



 **therma**line

Modular 80

Modular 90



Thinking of you
Electrolux



Since 1871



rok 1930 – varné kotle



rok 1934 – první generace sklopných kotlů



rok 1960 – provoz ve švýcarském Klosteru

Výroba, přesnost a tradice již více jak 100 let



Nézdolná vášeň pro inovace se zvláštním zřetelem na potřeby zákazníků a skutečná víra v udržitelný rozvoj jsou základní hodnoty značky Electrolux Professional podporující naši vizi. Příběh výrobků Electrolux "Swiss-made", který se datuje od roku 1871 a pokračuje dodnes, je nerozlučně spjatý se značkou Therna. Výrobky thermaline jsou, díky více jak stoletým zkušenostem a

know-how, známy svými výjimečnými technologickými řešeními, excelentní kvalitou, inovativním designem a snadností v každodenním používání. Elegance a atraktivita provedení varných bloků pod jednou deskou, tzv. Swissfinish, umožní dokonalé využití minimálního prostoru bez kompromisů na straně výkonu a hygieny.



Electrolux

thermaline: švýcarská dokonalost

nová éra v profesionálním vaření



Sursee - nové výrobní a vývojové centrum

Zaměřené na dokonalost - takové je nové výrobní a vývojové centrum thermaline o celkové rozloze 25.970 m². Kromě samotných výrobních prostor, vývojových laboratoří a specializovaných oddělení zaměřujících se na zdokonalování kvality výrobků, poskytuje také globální poradenské a konzultační služby pro projekční kanceláře, koncové zákazníky a uživatele z celého světa.

Vytápění a chlazení bez fosilních paliv

Veškerá energie pro vytápění a klimatizaci výrobního a vývojového centra v Sursee je zajišťována pomocí geotermálního systému - uzavřeného okruhu s tepelnými čerpadly, které teplo v zimě „čerpají“ ze země a v létě naopak systém ochlazují. Geotermální systém výrazně snižuje spotřebu energie a také emisí CO₂ (-92% do konce roku 2013), což jen podtrhuje snahu společnosti Electrolux Professional o efektivní a zároveň ekologickou výrobu.

Úspora energií

Samotný geotermální systém garantuje až 70% roční úspory v nákladech za energii, nicméně výrobní centrum v Sursee hledá efektivnější využití energie také ve formě úsporného typu osvětlení výrobních hal a dalších prostor, či používáním nejnovějších laserových technologií pro svařování. Nový typ osvětlení se odráží nejen ve snížené spotřebě, ale také zlepšuje pracovní podmínky zaměstnanců.

Poprodejní služby: blíže zákazníkům, kdekoli na světě

Pokud mluvíme o společnosti Electrolux Professional, máme vždy na mysli spolehlivou, celosvětovou síť vysoce kvalifikovaných obchodních a servisních partnerů. Naším společným cílem je garance vysoce profesionálního přístupu a rychlé servisní pomoci. Vždy dbáme na to, aby naše výrobky byly od prvotní instalace až po záruční a pozáruční servis vždy v rukou pečlivě vyškolených odborníků.

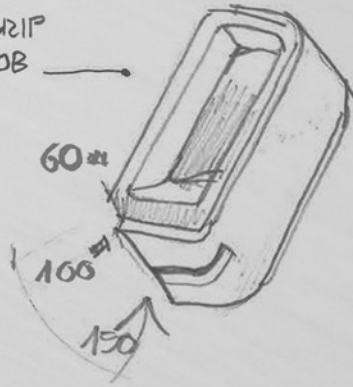
- více jak 2.000 autorizovaných servisních partnerů
- více jak 7.500 technických expertů
- dostupnost náhradních dílů minimálně 10let po ukončení výroby
- 55.000 náhradních dílů vždy k dispozici na centrálních skladech



