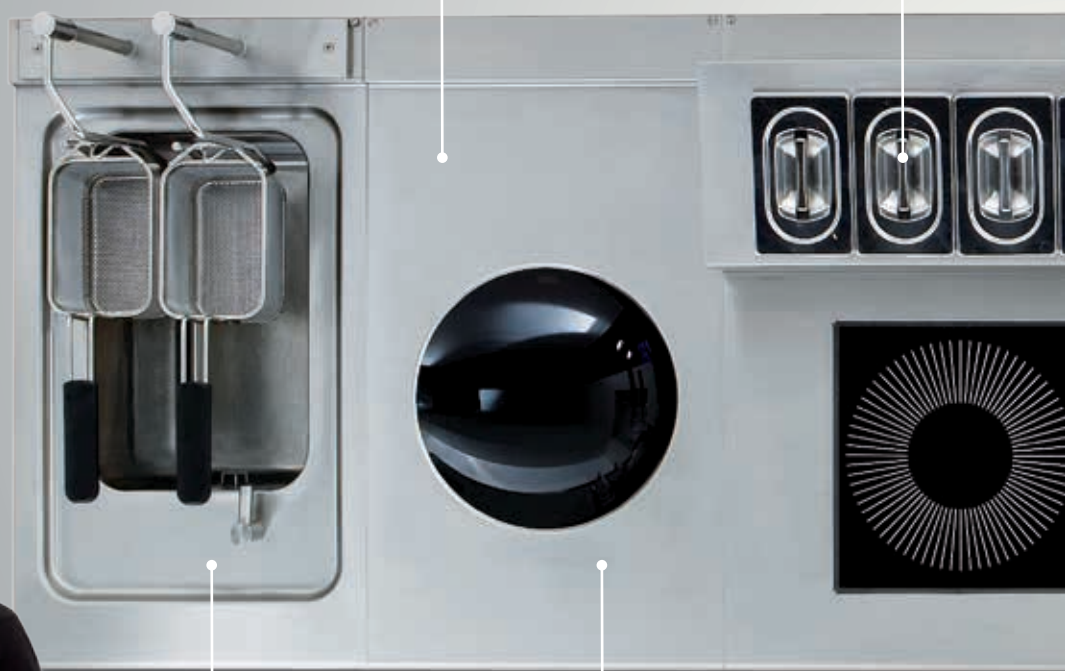




## É um Restaurante de Serviço Rápido?

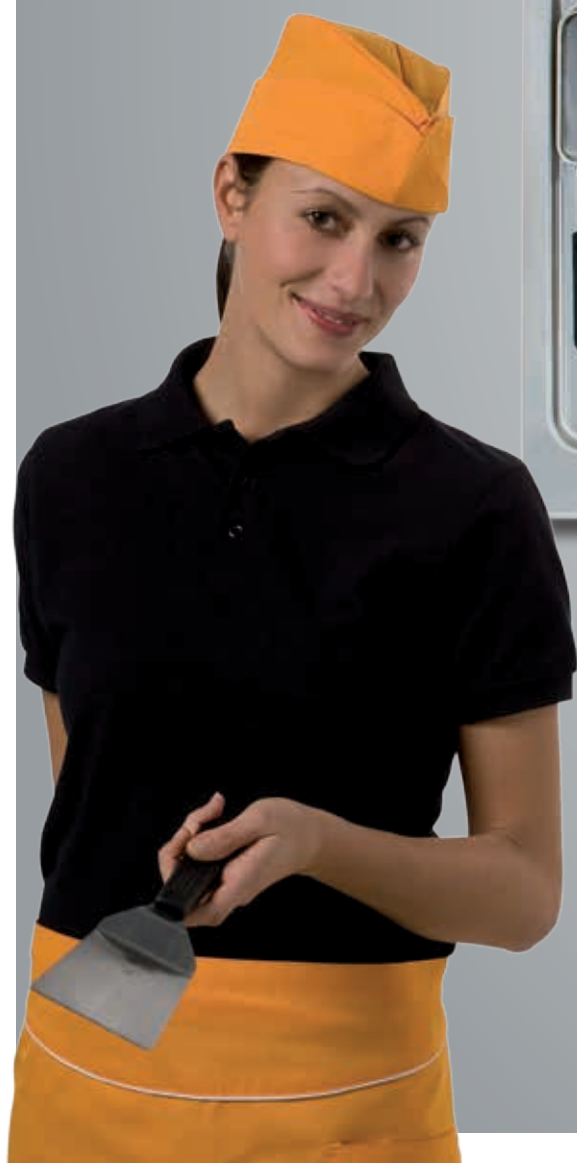
Novo Wok de Indução de alta potência com 5kW: velocidade máxima e eficiência energética

Placa de Indução "Spicy": tudo o que precisa para "apimentar" os pratos ao seu alcance!



Cozedor Multiprodutos Automático para uma qualidade repetida de diferentes tipos de pratos, ao mesmo tempo

Superfícies lisas e tampos estampados arredondados para limpeza rápida e fácil

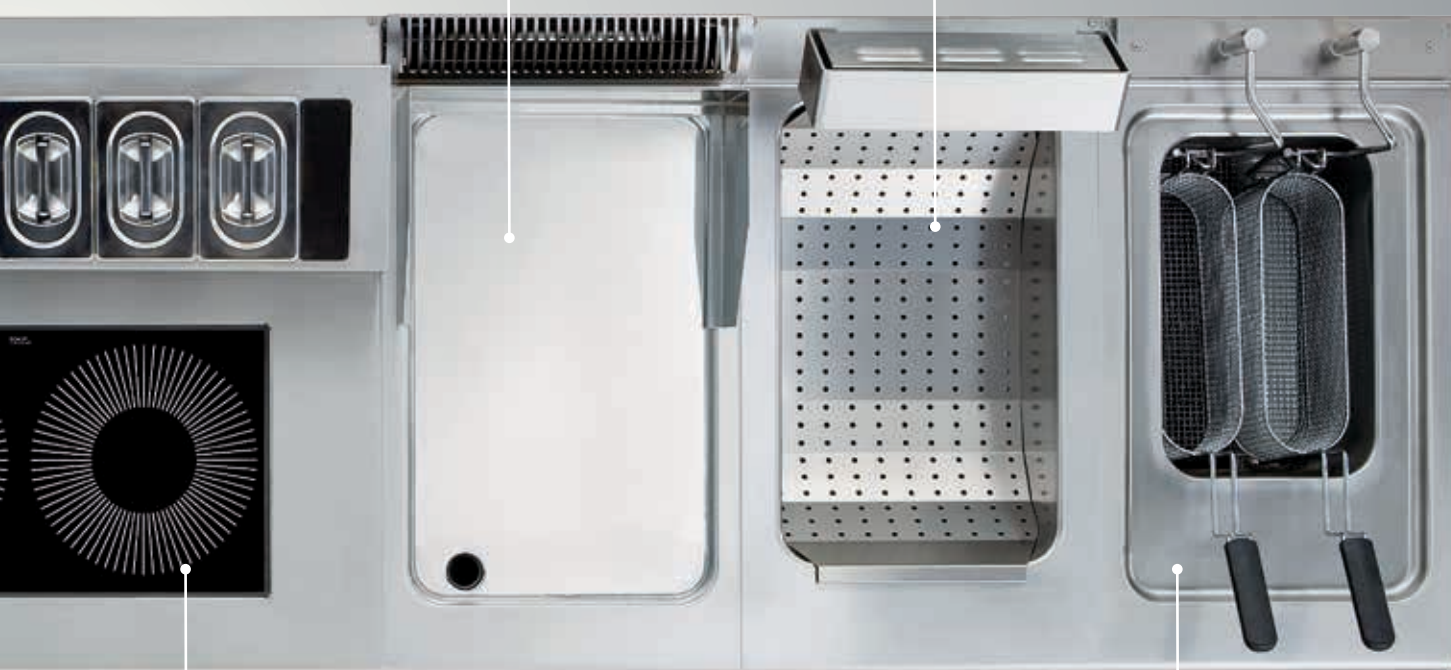


# Então XP é exactamente o que precisa.

Grelhador de Contacto em Crómio: confeccionar diferentes tipos de alimentos com a máxima eficiência e sem transmissão de sabor.

Secador de Fritos: um aparelho excelente para manter os seus alimentos fritos à temperatura ideal para servir.

- Escolha completa de tipologias de instalação, para personalizar a cozinha ao seu gosto.



Placa de Indução de alto rendimento 5kW, perfeita para confecção ao vivo

Fritadeira Programável: soluções exclusivas compactas garantem rapidez e qualidade repetidas, vez após vez



# É um Restaurante de Serviço Completo?



Grelhador de Contacto em Crómio: confeccionar diferentes tipos de alimentos com a máxima eficiência e sem transmissão de sabor.

Sistema de Elevação Automática do Cesto: alcançar a mesma qualidade de resultados, vez após vez.



Cozedor Multiprodutos: o primeiro cozedor multiprodutos a gás com regulação de potência contínua, evitando desperdícios desnecessários de energia.



# Então XP é exactamente o que precisa.



Power Grill<sup>HP</sup>: novo sistema de aquecimento radiante: evita o risco de queimar os alimentos

Fritadeiras a gás ou eléctricas com cuba em forma de "V" para prolongar a vida do seu óleo

Coluna de água com medidor de fluxo para medir e exibir os litros da água colocados numa panela

- Fogão com forno convector a gás: uma solução inovadora da Electrolux: a potência e a flexibilidade que sempre desejou

Queimadores "Chama em Flor": sistema exclusivo altamente eficiente. A chama adapta-se a recipientes de qualquer diâmetro, aquece somente o fundo

Fogão Multifunções: oferece máxima flexibilidade de uso como um grelhador de contacto, como uma frigideira, ou como uma marmitta ou banho-maria

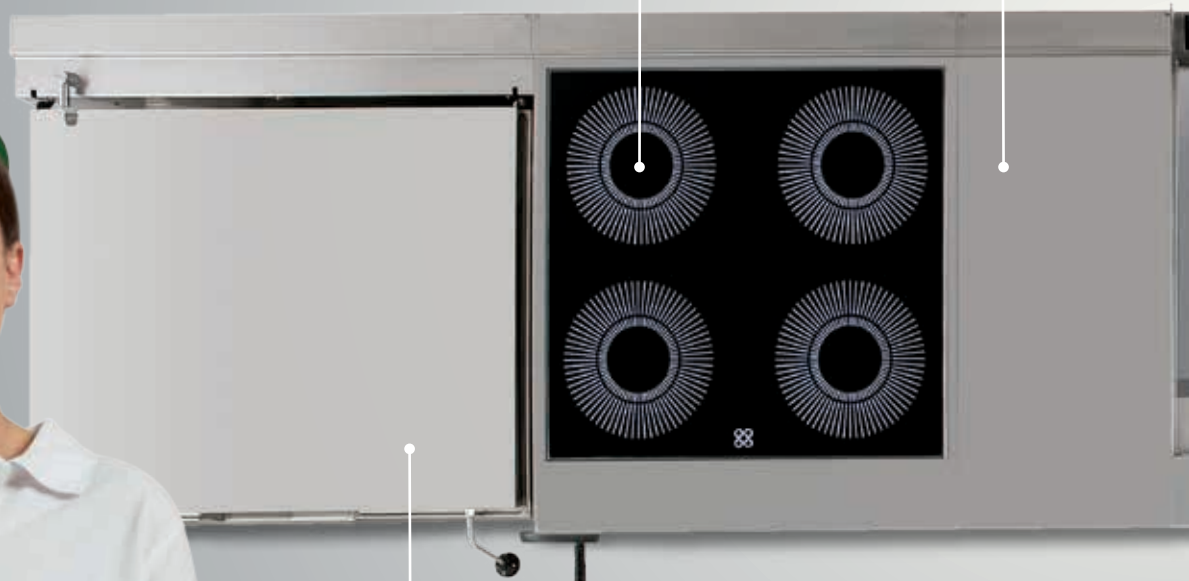
- Escolha completa de tipologias de instalação, para personalizar a cozinha ao seu gosto



