



Thinking of you
Electrolux

900XP & 700XP



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





XP laitesarjat

Luota kokemukseen

Electrolux Professional XP: uusi modulaarinen ravintolalaitesarja, joka on syntynyt viiden sukupolven keittiömestarien nerokkuudesta ja intohimosta.



Axel Wenner-Gren, Electroluxin perustaja

Kaasu- ja sähkötoimisten 700XP ja 900XP sarjojen yli 200 mallia tarjoavat suurinta mahdollista joustavuutta ja soveltuvuutta mihin tahansa keittiötilaan.

Uusin innovaatio IcyHot, järjestelmä, joka sallii yhdistelyn grillin tai paistotason ja uuden jääkaappi-pakastin -jalustan kanssa. Ihanteellinen ratkaisu, sillä kaikki tarvitsemasi ruoanvalmistusaineet ovat käytettävissäsi heti ja suurina määrinä.

Menneisyys, kokemus, inspiraatio

Kun menen ravintolaan, siihen kuuluu kaksi oleellista asiaa: ensimmäinen on tavata keittiömestari, toinen on vierailla hänen keittiössään. Ravintolassa etsin elämyksiä: En koskaan haluaisi istua pöytään tietämättä, että jokaisen ruokalajin takana on menestyksen perinne, intohimo omaa työtään kohtaan ja luotettavuus; arvojen historia. Mutta etsin myös innovaatiota, ratkaisuja, jotka heijastavat johdonmukaisuutta ja prosesseja sopusoinnussa ajankulun kanssa; tehokkaita, joustavia ja yksinkertaisia tuotteita.

Näin ensimmäisen kerran Electrolux-keittiön lapsena pienessä kotini edustalla olevassa ravintolassa: siinä oli suuri musta valurautalevy ja valkoiset emaliovet hopeakirjoituksin.

Tuo keittiö liittyi tärkeään kohtaloon, tarinaan miehestä, jolla oli unelma. Hän toteutti sen innovaation keinoin ”yhdistelmänä innostusta, uskollisuutta, aggressiivisuutta ja uskoa, joita inspiroivat luottamus organisaatioomme ja tuotteisiimme, ja usko menestykseemme ja tulevaisuuteemme” (Axel Wenner-Gren, Electroluxin perustaja, 1908).

Kehitys saa aina alkunsa erikoisesta reseptistä. Se on pitkä ja kiihkeä polku, syvä tietoisuus ”taiteen säännöistä”, joita ilman ei ole olemassa innovaatiota, vain improvisaatiota. Sitä kutsutaan kokemukseksi: halu korostaa menneisyyttä rakentaen samalla tulevaisuutta.

Nykyään Electroluxin tutkimusta inspiroi ammattikeittiöalalla tarve suunnitella massiivisia, lähes ikuisesti kestäviä keittiöitä, jotka tyydyttävät viiden sukupolven keittiömestareita yli vuosisadan ajan tehokkaiden, helppokäyttöisten ja vihreiden ratkaisujen avulla.

Tulevaisuus, kehitys, innovaatio

XP, uusi Electroluxin modulaarinen laitesarja, jonka inspiraation lähteenä on ollut elämys ja luottamus pitkään perinteeseen ”ammattimaisina keittiöasiantuntijoina”.

Kun katson sitä, tajuan, että vuodet - en kerro, kuinka monta - ovat vierineet myös omalla kohdallani. Tajuan, että ajat ovat muuttuneet siitä, kun itse olin lapsi ja kurkistin tuohon vanhaan emallilieteen. Ympäriällä oli tuhansia pannuja ja keittoastioita keittiön sydämessä, jossa palava tuli oli keittiömestarin suosikki, todellinen kuningatar...

XP, joka ominaisuuksillaan, mitoillaan ja toiminnoillaan paljastaa heti päätarkoituksensa: yhdistää modernin keittiön vaatimukset ja ruoanvalmistusmenetelmien ja ruokatyöliien kehitys (kestävyys, monikulttuurisuus, terveys ja hyvinvointi...), täyttää toiveet modulaarisuudesta ja monipuolisuudesta ja tyydyttää vaatimukset tehokkaista ja kestävästä laitteista. Parhaat ratkaisut pubeille ja pika-ravintoloille, joiden tilat ovat usein ahtaat optimaaliselle ruoanvalmistukselle, sekä tehokkaille keittiöille keittiömestareiden ja keittiöhenkilökunnan käyttöhelppous- ja tehokkuusvaatimuksia unohtamatta.

Luota kokemukseen, luota Electroluxin tietämykseen, luota XP sarjaan, uuteen modulaariseen laitesarjaan, joka on syntynyt viiden sukupolven keittiömestarien nerokkuudesta ja intohimosta.

Melkein unohdin kertoa, kuka olen...

Nimeni on Alan Evans, olen syntynyt Stoke on Trentissä (Staffordshire, Iso-Britannia) vuonna 1958 ja olen ollut Electroluxin keittiömestari vuodesta 2005 lähtien.

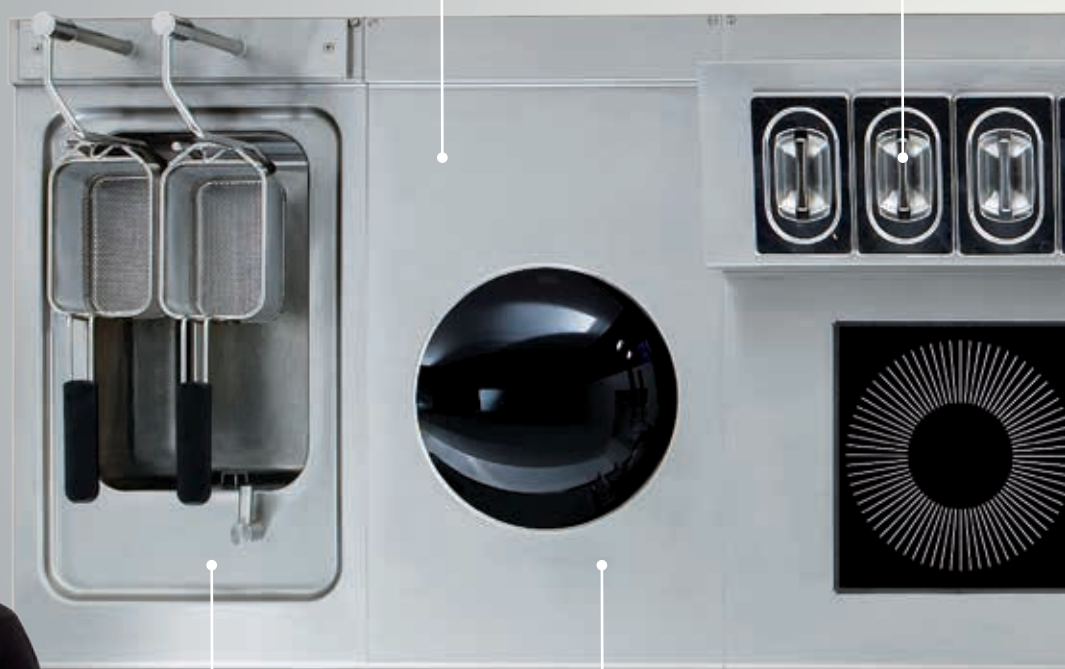




Pienet ravintolat

Uusi suuritehoinen 5 kW:n induktiowokki: maksiminopeus ja -energiätehokkuus

"Front cooking" induktiotaso: GN allas mausteille ja ruokatarvikkeille



Automaattinen pastakeitin takaa erityyppisten ruokalajien tasaisen laadun jokaisella kerralla

