

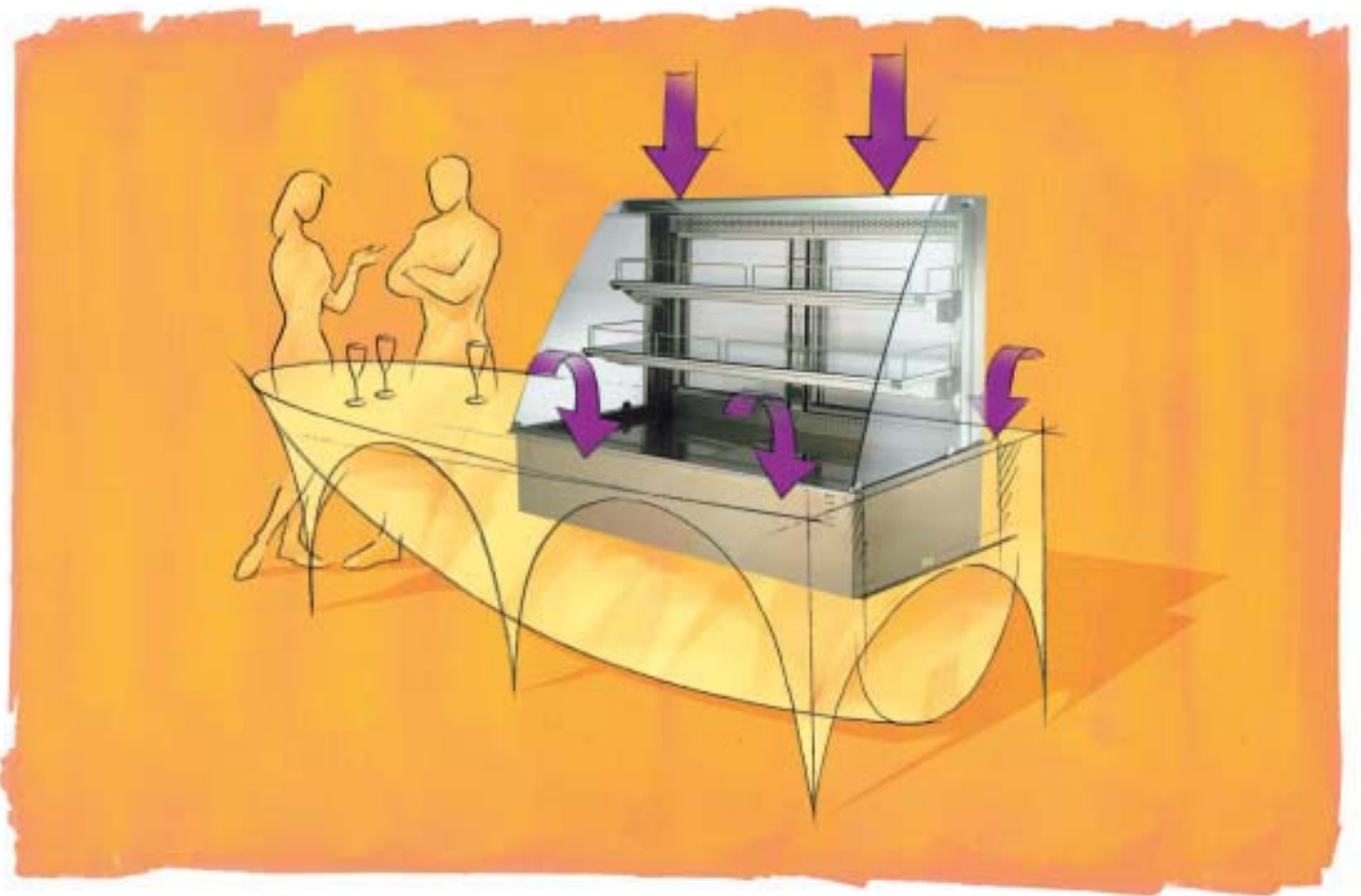


Drop-in

# La grande Affidabilità in versione flessibile

Electrolux presenta la nuova gamma delle funzioni DROP-IN: eccellenti nelle **prestazioni**, insuperabili nella **durata**, uniche nella **flessibilità**.

L'obiettivo, che si propone Electrolux, è molto semplice: **integrare le funzioni** desiderate con qualsiasi stile di arredamento scelto, senza alcun limite.