## É uma cozinha de alta produtividade?

Placa de Indução de alto rendimento, 5kW: máxima velocidade e eficiência energética

Superfícies lisas, sem juntas, e tampos estampados arredondados para limpeza rápida e fácil



Duomat frigideira basculante: uma solução exclusiva para confecção líquida ou seca, em grandes quantidades

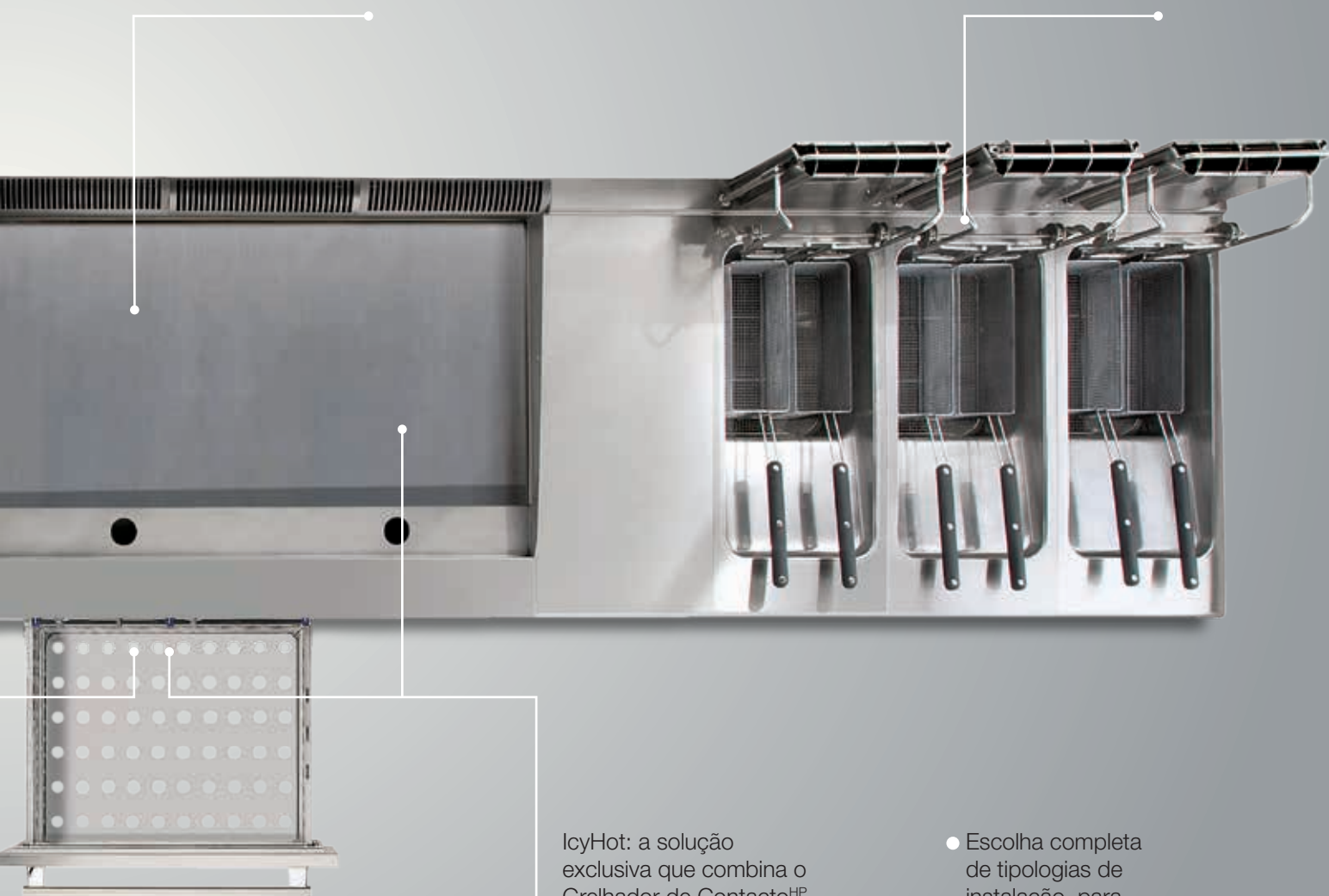
Base refrigeradora-congeladora: solução exclusiva da Electrolux, controlo total da temperatura do congelador para o refrigerador, com qualquer aparelho por cima



# Então XP é exactamente o que precisa.

Novo Grelhador de Contacto<sup>HP</sup>  
1200 milímetros de largura:  
superfície bastante grande para  
preparar uma quantidade ilimitada  
dos seus alimentos favoritos

Fritadeiras<sup>HP</sup>:  
a solução completa  
para fritar e gerir  
a vida do seu óleo



IcyHot: a solução exclusiva que combina o Grelhador de Contacto<sup>HP</sup> ou o PowerGrill<sup>HP</sup> com a base refrigeradora-congeladora para uma maior produtividade

- Escolha completa de tipologias de instalação, para personalizar a cozinha ao seu gosto









XP for eXtreme Power



# Grelhador de Contacto<sup>HP</sup>



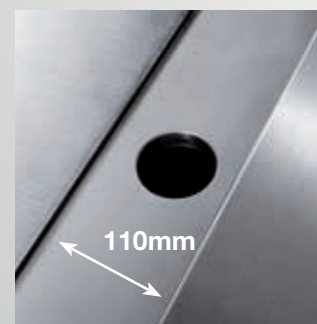
Superfície de confecção bastante grande para preparar os seus alimentos favoritos em quantidades ilimitadas.



- ▶ Superfície de aço macio de 20mm de espessura, para utilização intensiva, proporciona uma melhor contenção de energia. Opera com alta inércia térmica para que a temperatura da superfície não baixe drasticamente quando o alimento é colocado ou removido da superfície, eliminando assim o tempo de recuperação. Especialmente conveniente para cozinhas que necessitam preparar grandes quantidades de alimentos num curto espaço de tempo
- ▶ Aquecimento uniforme em toda a superfície, sem zonas frias, garantindo sempre o máximo de resultados, independentemente do local onde o alimento é colocado. Como consequência, a humidade libertada do alimento evapora de uma maneira uniforme e evita queimaduras locais, garantindo assim melhor qualidade
- ▶ A grande superfície de confecção 600x1200mm em aço macio permite a preparação de mais de 50 hambúrgueres ao mesmo tempo em poucos minutos
- ▶ Canal de drenagem das gorduras de comprimento total, 110mm de largura com furo de drenagem grande com 60mm de diâmetro
- ▶ Recipiente de recolha das gorduras com grande capacidade (3 litros)



Gaveta de recolha das gorduras



Canal de drenagem com furo de dreno



Superfície de confecção ampla



# Grelhador de Contacto<sup>HP</sup> em Crómio



Qualidade máxima independentemente da sua receita.  
Grelha carne, peixe e vegetais ao mesmo tempo.



Não há risco de mistura de sabores



Superfície de confecção de peça única prensada  
com furo grande de drenagem

- ▶ Qualidade máxima independentemente da sua receita. Grelha carne, peixe e vegetais ao mesmo tempo.
- ▶ Superfície em Crómio permite confeccionar em contacto, resultando numa menor dispersão de calor para um melhor ambiente de trabalho. Toda a energia está concentrada na superfície reduzindo o tempo necessário para atingir a temperatura desejada
- ▶ Confeccionar em Crómio evita a mistura de sabores quando passa de um tipo de alimento para outro; confeccione a carne e peixe ao mesmo tempo, e mantenha a elevada qualidade esperada pelos seus clientes.
- ▶ Limpeza fácil graças a: superfície de confecção de peça única prensada, com cantos arredondados e alçado removível nas três laterais
- ▶ Modelos com termóstato para um controlo preciso da temperatura e uma redução da quantidade de emissões geradas pelos alimentos devido ao mínimo "sobreaquecimento" da temperatura na superfície de confecção, resultando num ambiente de trabalho mais saudável e confortável.
- ▶ A superfície de confecção inclinada permite drenar o óleo / gordura separando-o do alimento enquanto uma placa horizontal é ideal para fritar os alimentos com a própria gordura.
- ▶ Escolha uma superfície de confecção lisa ou mista (lisa / nervurada), de acordo com as suas necessidades

# PowerGrill<sup>HP</sup>

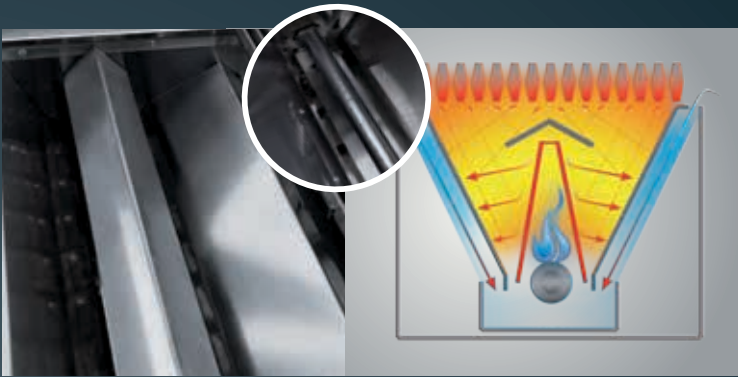


PowerGrill a gás de alto desempenho – utiliza menos potência, economiza energia e garante alta produtividade.



Ampla superfície de confecção com grelhas removíveis

- ▶ Promove a cozinha saudável - sem risco de queimar os alimentos graças ao sistema inovador de **aquecimento radiante**
- ▶ Característica de **“Controlo de Energia”** para uma regulação precisa do nível da potência; a potência pode ser mantida no mínimo durante a não utilização e o rápido tempo de aquecimento permite atingir a potência máxima, aumentando a eficiência e economia de energia
- ▶ Ignição piezoelétrica para uma operação fácil
- ▶ Aqueça só a área necessária para confeccionar graças a um controlo independente. Um queimador altamente eficiente para cada secção de 400mm
- ▶ Ampla superfície de confecção com grelhas fáceis de remover (185,5 mm de largura)
- ▶ Grelhas com acabamento de baixa porosidade permitem facilitar as operações de limpeza



#### ► Sistema de aquecimento radiante altamente eficiente

O calor é irradiado para os defletores de calor e para a grelha de confecção, garantindo assim uma temperatura uniforme em toda a superfície de confecção para obter grelhados com resultados excelentes.