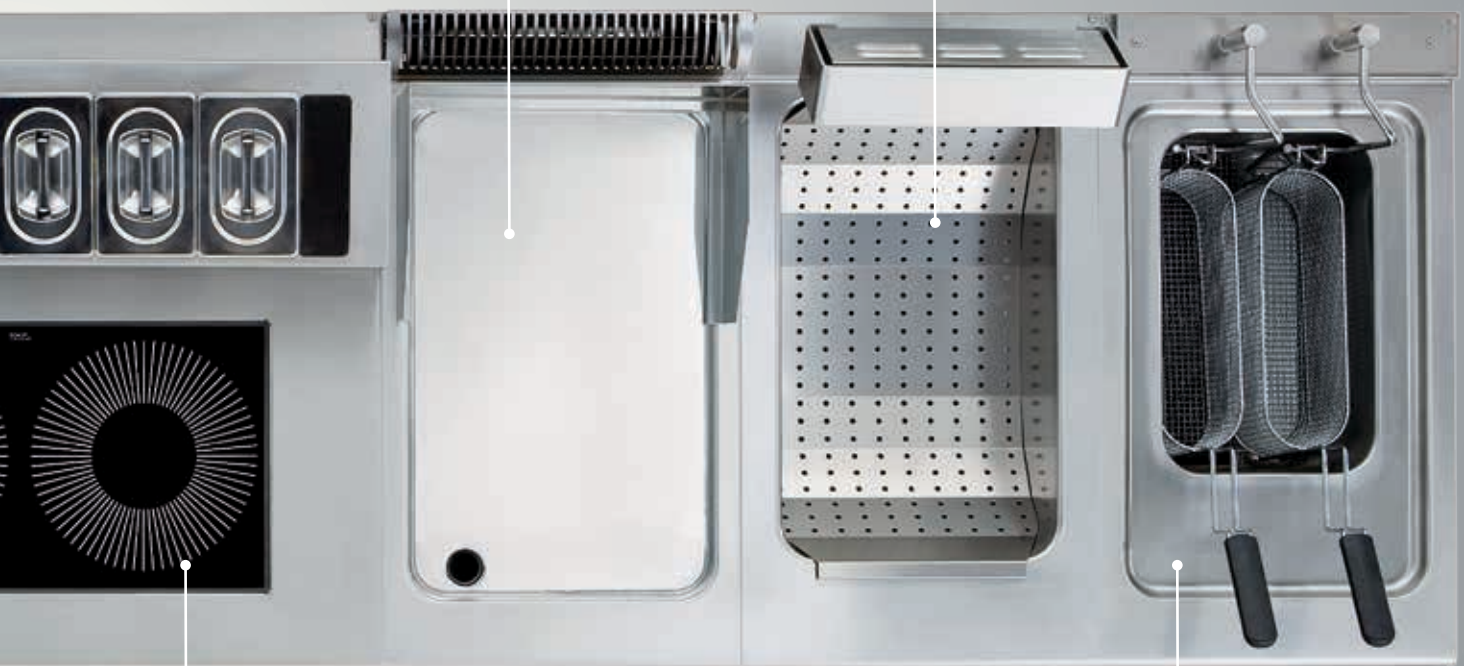
Sileät pinnat ja pyöristetyt kulmat takaavat nopean ja helpon puhdistettavuuden

XP on juuri sitä, mitä tarvitset.

Kromattu paistotaso: valmista erityyppisiä aterioita maksimitehokkuudella ilman että ruoat imevät makuja toisistaan

Suolausallas: täydellinen laite paistettujen ruokien säilyttämiseen ihanteellisessa tarjoilulämpötilassa

- Monipuoliset asennusvaihtoehdot, räätälöity keittiösi tarpeisiin



5 kW:n "Front cooking" induktioliesi: ulottuvillasi kaikki, mitä tarvitset aterioiden tekemiseen

Ohjelmoitava rasvakeitin: automaattinen ja ohjelmoitava rasvakeitin takaa nopeuden ja laadun, kerta toisensa jälkeen



Isot ravintolat



Kromattu paistotaso:
valmista erityyppisiä
aterioita
maksimitehokkuudella
ilman että ruoat imevät
makuja toisistaan

Automaattinen
korinnostojärjestelmä:
samat laatutulokset
kerta toisensa jälkeen



Pastakeitin: ensimmäinen
kaasupastakeitin jatkuvalla
tehonsäädöllä, millä vältetään
tarpeetonta energian
tuhlausta

XP on juuri sitä, mitä tarvitset.



HP-Grilli: uusi säteilylämmitysjärjestelmä: takaa tehokkuuden ja erinomaisen ruoan laadun

Rasvakeittimet V-muotoisella altaalla, pidentää öljyn käyttöikää ja helppo puhdistaa

Vesihana mittarilla ja näytöllä, jolla saadaan haluttu vesimäärä pannuun

- Kaasukiertoilmauuni: Electroluxin innovatiivinen ratkaisu: tarjoaa tehon ja joustavuuden, jota olet aina halunnut

"Flower flame" -polttimet: laadukas ja tehokas järjestelmä. Liekki mukautuu kattilan läpimittaan vieden energian suoraan kattilaan ja vähentäen näin lämmön hajaantumista keittiöön

Monitoimikeitin: on todella monipuolinen, sillä sitä voidaan käyttää paistamiseen, hauduttamiseen, keittämiseen tai lämmön ylläpitämiseen vesihauteena

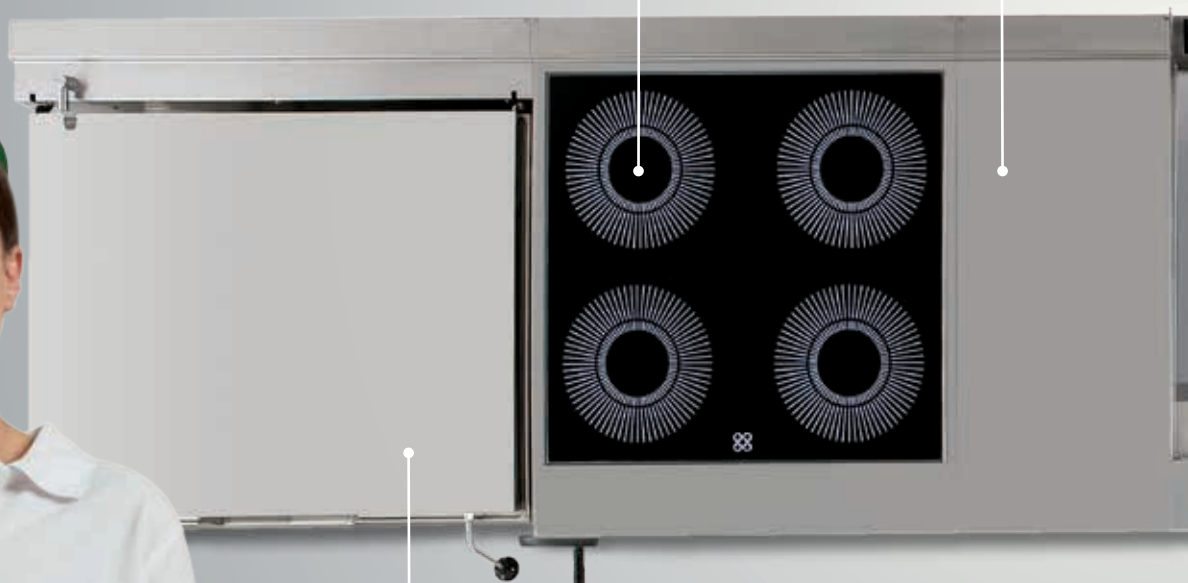
- Monipuoliset asennusvaihtoehdot, räätälöity keittiösi tarpeisiin



