



## Forni Crosswise

# The world's No.1 choice



Electrolux è una delle più grandi aziende mondiali produttrici di apparecchiature, con oltre 55 milioni di articoli forniti ogni anno a clienti sparsi in oltre 100 paesi in tutto il mondo. Le attrezzature per cucine Electrolux sono prodotte in stabilimenti dedicati alla costruzione di apparecchiature per il settore professionale, conformi agli standard di assicurazione qualità ISO9001 e ai più recenti standard internazionali di sicurezza e igiene. Electrolux è in grado di soddisfare le esigenze specifiche per la quasi totalità delle funzioni di una cucina professionale.



# Il gusto dei dettagli



Electrolux offre una vasta gamma di forni di grande versatilità: a convezione e combi con capienze fino a 40 griglie GN 1/1, oltre ad una vasta gamma di livelli di funzionalità e automazione.

I forni Electrolux vantano una grande semplicità di uso, applicano principi ergonomici nella costruzione e sono progettati con un'attenzione particolare per l'ambiente. Grazie alla precisione del controllo dell'umidità e della temperatura e al sofisticato sistema di diffusione dell'aria calda, Electrolux garantisce eccellenti funzioni di cottura.

Tutti i forni Electrolux combi sono dotati di comandi per il controllo della temperatura, cicli speciali di riscaldamento pietanze, controllo del vapore e dell'umidità per le basse temperature, tutti di grande affidabilità. Sono dunque perfetti per sistemi cook and chill, banchetti e conservazione sottovuoto che consentono di preparare i cibi nei tempi più consoni al carico di lavoro della cucina e dello chef, e quindi di riscaldare e servire nel momento desiderato dal cliente.





I forni Electrolux sono progettati per ottimizzare i tempi e facilitare il noioso compito della pulizia. Le camere dei forni sono disponibili con angoli arrotondati, supporti griglie GN removibili, fori di drenaggio integrati, docette manuali, cicli di pulizia semiautomatici e sistema automatico di disincrostazione del generatore di vapore. I forni combi sono inoltre dotati di sistema autodiagnostico.

I forni Electrolux dispongono delle seguenti funzioni:

- Cottura a convezione fino a 300 °C.
- Cottura a vapore a oltre 98 °C.
- Cottura a vapore a bassa temperatura.
- Cottura combinata aria calda/vapore fino a 250 °C.
- Ciclo lievitazione.
- Rigenerazione cibi refrigerati.
- Cottura e conservazione.
- Cottura a vapore Eco-Delta da 20 a 50 °C.
- Cottura a convezione Eco-Delta da 30 a 70 °C.
- Controllo temperatura del cuore degli alimenti.



# Combi crosswise



Sia che cucinate a gas o con l'elettricità, con teglie GN 1/1 o 2/1, con il controllo manuale o con il controllo elettronico programmabile, Electrolux dispone del forno combi crosswise adatto a soddisfare ogni esigenza.

La linea comprende le versioni con alimentazione a gas ed elettrica, disponibili in due diversi livelli di controllo, con capienze da 6 GN 1/1 a 20 GN 2/1.

#### Le caratteristiche

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 con doppia porta in vetro, che rimane fredda durante l'uso ed è dotata di meccanismo di apertura in due fasi per una maggiore sicurezza.
- I canali trapezoidali dirigono l'aria dalla ventola di diffusione a due velocità nella camera di cottura in modo equilibrato, assicurando la





perfetta uniformità di distribuzione del calore su tutti i ripiani, dalla parte anteriore alla parte posteriore.

- I modelli a gas impiegano un bruciatore a pressione per prestazioni migliori e consumi energetici ridotti.
- Modalità continua o timer 8 ore.
- Controllo temperatura del cuore degli alimenti, per una sicurezza alimentare maggiore.
- Funzionalità di raffreddamento rapido.
- Ciclo di pulizia del forno.
- Indicatore luminoso.

I forni crosswise elettromeccanici dispongono delle seguenti funzioni:

- 5 modalità di cottura:
- a convezione in calore secco, a temperature fino a 300 °C.
- vapore, metodo di cottura rapido e salutare.
- misto, per unire i vantaggi della cottura a secco e a vapore.
- vapore a bassa temperatura variabile, per la cottura di alimenti delicati come il pesce.
- Rigenerazione, per il riscaldamento di cibi senza deterioramento delle proprietà organolettiche.
- Ciclo Cook and Hold, per la produzione di



- carni tenere con minima perdita.
- Cottura sequenziale in due stadi.