- Placas radiantes amovíveis permitem um fácil acesso aos queimadores para facilitar a limpeza.
- A superfície de confecção atinge uma temperatura extremamente elevada e os sucos são rapidamente selados a mantendo o interior do alimento húmido e succulento.
- As placas radiantes são de aço AISI 441, resistentes a temperaturas extremas evitando a sua deterioração.

Patente pendente

- Gaveta para recolha de gordura, grande e amovível, profundidade total da grelha (um por queimador); para ser enchida com água, para facilitar a limpeza e para adicionar a humidade aos alimentos.

## Grelhadores



Gama alargada de grelhadores para operações fáceis e excelentes resultados de confecção.



- Limpeza fácil e manutenção graças aos elementos de aquecimento que podem ser inclinados a partir da frente em modelos elétricos
- Altas performances são garantidas pela uniformidade de calor e a regulação precisa da temperatura



# Placa de Indução<sup>HP</sup>



Rápido e eficiente! A solução ideal para um serviço rápido, com baixo consumo de energia.



- ▶ Controlo perfeito para os seus requisitos de confecção graças ao regulador de energia que permite trabalhar com baixa potência para receitas delicadas ou potência máxima para serviços rápidos
- ▶ Zonas de indução potentes de 5kW, com um curto tempo de aquecimento, ideal para serviço rápido
- ▶ Grande economia de energia (consome menos 50% do que a gama a gás), graças ao dispositivo de detecção do recipiente que activa a zona de indução apenas quando o recipiente é posicionado sobre a superfície
- ▶ Ambiente de trabalho mais confortável porque a energia está concentrada apenas no fundo do recipiente, a temperatura de confecção é atingida mais rapidamente e há menos dispersão de calor
- ▶ Ao atingir a temperatura de confecção mais depressa haverá um acréscimo nas operações de confecção, aumentando assim a quantidade de alimentos preparados. Ideal para cozinhas com necessidade de servir um grande número de clientes num curto espaço de tempo
- ▶ Seguro para o trabalho e para as operações de limpeza porque a superfície de confecção é vitrocerâmica e só aquece em contacto directo com recipientes de indução



Placa de indução com superfície vitrocerâmica



# Placa de Indução<sup>HP</sup> “Spicy”



Encontre tudo o que precisa para “apimentar” as suas receitas.



Placa de Indução Frontal

- ▶ A placa de indução horizontal top com duas zonas de indução frontais (5 kW cada) e um suporte de condimentos para 6 recipientes GN (GN1/9). Ideal para confecção frontal e elaboração de molhos. O suporte do recipiente gastronorm está equipado com um dreno de transbordo, que pode ser preenchido com gelo para manter os ingredientes frios

# Wok de Indução<sup>HP</sup>



Traga a sua criatividade! A escolha perfeita para vegetais, salteados e receitas asiáticas.



Wok de Indução de 5kW

- ▶ Um recipiente em material vitrocerâmico para utilização intensiva, concebido e desenhado para conter recipientes wok de indução
- ▶ A zona de indução de alta potência de 5kW permite cozinhar muito rápido e obter resultados ótimos



Recipiente Wok em vitrocerâmica para utilização intensiva

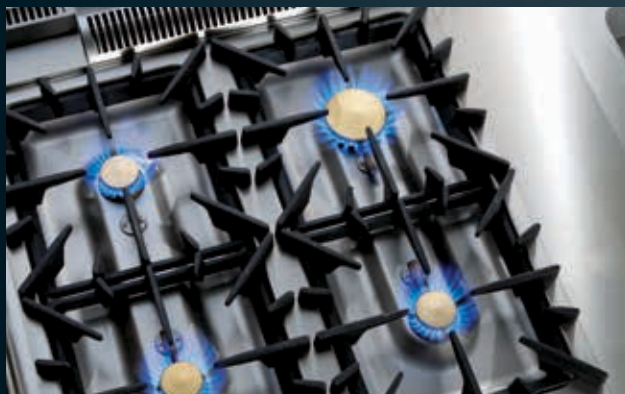
# Fogões a Gás<sup>HP</sup>



Potência e eficiência num só! Ferver, refogar, grelhar e fritar com os queimadores mais eficientes disponíveis até ao momento.



Queimadores Exclusivos “Chama em Flor”



Cuba de peça única prensada com grelhas em ferro fundido. O modelo apresentado tem queimadores 3x6kW e 1x10kW

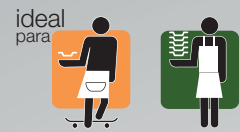
- ▶ Conseguir a maior produtividade com o modelo HP, cada queimador fornece 10kW de potência
- ▶ Queimador exclusivo “Chama em Flor” garante flexibilidade e elevada eficiência. Um queimador para todas as suas necessidades, graças à sua forma única, que se expande tanto horizontal como verticalmente, para uma confecção perfeita com tachos e panelas de qualquer formato ou tamanho. A chama adapta-se ao diâmetro do fundo do recipiente proporcionando o máximo de cobertura, atingindo a temperatura de confecção muito mais rápido reduzindo assim a dispersão do calor.
- ▶ Mesa de trabalho de peça única prensada elaborada com profundidade para facilitar a limpeza
- ▶ Os queimadores estão localizados numa secção elevada de modo a ficarem protegidos contra os derramamentos.
- ▶ Grelhas em ferro fundido para uso intenso com tripés extra para que os tachos mais pequenos possam ser colocados em cima, de forma segura, sem caírem.







# Fritadeira Automática<sup>HP</sup>



Oferece aos clientes, fritos de alta qualidade e saudáveis, sem espera.



- ▶ **900XP** – 23 litros – cuba em forma de V com aquecimento externo a gás ou elementos de aquecimento eléctrico, fornece potência, eficiência e tem a capacidade de trazer rapidamente o óleo à temperatura de fritar, garantindo:
  - maior produtividade, para os chefes mais exigentes
  - uma melhor higiene, cuba sem retentores de sujidade devido ao processo de soldadura a laser
  - vida útil do óleo mais longa (aprox. 30%) graças à distribuição uniforme do calor no interior da cuba
  - cantos arredondados para que o processo de limpeza seja mais fácil e seguro, sem contacto directo com os elementos de aquecimento
- ▶ Sistema de aquecimento indirecto optimizado o qual garante que todo o óleo é aquecido ao longo da cuba, garantindo resultados de fritura contínuos e excelentes, em que o alimento fica crocante, dourado por fora e, macio e succulento (não fervido) no interior.
- ▶ Sistema automático de levantamento do cesto, programável com 5 programas diferentes (5 temperaturas e 2 tempos de levantamento por programa)
- ▶ Sistema integrado de filtragem de óleo aumenta a vida útil do óleo e a bomba integrada reabastece a cuba rápida e facilmente.
- ▶ Graças ao sistema de rápida recuperação é garantida uma maior produtividade, proporcionando mais tranquilidade durante os períodos de maior movimento.



Sistema automático de elevação do cesto

- ▶ **700XP** – cuba de 15 litros em forma de V com elementos de aquecimento eléctrico externos
- ▶ Sistema automático de elevação dos cestos com 2 elevadores controlados de forma independente
- ▶ Controlo programável, com 5 programas diferentes (5 temperaturas e elevação de 2 tempos de elevação por programa)













XP for eXtraordinary simPlicity

# Mesmo as manchas mais difíceis são fáceis de limpar

Grelhas facilmente removíveis  
podem ser lavadas  
na máquina de lavar louça

Grelhador de  
contacto com  
superfície em cromo,  
peça única prensada  
com superfície lisa e  
cantos arredondados

Os cantos são  
cortados a laser em  
ângulo recto para  
instalação nivelada  
das unidades

Painéis exteriores  
em aço inoxidável  
com acabamento  
Scotch-Brite

Fácil acesso frontal  
aos componentes  
principais para  
manutenção  
de rotina





Cuba em forma de V com os rebordos soldados a laser para eliminar os retentores de sujidade e melhorar a higiene

Coluna de água com medidor de fluxo para medir e exibir os litros da água colocados numa panela

Cuba prensada, com cantos arredondados e um drene com um grande orifício para remoção rápida dos líquidos

Sem juntas, superfícies lisas e tampos prensados com os cantos arredondados para uma limpeza rápida e fácil

Molduras estanques para máxima protecção durante a limpeza

Mesa de trabalho de peça única prensada com profundidade para facilitar a limpeza

Sistema auto-escumadeira ajuda na remoção de resíduos e espuma, resultando em mudanças de água menos frequentes

- Não há necessidade que os equipamentos arrefeçam antes de os limpar: utilize "**Rapid Grease**", um detergente específico para grelhadores e frigideiras basculantes, o qual foi desenvolvido para ser utilizado a altas temperaturas. Contacte o seu distribuidor local para encomendar (peça sobressalente código OS1195).

# Controlo total na ponta dos seus dedos

Confeccionar com potência total sobre a nova base Refrigeradora-congeladora. Único no mercado.



- ▶ Potência máxima com o PowerGrill<sup>HP</sup> ou com o Grelhador de Contacto<sup>HP</sup>, colocado na parte superior da nova base Refrigeradora-congeladora
- ▶ Aumentar a produtividade e maximizar o fluxo de trabalho, eliminando o tempo necessário para recuperar os ingredientes do refrigerador ou do congelador
- ▶ Basta escolher o seu menu e configurar a base como um refrigerador ou como um congelador, de acordo com suas necessidades



PowerGrill<sup>HP</sup> sobre base Refrigeradora-congeladora de 1200mm



PowerGrill<sup>HP</sup> de 800mm sobre base Refrigeradora-congeladora de 1200mm





Potência, produtividade e flexibilidade, tudo em um.



2 gavetas GN 2/1

- ▶ Fácil de configurar a temperatura de trabalho entre  $-22^{\circ}\text{C}$  e  $+8^{\circ}\text{C}$
- ▶ Incorpora 2 gavetas GN 2 / 1, com 150mm de profundidade
- ▶ Muitos equipamentos de bancada da gama 900XP podem ser montados sobre esta base de 1200mm
- ▶ Também pode ser montado sobre rodas para maior flexibilidade



Grelhador de Contacto<sup>HP</sup> sobre base Refrigeradora-congeladora de 1200mm

# Cozedor Multiproduto Automático<sup>HP</sup>



Extremamente versátil, e não só massas, mas também para cozer carne, legumes, batatas, arroz, cereais e muito mais.