Isot laitoskeittiöt

Suuritehoinen 5 kW:n
induktiokeittolevy:
maksiminopeus ja
-energiatehokkuus

Saumattomat, sileät
pinnat ja pyöristetyt
kulmat, nopea ja
helppo puhdistaa



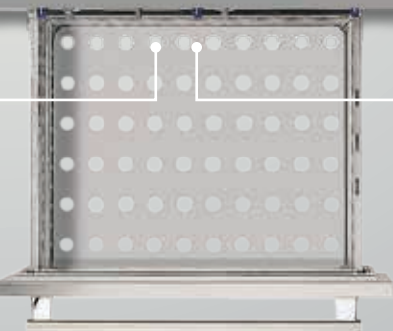
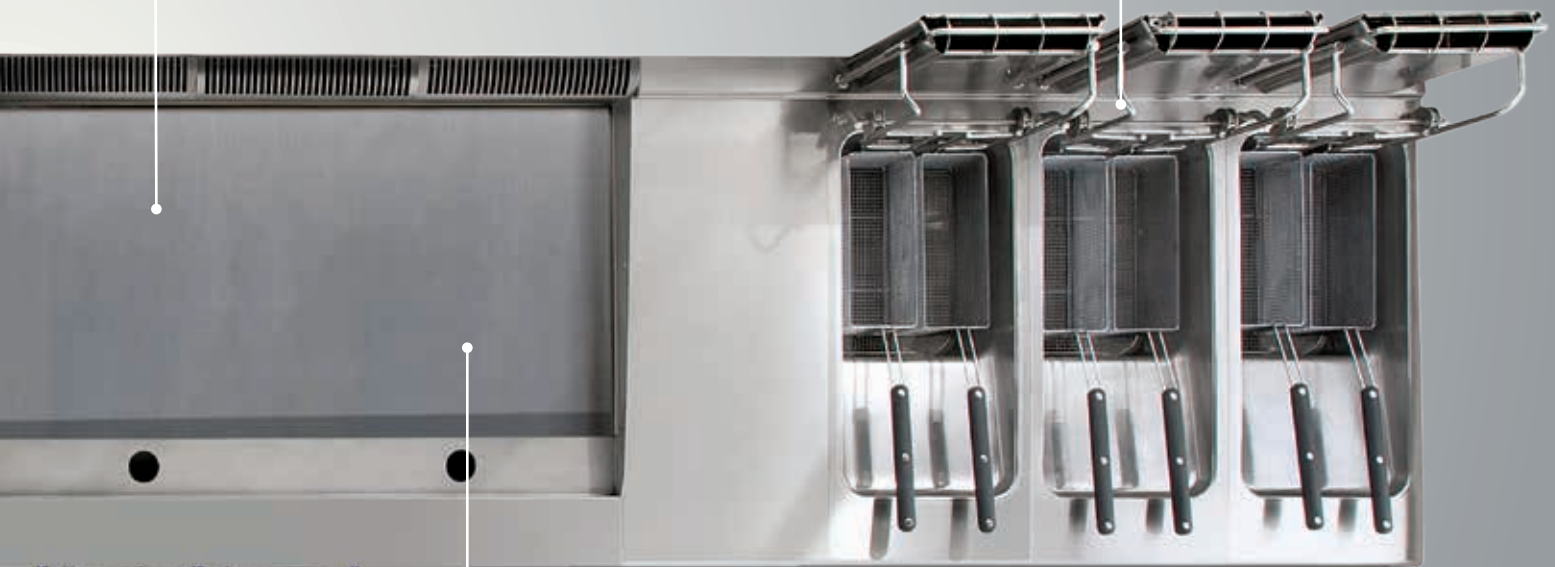
Duomat-
paistinpannu:
laadukas
ratkaisu suurien
ruokamäärien
paistamiseen

Ref-freezer -jalusta:
ainutlaatuinen
Electrolux-ratkaisu,
jossa jalusta toimii
joko jääkaappina tai
pakastekaappina.
Lämpötila on
säädetävissä välille
+8...-22 °C

XP on juuri sitä, mitä tarvitset.

Uusi 1200 mm leveä HP-paistotaso: suuri paistopinta-ala, jolla valmistat rajattoman määrän suosikkiruokiasi

HP-rasvakeittimet: täydellinen ratkaisu tehokkaaseen ruoanvalmistukseen ja öljyn käyttöön hallintaan



IcyHot: hienostunut ratkaisu, joka yhdistää HP -paistotason tai HP -grillin ref-freezer jalustaan ja takaa huipputuottavuuden

- Monipuoliset asennusvaihtoehdot, räätälöity keittiösi tarpeisiin

Helppo puhdistaa ja hoitaa

Helposti irrotettavat
ritilät voidaan pestä
astianpesukoneessa

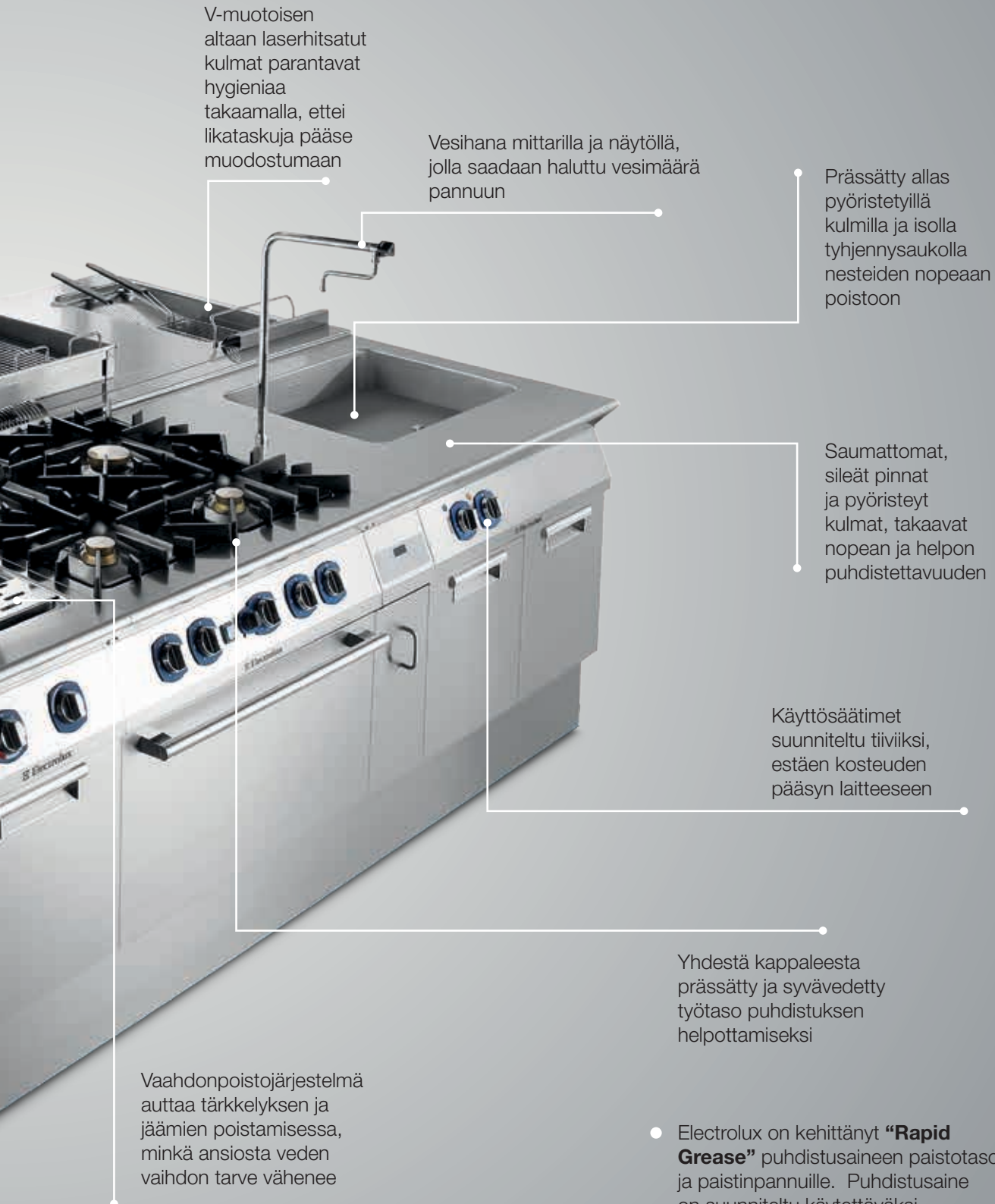
Kromipintainen,
yhdestä kappaleesta
prässätty paistotaso,
jossa sileät pyöristetyt
kulmat

