

Communiqué de presse

Electrolux Professional renforce l'offre GourmeXpress pour répondre aux enjeux de la restauration



Electrolux Professional annonce le lancement du nouveau **GourmeXpress**, son **four à cuisson accélérée professionnel**, conçu pour répondre aux exigences croissantes de **rapidité, qualité et rentabilité en cuisine professionnelle**.

Une révolution dans la cuisson accélérée en restauration

Avec le GourmeXpress, Electrolux Professional propose un **four de cuisson rapide nouvelle génération** capable de transformer les opérations en cuisine professionnelle.

Grâce à la combinaison de trois technologies : **micro-ondes, convection et impact d'air chaud**, ce **four professionnel ultra rapide** permet de cuire, griller et réchauffer les aliments en un temps record, tout en garantissant une qualité de cuisson constante.

Concrètement, ce **four à cuisson accélérée** permet par exemple de **cuire un filet de saumon grillé en seulement 1 minute 20**, illustrant son gain de productivité en cuisine.

Cette technologie avancée permet aux professionnels de la restauration de **réduire les temps de service**, d'optimiser leurs flux et d'améliorer leur performance opérationnelle.

Un four professionnel polyvalent pour tous les segments de restauration

Pensé pour une grande diversité de professionnels, GourmeXpress s'adresse à de nombreux secteurs : **restauration traditionnelle, snacking, chaînes de restauration, hôtels, bars et points de vente à fort trafic.**

Ce **four à cuisson rapide professionnel** permet de préparer une large variété de produits :

viandes, poissons, sandwichs, viennoiseries, snacks chauds ou plats gratinés, avec une cuisson homogène et des résultats reproductibles.

Qu'il s'agisse de :

- **réchauffer un sandwich à la demande**
- **gratiner un plat en quelques secondes**
- **préparer des desserts fondants rapidement**

le GourmeXpress s'impose comme une solution idéale pour développer l'offre snacking et améliorer la productivité en point de vente.

Grâce à sa capacité à enregistrer jusqu'à **1024 recettes personnalisables**, ce four professionnel garantit une qualité constante, quel que soit l'utilisateur.

Un four à cuisson accélérée simple à utiliser et facile à installer

Doté d'un **écran tactile 7 pouces intuitif**, GourmeXpress simplifie l'utilisation au quotidien, même dans des environnements à forte rotation de personnel.

Sa conception compacte et **sans hotte d'extraction** permet une installation facile dans tous types d'espaces : cuisine, comptoir, corner snacking ou front office.

Ce **four professionnel compact** est ainsi parfaitement adapté aux espaces réduits et aux nouveaux concepts de restauration.

Une solution de cuisson rapide éco-responsable

Fidèle aux engagements d'Electrolux Professional, GourmeXpress intègre un **mode économie d'énergie**, permettant de réduire la consommation électrique et les coûts d'exploitation.

Ce **four à cuisson accélérée économe en énergie** contribue à une **restauration plus durable**, tout en améliorant la rentabilité des établissements.

Un levier de croissance pour la restauration et le snacking

En combinant **cuisson rapide, performance et polyvalence**, GourmeXpress devient un véritable levier de développement pour les professionnels :

- Réduction du temps d'attente client
- Amélioration de l'expérience client
- Augmentation du débit et du chiffre d'affaires
- Développement de l'offre snacking et vente à emporter