- ▶ Alto desempenho assegurado graças ao potente sistema de aquecimento por infravermelhos posicionado por baixo da cuba de 20 Lt.
- ▶ Controlo termostático para a regulação exacta da intensidade da ebulição e é ideal para a regeneração perfeita dos alimentos pré-cozidos
- ▶ Sistema auto-escumadeira ajuda na remoção de resíduos e goma, minimizando o “tempo ocioso”, bem como não há necessidade de mudar a água durante os períodos de muito serviço
- ▶ Graças ao sistema rápido, o reabastecimento da cuba é feito com água quente, logo a fervura é constante, proporcionando os melhores resultados de confecção, aumentando a produtividade e economia de energia
- ▶ Dispositivo de segurança evita que a máquina funcione sem água na cuba



Painel de controlo programável



# Cozedores Multiprodutos a Gás e Eléctricos



Os novos cozedores multiprodutos a gás da Electrolux, os únicos do mercado a oferecer “Controlo de Energia”



- ▶ Com os **novos cozedores multiprodutos a gás**, agora é possível controlar com precisão o nível de potência e a intensidade de ebulição, ao invés de simplesmente usar um comutador liga / desliga com uma temperatura fixa, configurada de 100 °C
- ▶ Economiza energia e gasta menos gás graças ao modo “de espera” que pode ser activado quando não está a ser utilizado
- ▶ Ideal para confeccionar itens delicados, que exigem temperaturas mais baixas. Particularmente importante para alimentos congelados (por exemplo, massas pré-cozidas)
- ▶ Não exige uma ligação eléctrica
- ▶ Os **novos cozedores multiprodutos eléctricos** oferecem um novo sistema de aquecimento por infravermelhos controlado por fases, o qual está posicionado por baixo da cuba de modo a garantir melhores desempenhos e eficiência
- ▶ Graças ao **Dispositivo de Economia de Energia** (opcional para todos os modelos), o reabastecimento da cuba é feito com água quente, logo a fervera é constante, proporcionando os melhores resultados de confecção, aumentando a produtividade e economia de energia. Nenhuma fonte de energia adicional é necessária

## Sistema Automático de Elevação do Cesto

Maximizar as operações, eliminar a preocupação e confeccionar sempre até à perfeição.

- ▶ Facilmente se transforma um cozedor multiprodutos normal para um com elevação automática
- ▶ Sistema de elevação automático e programável garante a repetição do ciclo de confecção, garantindo sempre a mesma excelente qualidade do alimento, vez após vez, devido à automatização total do processo de confecção
- ▶ Possibilidade de memorizar 9 tempos de confecção através do controle digital
- ▶ Operação fácil, a elevação do cesto é activada através de um simples toque no botão de função. Pode ser activado manualmente, se necessário
- ▶ 200mm de largura, com três suportes para cestos em aço inox (2 suportes para linha 700XP), cada um capaz de suportar cestos 1/3 (1/2 cestos para 700XP)
- ▶ Pode ser colocado em cada lado do cozedor multiproduto para uma máxima flexibilidade ou de ambos os lados para fornecer elevação até 6 cestos de pequenas porções (4 cestos de pequenas porções para 700XP)



900XP Sistema de elevação de cestos com 3 suportes

# Frigideira Basculante



A solução exclusiva para confeccionar em líquido ou a seco grandes quantidades.



- ▶ As frigideiras basculantes com superfície de confeção inovadora **Duomat** (uma combinação da mistura de aços inoxidáveis) são a melhor solução para garantir uma temperatura uniforme em toda a área de confeção. Fornecem uma melhor estabilidade térmica durante a confeção a seco e são a melhor opção contra a corrosão na confeção húmida.
- ▶ Novo sistema de aquecimento a gás (900XP) ou por infravermelhos eléctricos (900XP/700XP) está acoplado por baixo da cuba e movimenta-se em conjunto com a cuba durante o basculamento para segurança máxima do operador e, uma maior higiene.
- ▶ Temperatura controlada termostaticamente, variando de 120 ° C a 300 ° C
- ▶ A tampa reforçada é contrabalançada e equipada com uma alavanca em aço inoxidável para um movimento fácil e ergonómico. Quando fechada pode também ser utilizada como uma superfície de trabalho
- ▶ O sistema de basculamento manual oferece um controlo preciso e fácil aquando do basculamento pois foi concebido com uma ranhura de despejo a qual evita os salpicos (modelos também disponíveis com basculamento automático).



Ranhura de despejo facilita as operações



Basculamento manual com controlo preciso



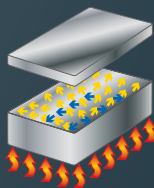
# Fogão Multifunções



4 aparelhos em um! Pode ser usado como um grelhador de contacto, uma frigideira, uma marmitta ou um banho-maria, uma mais valia para uma cozinha que necessite de muita flexibilidade.



- ▶ Extremamente versátil pode ser usado para confecção seca (como o grelhador de contacto), para confecção húmida (molhos, sopas, ebulição, etc.) ou para frituras (tipo-frigideira)
- ▶ Cuba de 11 ou 22 Lt. em inox AISI 304 com fundo composto de 15 milímetros (12mm de aço carbono, em camada inferior, ligado a uma camada de 3 milímetros de aço inoxidável AISI 316, na parte superior, resistente à corrosão) garante uma confecção uniforme em toda a superfície



- ▶ Cantos e extremidades arredondadas para facilitar a limpeza
- ▶ Temperatura controlada por termostato, variando de 100 ° C a 250 ° C para uma confecção precisa de alimentos delicados
- ▶ O grande orifício de drenagem permite a remoção rápida de alimentos à base de líquidos directamente para um recipiente gastronorm
- ▶ Acessórios incluídos: tampa, raspador para placa lisa e tubo de drenagem para recolher os alimentos



Confecção seca (Grelhador de Contacto)



Confecção líquida ou fritura com a própria gordura do alimento

# Fogão com Forno Convector a Gás

Potência e flexibilidade em simultâneo



- ▶ O forno convector a gás (800 milímetros de largura) é o complemento único e flexível para uma cozinha modular com a gama 900XP
- ▶ Os tempos de confecção são significativamente reduzidos (até 50%) em relação ao tempo de confecção num forno tradicional estático
- ▶ Aumento da produtividade por confeccionar em 2 níveis, GN 2/1, maximizando as operações na cozinha
- ▶ Aumento da flexibilidade, graças à possibilidade de trabalhar como um forno estático, desligando apenas o ventilador, criando assim as condições ideais para a obtenção dos melhores resultados, para todos os tipos de preparações
- ▶ Interior da câmara de confecção em aço esmaltado preto para maximizar a eficiência de confecção
- ▶ Variação de temperatura de 120 °C a 280 °C
- ▶ Ignição piezoelétrica para facilitar a operação

▶ Unidade monobloco em baixo:

- 4 queimadores
- grelhador de contacto com superfície lisa/nervurada
- topo sólido a gás
- topo sólido a gás com 2 queimadores



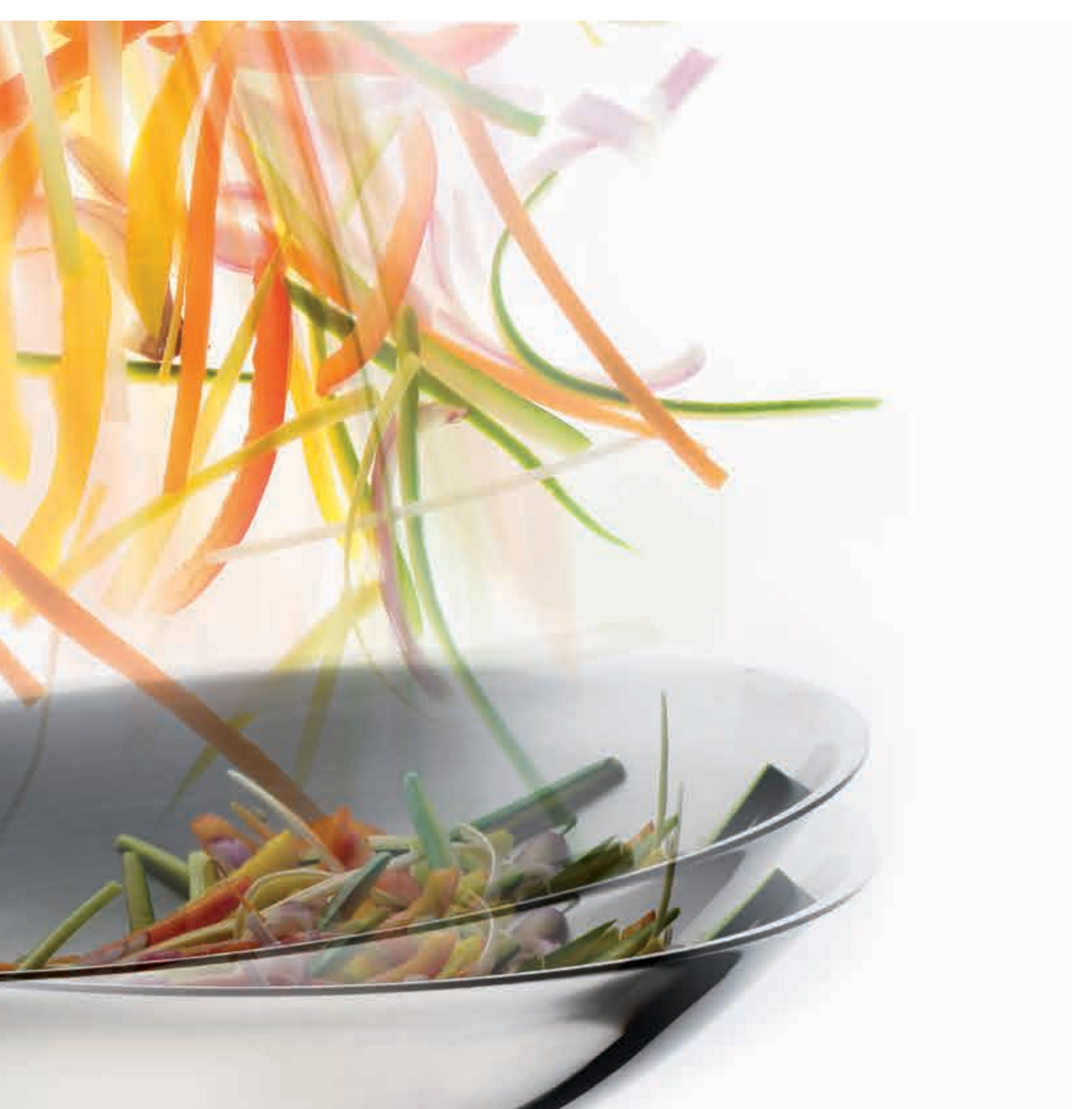
Confecção em 2 níveis, GN 2/1











XP for eXtensive Profitability

# XP permite-lhe poupar dinheiro, respeitando o meio ambiente.



## PowerGrill<sup>HP</sup>

Eficiente e reduz custos

Graças à alta eficiência do novo sistema radiante e à regulação precisa do nível de potência, a potência pode ser mantida no mínimo durante a não utilização e o rápido tempo de aquecimento permite que a potência máxima seja alcançada de forma rápida. Deste modo, aumenta a eficiência e economiza energia, existindo uma poupança adicional devido ao controlo independente de cada zona: aquece apenas a área que precisa!