Sursee, Švýcarsko.
thermaline Výrobní
a vývojové centrum



SILICONE GRIP
CONTROL KNOB



INDUCTION TOP

GAS RANGE

NEW
FREE-COOKING TOP

DEPTH
80 OR 90 cm

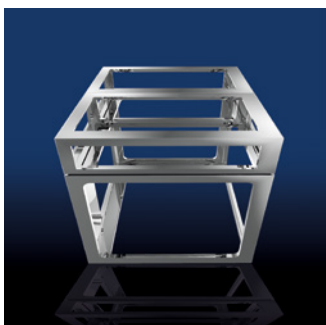
BODY
HEIGHT
700
OR 800
mm

GAS
STATIC
OVEN

STAINLESS STEEL
PLINTH

Modular 80 & 90

Stvořeno pro dokonalost



Nové měřítko odolnosti

Řady thermaline Modular 80 & 90 se mohou pochlubit pevnou, samonosnou konstrukcí z 2mm silných profilů, z vysoce kvalitního nerezů třídy AISI 304. Konstrukce odolá z dlouhodobého hlediska nejen korozi, ale navíc neztrácí během mnoha let nic ze své torzní tuhosti. Tato unikátní kostra zaručuje dlouhodobou pevnost při všech typech instalací (na nožičky, na sokl, zavěšením na zed).

Multifunkční tál

Říká se, že v žádné kuchyni není nikdy dost místa. Z tohoto důvodu přináší nové řady thermaline unikátní výrobek – Free Cooking Top. Jde o multifunkční tál, který je díky elektronickému řízení využitelný nejen jako úsporný tálový sporák pro vaření v nádobách, ale také jako výkonná grilovací deska pro přímé opékání. Flexibilita, efektivní provoz a výtečné výsledky vaření a grilování jsou zaručeny.

Výkon vždy pod kontrolou

Elektronické řízení výkonu s nastavitelnou přesností na 1°C Vám vždy pomůže dosáhnout těch nejlepších výsledků. Unikátní sklokeramický panel s LED podsvícením Vám vždy umožní absolutní kontrolu nad Vaší prací.

Swiss excellence

Značka Swiss-made je zárukou vysoké technologické přesnosti a maximální spolehlivosti. Nově vyvinutý systém spojování – Thermomodul, zaručí dokonalé utěsnění přechodu mezi jednotlivými zařízeními ve varném bloku a to včetně napojení kotlů a pánví.





Specialista na energetické úspory a účinnost



Ještě účinnější Flower-Flame hořáky

Tato technologie, jedinečná svého druhu, zajišťuje i díky korunce se třemi řadami plamenů přizpůsobení hořáku velikosti dna zahřívané nádoby. Flower-flame hořáky poskytují optimalizované hoření a dosahují až 65% účinnosti. Kromě toho budete ve vaší kuchyni šetřit energii a využívat teplo efektivněji díky pohotovostním režimům Stand-By u elektrických spotřebičů a systému ECOFLAM - automatickému zapalování hořáků při umístění nádoby na sporákovou mřížku.

Ecotop – 35% úspora energie

Tálové sporáky MonoSupertherm z řad thermaline Modular 80 a 90 jsou k dispozici také v provedení ECOTOP. Jedná se o provedení tálu se speciální kovovou vrstvou, která nejen zvyšuje účinnost přenosu tepla z tálu do dna nádoby, ale také zásadně snižuje vyzařované teplo do okolí. Každý Ecotop je vybaven 8 senzory, pomocí nichž elektronika reguluje teplotu a propočítává optimální množství energie, které je potřeba pro udržení nastavené teploty a to za všech podmínek (prázdný tál, studené hrnce, částečné využití tálu,...). Díky tomuto systému uspoříte až 35% nákladů za energie ve srovnání s běžnými tálovými sporáky.

Precizní řízení teploty

Vynikající řízení teploty pomocí termočlánků zajišťuje možnost nastavení teploty s přesností na 1°C. Teplotní rozsah grilovacích desek je v rozmezí od 80°C do 350°C. Grilovací desky jsou vybaveny 8 teplotními čidly pro přesnou regulaci teploty a společně s vysoce výkonným topným systémem Power Block (elektrické modely) zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty, větší účinnost a vynikající výsledky opékání.





Maximální spolehlivost, která vás nikdy nezradí



Dokonalá rovnoměrnost ohřevu

Všechny grilovací desky v řadách thermaline Modular 80 a 90 jsou vyráběny s nepřilnavým chromovaným povrchem. Nejenže díky chromované vrstvě významně snížíte spotřebu tuků a olejů během grilování, ale zároveň pocítíte výrazně nižší vyzařování tepla s desky samotné.