# DROP-IN. La scelta di chi guarda lontano



# Elementi Refrigerati

Un prodotto di qualità superiore, progettato e realizzato per durare nel tempo e garantire prestazioni e comodità di utilizzo. Tutti gli elementi refrigerati sono disponibili anche con **Unità Refrigerante Remota**, con conseguente riduzione della rumorosità e aumento di comfort nella sala ristorante. I componenti estraibili consentono una **facile pulizia**.

Il **fondo vasca regolabile** in altezza (5 posizioni) rende questi elementi a doppio uso, vasca o piano refrigerati.

La **mobilità in altezza ed inclinazione dei ripiani** consentono la massima visibilità di ogni tipo di prodotto da esporre, grazie anche all'**illuminazione** presente sotto ogni ripiano.



## Vetrine ventilate aperte sul lato cliente

La soluzione ottimale per chi vuole che il cliente acceda direttamente al cibo. Perfetto per esporre qualunque prodotto, dal piatto preparato al semplice tramezzino.

La **refrigerazione ventilata**, attraverso i larghi canali ricavati nelle porte, garantisce una **temperatura +1/+10 °C** per una conservazione ottimale del cibo, con ottime prestazioni ed un flusso non aggressivo che evita di seccare il cibo esposto. Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1

## Vetrine ventilate chiuse sul lato cliente

Per adattarsi a tutte le necessità di esposizione dei prodotti, nei casi di presenza dell'operatore (il cliente non accede al cibo). La **refrigerazione ventilata**, attraverso i larghi canali ricavati nelle porte, garantisce una **temperatura -1/+7 °C** per una conservazione ottimale del cibo, con ottime prestazioni ed un flusso non aggressivo che evita di seccare il cibo esposto. Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1



## Isola refrigerata ventilata

Una funzione perfetta da posizionare nel centro dell'area di distribuzione. Un velo d'aria refrigerata avvolge il cibo esposto ad una **temperatura di -1/+7 °C**.

Non una vasca, non un piano, ma un elemento mobile in altezza che si adatta ad ogni esigenza di esposizione.

Un **piano superiore in vetro temperato** per proteggere il cibo, ma anche per esporre eventuali complementi. Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1



## Isola Piano refrigerato statico

Una funzione ideale per il posizionamento in centro stanza. Con illuminazione integrata nel pianetto di protezione in vetro temperato. Refrigerazione statica.

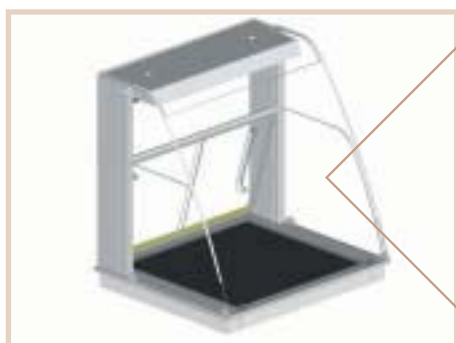
Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1.

Nota: Profondità del piano 30 mm

# Elementi Caldi

Un prodotto di qualità superiore, progettato e realizzato per durare nel tempo e garantire prestazioni e comodità di utilizzo. I componenti rimovibili consentono una **facile pulizia**.

L'illuminazione con **lampade alogene** conferisce al cibo una splendida visibilità ed al tempo stesso aiuta il mantenimento della temperatura.

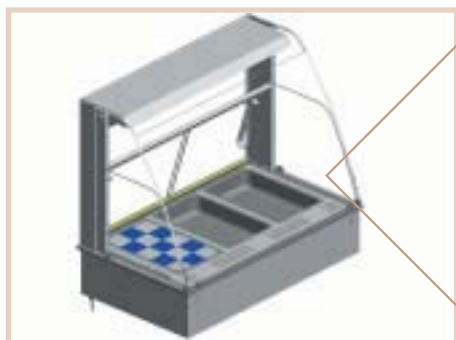


## Vetrina calda con piano in vetroceramica

Elemento per l'esposizione ed il mantenimento di cibi caldi. Piano con una **temperatura** regolabile tra +90/+110 °C, adatto per cibi che non necessitano di umidità nell'aria come: verdure gratinate, pizze, arrostiti interi, etc...