## Indução

O alto desempenho deste sistema de aquecimento em conjunto com a função de detecção automática do recipiente (só aquece quando está em contacto com o recipiente) reduz drasticamente a quantidade de energia consumida, bem como a dispersão do calor para o ambiente de trabalho.



## “Flower Flame”

Exclusivo sistema que permite que a chama se ajuste de acordo com o diâmetro do recipiente. O calor concentra-se apenas na parte inferior evitando assim a sua dispersão pela área de trabalho





### Grelhador de Contacto em Crómio

Superfície em crómio permite confeccionar em contacto, resultando numa menor dispersão de calor para um melhor ambiente de trabalho. Toda a energia está concentrada na superfície reduzindo o tempo necessário para atingir a temperatura desejada.

### Cozedores multiprodutos com Controlo Energético e Dispositivo de Poupança de Energia

Os cozedores multiprodutos XP a gás são os únicos a oferecer total Controlo de Energia o qual permite um ajuste preciso do nível de potência e da intensidade da ebulição, de modo a poder trabalhar com baixas temperaturas, economizando energia, porque o gás pode ser reduzido quando não está a ser utilizado. O dispositivo de poupança de energia (opcional) economiza energia e aumenta a produtividade com o reabastecimento da cuba com água pré-aquecida (usa o calor presente na água de drenagem), a ebulição é constante proporcionando os melhores resultados de cozedura. Não é necessária mais nenhuma energia.



### Fritadeiras

Graças à cuba em forma de V, a vida útil do óleo é prolongada, logo há uma economia significativa porque o óleo é mudado com menor frequência. Além disso, a menor troca de óleo resulta em menor tempo necessário para eliminar o óleo usado, poupando dinheiro em custos de eliminação adicionais.

# Electrolux significa Paz de Espírito

A Electrolux é líder mundial em electrodomésticos assim como em equipamentos para uso profissional, vendendo mais de 40 milhões de produtos aos clientes em mais de 150 mercados, todos os anos. A empresa foca-se nas inovações que são concebidas com base na percepção do consumidor, para atender às necessidades reais dos consumidores e profissionais.

## 90 anos de liderança em inovação e design

Axel Wenner-Gren, o pai fundador da Electrolux, estabeleceu os princípios pelos quais a empresa ainda prospera. O seu sonho de melhorar a qualidade de vida teve um impacto fundamental nas casas em todo o mundo. A Electrolux hoje, 90 anos depois, é líder mundial em electrodomésticos assim como em equipamentos de uso profissional.

“Pensando em si” expressa a oferta da Electrolux: manter um foco contínuo no consumidor, quer se trate de uma questão de desenvolvimento de produto, de design, de produção, de marketing, de logística ou de serviço.

## Sustentabilidade

O nosso objectivo é dar um contributo positivo para o desenvolvimento sustentável, tanto através de nossas operações como dos nossos produtos.

Trabalhamos constantemente para reduzir o consumo de energia dos nossos produtos e das emissões das nossas fábricas; trabalhamos para garantir que os nossos funcionários e os nossos parceiros de negócios sejam tratados de forma justa; e esforçamo-nos para sermos um bom vizinho nas comunidades em que

actuamos. Está é a forma como nós aplicamos os conceitos de sustentabilidade e como lidamos com as questões fundamentais que afectam o nosso negócio.

Códigos de Grupo, políticas e iniciativas éticamente orientadas ajudam-nos a garantir um ambiente ecologicamente correcto, de cidadania e segurança. Aplicamos sistemas robustos de gestão baseados na norma ISO14001 e ISO9001. Mais do que isso, o nosso próprio programa feito à medida ALFA (Consciência - Apredizagem - Comentários - Avaliação) controla o cumprimento do Código de Conduta e, através do nosso EPA (avaliação do desempenho ambiental) conseguimos gerir as preocupações ambientais

Onde quer que operamos no mundo, procuramos ser um “jogador” responsável. Isto inclui também enfatizar, monitorizar e fazer o acompanhamento dos nossos fornecedores que demonstrem altos padrões de conduta no local de trabalho e de protecção ambiental. Acreditamos que, desta forma, a execução do negócio reduz o risco e aumenta a nossa viabilidade no mercado a longo prazo.

A seguir estão alguns dos “reconhecimentos” que foram recebidos.







### ÍNDICE DA SUSTENTABILIDADE MUNDIAL DOW JONES

Em 2009, pela décima vez, a Electrolux está incluída no prestigiado Índice Mundial de Sustentabilidade da Dow Jones, o primeiro índice de acções que engloba as principais empresas do mundo movidas por uma abordagem responsável e sustentável, com especial atenção para as questões ambientais e sociais.



### PRÉMIO DA ENERGIA SUSTENTÁVEL

Em 2007, a Comissão Europeia entregou este prémio à Electrolux na categoria "Compromisso Empresarial", pelos seus esforços contínuos para reduzir o consumo de energia em fábricas, produtos e serviços, e para tornar os consumidores cada vez mais conscientes da importância de um desenvolvimento sustentável.



### NAÇÕES UNIDAS PACTO GLOBAL

A Electrolux é um participante do Pacto Global das Nações Unidas, uma iniciativa internacional que reúne empresas, agências da ONU, trabalhadores e sociedade civil para promover dez princípios nas áreas dos direitos humanos, trabalho, meio ambiente e combate à corrupção.



### FTSE4Good

#### FTSE4 GOOD

Desde 2000, a Electrolux foi incluída no índice de acções FTSE4Good que mede e recompensa o desempenho das empresas que atendam aos padrões globais de responsabilidade corporativa. FTSE é uma empresa independente criada pela Bolsa de Londres e pelo Financial Times.



#### KLD CLIMA GLOBAL 100

A Electrolux está incluída no Clima Global KLD 100, índice que identifica as 100 empresas no mundo com o maior potencial para mitigar as causas imediatas e de longo prazo da mudança climática. KLD, em parceria com o Instituto de Rede de Energia Global (GENI), criou o índice KLD Clima Global 100 para auxílio aos investimentos sustentáveis.



### CERTIFICAÇÃO AMBIENTAL ISO 14001

Desde 1995, as fábricas da Electrolux Professional conseguiram esta importante certificação que ajuda as empresas a melhorar a sua qualidade ambiental. A partir de 1996, o consumo de água e energia por cada peça produzida foi reduzida, respectivamente, para 50% e 20%.



#### WWF

Desde 1993, a Electrolux e a WWF cooperaram para promover uma maior sensibilidade ambiental. Esta actividade começou quando não havia outras certificações e a WWF seleccionou os produtos mais verdes a serem recomendados àqueles consumidores que estão mais sensíveis à eficiência energética.



### RoHS (RESTRIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS)

Uma política interna severa, mais rigorosa do que a própria lei, limita a escolha dos materiais e contribui para a directiva RoHS Europeia (aprovada em 2003 pela União Europeia) – que impede as empresas de utilizarem materiais e componentes perigosos – a Restrita lista de Materiais Electrolux. A presença global amplifica os efeitos e faz da Electrolux Professional um exportador de "sensibilidade ambiental", espalhando algumas das mais rigorosas leis europeias para a cadeia de abastecimento em cada país.



#### RECICLÁVEL

De acordo com a política da empresa e pela sua própria natureza, as soluções da Electrolux Professional garantem um elevado nível de reciclagem dos componentes (até 95%).



### OS PAÍSES BAIXOS - GASTEC

Kiwa Gastec é líder europeu na área de testes e certificação de produtos relacionados com gás. Os testes de certificação Gastec certificam os produtos e os sistemas de gestão da qualidade. Ele avalia a segurança, a eficiência e a qualidade dos dispositivos de segurança e controlo, distribuição, instalação de sistemas de tubagens e aparelhos. Os fornos air-steam® da Electrolux Professional conseguiram uma certificação Gastec dupla, tanto para alta eficiência como para menores emissões de poluentes (CO e NOx).



### REINO UNIDO - ECA (CONCESSÃO DE CAPITAL REFORÇADO)

A certificação é concedida aos produtos mais eficientes em termos de poupança de energia. Estes produtos são testados e incluídos na ETL (Lista Tecnológica de Energia), que certifica a sua alta eficiência energética. Os produtos listados na ETL oferecem benefícios financeiros significativos a longo prazo e redução das emissões de CO<sub>2</sub>.



### OS PAÍSES BAIXOS - EIA (CONCESSÃO DE INVESTIMENTO ENERGÉTICO)

Este programa de ajuda nos impostos prevê incentivos financeiros directos às empresas holandesas que investem em equipamentos sustentáveis e com poupança de energia.



### DINAMARCA GO'ENERGIMAERK (A ETIQUETA DINAMARQUESA DE POUPANÇA DE ENERGIA)

Go'Energi, uma organização pública independente, vinculada ao Ministério Dinamarquês do Clima e da Energia, criado para gerar eficiência energética na Dinamarca. Para obter uma lista completa dos produtos recomendados, consulte o site [www.savingtrust.dk](http://www.savingtrust.dk)









XP for eXclusive Personality



### Fogões a Gás

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Grelhas em ferro fundido (standard)
- Grelhas em aço inox (opcional)
- Queimadores altamente eficientes "flower flame"
- Queimadores com dispositivo de segurança contra falha de chama
- Chama de piloto protegida

### Características do forno

- Embutido, painel duplo, porta isolada com painel interno prensado para fecho hermético e para uma melhor higiene
- Interior do forno em aço inoxidável com placa da base nervurada (5 mm de ferro fundido para o 900 XP e 2 mm de aço esmaltado em preto para 700 XP)
- Câmara do Forno com 3 níveis para acomodar recipientes GN 2/1
- **Forno a gás** com queimador central atmosférico tubular em aço inoxidável, altamente eficiente, com combustão otimizada, dispositivo de segurança para falha de chama e ignição piezoelétrica posicionada por baixo da placa de base. Termóstato ajustável:
  - 900 XP de 120°C a 280°C
  - 700 XP de 110°C a 270°C
- **Forno eléctrico** com termostatos separados para os elementos de aquecimento superior e inferior:
  - 900 XP de 110°C a 285°C
  - 700 XP de 140°C a 300°C

### Características de fornos de convecção a gás

- Porta isolada com duplo revestimento e fecho hermético
- Interior do forno esmaltado com suportes em aço inoxidável para tabuleiros
- Interior do forno com 2 níveis para acomodar 2 recipientes GN 2/1 em simultâneo
- Queimador tubular em aço inoxidável com combustão otimizada, dispositivo de segurança e ignição piezo posicionada por baixo da base
- Termóstato regulável a partir de 120°C a 180°C

### Versões da linha 900

- 2, 4, 6, ou 8 queimadores
- queimadores de 6 e 10kW
- modelos de topo
- sobre forno a gás estático ou convector
- sobre forno a gás largo, 1200mm
- sobre forno estático eléctrico
- largura de 400, 800, 1200 e 1600mm

### Versões da linha 700

- 2, 4, ou 6 queimadores
- queimadores de 5,5kW
- modelos de topo
- sobre forno estático a gás
- sobre forno estático eléctrico
- largura de 400, 800 e 1200mm