I modelli programmabili sono dotati delle stesse funzioni della versione elettromeccanica, con l'aggiunta di:

- 50 programmi di cottura memorizzabili nella memoria del forno.
- Modalità di cottura Soft.
- Cottura sequenziale in 6 stadi.
- Facile controllo della pulizia tramite tastiera.
- Controllo elettronico dell'umidità.
- Drenaggio automatico bruciatore.
- Ventilazione automatica della camera del forno.



# Convezione crosswise



Il forno a convezione Electrolux garantisce prestazioni eccellenti. È perfetto per arrostitire, stufare, gratinare e per molte altre tecniche di cottura. Il sistema di circolazione dell'aria assicura risultati uniformi in tutta l'area del forno e il sistema di umidificazione preimpostato ne aumenta la flessibilità.

I forni a convezione condividono con i forni combi Electrolux una vasta gamma di accessori. Si integrano perfettamente con questi ultimi in caso installazioni miste, dove è possibile utilizzare stesse griglie, supporti, carrelli di movimentazione e apparecchiature del freddo per la conservazione.







I forni a convezione Electrolux sono disponibili per alimentazione a gas e elettrica, con capienze da 6 griglie GN 1/1 a 20 griglie GN 2/1.

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox con camera senza giunzioni per una agevole pulizia e più lunga durata.
- Circolazione d'aria forzata attraverso canali di flusso, che garantisce il rapido riscaldamento del forno e l'uniformità di temperatura a tutti i ripiani.
- Gamma completa di accessori per ottimizzare l'utilizzo di questi forni.

Le impostazioni logiche dei comandi rendono l'uso di questi forni semplice e agevole.

I risultati perfetti che si ottengono indipendentemente dalla posizione all'interno del forno, grazie alla distribuzione uniforme del calore, si traducono in un risparmio di tempo e di energie e consentono agli operatori della cucina di dedicarsi ad altri compiti.

- Controllo termostatico della temperatura tra 50-300 °C.
- Controllo automatico dell'umidità con cinque impostazioni.
- Selezione del tempo di cottura fino a 120 minuti, più impostazione manuale.
- Rapido raffreddamento della camera.
- È disponibile come opzione una sonda per registrare la temperatura del cuore degli alimenti.
- Doccetta manuale per la pulizia disponibile come opzione, applicabile ai lati del forno o del supporto per una maggiore comodità di uso.



# Accessori



- Supporto guide GN per conservazione.
- Carrelli di trasporto.
- Strutture mobili per griglie.
- Strutture a rulli per griglie.
- Teglie pasticceria, griglie e contenitori GN.
- Griglie di rigenerazione per quattro piatti.
- Griglie speciali gourmet per piatti 32 cm di diametro.
- Supporto struttura per 30 piatti fino a 32 cm di diametro.
- Doccette manuali per una facile pulizia.
- Filtri per grassi.
- Cappe termiche.

Electrolux offre una gamma completa di accessori, tra cui teglie, contenitori GN, griglie speciali per banchetti, supporti griglie e carrelli.

Tutti questi accessori possono essere utilizzati in abbinamento alla gamma di abbattitori Electrolux e di altre apparecchiature del freddo per la conservazione, per i sistemi cook and chill, preparazione banchetti e conservazione sottovuoto.

- Teglia grill per bistecche e alimenti simili.







**Progettazione in cucina**  
Scegli Electrolux: alleati con un leader mondiale la cui esperienza e provata affidabilità nella progettazione in cucina sono universalmente apprezzate. Electrolux è la scelta ideale per i professionisti della ristorazione, in una città affollata come nella località più esclusiva, su una nave come su un aeroplano.



**Qualità**  
Sempre alla ricerca della Qualità Totale, Electrolux rispetta e certifica i più alti standard (ISO 9001) nel processo produttivo, nell'utilizzo delle risorse umane e nella produzione.



**Protezione ambientale**  
Il rispetto dell'ambiente è per noi molto più di un impegno. Significa essere profondamente consapevoli e totalmente sensibili alle istanze ambientali in ogni fase del ciclo industriale, dalla progettazione alla produzione. La certificazione ISO 14001 garantisce il nostro tradizionale impegno.



**Supporto e assistenza tecnica**  
Il primo obiettivo di Electrolux è sempre stata la soddisfazione del cliente. La nostra posizione di leader mondiali garantisce un servizio tecnico efficiente e presente ovunque. I nostri tecnici sono esperti, preparati e sempre pronti a soddisfare ogni vostra esigenza.



Electrolux Food Service Equipment  
[www.electrolux-professional.com](http://www.electrolux-professional.com)

 **Electrolux**