Vetrina con **piano di appoggio** in vetro temperato integrato per la distribuzione dei cibi. **Lampade alogene** integrate sulla cupola della vetrina per il mantenimento della temperatura dei piatti anche durante la distribuzione.

Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1



## Vetrina calda umidificata

Adatta all'esposizione e mantenimento di **cibi delicati**, che necessitano di una certa umidità nell'aria come: pasta, riso, salse, verdure cotte a vapore, carni affettate etc. Caratteristiche uniche di qualità di mantenimento dei cibi. **Sonde di temperatura** per la misurazione al cuore del prodotto. Controllo digitale di **temperatura ed umidità** nella vetrina. **Ricarico automatico dell'acqua** per avere sempre una qualità perfetta nei cibi. Vetrina con **piano di appoggio** in vetro temperato integrato per la distribuzione dei cibi. **Lampade alogene** integrate sulla cupola della vetrina per il mantenimento della temperatura dei piatti durante la distribuzione.

Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1



## Vasca bagnomaria

Una funzione perfetta da posizionare nel centro dell'area di distribuzione. Il cibo viene riscaldato dalla vasca ed al tempo stesso dalle lampade alogene riscaldanti integrate nella sovrastruttura. Funzione di controllo livello e carico acqua automatico integrata. Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1, profondità max 200 mm

## Vasca caldo-secco

Una funzione ideale per essere posizionata nel centro dell'area di distribuzione. Il cibo viene riscaldato dalla vasca ed al tempo stesso dalle lampade alogene riscaldanti integrate nella sovrastruttura. Necessita solamente di collegamento elettrico, quindi perfetta per installazione su elementi mobili. Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1, profondità max 200 mm

# Elementi Neutri e Complementari

Gli elementi che servono per completare la sala ristorante in tutte le sue funzioni basilari.

Soluzioni di qualità elevata e semplicità di utilizzo caratterizzano questi elementi.

Acciaio Inox e finiture di qualità, ne garantiscono la durata nel tempo.



## Vasca isolata

Vasca neutra isolata termicamente. Per mantenere costante la temperatura, senza l'utilizzo di energia elettrica. Con illuminazione (non riscaldante) integrata nel pianetto di protezione in vetro temperato. Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1, profondità max 200 mm



## Isola condimenti/posate

Funzione da appoggio ideale per appoggiare condimenti, pane, posate, tovaglioli e tutti gli altri complementi del pasto. Disegnata con più ripiani ed illuminata. Disponibile in 3 versioni: per 2, 3 o 4 contenitori Gastronorm 1/1



## Sollevatori piatti/bicchieri/cesti

Elementi da incassare vicino alle funzioni di self service.

Disponibile in varie versioni:

- Per piatti diam. 120 - 200 mm
- Per piatti diam. 255 mm
- Per piatti diam. 310 mm
- Per bicchieri monouso
- Per cesti fino a 500 x 500 mm
- Per vassoi fino a Euronorm

A richiesta, i sollevatori piatti sono disponibili anche riscaldati

# I vantaggi

## Flessibilità senza limiti

- Le funzioni Drop-in Electrolux si adattano perfettamente all'ambiente scelto dal cliente

## Massima visibilità del cibo

- Tutti gli elementi contribuiscono alla facilità d'esercizio e ad una estrema ergonomia
- Il design essenziale permette di esaltare l'estetica dei prodotti esposti

## Illuminazione interna

- Gli elementi sono attrezzati con luci, orientabili nelle vetrine refrigerate, che diffondono la luce, migliorando la visibilità dei prodotti esposti

## Affidabilità

- Elementi in acciaio inox, vetrine temperate

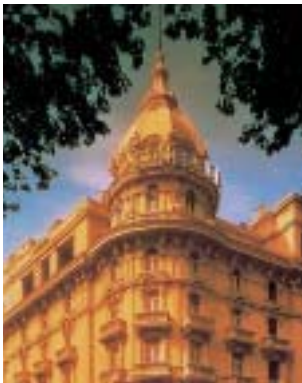
## Massima pulibilità

- Tutti i componenti sono completamente rimovibili per una maggiore pulibilità e igienicità
- Tutte le vasche sono arrotondate per una pulizia facile e veloce

## Ottime prestazioni

- La varietà di funzioni disponibili e le elevate prestazioni tecniche consentono di soddisfare le esigenze di ogni consumatore





**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 PROFESSIONAL SPA

 **Electrolux**