### Topos Sólidos a Gás

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Superfície de confecção resistente em ferro fundido
- Superfície de confecção com zonas de temperaturas diferenciadas, temperatura máxima 500°C no centro, gradualmente decrescendo até aos 200°C no perímetro
- Queimador único central com combustão otimizada e um dispositivo de segurança de falha de chama
- Ignição piezoelétrica
- Chama de piloto protegida

### Características do forno

- Embutido, painel duplo, porta isolada com painel interno prensado para fecho hermético e para uma melhor higiene
- Interior do forno em aço inoxidável com placa da base nervurada (5 mm de ferro fundido para o 900 XP e 2 mm de aço esmaltado em preto para 700 XP)
- Câmara do Forno com 3 níveis para acomodar recipientes GN 2/1
- **Forno a gás** com queimador central atmosférico tubular em aço inoxidável, altamente eficiente, com combustão otimizada, dispositivo de segurança de falha de chama e ignição piezoelétrica posicionado por baixo da placa de base. Termóstato ajustável:
  - 900 XP de 120°C a 280°C
  - 700 XP de 110°C a 270°C

### Características de fornos de convecção a gás

- Porta isolada com duplo revestimento e fecho hermético
- Interior do forno esmaltado com suportes em aço inoxidável para tabuleiros
- Interior do forno com 2 níveis para acomodar 2 recipientes GN 2/1 em simultâneo
- Queimador tubular em aço inoxidável com combustão otimizada, dispositivo de segurança e ignição piezo posicionada por baixo da base
- Termóstato regulável a partir de 120°C a 180°C

### Versões da linha 900

- modelo topo de 800mm de largura
- sobre forno estático ou convector
- topo sólido com 2 queimadores, com largura de 800 e 1200mm

### Versões da linha 700

- modelo topo de 800mm de largura
- sobre forno estático a gás
- topo sólido com 2 queimadores, 800mm de largura
- topo sólido, com 2 queimadores, 1200mm de largura
- 2 queimadores, topo sólido, 1200mm de largura



### Placa radiante de confecção top

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável, 2 mm, com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Placa em aço macio liso
- Queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora. Cada queimador tem dois ramos com 4 linhas de chama
- Ignição piezoelétrica
- Chama de piloto protegida

### Versões da linha 900

- modelos top, 400 e 800mm de largura





### Placas eléctricas

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Placas em ferro fundido com termóstato de segurança, hermeticamente fechadas à placa superior
- Placas controladas individualmente, (4 kW cada, para 900 XP - 2,6 kW para cada 700 XP), com regulação por fases

### Características do forno

- Embutido, painel duplo, porta isolada com painel interno prensado para fecho hermético e para uma melhor higiene
- Interior do forno em aço inoxidável com placa da base nervurada (5 mm de ferro fundido para o 900 XP e 2 mm de aço esmaltado em preto para 700 XP)
- Câmara do Forno com 3 níveis para acomodar recipientes GN 2/1
- **Forno eléctrico** com termóstatos separados para os elementos de aquecimento superior e inferior:
  - 900 XP de 110°C a 285°C
  - 700 XP de 140°C a 300°C

### Versões da linha 900

- 2 ou 4 placas quadradas
- modelos top, 400 e 800mm de largura
- sobre forno estático eléctrico

### Versões da linha 900

- 2, 4 ou 6 placas quadradas
- 4 placas quadradas
- modelos top, 400, 800 e 1200mm de largura
- sobre forno estático eléctrico



### Placas top de confecção eléctricas

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Placa em aço macio liso (16Mo3)
- Placas controladas individualmente com regulação por fases

### Versões da linha 900

- modelo top, 400mm de largura

### Versões da linha 700

- modelos top, 400 e 800mm de largura



### Topos de indução

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Superfície de confecção em vidro de alto impacto, resistente, 6 mm de espessura Ceran®
- Zonas de indução controladas independentemente:
  - 5 kW (diam. 230 mm para 700 XP - para 900 XP)
  - 3,5 kW (diam. 230 mm para 700 XP) com dispositivo de segurança de sobreaquecimento
- Painel de controlo, com 9 níveis de potência e luz indicadora de funcionamento da zona

### Wok Indução Top

- Recipiente Wok em vidro Ceran® de alto impacto, resistente, 6 mm de espessura
- Zona única de indução com dispositivo de segurança de sobreaquecimento
- Painel de controlo, com 9 níveis de potência e luz indicadora de funcionamento da zona

### 700 XP Indução Top Frontal "Spicy"

- 2 zonas de indução controladas independentemente, 5 kW (230 mm diam.) cada, com dispositivo de segurança de sobreaquecimento
- 6 recipientes de condimentos com tampas GN 1/9

### Versões da linha 900

- modelos top, 400 e 800 mm de largura

### Versões da linha 700

- modelos top, 400 e 800 mm de largura



### Infravermelhos top

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Recipiente Wok em vidro Ceran® de alto impacto, resistente, 6 mm de espessura
- Zonas de infravermelhos controladas independentemente:
  - 900 XP diam. 300 mm 3,4 kW
  - 700 XP diam. 230 mm 2,2 kW
- Os elementos concêntricos radiantes permitem a selecção da área de aquecimento em função da dimensão do recipiente
- Luz sinalizadora para indicar o calor residual existente na superfície, para segurança do operador

### Características do forno

- Embutido, painel duplo, porta isolada com painel interno prensado para fecho hermético e para uma melhor higiene
- Interior do forno em aço inoxidável com placa da base nervurada (5 mm de ferro fundido para o 900 XP e 2 mm de aço esmaltado em preto para 700 XP)
- Câmara do Forno com 3 níveis para acomodar recipientes GN 2/1
- **Forno eléctrico** com termostatos separados para os elementos de aquecimento superior e inferior.
 

Termostato variável:

  - 900 XP de 110°C a 285°C
  - 700 XP de 140°C a 300°C

### Versões da linha 900

- modelos top, 400 e 800 mm de largura

### Versões da linha 900

- modelos top, 400 e 800 mm de largura
- sobre forno estático eléctrico



### Grelhadores de Contacto

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Placa de confeção (20 mm espessura para HP 900 XP, 15 mm espessura para 900 XP e 12 mm espessura para 700 XP) para distribuição uniforme da temperatura
- Superfície de confeção em cromo duro ou em aço macio
- Grande orifício de drenagem com gaveta de recolha de gorduras
- Gaveta grande de recolha de gorduras (opcional)

### Aquecimento a gás 900 XP

- superfície em aço macio - controlo termostático, termostato de segurança, variação de temperatura de 90°C a 280°C
- superfície em aço macio - variação de temperatura de 210°C a 420°C
- superfície em cromo duro - controlo termostático, termostato de segurança, variação de temperatura de 130°C a 300°C

### Aquecimento a gás 700 XP

- superfície em aço macio - variação de temperatura de 200°C a 400°C
- superfície em cromo duro - controlo termostático, termostato de segurança, variação de temperatura de 130°C a 300°C
- Ignição piezoeléctrica

### Aquecimento eléctrico

- Resistências blindadas Incoloy (900XP) ou infravermelhos (700XP) por baixo da placa de confeção
- Controlo termostático, termostato de segurança:
  - variação de temp. 120°C a 280°C (900 XP)
  - variação de temp. 110°C a 300°C (700 XP)
- **Forno a gás** com queimador central atmosférico tubular em aço inoxidável, altamente eficiente, com combustão optimizada, dispositivo de segurança de falha de chama e ignição piezoeléctrica posicionada por baixo da placa de base.
 

Termostato ajustável:

  - 900 XP de 120°C a 280°C
  - 700 XP de 110°C a 270°C
- **Forno eléctrico** com termostatos separados para os elementos de aquecimento superior e inferior.
 

Termostato variável:

  - 900 XP de 110°C a 285°C
  - 700 XP de 140°C a 300°C
- **Fornos de convecção de gás** com aço inoxidável, tubulares, de alta eficiência, queimadores centrais atmosféricos com combustão optimizada, dispositivo de segurança e ignição piezo abaixo da placa de base. Termostato ajustável -120°C a 280°C

### Versões da linha 900

- aquecimento a gás ou eléctrico
- superfície em aço macio (liso, nervurado, misto)
- superfície em cromo duro (liso ou misto)
- inclinado ou horizontal
- modelos top, 400 e 800 mm de largura
- sobre forno estático a gás ou eléctrico
- Versão topo HP, a gás/ eléctrico, superfície em aço macio, 1200 mm

### Versões da linha 700

- aquecimento a gás ou eléctrico
- superfície em aço macio (liso, nervurado, misto)
- superfície em cromo duro (liso ou misto)
- inclinado ou horizontal
- modelos top, 400 e 800 mm de largura



### Grelhadores

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Três alçados laterais removíveis em aço inox
- Modelos monoblocos - grelhas em ferro fundido dos dois lados - nervurado para carnes e liso para peixe e legumes
- Modelos top a gás - grelhas em ferro fundido
- Modelos top eléctricos - grelhas em aço inox
- Raspador incluído

### Grelhadores a Gás

- Queimadores em aço inox com dispositivo de segurança sobre falha de chama e recipientes deflectores para prevenir o bloqueio

### Grelhadores Eléctricos

- Elementos Incoloy blindados de aquecimento podem ser inclinados pela frente
- Luz ON indicadora de alimentação
- Controlo electrónico de energia para regulação exacta

### Grelhadores de Pedra Lávica a Gás

- Pedra lávica para dar ao alimento o sabor de grelhado no carvão
- Queimadores em aço inox com dispositivo de segurança sobre falha de chama e recipientes deflectores para prevenir o bloqueio

### HP PowerGrill a Gás

- Sistema de aquecimento radiante altamente eficiente (patente pendente)
- Queimadores em aço inox com combustão optimizada, dispositivo de segurança sobre falha de chama, chama do piloto protegida e ignição piezoeléctrica
- Temperatura máxima na superfície de confeção 320/350°C
- Grelhas em ferro fundido, robustas e removíveis
- Gavetas colectoras de gorduras com uma profundidade total, uma por queimador

### Versões da linha 900

- aquecimento a gás ou eléctrico
- monobloco, 400 e 800 mm de largura
- PowerGrill HP a gás, 400, 800 e 1200 mm de largura

### Versões da linha 700

- aquecimento a gás ou eléctrico
- modelos top, 400 e 800 mm de largura
- sobre base
- PowerGrill HP a Gás, 400 e 800 mm de largura





### Secador de Fritos Eléctrico

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Fundo falso perfurado para drenar o excesso de óleo no recipiente
- Lâmpada de aquecimento por infravermelhos posicionada na parte traseira da unidade
- Interruptor ligar/desligar
- Adequado para recipientes GN1/1, altura máxima 150 mm

#### Versões da linha 700

- modelo top, 400 mm de largura

#### Versões da linha 900

- modelo top, 400 mm de largura



### Fritadeiras

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para drenagem nivelada das unidades
- Torneira para drenagem de óleo
- Controlo de temperatura termostática, com termóstato de segurança para protecção contra sobreaquecimento

