

Self Service



Thinking of you
Electrolux

Self Service Electrolux: Flexibilidad y fiabilidad con un diseño exclusivo



El nuevo Self Service Electrolux se adapta perfectamente a la línea de la marca Electrolux Especialista en soluciones integradas:

- ▶ Tecnología innovadora
- ▶ Garantía de fiabilidad
- ▶ Óptimas prestaciones y soluciones excelentes para satisfacer a los clientes más exigentes.

El nuevo **Self Service Electrolux** es la elección más adecuada para poder realizar algo verdaderamente único, tanto en términos de prestaciones como de diseño.



**Una línea a medida**

Gracias a su **modularidad** y al elevado número de versiones existentes.

Calidad del alimento

Sistema Coltemp para mantener constante la temperatura de la vitrina y garantizar la máxima calidad de los alimentos en exposición.

Visibilidad de los alimentos

Gracias al diseño de las superficies de cristal y al sistema de iluminación de todos los módulos.

Fiabilidad

Estructura completamente de acero **AISI 304** con encimeras de **20/10** de espesor y electrónica **Smart** (HACCP) en las unidades refrigeradas.

Ergonomía

Interacción fácil y directa entre cliente y operador. Superficies de trabajo versátiles y adecuadas para satisfacer las exigencias del operador.

Limpieza garantizada

Gracias a su encimera única (conexión "**testa a testa**"), a los cantos redondeados y a los cristales extraíbles.

Extrema facilidad de instalación

Innovador sistema "click-in" para la conexión de los módulos. Rapidez de enganche para frontales y zócalos

Electrolux: la solución, la seguridad y ecología



Una línea a medida

El nuevo Self Service Electrolux ofrece un diseño único, con una gran variedad de posibilidades para personalizar la línea.

Las distintas combinaciones de materiales a disposición: paneles de cerezo o neutros, que pueden barnizarse posteriormente, y de formas: paneles planos o curvados, hacen posible la creación de una línea única, perfectamente adaptada a los propios espacios y necesidades.

Calidad y visibilidad del alimento

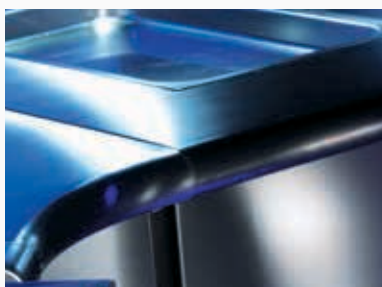
La elevada calidad de los materiales empleados, la integridad de los elementos y los contenidos innovadores del Self Service Electrolux dan la certeza al restaurador profesional de poder acoger a su clientela en un ambiente de alto diseño estético y de máxima funcionalidad. Además, todas sus funciones garantizan la perfecta visibilidad y exposición de los alimentos así como un fácil acceso por parte del consumidor.





Facilidad de limpieza e higiene garantizadas

- Conexión "testa a testa" entre las unidades modulares para garantizar uniones perfectas, fáciles de limpiar y fiables.
- Cubas embutidas con cantos redondeados
- Compartimentos internos de los armarios sin juntas y con cantos completamente redondeados
- Vitrinas y Superficies de cristal fácilmente extraíbles



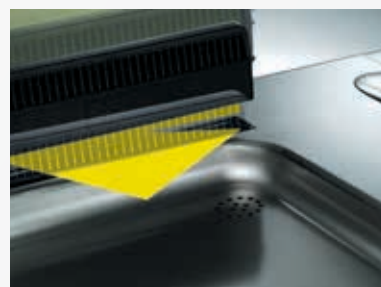
Seguridad global

Unidad refrigeradora con electrónica Smart que incluye la función HACCP, lo que permite el control y la memorización de todas las alarmas y sucesos críticos las 24 horas del día.



Ahorro energético y ecología

El espumado de poliuretano expandido de alta densidad (50 mm de espesor), obtenido con gas de ciclopentano al 100% (sin CFC ni HCFC), y el uso de fluido refrigerante R134a en los elementos fríos garantizan un ahorro notable y una atención particular al factor ecológico.