Suorakulmaiset
laserleikatut
sivureunat
mahdollistavat
yksikköjen
asennuksen tiiviisti
toisiinsa

Ulkopaneelit
ruostumatonta
terästä Scotch-
Brite -viimeistelyllä

Helppo pääsy
etupuolella oleviin
pääkomponentteihin
säännöllistä huoltoa
varten





- Electrolux on kehittänyt **“Rapid Grease”** puhdistusaineen paistotasoille ja paistinpannuille. Puhdistusaine on suunniteltu käytettäväksi korkeissa lämpötiloissa tehokaaseen puhdistukseen (varaosakoodi OS1195).





XP sarja ja kestävä kehitys

XP laitesarjan avulla voit säästää rahaa ja ympäristöä



HP Grilli

Tehokas ja kustannuksia säästävä.

- Uuden säteilyjärjestelmän ja tarkan energiatason säädön ansiosta teho voidaan pitää minimissä, kun grilliä ei käytetä. Tehokkuus lisääntyy ja energiaa säästyy, koska uuden tekniikan ansiosta maksimiteho saavutetaan todella nopeasti. Lisäsäästöjä saavutetaan itsenäisesti ohjattavien alueiden ansiosta. Kuumenna vain alue, jota tarvitset!

Induktio

Tämä tehokas lämmitysjärjestelmä yhdessä automaattisen keittoastioiden tunnistustoiminnon kanssa (kuumenee vain kun keittoastia koskettaa pintaa) vähentää rajusti energiankulutusta ja lämmön hajaantumista työympäristöön.



Flower Flame

Ainutlaatuinen järjestelmä, jonka ansiosta kaasupolttimien liekki mukautuu tarkasti kaikenkokoisten keittoastioiden läpimittaan. Lämpö siirtyy ainoastaan astian pohjaan, jolloin vältetään lämmön hajaantumista työskentelyalueelle.





Kromipintainen paistotaso

Kromipinnan ansiosta keittiöön leviää vähemmän lämpöenergiaa, mikä lisää työympäristön viihtyisyyttä. Kaikki energia siirtyy pintaan vähentäen halutun lämpötilan saavuttamisaikaa.

Pastakeittimet, joissa on energian ohjaus ja energiansäästölaite

XP-kaasupastakeittimet ovat ainoita laitteita, joissa on kokonaisenergian ohjaus. Se mahdollistaa tarkan tehontason ja kiehumisvoimakkuuden asetuksen, jolloin voidaan käyttää alempia lämpötiloja ja säästää energiaa.

Energiansäästölaite (valinnainen) säästää energiaa ja lisää tuottavuutta, sillä allas täytetään aina esilämmitetyllä vedellä (käyttää hyväkseen poistoveden lämpöä), joten kiehuminen on jatkuvaa, ilman ylimääräistä energiankulutusta.



Rasvakeittimet

V-muotoisen altaan ansiosta öljyn käyttöikä pitenee ja säästöä syntyy merkittävästi, koska öljyä tarvitsee vaihtaa harvemmin. Harvempien öljynvaihtojen lisäksi kuluu vähemmän aikaa vanhan öljyn hävittämiseen, mikä sekin säästää kustannuksia.

Electrolux – laadun ja ympäristön puolesta

Electrolux on maailman johtavin valinta sekä kodinkoneissa että ammattilaitteissa. Myymme vuosittain yli 40 miljoonaa tuotetta asiakkaillemme yli 150 maassa. Yritys keskittyy harkitusti suunniteltuihin ja laajaan asiakasymmärrykseen perustuviin innovaatioihin, jotka tyydyttävät kuluttajien ja ammattilaisten todelliset tarpeet.

90 vuotta johtavia innovaatioita ja suunnittelua

Axel Wenner-Gren, Electroluxin perustaja, vakiinnutti ne periaatteet joihin nojaten yritys menestyy edelleen. Hänen unelmallaan elämänlaadun parantamisesta on ollut keskeinen vaikutus koteihin eri puolilla maailmaa. Tänäpäin, 90 vuotta myöhemmin, Electrolux on maailman johtava valinta sekä kodinkoneissa että ammattilaitteissa.

"Thinking of you" ilmaisee sen mitä Electrolux tarjoaa: Keskitämme huomiomme aina kuluttajaan, olipa kyseessä tuotekehittely, suunnittelu, tuotanto, markkinointi, logistiikka tai palvelu.

Kestävä kehitys

Tavoitteenamme on vaikuttaa positiivisesti kestävään kehitykseen sekä toiminnallamme että tuotteillamme.

Teemme jatkuvasti työtä vähentääksemme tuotteidemme energian kulutusta ja tehtaidemme päästöjä; teemme työtä taataksemme, että työntekijöitämme ja liikekumppaneitamme kohdellaan oikeudenmukaisesti; ja pyrimme olemaan hyvä naapuri yhteisöissä joissa toimimme. Näin sovellamme kestäväin kehityksen käsitteitä ja suunnittelemme tapoja joilla käsittelemme liiketoimintaamme vaikuttavia keskeisiä asioita.

Ryhmäsäännöt, käytännöt ja aloitteet auttavat meitä takaamaan ympäristöystävällisen, eettisen, ihmiskeskeisen ja turvallisen työympäristön missä toimia. Me sovellamme vankkaa, ISO14001 ja ISO9001 standardeihin perustuvaa hallintojärjestelmää. Sen lisäksi oma ALFA ohjelmamme (Awareness - Learning - Feedback - Assessment, tietoisuus, oppiminen, palaute, arviointi) hallitsee johtamismenettelyn noudattamista, ja EPA:n (environmental performance assessment) avulla käsittelemme ympäristökysymyksiä.

Missä päin maailmaa toimimmekin, pyrimme aina olemaan vastuuntuntoisia. Me valvomme ja seuraamme hankkijoitamme, niin että he toimivat korkeiden standardien mukaan työpaikalla ja ympäristökysymyksissä. Uskomme, että tällainen liiketoiminnan johtaminen vähentää riskejä ja parantaa pitkäaikaista kilpailukykyämme markkinoilla.