#### Gamas de temperatura

- até 18 lts, gás/eléctrico – desde 105°C a 185°C
- 23 lt gás – desde 120°C a 190°C
- 23 lt eléctrico – desde 120°C a 190°C

#### Fritadeiras a Gás

- Cuba com design em V, queimadores externos em aço inoxidável de alta eficiência, com combustão otimizada, dispositivo de segurança contra falha de chama, chama piloto protegida e ignição piezoelétrica

#### Fritadeiras a Gás

- Cuba com design em V, elementos aquecedores externos, por infravermelhos, de alta eficiência

#### 900 XP – Fritadeira XP de 23 lts com

- controlo electrónico para ajustar a temperatura de confeção, definir o tempo de confeção, ajustar a temperatura real, armazenar programa de confeção e interruptor principal
- sistema automático de filtragem e reabastecimento de óleo
- elevação automática do cesto

#### Fritadeira de Tubo a Gás

- Ideal para produtos com farinha
- Tubos de gás no interior da cuba criam uma "zona fria" para capturar partículas de alimentos
- Queimadores em aço inox com chama otimizada, dispositivo de segurança sobre falha de chama e protecção da chama do piloto
- Controle termostático da temperatura de 110°C a 190°C
- Termóstato de segurança contra o sobreaquecimento
- Ignição piezoelétrica

#### Versões linha 900

- aquecimento a gás ou eléctrico, com elementos aquecedores internos ou externos
- 1 ou 2 cubas
- 15 lt, 18 e 23 lts
- 400 e 800 mm de largura
- fritadeira de tubos a gás de 23 lts, 400 mm de largura
- Cesto montado no trilho de 110 litros (1 cesto de 1.600 mm ou 2 cestos de 2400 mm)

#### Versões linha 900

- 2x5 lts, 7 lts, 12 lts, 14 lts, 15 lts
- aquecimento a gás ou eléctrico, com elementos aquecedores internos ou externos
- 1 ou 2 cubas
- modelos top, 400 e 800 mm de largura
- fritadeira de tubo a gás, de 34 lts, 800 mm de largura



### Cozedores Multiprodutos

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Painel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Cuba de ebulição em aço inoxidável AISI 316L com soldadura sem juntas
- Dispositivo de segurança previne que o equipamento trabalhe sem água
- Sistema de auto-escumadeira com enchimento contínuo de água, regulado através de uma torneira de água manual
- Esgoto largo com válvula manual tipo bola para esvaziamento rápido da cuba
- Sistema automático de elevação (opcional)

#### Modelos a Gás

- "Controlo de Energia" para uma regulação precisa da potência
- Queimadores de alta potência controlados individualmente (um para cada cuba) posicionados por baixo da base da cuba, dispositivo de segurança sobre falha de chama, protecção da chama do piloto e ignição piezoelétrica
- Não são necessárias ligações eléctricas

#### Modelos eléctricos

- Sistema de aquecimento por infravermelhos por baixo da base da cuba

#### 700 XP HP Cozedor Multiprodutos

##### Automático

- 4 ciclos diferentes de ebulição desde o suave ao da potência total
- elevação de cestos automático, programável (possibilidade de memorizar 5 tempos diferentes por cada cesto)

#### Versões linha 900

- 40 lts., gás/eléctrico, 1 ou 2 cubas, 400 e 800 mm de largura
- 150 lts, gás/eléctrico/vapor, 1 ou 2 cubas, 800 e 1600 mm de largura
- 190 lts, gás/eléctrico/vapor, 1 cuba, automático, 1200 mm de largura

#### Versões linha 700

- modelo automático HP, 20lts eléctrico
- 24,5 lts, gás/eléctrico, 1 ou 2 cubas, 400 e 800 mm de largura



### Banho-maria

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Cuba em aço inox com cantos arredondados e com soldadura sem juntas
- Adequado para recipientes GN1/1, altura máxima 150 mm
- Temperatura de trabalho de 30°C a 90°C
- Nível máximo de enchimento de água marcado na lateral da cuba
- Enchimento manual de água (torneira de abastecimento de água pode ser encomendada como opção)
- Torneira frontal para drenar a água

#### Versões linha 900

- aquecimento a gás ou eléctrico
- modelos top, 400 e 800 mm de largura

#### Versões linha 900

- aquecimento eléctrico
- modelos top, 400 e 800 mm de largura



### Marmitas

- Cuba e tampa de 2 camadas em aço inoxidável
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Cuba e tampa prensada em aço inoxidável AISI 316
- Cuba em aço inox com cantos arredondados e com soldadura sem juntas
- A válvula de segurança garante a pressão de funcionamento nos modelos com aquecimento indirecto
- Manómetro que controla o funcionamento correcto da marmitta
- Electroválvula para reenchimento com água quente ou fria
- Válvula externa para a evacuação manual do excesso de ar acumulado na camisa, durante a fase de aquecimento nos modelos com aquecimento indirecto
- Sistema de aquecimento fechado evita o desperdício de energia nos modelos com aquecimento indirecto
- Grande capacidade de drenagem da torneira para descarga dos alimentos

#### Modelos a gás

- Queimadores em inox com combustão otimizada, dispositivo de segurança de falha de chama, limitador de temperatura e protector da chama de piloto

#### Modelos eléctricos

- Elementos de aquecimento com controlo de energia, limitador de temperatura e pressostato

#### Aquecimento directo

- queimadores aquecem a cuba directamente
- os alimentos atingem temperaturas mais altas do que através de aquecimento indirecto

#### Aquecimento indirecto

- utiliza integralmente o vapor gerado saturado a 110°C na camisa dupla
- controlo por pressostato
- também estão disponíveis modelos com reabastecimento automático da água na camisa dupla

#### Versões linha 900

- cuba redonda. 60 lts, 100 lts, 150 lts, 800 mm de largura
- cuba rectangular, 250 litros, 1200 mm de largura
- cuba redonda, 150 lt, 800 milímetros de largura com tampa de autoclave
- aquecimento a gás ou eléctrico
- aquecimento directo ou indirecto

#### Versões linha 700

- cuba redonda. 60 lts, 800 mm de largura
- aquecimento a gás ou eléctrico
- aquecimento directo ou indirecto



### Fritadeiras Basculantes

- Cuba com cantos redondos, soldadura sem juntas e tampa de 2 camadas em aço inoxidável
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Superfície de confeção em aço inox ou em aço macio (especialmente indicado para confeção a "seco" ou para "frituras de superfície")
- Superfície de confeção em "Duomat" (uma combinação da mistura de aços inoxidáveis), a qual melhora a estabilidade térmica, elimina a deformação da superfície de confeção e é mais resistente à corrosão
- Sistema de basculamento automático ou manual de alta precisão

#### Modelos a gás

- Queimadores com combustão otimizada, dispositivo de segurança de falha de chama, ignição piezoeléctrica e controlo electrónico da chama
- Queimadores integrados na base da cuba movimentam-se juntos durante o basculamento (900XP)
- Controlo termostático da temperatura - 900 XP de 120°C a 300°C - 700 XP de 90°C a 290°C

#### Modelos eléctricos

- Elementos de aquecimento infravermelhos posicionados por baixo da superfície de confeção
- Elementos de aquecimento integrados na base da cuba e movem-se juntos durante o basculamento
- Controlo termostático da temperatura - 900 XP de 120°C a 300°C - 700 XP de 120°C a 280°C

#### Versões linha 900

- 80 lts, 800 mm de largura
- 100 lts, 1000 mm de largura
- aquecimento a gás ou eléctrico
- superfície de confeção em aço macio ou "Duomat"
- basculamento automático ou manual

#### Versões linha 700

- 80 lts, 800 mm de largura
- aquecimento a gás ou eléctrico
- superfície de confeção em aço macio ou "Duomat"
- basculamento manual





### Fogões Multifunções

- Topo de trabalho de peça única prensada em aço inoxidável (2 mm para 900 XP - 1,5 mm para 700 XP) com cantos suaves e arredondados
- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Em ângulo recto, os laterais são cortados a laser para instalação nivelada das unidades
- Cuba em inox com cantos redondos, topo de trabalho soldado sem juntas
- Superfície de confecção em aço composto (camada de 3 mm de aço inox AISI 316 ligado a uma camada de 12 mm de aço macio)

### Modelos a gás

- Queimadores equipados com uma linha dupla de chama para distribuição uniforme do calor
- Válvula de gás termostática. Ignição piezoeléctrica
- Variação de temperatura de 100°C a 250°C

### Modelos eléctricos

- Elementos de aquecimento Incoloy por baixo da superfície de confecção
- Controlo termostático e regulador de energia para regulação exacta da confecção e uma redução na flutuação de energia em torno da temperatura programada
- Variação da temperatura
  - 900 XP de 100°C a 300°C
  - 700 XP de 100°C a 250°C

### Versões linha 900

- 22 lts, 800 mm de largura
- aquecimento a gás ou eléctrico

### Versões linha 700

- 11 lts, 22 lts
- 400, 800 mm de largura
- aquecimento a gás ou eléctrico



### Bases Refrigeradoras/Congeladoras

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite

### Base Refrigeradora-congeladora

- Capaz de operar tanto como refrigerador ou congelador. Temperatura pode ser ajustada de -22°C a 8°C
- Termostato digital e visor
- Unidade compressora integrada
- 2 gavetas com travão de segurança e placa de fundo perfurada, a qual pode suportar até 40 kg/cada
- Pode ser instalada sobre rodas
- Para temperaturas ambiente até 43°C
- Permite configuração de Icy/Hot

### Bases Refrigeradora e Congeladora

- Variação de temperatura:
  - refrigerador de -2°C a +10°C
  - congelador de -15°C a -20°C
- Unidade compressora integrada
- Termóstato, luz indicadora de descongelamento e interruptor LIGAR/DESLIGAR
- Grandes gavetas em aço inoxidável sobre guias telescópicas anti-inclinação adequadas para recipientes GN 1/1
- Para temperatura ambiente até 43°C

### Versões linha 900

- Base refrigeradora-congeladora, 2 gavetas, 1200 mm de largura
- Base refrigeradora, 2 gavetas, 1200 mm de largura

### Versões linha 700

- base refrigerada com 2 portas ou gavetas, 2/4 largura 1.200 milímetros
- base refrigerada com 3 portas ou gavetas, 3/6 largura 1.600 milímetros
- Base congeladora, 2 gavetas, 1200 mm de largura



### Topos e Bases de Trabalho

#### Topo de trabalho

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Pannel lateral e posterior de peça única para máxima durabilidade e estabilidade
- Com a parte frontal fechada ou com gaveta

#### Cuba de lavagem

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Pannel lateral e traseiro numa única peça para máxima durabilidade e estabilidade
- Cubas compatíveis GN

#### Coluna de água com contador de litros

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Pannel lateral e traseiro numa única peça para máxima durabilidade e estabilidade
- Contador digital de litros para monitorizar o enchimento de água

#### Bases abertas

- Painéis exteriores em aço inoxidável com acabamento Scotch-Brite
- Acessórios opcionais:
  - portas com pegas
  - gavetas
  - kits de aquecimento
  - guias para recipientes GN