Elementos calientes



La gama de los elementos calientes comprende los siguientes equipos:

- Baño María con armario caliente o a puente (disponibles también en las versiones en seco)
- armarios calientes con top neutro
- superficies calientes de vidrio templado con armario caliente o a puente

Elementos calientes electrónicos



Tecla de encendido/apagado



Máquina en tensión



Función de auto diagnóstico

Para el control y la visualización de los mensajes de error y para apagar la alarma acústica



Función HACCP

Control y memorización de todas las alarmas/eventos críticos



Regulación temperatura

Tecla aumento



Tecla disminución



Temperatura cuba Baño María

Tecla para la visualización de la temperatura de la cuba



Ajustes del top vitrocerámica

Interruptor control zona izquierda



Ajustes del top vitrocerámica

Interruptor control zona derecha



Temperatura armario caliente

Tecla de regulación de la temperatura (temperatura deseada) armario caliente

Cocción frontal



Posibilidad de cocinar platos en el momento directamente ante el cliente. Los módulos cuentan con un estante de acero capaz de contener

las funciones top de la línea 700 (cocción modular). Además, están dotados con un cristal de protección frontal que garantiza una visibilidad

perfecta al cliente, manteniendo al mismo tiempo la máxima higiene y seguridad.

Elementos fríos



La gama de los elementos fríos comprende los siguientes equipos:

- ▶ vitrinas refrigeradas con plano sobre armario refrigerado o a puente

- ▶ vitrinas refrigeradas con cuba sobre armario refrigerado o a puente
- ▶ armarios refrigerados con plano o cuba
- ▶ cubas refrigeradas a puente

Elementos fríos electrónicos



Tecla de encendido/apagado



Compresor en función



Máquina en función



Función HACCP

Control y memorización de todas las alarmas y eventos críticos



Aumento temperatura
y activación del ciclo de descongelación manual



Disminución temperatura



Función de auto diagnóstico

Para el control y la visualización de los mensajes de error y para apagar la alarma acústica



Temperatura vitrina

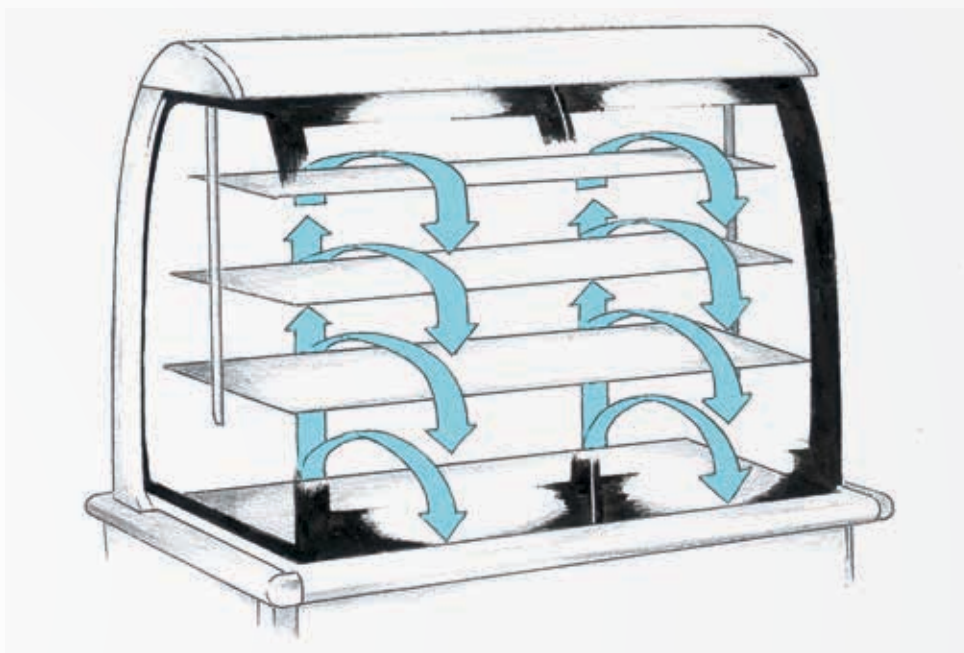
Encendido y regulación set point de la temperatura (temp. deseada) vitrina



Temperatura armario

Encendido y regulación set point de la temperatura armario

Sistema Coltemp



Alimentos perfectamente conservados

Circulación de aire frío a lo largo del perímetro externo de la vitrina y bajo los estantes, para evitar el secado de los alimentos expuestos.