Maximální odolnost proti korozi

Všechny vany, které přijdou do kontaktu s vodou jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové slitiny, která vyniká svojí maximální odolností proti kyselým a solným roztokům. Tento materiál zajišťuje dlouhou životnost celé vaší kuchyně.

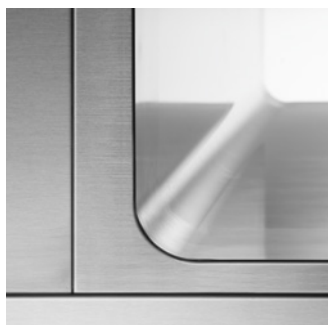
Maximální odolnost proti korozi

Všechny vany, které přijdou do kontaktu s vodou jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové slitiny, která vyniká svojí maximální odolností proti kyselým a solným roztokům. Tento materiál zajišťuje dlouhou životnost celé vaší kuchyně.





Záruka hygieny vždy perfektní



Hygienické provedení podestaveb

Podestavby vyráběné ve standardu H2 splňují velice přísné hygienické nároky a požadavky. Na přání zákazníků lze jako speciální provedení dodat podestavby dokonce ve standardu H3.

Snadné čištění a vysoká ochrana

Řady thermaline Modular 80 & 90 jsou konstruovány s ochranou proti průniku vody IPX5 (elektrické verze) a IPX4 (plynové modely). Konstrukce přední okapové hrany s přesahem 20mm chrání přední panel proti znečištění.

Ovládací panel

Podsvícený ovládací panel je vyroben z tvrzeného skla a jeho povrchová úprava navíc odolá nejen běžnému mechanickému, ale také chemickému poškození od čistících detergentů.

Zadní komínky s odnímatelným opláštěním

Zadní komínky jsou zkonstruovány tak, že lze vnější opláštění velice jednoduše sejmout pro snadné každodenní čištění.





Bezpečnost a komfort ve vaší kuchyni



Metalické ovládací prvky se silikonovými úchopy

Kovové ovládací prvky jsou vybaveny protiskluzovými, žáruvzdornými úchopy, z na dotek příjemného silikonu. Laserem vyřezávané symboly v trazeném sklu jsou jasné odečitatelné, odolné vůči chemikáliím a detergentům. Navíc konstrukce ovládacích prvků je rezistentní vůči vysokým teplotám.

LED panel pro absolutní kontrolu

Jak je výše vyobrazeno, zobrazení nastavení teploty či výkonu (hlavně u elektrických modelů) je snadno čitelné i z větší vzdálenosti a ze širokých úhlů.

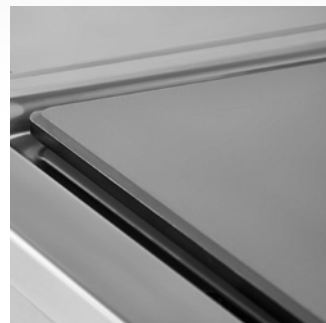
Zvýšená okapnice pro vaši bezpečnost

Ke zvýšené bezpečnosti obsluhy a také pokrmu napomáhají zvýšené okapničky kolem van fritéz, vařičů těstovin, AquaCooker a vodních lázní. Toto zvýšení zabraňuje nežádoucímu natečení tekutiny z pracovního povrchu přímo do vany, což obzvláště u fritéz je vnímáno jako významný prvek bezpečnosti.





Technologické inovace pro všechny profesionály



Technická rozmanitost

Řady thermaline Modular 80 & 90 jsou schopné nabídnout víceméně všechny obvyklé možnosti uspořádání a instalací (ke zdi, záda-na-záda, zavěšením na zeď, oboustranné ovládání s prokládacími podestavkami a troubami). Řady thermaline ve svém portfoliu nabízí více jak 600 plynových a elektrických modelů, jejichž nabídka uspokojí všechny požadavky různorodých provozů.

Patentované Flower-Flame hořáky

Patentované hořáky Flower-Flame výrazným způsobem snižují spotřebu plynu a díky zdokonalenému spalování a přizpůsobení se plamene průměru ohřívané nádoby také snižují tepelné zatížení v kuchyni.

thermaline AquaCooker

thermaline AquaCooker najde své místo ve všech provozech díky svému mnohostrannému využití jako Sous-Vide vana, regenerátor, vodní lázeň a vařič těstovin.