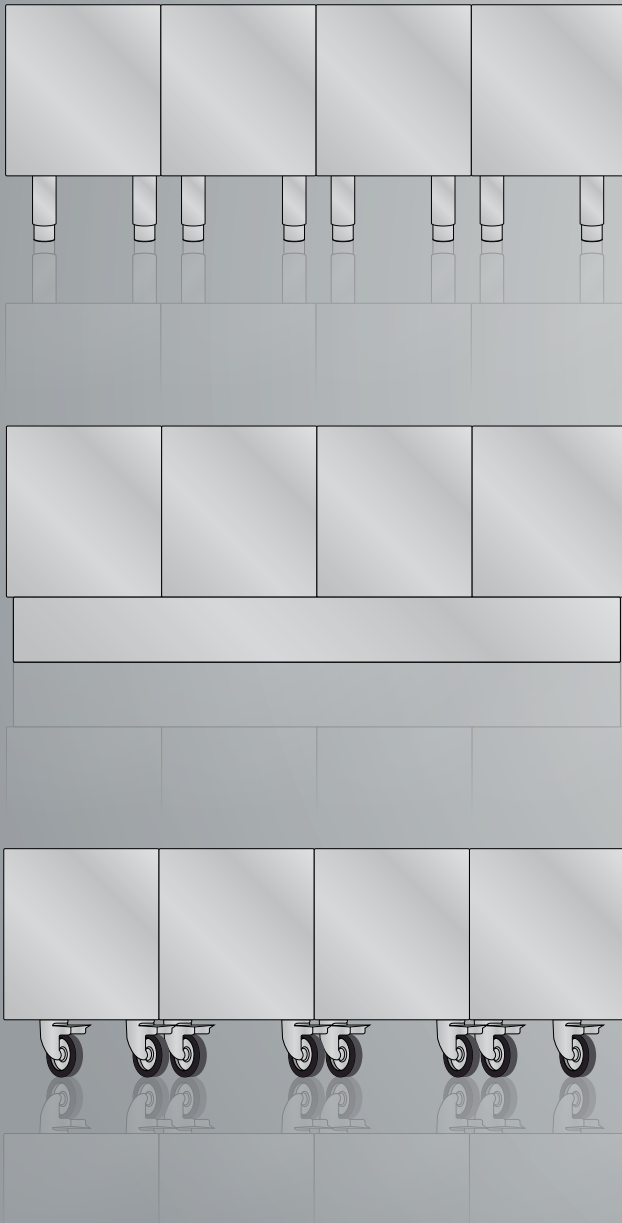
### Versões linha 900

- topos de trabalho, 200, 400 e 800 mm de largura
- topos de trabalho com gaveta, 200, 400 e 800 mm de largura
- cuba de lavagem, largura 400mm
- coluna de água com contador de litros, largura de 200 milímetros
- bases abertas, 400, 800 e 1200 mm de largura
- base com gaveta para garrafas, 200 mm de largura

### Versões linha 700

- topos de trabalho, 200, 400 e 800 mm de largura
- topos de trabalho com gaveta, 400 e 800 mm de largura
- cuba de lavagem, largura 400mm
- coluna de água com contador de litros, largura de 200 milímetros
- bases abertas, 400, 800 e 1200 mm de largura
- base fechada ou base com gaveta para garrafas, 200mm de largura

# A cozinha colocada sobre uma base sólida



## Sobre pés

- ▶ Solução-padrão, ideal para quando precisar de uma instalação fixa de aparelhos que podem ser ajustados em altura
- ▶ Fornecido como padrão em todos os equipamentos monobloco e bases

## Com rodapé

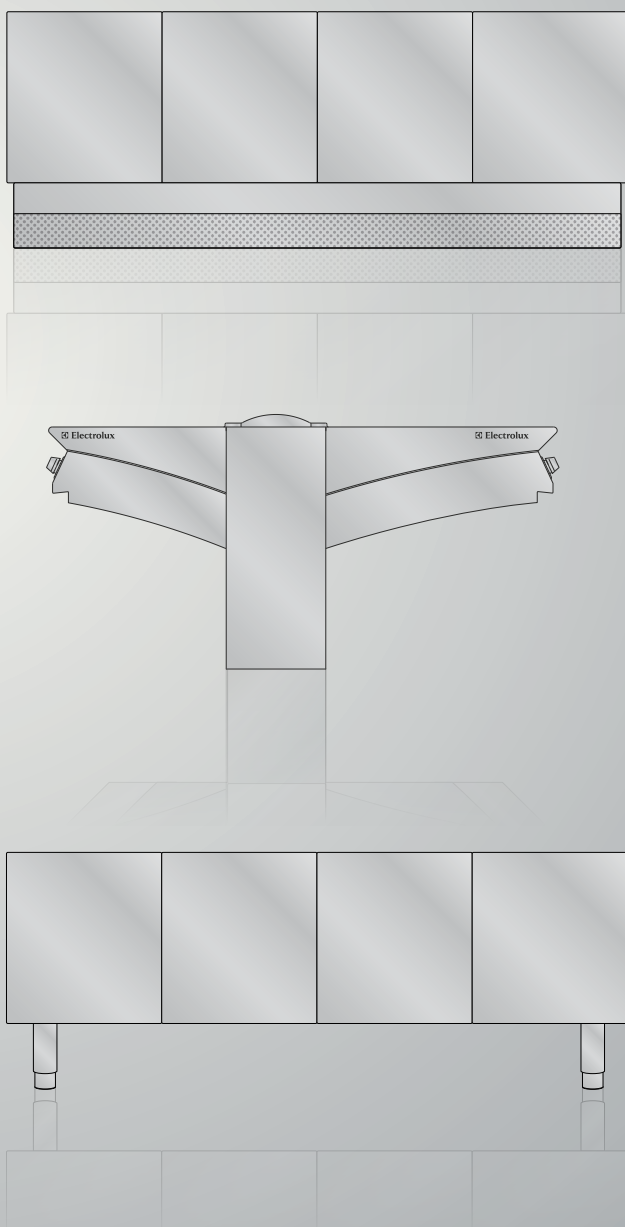
- ▶ Esconde os pés para fechar a área entre os equipamentos e o chão
- ▶ Pode ser aplicado em equipamentos monobloco e bases instaladas sobre pés

## Sobre rodas

- ▶ Substituindo os pés, fornece uma solução flexível que permite a fácil movimentação dos equipamentos
- ▶ Podem ser instaladas em todos os equipamentos monobloco e bases

\* Para mais informação detalhada, por favor contacte o seu representante local da Electrolux.





### Bloco maciço em cimento

- ▶ Fornece uma solução fechada para ser montado num bloco de cimento – várias soluções disponíveis \*
- ▶ Disponível para todas as unidades monobloco\*

### Suspensão

- ▶ Fornece uma solução estética e higiénica através do uso de uma estrutura de apoio. Pode ser usado para instalações de um lado e costas com costas
- ▶ Disponível para a maioria das unidades (só unidades top na linha 700XP) \*

### Ponte

- ▶ Fornece uma solução higiénica, permitindo suspender uma série de equipamentos top entre duas unidades monoblocos
- ▶ Unidades de bancada - devem ser instaladas entre duas unidades autónomas até 1.600 milímetros de comprimento\*
- ▶ Unidades autónomas - podem ser instaladas até 2.000 milímetros de comprimento \*

\* Para mais informação detalhada, por favor contacte o seu representante local da Electrolux.

# Electrolux, orientada para o cliente

Estamos convencidos de que este é o caminho certo: ser competitivo no mercado e antecipar as necessidades do cliente, caso seja uma questão de concepção, de produção, de comercialização ou de serviços.

Na Electrolux, é chamado como **“obsessão pelo cliente”**, porque estes são os pedidos, os desejos, as opiniões dos nossos clientes que dirigem as nossas acções e o desenvolvimento dos nossos produtos.

## Produção, inspecção e teste no fim de linha de todos os produtos

A qualidade da produção significa um melhor desempenho ao longo do tempo. “Feito pela Electrolux” representa, em todo o mundo, a garantia de elevados padrões tecnológicos e de qualidade, uma concepção centrada no cliente e o desenvolvimento de produtos. Na plataforma de confecção modular da Electrolux Professional, todos os produtos são testados a nível da qualidade e, todas as funções são singularmente verificadas por técnicos especializados, antes da embalagem. Além deste procedimento, verificações pontuais também são feitas no final da linha de produção e no armazém. O elevado nível de qualidade da Electrolux continua a satisfazer os clientes cada vez mais exigentes.

## Serviço de pré-venda: mais de 1.000 especialistas prontos para ajudar o cliente

Uma equipa de mais de 1.000 técnicos especializados em todo o mundo com um único objectivo: a concepção de aparelhos fáceis de usar, funcionais e, totalmente, seguros. A constante colaboração entre engenheiros, técnicos e chefes assegura que os produtos Electrolux são feitos de acordo com especificações profissionais exactas. Estes especialistas estão totalmente preparados para ajudar o cliente na definição do fluxo de trabalho correcto e propõe os equipamentos mais funcionais para as especificações solicitadas, quer se trate de um restaurante pequeno ou uma grande instituição.



Projecto e Orçamento  
& Software para Soluções na Cozinha







### **Serviço pós-venda: perto do cliente, em todo o mundo**

Quando se fala em segurança e presença global da Electrolux Professional, falamos sobre a mais ampla rede de serviços do mundo, composta por parceiros especializados e qualificados, envolvidos diariamente em várias tarefas: desde a instalação de peças sobressalentes e manutenção. Têm como objectivo comum garantir um atendimento eficiente e uma assistência técnica rápida. Os produtos são entregues, instalados e eficientemente supervisionados por uma rede de serviço global pós-venda, o qual garante uma assessoria imediata e especializada em todo o mundo.

- 2,000 centros de assistência autorizados
- mais de 10,000 técnicos especializados
- Disponibilidade de peças sobressalentes, com 10 anos, a partir do fim da produção
- 98,000 peças sobressalentes disponíveis em stock
- entrega de peças sobressalentes em 24/48 horas, em todo o mundo

### **Academia de Chefes Electrolux: seminários ao vivo e experiências de chefe para chefe**

A Academia de Chefes da Electrolux foi criada com um objectivo específico em mente: oferecer o melhor em educação, hospitalidade e serviços de informação. Dedicado a seminários gratuitos para profissionais da restauração, demonstrações ao vivo e instruções detalhadas são apenas algumas das actividades oferecidas aos mais de 6.000 convidados que nos visitam todos os anos. Pode “experimentar” os equipamentos de confecção modular sob a orientação de um Chefe executivo da Electrolux; parte de uma equipa de profissionais que aliam a experiência em restaurantes e hotéis “estrelas” com o conhecimento dos mais inovadores conceitos de tecnologia na cozinha. Cada seminário prevê:

- Demonstração técnica: funções de exibição, procedimentos de trabalho, serviços, manutenção correcta
- Demonstração de culinária: técnicas de confecção, ingredientes, o planeamento do novo fluxo na cozinha, demonstrações de confecção ao vivo



**CHEFACADEMY**