Temperatura garantizada

Gracias a las óptimas prestaciones de la vitrina y de la cuba, según directrices de las normativas francesas NF.

Higiene segura

Gracias a la ausencia de canales de aire.

¿Por qué Smart?

El panel de control de las unidades refrigeradas está conectado con un máximo de 5 sondas (2 para las unidades a puente, 4 para las dotadas de armario refrigerado y 5 para las vitrinas). Las sondas están distribuidas entre los armarios, las vitrinas y el condensador para controlar las respectivas temperaturas.

En caso de que se estropee una sonda, la temperatura óptima de conservación se mantiene igualmente, ya que el sistema Smart es capaz de memorizar y mantener las condiciones de funcionamiento.

Elementos neutros



La nueva gama de elementos neutros se compone de elementos con encimera sobre armario ó a puente.

La encimera (20/10 de espesor) puede usarse como vitrina de alimentos, mientras el armario puede utilizarse para almacenar utensilios de cocina.



Elemento terminal (disponible en 2 versiones - derecho e izquierdo):

- un panel lateral de cerezo o de acero inox (disponible con o sin zócalo)
- una cabecera para la superficie de trabajo
- una cubierta en forma de media luna de ABS para la cobertura lateral de la cúpula
- un revestimiento de ABS de cobertura del montante del expositor (parte externa)



Elemento terminal (disponible en 2 versiones - derecho e izquierdo):

- un panel lateral semicircular de cerezo con superficie de acero inox y base zócalo lateral
- un revestimiento con forma de media luna de ABS para la cobertura lateral de la cúpula
- una cubierta de revestimiento de ABS de cobertura del montante del expositor (parte externa)
- Disponible una versión con encimera de acero inoxidable equipada con elevador de platos (25 platos hasta un diámetros máximo de 255 mm)

Elementos complementarios



Dispensador de pan con elemento frontal para carritos

El elemento panera está formado por:

- dispensador de pan con tapa y puerta de plexiglás transparente
- dispensador de cubiertos dotado con un mecanismo especial para facilitar la carga y descarga de los cubiertos en los distintos compartimientos
- estante inferior de vidrio templado utilizable para mantelería o vasos.

El elemento frontal para carros ha sido diseñado para crear un espacio, en el lado del operador, para colocar carros hasta una altura de 710 mm.



Dispensador de pan, bandejas vasos cubiertos a isla

Disponibles en 3 modelos distintos:

- dispensador cubiertos, bandejas y pan, 860 mm (unidad isla 1 sección)
- dispensador cubiertos, bandejas y pan (en cestas), 860 mm (unidad isla 1 sección)
- dispensador cubiertos, bandejas, pan y 8 estantes para vasos 1670 mm (unidad isla 2 secciones)



Ángulos

Disponibles en 3 modelos distintos:

- ángulo interno/ externo de 45°: puede instalarse como ángulo interno (con el lado más cerrado hacia el cliente) o como ángulo externo (con el lado más abierto hacia el cliente)
- ángulo interno de 90°: se instala como ángulo interno (con el lado más cerrado hacia el cliente) y cuenta con un estante de base en dotación
- ángulo externo de 90°: se instala como ángulo externo (con el lado más abierto hacia el cliente) y cuenta con un estante de base en dotación.



Elemento caja

Elemento caja con sección a Puente abierta por el lado del operador, provisto de cajón con llave y con una toma de corriente.

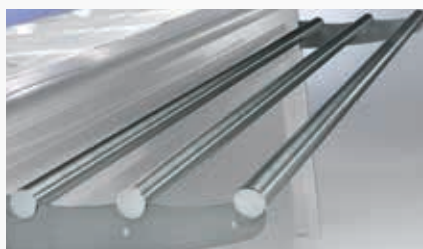
Accesorios

Expositor

Los expositores están fabricados en acero inox AISI 304 y en material especial no tóxico idóneo para el contacto con alimentos. Pueden estar dotadas de un estante de acero inox y protección de uno o dos estantes de cristal y protección. Además, dependiendo de su función, pueden estar provistas de iluminación caliente o fría.