Multifunkční tál

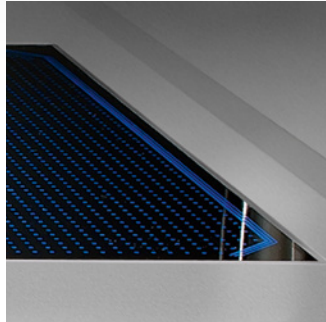
Kvalita vašich pokrmů bude vždy bez kompromisů. Multifunkční tál vám poskytne skvělé výsledky ať už se jedná o opékání masa přímo na tálu nebo jeho využití jako 2 a/nebo 4 zónový tálový sporák. Neocenitelná funkce pohotovostního režimu Stand-By automaticky optimalizuje spotřebu energie kdykoliv není na tálu umístěna žádná nádoba nebo opékaný pokrm.





Ref-Freezer podestavby

Unikátní podestavba s možností nastavení režimu chlazení nebo mražení se vždy přizpůsobí vašim potřebám v teplotním rozsahu -22°C až +8°C.



Celoplošná indukce

Důmyslné technické řešení vám umožní současné vaření až v 16 nádobách. Díky nové technologii Quad+ jsou indukční zařízení nyní ještě odolnější a spolehlivější.



Fritézy

Nepřímý ohřev a "V-tvar" vany jsou již synonymem pro naše výkonné fritézy. Tato konstrukce zajišťuje vysokou produktivitu fritování, přičemž však snižuje spotřebu oleje až o -30% tím, že minimalizuje přepalování oleje. Toho všeho je docíleno díky externímu ohřevu skrze infra články (el. modely) nebo spalovací komoře umístěné vně vany (plynové modely). "V-tvar" vany s oblými rohy a hlubokou studenou zónou usnadňuje čištění a taktéž zabraňuje druhotnému přepalování zbytků fritovaných pokrmů.