Seuraavalla sivulla on joitakin saamistamme "kunnianosoituksista".





DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEKSI

Vuonna 2009 Electrolux oli kymmenettä kertaa mukana maineikkaassa Dow Jones Sustainability World Indeksissä, ensimmäisessä pörssi-indeksissä, joka sisältää maailman johtavat vastuullisen ja kestävän kehityksen yhtiöt, jotka kiinnittävät erityishuomiota ympäristö- ja sosiaalisiin kysymyksiin.



YHDISTYNEIDEN KANSAKUNTIEN GLOBAL COMPACT ALOITE

Electrolux kuuluu Yhdistyneiden Kansakuntien Global Compact aloitteeseen. Tämä kansainvälinen aloite tuo yhteen yritykset, YK:n elimet sekä yhteiskunnan edistääkseen ihmisoikeuksien, työn oikeudenmukaisuuden, ympäristön ja korruption torjunnan kymmentä peruseriaa.



WWF

Electrolux ja WWF ovat tehneet yhteistyötä vuodesta 1993 paremman ympäristötietouden edistämiseksi. Yhteistyön alkaessa muita sertifikaatteja ei vielä ollut, ja WWF valitsi ympäristöystävällisimmät tuotteet suositeltaviksi niille kuluttajille, jotka välittivät eniten tehokkaasta energian käytöstä.



ISO-BRITANNIA - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Sertifikaatti myönnetään kaikista tehokkaimmin energiaa säästäville tuotteille. Nämä tuotteet tarkastetaan ja lisätään ETL-listaan (Energy Technology List), joka takaa niiden korkean energiatehokkuuden. ETL-listassa olevat tuotteet tarjoavat huomattavia taloudellisia etuja pitkällä aikavälillä ja niiden CO₂-päästöt ovat alhaisempia muihin tuotteisiin verrattuna.



KESTÄVÄN ENERGIAN PALKINTO

Vuonna 2007 Euroopan komissio myönsi tämän palkinnon Electroluxille kategoriassa "Yrityksen sitoumus", sen jatkuvista pyrkimyksistä vähentää tehtaidensa, tuotteidensa ja palvelujensa energian kulutusta, ja tehdä asiakkaita yhä tietoisempia kestävän kehityksen tärkeydestä.



FTSE4Good

FTSE 4 GOOD

Electrolux on kuulunut vuodesta 2000 saakka FTSE4Good-indeksiin, joka arvioi ja palkitsee yrityksiä, jotka täyttävät globaalisti tunnetut vastuullisen yritystoiminnan standardit. FTSE on Lontoon pörssin ja Financial Timesin perustama riippumaton yritys.



RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

Electroluxin Rajoitettujen materiaalien lista, joka on ankara, sisäinen, lakeja tiukempi käytäntö rajoittaa materiaalien käyttöä ja täydentää näin EU RoHS direktiiviin (otettu käyttöön vuonna 2003) – joka estää yhtiötä käyttämästä vaarallisia materiaaleja ja osia. Yhtiön globaalisuus vahvistaa sen vaikutuksia ja tekee Electrolux Professionalista "ympäristöystävällisyyden" viejän, levittäen joitakin Euroopan tiukimmista laeista koko jakeluketjuun kaikissa maissa.



ALANKOMAAT - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Tämä verohelpotusohjelma antaa suoria taloudellisia kannustimia hollantilaisille yrityksille, jotka investoivat energiaa ja ympäristöä säästäviin laitteisiin.



KLD GLOBAL CLIMATE 100 INDEKSI

Electrolux kuuluu KLD Global Climate 100 -indeksiin 100 yrityksen joukkoon, joilla katsotaan olevan suurimmat mahdollisuudet lieventää välittömiä ja pitkäaikaisia ilmastomuutokseen vaikuttavia tekijöitä. KLD perusti yhteistyössä GENI:n (Global Energy Network Institute) kanssa KLD Global Climate 100 -indeksiin kannustaakseen kestävän kehityksen investointeja.



KIERRÄTETTÄVYYS

Yhtiön käytännön mukaisesti Electrolux Professionalin laitteet takaavat hyvän kierrätettävyyden (jopa yli 95%) niiden kokoonpanon ansiosta.



YMPÄRISTÖSERTIFIKAATTI ISO 14001

Vuodesta 1995 Electrolux Professionalin laitteet ovat saavuttaneet tämän tärkeän standardin, joka auttaa yhtiötä minimoimaan toimintojensa ympäristöhaitat. Alkaen vuodesta 1996, jokaista tuotettua laitetta kohti käytetyn veden kulutus on laskenut 50% ja energian kulutus on vähentynyt 20%.



ALANKOMAAT - GASTEC

Kiwa Gastec on Euroopan markkinajohtaja kaasulaitteiden testauksessa ja hyväksymisessä. Kiwa Gastec certification testaa ja hyväksyy sekä tuotteet että laadunhallintajärjestelmät. Se arvioi turva- ja hallintalaitteiden, jakojärjestelmien, putkiasennuksien sekä laitteiden turvallisuuden, tehokkuuden ja laadun. Electrolux Professional air-o-steam® uuneilla on kaksinkertainen Gastec-hyväksyntä korkeasta tehokkuudesta ja alhaisista päästöistä (CO₂ ja NO_x).



TANSKA - GO' ENERGIMÆRK (THE DANISH ENERGY SAVING LABEL)

Go' Energi on riippumaton Tanskan ilmasto- ja energiaministeriön alainen julkinen organisaatio, joka edistää energiatehokkuutta Tanskassa. Täydellinen lista suositelluista tuotteista: www.savingtrust.dk





XP sarja: täydellinen laitevalikoima



Kaasuliedet

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Valurautaiset kattilatuot (vakio)
- Kattilatuot ruostumatonta terästä (valinnainen)
- Erittäin tehokkaat "flower flame" -polttimet
- Liekinvarmistimella varustetut polttimet
- Suojattu sytytysliekki

Uunin ominaisuudet

- Kaksikerroksinen ovi, jonka sisäpaneli on prässätty, mahdollistaen paremman hygienian ja on varmasti ilmatiivis
- Uunin sisäosa ruostumatonta terästä, uritettu pohjalevy (900XP: 5 mm valurauta ja 700XP: 2 mm mustaksi emaloitu teräs)
- Uunikammio, 3 johdetta GN 2/1-pelleille
- **Kaasu-uuni**, korkeatehoinen putkipoltin liekinvarmistimella on valmistettu ruostumattomasta teräksestä sekä itsetasapainottuva liekki pohjalevyn alla. Säädettävä termostaatti:
 - 900XP: 120 - 280 °C
 - 700XP: 110 - 270 °C
- **Sähköuuni**, jossa on erilliset termostaatit ylä- ja alalämpövastuksille. Säädettävä termostaatti:
 - 900 XP: 110 - 285 °C
 - 700 XP: 140 - 300 °C

900 sarjan mallit

- 2, 4, 6 tai 8 poltinta
- 6 ja 10 kW:n polttimet
- pöytämallit
- kaasu-uuni tai kaasukiertoilmauuni
- suuri kaasu-uuni, 1200 mm
- sähköuuni
- leveys 400, 800, 1200 tai 1600 mm

700 sarjan mallit

- 2, 4 tai 6 poltinta
- 5,5 kW:n polttimet
- pöytämallit
- kaasu-uuni
- sähköuuni
- leveys 400, 800 tai 1200 mm



