



Högre kvalitet, fräschhet, jämnhet och snabbare omsättning.
Kort tillagningstid, mindre arbete, utrustning, yta och spill. Det är precis vad du behöver för att lyckas på dagens krävande restaurangbransch.
Snabbugnarna från XpressChef levererar perfekt resultat varje gång, oavsett hur hektiskt det än blir.

Varför välja XpressChef?

Den konkurrensfördel restaurangerna behöver för att lyckas och den vinst maten och servicen förtjänar

- Erbjud större variation med mindre utrustning
- Automatisera och spara tid, arbete och kostnader
- Höj kvaliteten och jämnheten på menyn
- Gör matlagning och servering snabbare och enklare



XpressChef 2c

Upptäck din nya, bättre och snabbare bagare

- Baka färskt oftare. Nöjdare kunder och ökad försäljning
- Laga ett brett utbud av rätter snabbare och till perfektion
 - Pizza, pajer, bakverk, bröd, gratänger, ångade grönsaker och mycket mer
- Fantastisk avkastning - Låg kostnad, hög lönsamhet
- Smidig att använda, äga, rengöra och underhålla
- Finns i ventilationsfri version så du kan placera ugnen var du vill och sänka driftskostnaderna
- ACP Menu Management-app och Smart USB (ingen särskild formatering krävs) ingår som standard



XpressChef 3i

Din allt-i-ett-ugn för hela menyn

- Minska servicetiden drastiskt utan att tumma på matens kvalitet
- Gör mer med färre maskiner - Rosta, grilla, baka och ångkoka, färskt och på beställning
- Samma fina resultat även under rusningstid
- Smartphone-liknande skärm med branschens skarpaste receptbilder
- Eliminera tillagningsmissar - få en jämnare kvalitet och mindre svinn
- Användarvänlig - alla kan använda den utan en massa instruktioner
- App för menyhantering, Wifi, Ethernet, Smart USB är standard



XpressChef 4i

Snabb matlagning för stora volymer – enkelt och smidigt

- Stor ugnskammare som ger snabb tillagning för stora mängder och flera maträtter samtidigt
- Få mer gjort med mindre utrustning, från pizza, panini, bakad potatis och mycket mer, den här ugnen klarar allt
- Grädda, stek, grilla, ånga och rosta till perfektion varje gång, oavsett hur hektiskt det är
- Stor HD-skärm och receptbilder gör ugnen användarvänlig och kräver ingen utbildning för att använda
- Placera var som helst – ingen ventilation behövs!
- Menystyrningsapp, Wifi, Ethernet, Smart USB standard



XpressChef Inkluderar Xtra-tillbehör

Snabbhet handlar om mer än bara hastig matlagning

- Den kostnadsfria menyhanteringsappen gör det enklare än någonsin att skapa, uppdatera och hantera menyer på en eller flera platser.
- För dig som vill koppla upp dig är både wifi och ethernet standardutrustning på XpressChef 3i och XpressChef 4i.
- En smart USB (som inte kräver någon särskild formatering) ingår som standard på alla tre ugnar.



Läs mer på Elektrotermo.se eller på XpressChef.com

ABOUT

BRANDS

CAREERS

XpressChef

RESOURCES

VIDEOS

SERVICE

The Edge You Need To Succeed



XpressChef 2c

High speed baking
Three ovens in one
Available with or without ventless

[Learn More](#)



XpressChef 3i

High Power Small Footprint
12.25 x 12.25" Cook Area
Three Heat Sources

[Learn More](#)



XpressChef 4i

Four Cooking Sources
Perfect for Pizza & Large Batch
Fastest In Its Class

[Learn More](#)

[Learn More](#)

[Learn More](#)

[Learn More](#)

Available with or without ventless

Three ovens in one

High speed baking

Three Heat Sources

12.25 x 12.25" Cook Area

High Power Small Footprint

Fastest In Its Class

Perfect for Pizza & Large Batch

Four Cooking Sources

XpressChef™

SNABBUGNAR