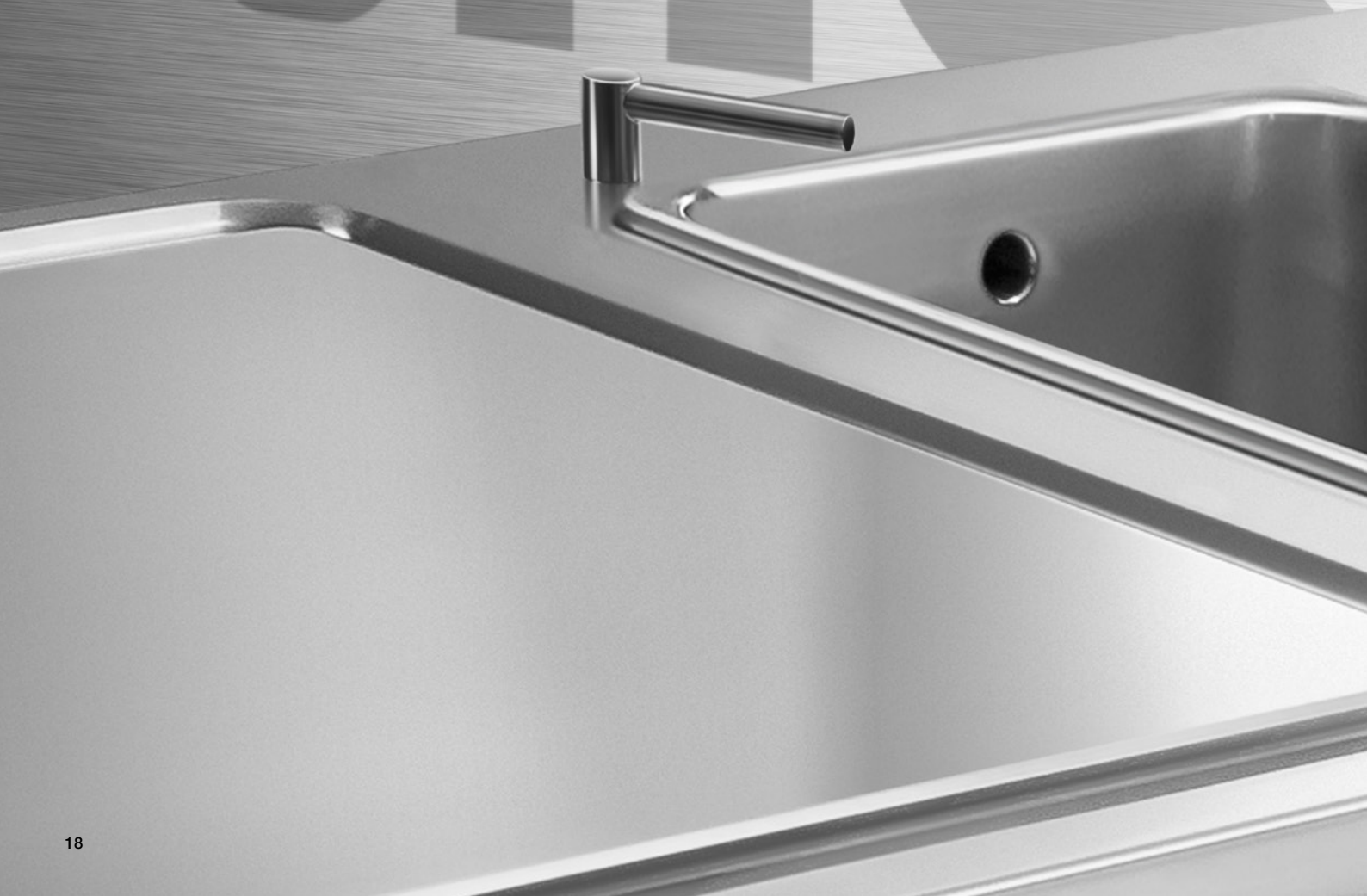
HP plynové grily

Špičkové HighPerformace plynové grily vám přináší opravdovou radost z přípravy pokrmů na grilovacím roštu. Vysoce promyšlený a **účinný systém ohřevu a přenosu 700°C vyzařovaného tepla** směrem k povrchu grilu zajistí rychlý náběh výkonu, přesnou reakci na změnu nastavení, rovnoměrné rozložení tepla po celém grilovacím roštu s možností odděleného nastavení jednotlivých grilovacích zón.





thermaline



Swissfinish Modular 80 & 90

jedinečný design

Na vyžádání je pro naše zákazníky k dispozici také provedení pod jednolitou deskou, tzv. thermaline SwissFinish. Základem provedení SwissFinish jsou modulární prvky řady thermaline

80 & 90. Horní deska z 3mm silné kvalitní nerezové ocele nejenže dokonale vypadá, ale také přináší maximální hygienu a robustnost, jaké lze očekávat od zařízení této kategorie.



Dokonalost s ohledem na životní prostředí

Řešení nabízená Electrolux Professional dokonale odpovídají potřebám zákazníků, včetně oblasti spolehlivosti, hospodárnosti a udržitelného rozvoje. Naše výrobky jsou nejlepší z hlediska kvality - dlouhá životnost a nízké provozní náklady. Některé instalace jsou v provozu i více než 40 let!

- Všechny Electrolux Professional výrobní závody jsou certifikovány ISO 14001
- Všechna Electrolux Professional řešení jsou navržena s nízkou spotřebou vody, energie a spotřebou detergentů, a s nízkými emisemi do životního prostředí
- Všechna Electrolux Professional jsou nejlepší z hlediska kvality, dlouhé životnosti a nízkých provozních nákladů. Některé instalace jsou stále v provozu i po 40 letech
- Všechna Electrolux Professional řešení jsou v souladu s ROHS a REACH a z více jak 95% recyklovatelná
- Všechna Electrolux Professional řešení jsou 100% kvalitativně testována a všechny funkce jsou jednotlivě kontrolovány odbornými technikami
- V posledních 5 letech, více jak 70% Electrolux Professional řešení bylo inovováno funkcemi, které jsou vždy navrženy s ohledem na potřeby zákazníků a ochranu životního prostředí
- Electrolux Professional udržuje specifický program na úspory energie a neustálé snižování spotřeby energie ve svých výrobních závodech



Thinking of you
Electrolux