Kaasutasot

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Kestävä valurautainen paistopinta
- Paistopinta, jossa eri lämpötilavyöhykkeet, maksimilämpötila 500 °C keskellä vähentyen asteittain 200 °C:seen reunalla
- Yksi keskuspolitin optimoidulla palamisella ja liekinvarmistimella
- Pietsoesitytys
- Suojattu sytytysliekki

Uunin ominaisuudet

- kaksikerroksinen ovi, jonka sisäpaneli on prässätty, mahdollistaen paremman hygienian ja on varmasti ilmatiivis
- Uunin sisäosa ruostumatonta terästä, uritettu pohjalevy (900XP: 5 mm valurauta ja 700XP: 2 mm mustaksi emaloitu teräs)
- Uunikammio, 3 johdetta GN 2/1-pelleille
- Kaasu-uuni, korkeatehoinen putkipoltin liekinvarmistimella on valmistettu ruostumattomasta teräksestä sekä itsetasapainottuva liekki pohjalevyn alla. Säädettävä termostaatti:
 - 900 XP: 120°C - 280°C
 - 700 XP: 110°C - 270°C

900 sarjan mallit

- pöytämalli, 800 mm leveä
- kaasu-uuni tai kaasukiertoilmauuni
- kaasutaso, jossa 2 poltinta, leveys 800 tai 1200 mm

700 sarjan mallit

- pöytämalli, 800 mm leveä
- kaasu-uuni
- kaasutaso, jossa 2 poltinta, leveys 800 mm
- kaasutaso, jossa 2 poltinta, leveys 1200 mm
- 2 poltinta, kaasutaso, 2 poltinta, leveys 1200 mm



Yhtenäistasoliedet, kaasu

- Yhdestä kappaleesta prässätty 2 mm:n työtaso ruostumatonta terästä silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Sileä valuteräslevy
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet, joissa on itsetasapainottuva liekki. Jokaisessa polttimessa on 2 haaraa ja 4 liekkiriviä
- Pietsoesitytys
- Suojattu sytytysliekki

900 sarjan mallit

- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm



Sähköliedet

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Valurautaiset keittolevyt turvatermostaattilla, hermeettisesti tasossa kiinni
- Erikseen säädettävät keittolevyt (900XP: 4 kW / levy - 700XP: 2,6 kW / levy)

Uunin ominaisuudet

- kaksikerroksinen ovi, jonka sisäpaneli on prässätty, mahdollistaen paremman hygienian ja on varmasti ilmatiivis
- Uunin sisäosa ruostumatonta terästä, uritettu pohjalevy (900XP: 5 mm valurauta ja 700XP: 2 mm mustaksi emaloitu teräs)
- Uunikammio, 3 johdettua GN 2/1-pelleille
- **Sähköuuni**, jossa on erilliset termostaatit ylä- ja alalämpöastuksille. Säädettävä termostaatti.
 - 900 XP: 110°C - 285°C
 - 700 XP: 140°C - 300°C

900 sarjan mallit

- 2 tai 4 suorakulmaista levyä
- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm
- sähköuuni

700 sarjan mallit

- 2, 4 tai 6 pyöreää levyä
- 4 suorakulmaista levyä
- pöytämallit, leveys 400, 800 tai 1200 mm
- sähköuuni



Yhtenäistasoliedet, sähkö

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Sileä valuteräslevy
- Erikseen säädettävät kuumennusalueet

900 sarjan mallit

- pöytämalli, 400 mm leveä

700 sarjan mallit

- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm



Induktioliedet

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Iskunestävä 6 mm paksu Ceran® -lasikeraaminen keittopinta
- Erikseen säädettävät induktioalueet:
 - 5kW (halk. 230 mm 700XP-mallissa ja 280 mm 900XP-mallissa)
 - 3,5kW (halk. 230 mm 700XP-mallissa) ylikuumenemissuojalla
- Ohjauspaneeli, jossa on 9 tehotasoa ja toiminnan merkkivalot

700XP induktiovokki

- Iskunestävä 6 mm paksu Ceran® -lasikeraaminen wokkikulho
- Yksi induktioalue, varustettu ylikuumenemissuojalla
- Ohjauspaneeli, jossa on 9 tehotasoa ja toiminnan merkkivalot

700XP Front cooking induktioliesti

- 2 erikseen säädettävää induktioaluetta, 5 kW (halk. 230 mm) varustettu ylikuumenemissuojalla
- 6 x GN 1/9 kannellista GN astiaa

900 sarjan mallit

- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm

700 sarjan mallit

- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm



Infrapunaliedet

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyörästetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Iskunestävä 6 mm paksu Ceran® -lasikeraaminen keittopinta
- Eriksen säädettävät infrapuna-alueet
 - 900XP halk. 300 mm 3,4 kW
 - 700XP halk. 230 mm 2,2 kW
- Samankeskeisten säteilyvastusten ansiosta kuumennusalue voidaan valita keittoastian koon mukaan
- Jäännöslämmön merkkivalo käyttäjän turvallisuudeksi

Uunin ominaisuudet

- kaksikerroksinen ovi, jonka sisäpaneli on prässätty, mahdollistaen paremman hygienian ja on varmasti ilmatiivis
 - Uunin sisäosa ruostumatonta terästä, uritettu pohjalevy (900XP: 5 mm valurauta ja 700XP: 2 mm mustaksi emaloitu teräs)
 - Uunikammio, 3 johdettua GN 2/1-pelleille
 - **Sähköuuni**, jossa on erilliset termostaattit ylä- ja alalämpövastuksille
- Säädettävä termostaatti:
- 900XP: 110°C - 285°C
 - 700XP: 140°C - 300°C

900 sarjan mallit

- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm

700 sarjan mallit

- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm
- sähköuuni



Paistotasot

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyörästetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Paistolevy (15 mm paksu 900XP-mallissa ja 12 mm 700XP-mallissa) takaa lämpötilan tasaisen jakaantumisen
- Valuteräksinen tai kovakromattu paistopinta
- Suuri tyhjennysaukko ja rasvankeräyslaatikko
- Suuri rasvankeräyslaatikko (valinnainen)

900XP kaasumallit

- valuteräspinta - termostaattisäätö, turvatermostaatti, lämpötila-alue 90 - 280 °C
- valuteräspinta - lämpötila-alue 210 - 420 °C
- kovakromattu pinta, termostaattisäätö, turvatermostaatti - lämpötila-alue 130 - 300 °C

700XP kaasumallit

- valuteräspinta - lämpötila-alue 200 - 400 °C
- kovakromattu pinta, termostaattisäätö, turvatermostaatti - lämpötila-alue 130 - 300 °C

Pietsosyötys

Sähkömallit

- Tehokkaat infrapunavastukset paistotason alapuolella

- Termostaattisäätö, turvatermostaatti
 - lämpötila-alue 120 - 280 °C (900XP)
 - lämpötila-alue 110 - 300 °C (700XP)

- **Kaasu-uuni**, korkeatehoinen putkipoltin liekinvarmistimella on valmistettu ruostumattomasta teräksestä sekä itetasapainottuva liekki pohjalevyn alla. Säädettävä termostaatti:
 - 900 XP: 120°C - 280°C
 - 700 XP: 110°C - 270°C

- **Sähköuuni**, jossa on erilliset termostaattit ylä- ja alalämpövastuksille. Säädettävä termostaatti:
 - 900 XP: 110°C - 285°C
 - 700 XP: 140°C - 300°C

900 sarjan mallit

- kaasu- tai sähkölämmitys
- valuteräspinta (sileä, uritettu, yhdistelmä)
- kovakromattu pinta (sileä tai yhdistelmä)
- kalteva tai vaakatasoinen pinta
- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm
- kaasu- tai sähköuuni
- HP-paistotaso, valuteräspinta, 1200 mm

700 sarjan mallit

- kaasu- tai sähkölämmitys
- valuteräspinta (sileä, uritettu, yhdistelmä)
- kovakromattu pinta (sileä tai yhdistelmä)
- kalteva tai vaakatasoinen pinta
- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm



Grillit

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyörästetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Irrotettava kolmipuolinen roiske suoja ruostumatonta terästä
- mallit jalustalla - kaksipuoliset valurautaritilät
 - uritettu liharuolle ja sileä kalalle ja vihanneksille
- Kaasumallit - valurautaritilät
- Sähkömallit - valurautaritilät
- Ritilän kaavin vakiona mukana

Kaasumallit

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet, jossa on liekinvarmistin ja RST suojailevyt tukkeumien estämiseksi

Sähkömallit

- Emaloitujen lämpövastukset, voidaan kallistaa edestä, jolloin helppo pitää puhtaan
- Virta päällä -merkkivalo

700XP laavakivigrillit, kaasu

- Laavakivet tuottavat herkullisen ja aidon grillin maun tuotteeseen
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet, jossa on liekinvarmistin ja RST suojailevyt tukkeumien estämiseksi

HP-Grillit, kaasu

- Erittäin tehokas säteilylämmitysjärjestelmä (patentti vireillä), mahdollistaa koko alueen tehokkaan käytön
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet optimoidulla palamisella, liekinvarmistimella, suojatulla sytytysliekillä sekä pietosyötöksellä
- Paistopinnan maksimilämpötila 350 °C
- Vankat, irrotettavat valurautaritilät
- Täyssyvyvät rasvankeräyslaatikot, yksi laatikko poltinta kohti

900 sarjan mallit

- kaasu- tai sähkölämmitys
- jalustalla, leveydet 400 tai 800 mm
- HP-Grillit, kaasu - leveys 400, 800 tai 1200 mm

700 sarjan mallit

- kaasu- tai sähkölämmitys
- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm
- jalustalla
- HP-Grillit, kaasu - leveys 400 tai 800 mm



Suolausallas

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksiköiden asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Rei'itetty irtopohja liian öljyn valuttamiseksi altaaseen
- Infrapunalämmityslamppu laitteen takana
- On/off-kytkin
- Soveltuu GN1/1-astioille, maksimikorkeus 150 mm

900 sarjan mallit

- pöytämalli, 400 mm leveä

700 sarjan mallit

- pöytämalli, 400 mm leveä



Rasvakeittimet

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksiköiden asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Öljynpoistohana
- Lämpötilan termostaattisäätö ja turvatermostaatti ylikuumenemisen estämiseksi

Lämpötila-alueet

- 18 litraan asti, kaasu/sähkö 105 - 185 °C
- 23 litraan asti, kaasu 120 - 190 °C
- 23 litraan asti, sähkö 110 - 185 °C

Kaasumallit

- V-muotoinen allas, jossa on ulkoiset tehokkaat ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet optimoidulla palamisella, liekinvarmistimella, suojatulla sytytysliekillä sekä pietsosytytyksellä

Sähkömallit

- V-muotoinen allas, jossa ulkoiset tehokkaat infrapunavastukset

900XP - 23 l HP-rasvakeitin, jossa on

- elektroninen ohjaus paistolämpötilan ja -ajan asettamiseen, pääkytkin, todellisen lämpötilan asetus, paisto-ohjelman tallennus
- automaattinen öljyn suodatus- ja täyttöjärjestelmä
- automaattinen korinnosto

Putkipolttimella varustettu rasvakeitin

- Ihanteellinen leivitetuille ruoille
- Altaan sisällä olevat kaasuputket muodostavat "kylmän alueen", johon ruokahiukkaset tarttuvat
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet optimoidulla palamisella, liekinvarmistimella ja suojatulla sytytysliekillä
- Lämpötilan termostaattisäätö 110 - 190 °C
- Turvatermostaatti estää ylikuumenemisen
- Pietsosytytys

900 sarjan mallit

- kaasu- tai sähkölämmitys, sisäiset tai ulkoiset vastukset
- 1 tai 2 allasta
- 15 l, 18 l, 23 l
- leveydet 400 tai 800 mm
- 23 litran putkipolttimella varustettu rasvakeitin, leveys 400 mm
- 110 litran rasvakeitin, jossa kiskoille asennettu kori (1 kori 1600 mm tai 2 koria 2400 mm)

700 sarjan mallit

- 2 x 5 l, 7 l, 12 l, 14 l, 15 l
- kaasu- tai sähkölämmitys, sisäiset tai ulkoiset vastukset
- 1 tai 2 allasta
- tasomallit, leveys 400 tai 800 mm
- 34 litran putkipolttimella varustettu rasvakeitin, leveys 800 mm



Pastakeittimet

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksiköiden asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Allas 316L AISI-ruostumatonta ja haponkestävää terästä saumattomalla kiinnityksellä
- Turvatermostaatti estää käytön ilman vettä
- Vaahdonpoistojärjestelmä, jossa jatkuva vedentäyttö säädetään manuaalisesti vesihanalla
- Suuri tyhjennysputki, jossa on manuaalinen palloventtiili altaan nopeaan tyhjentämistä varten
- Automaattinen korinnostojärjestelmä (valinnainen)

Kaasumallit

- Energian ohjaus tarkkaa tehonsäätöä varten
- Erikseen säädettävät tehokkaat polttimet (yksi kutakin allasta kohti) sijaitsevat altaan alla, liekinvarmistin, sytytysliekki ja pietsosytytys
- Sähkökytkentää ei tarvita

Sähkömallit

- Infrapunalämmitysjärjestelmä sijaitsee altaan pohjan alla

700XP HP automaattinen pastakeitin

- 4 eri kiehumisjaksoa kevyestä täystehoon
- ohjelmoitava automaattinen korinnosto (mahdollisuus tallentaa 5 eri keittoaikaa koria kohti)

900 sarjan mallit

- 40 l, kaasu/sähkö, 1 tai 2 allasta, leveys 400 tai 800 mm
- 150 l, kaasu/sähkö/höyry, 1 tai 2 allasta, automaattinen, leveys 800 tai 1600 mm
- 190 l, kaasu/sähkö/höyry, 1 allas, automaattinen, leveys 1200 mm

700 sarjan mallit

- HP automaattimalli, 20 l, sähkö
- 24,5 l, kaasu/sähkö, 1 tai 2 allasta, leveys 400 tai 800 mm



Vesihautteet

- Yhdestä kappaleesta prässätty työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Allas ruostumatonta terästä pyöristetyin kulmin ja saumattomalla kiinnityksellä
- Soveltuu GN1/1 -astioille, maksimikorkeus 150 mm
- Käyttölämpötila 30 - 90 °C
- Maksimi vedentäyttötaso merkitty altaan sivulle
- Manuaalinen vedentäyttö (veden täyttöhana voidaan tilata lisävarusteena)
- Etuosassa hana veden tyhjennystä varten

900 sarjan mallit

- kaasu- tai sähkölämmitys
- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm

700 sarjan mallit

- sähkölämmitys
- pöytämallit, leveys 400 tai 800 mm



Keittopadat

- Allas ja kaksoiseristetty kansi ruostumatonta terästä
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Prässätty allas ja kansi 316 AISI ruostumatonta terästä
- Syvävedetty allas pyöristetyin kulmin ja saumattomalla hitsauksella
- Varoventtiili takaa, että epäsuoralla lämmityksellä varustettujen mallien työpaine pysyy vakaana
- Manometrillä tarkkaillaan keittokattilan toimintaa
- Magneettiventtiili kuumen tai kylmän veden täyttää varten
- Ulkoinen venttiili, jonka avulla manuaalisesti poistetaan se ilman ylimäärä, joka on kerääntynyt epäsuoralla lämmityksellä varustetun mallin vaippaan lämmitysvaiheen aikana
- Suljettu lämmitysjärjestelmä estää energian tuhlaamisen malleissa, joissa on epäsuora lämmitys
- Suuri tyhjennyshana ruoan tyhjentämiseen

Kaasumallit

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut polttimet optimoidulla palamisella, liekinvarmistimella, lämpötilanrajoittimella ja suojatulla sytytysliekillä

Sähkömallit

- Lämpövastukset energian ohjauksella, lämpötilanrajoittimella ja painekeytkimellä

Suora lämmitys

- polttimet kuumentavat altaan suoraan
- kypsennettävä ruoka saavuttaa korkeamman lämpötilan kuin epäsuorassa lämmityksessä

Epäsuora lämmitys

- Ruoka kuumenee tasaisesti epäsuoralla kuumentuksella. Kyllästetty höyry vaipassa jonka lämpötila on 110 °C
- painekeytkinohjaus
- saatavana myös vaipan automaattisella vedentäytöllä varustettuna

900 sarjan mallit

- pyöreä allas, 60 l, 100 l, 150 l, leveys 800 mm
- suorakulmainen allas, 250 litraa, leveys 1200 mm
- kaasu- tai sähkölämmitys
- suora tai epäsuora lämmitys

700 sarjan mallit

- pyöreä allas, 60 litraa, leveys 800 mm
- kaasu- tai sähkölämmitys
- suora tai epäsuora lämmitys



Paistinpannut

- Allas ruostumatonta terästä pyöristetyin kulmin ja saumattomalla kiinnityksellä, varustettu kaksoiseristetyllä kannella
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Keittopinta ruostumatonta terästä tai valuterästä
- 900XP-paistinpannu "Duomat"-paistopinnalla (ruostumattomien teräsmateriaalien yhdistelmä), joka parantaa lämmön tasaisuutta, eliminoi keittopinnan muutokset ja on korroosionkestävämpi
- Erittäin tarkka manuaalinen tai automaattinen kallistusjärjestelmä

Kaasumallit

- Polttimet optimoidulla palamisella, liekinvarmistimella ja pietsoesitytyksellä elektronisella liekinohjauksella
- Altaan pohjan alle integroidut polttimet, liikkuvat altaan mukana sitä kallistettaessa
- Lämpötilan termostaattisäätö
 - 900 XP: 120°C - 300°C
 - 700 XP: 90°C - 290°C

Sähkömallit

- Lämmitys infrapunavastuksilla
- Altaan pohjan alle integroidut infrapunavastukset liikkuvat altaan mukana sitä kallistettaessa
- Lämpötilan termostaattisäätö
 - 900 XP: 120°C - 300°C
 - 700 XP: 120°C - 280°C

900 sarjan mallit

- 80 l, leveys 800 mm
- 100 l, leveys 1000 mm
- kaasu- tai sähkölämmitys
- valuteräs- tai "Duomat"-keittopinta
- automaattinen tai manuaalinen kallistus

700 sarjan mallit

- 60 l, leveys 800 mm
- kaasu- tai sähkölämmitys
- keittopinta ruostumatonta terästä tai valuterästä
- manuaalinen kallistus



Monitoimipaistinpannu

- Yhdestä kappaleesta prässätyä työtaso ruostumatonta terästä (900XP: 2 mm - 700XP: 1,5 mm) silein pyöristetyin kulmin
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Suorakulmaiset laserleikatut sivureunat mahdollistavat yksikköjen asennuksen tiiviisti toisiinsa
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu allas, pyöristetyt kulmat, saumattomasti kiinnitetty työtasoon
- Keittopinta monikerroksista terästä (3 mm paksu kerros 316 AISI ruostumatonta / haponkestävää terästä ja 12 mm:n kerros valuterästä)

Kaasumallit

- Polttimien kaksois liekki takaa tasaisen lämmön jakautumisen
- Termostaattisäätoinen kaasuventtiili. Pietosytytys
- Lämpötila-alue 100 - 250 °C

Sähkömallit

- Emaloidut lämpövastukset keittopinnan alapuolella
- Termostaattisääto ja energiansäädin takaavat tarkan paistotuloksen ja vähentävät säädetyn lämpötilan vaihteluita
- Lämpötila-alue
 - 900 XP: 100°C - 300°C
 - 700 XP: 100°C - 250°C

900 sarjan mallit

- 22 l, leveys 800 mm
- kaasu- tai sähkölämmitys

700 sarjan mallit

- 11 l, 22 l
- leveys 400 tai 800 mm
- kaasu- tai sähkölämmitys



Jäähdytetyt / pakastin-jalustat

- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä

Ref-freezer -jalusta

- Toimii sekä jääkaappina että pakastimena. Lämpötilan asetus -22 °C - +8 °C
- Digitaalinen termostaatti ja näyttö
- Sisäänrakennettu kompressorisyksikkö
- 2 vetolaatikkoa, joissa on turvapsäytin ja rei'itetty pohjalevy, kantavuus 40 kg/laatikko
- Voidaan asentaa pyörille
- Ympäröivä lämpötila maks. 43 °C
- IcyHot-järjestelmä mahdollinen

Jäähdytetyt ja pakastin-jalustat

- Lämpötila-alue:
 - jääkaappi -2 °C - +10 °C
 - pakastin -15 °C:sta -20 °C:seen
- Sisäänrakennettu kompressorisyksikkö
- Termostaatti, sulatusvalo ja on/off-kytkin
- Suuret ruostumattomasta teräksestä valmistetut vetolaatikat kallistuksen estävillä teleskooppikiskoilla GN 1/1-astioille
- Ympäröivä lämpötila maks. 43 °C

900 sarjan mallit

- Ref-freezer -jalusta, 2 vetolaatikkoa, leveys 1200 mm
- Jäähdytetty jalusta, 2 vetolaatikkoa, leveys 1200 mm

700 sarjan mallit

- Jäähdytetty jalusta, 2 tai 3 vetolaatikkoa, leveydet 1200, 1600 mm
- Pakastinjalusta, 2 vetolaatikkoa, leveys 1200 mm



Työtasot ja jalustat

Työtasot

- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Yksiosaiset sivu- ja takalevyt takaavat kestävyuden ja maksimivakauden
- Umpinainen etuosa tai vetolaatikolla varustettu

Avojalustat

- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä Scotch-Brite -viimeistelyllä
- Lisätarvikkeet:
 - kahvalliset ovet
 - vetolaatikat
 - lämmityssarjat
 - GN-astioiden liukukiskot

900 sarjan mallit

- työtasot, leveydet 200, 400, 800 mm
- vetolaatikollinen työtaso, leveydet 200, 400, 800 mm
- avojuustat, leveydet 400, 800, 1200 mm
- jalusta, jossa vetolaatikko pulloille, 200 mm leveä

700 sarjan mallit

- työtasot, leveydet 200, 400, 800 mm
- vetolaatikolliset työtasot, leveydet 400, 800 mm
- avojuustat, leveydet 200, 400, 800, 1200 mm

[illegible]