Deslizabandejas



Tubular



Legno

Paneles frontales



Paneles rectos de madera de cerezo

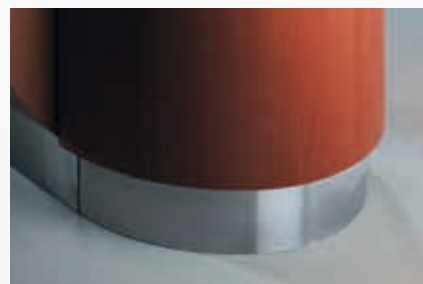


Paneles curvos de madera de cerezo

Zócalo de acero inox

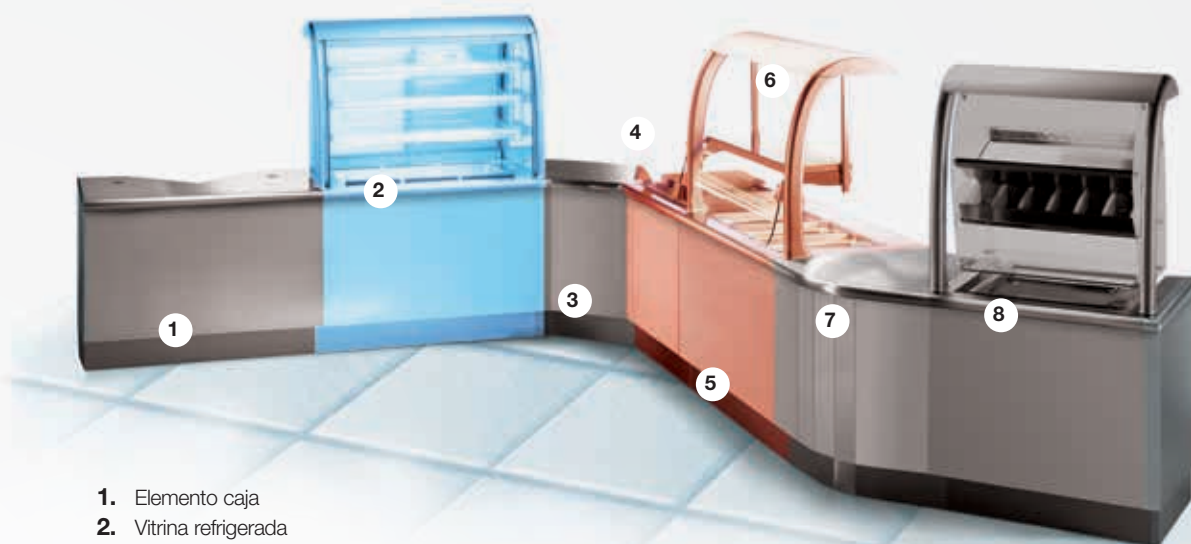


Frontal de acero inox

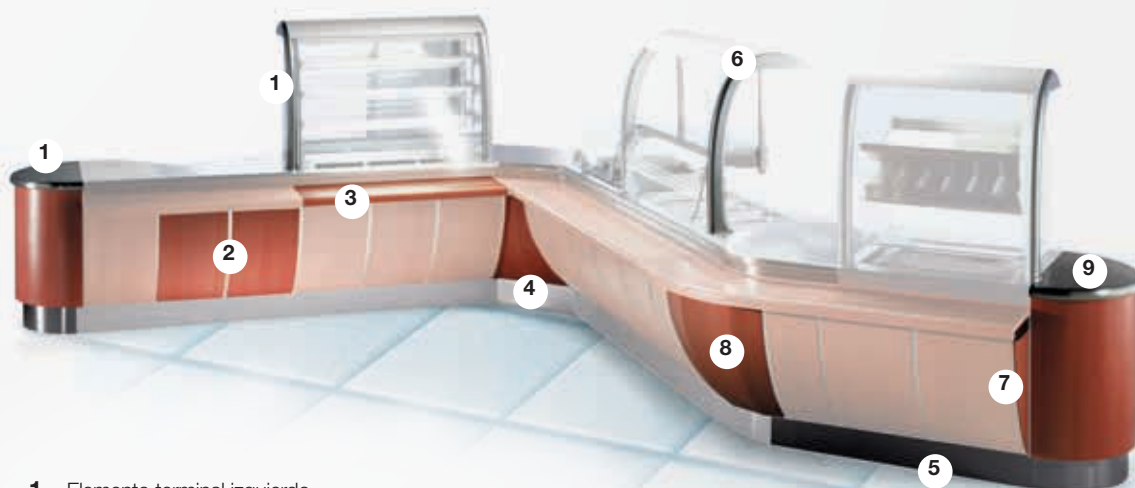


Curvado o en ángulo (45° y 90°) de acero inox

Personalización

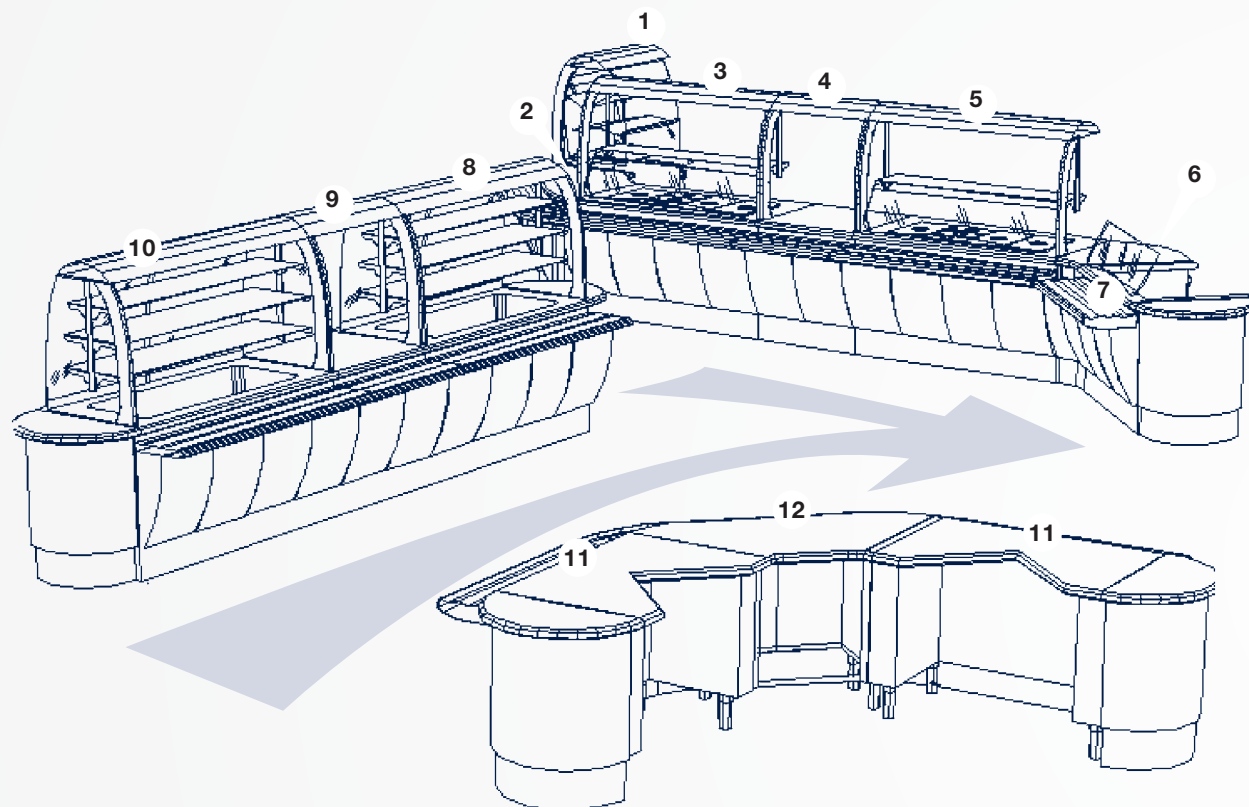


1. Elemento caja
2. Vitrina refrigerada
3. Ángulo de 90° interno
4. Elemento cocción frontal
5. Baño María
6. Expositor con 1 estante y luces calefactores
7. Ángulo de 45°
8. Panera con elemento frontal para carros



1. Elemento terminal izquierdo
2. Kit compuesto por 2 paneles frontales curvos de cerezo 400 mm
3. Deslizabandejas de cerezo: disponible en 4 longitudes base (2, 3, 4, 6 GN)
4. Panel frontal curvo de cerezo para ángulo interno de 90°
5. Zócalo de acero: disponible para todos los modelos, tanto para el lado cliente como para el lado operador.
6. Cubierta de cierre del expositor (para cerrar lateralmente el expositor, cuando los módulos adyacentes no cuentan con ella)
7. Panel lateral de madera de cerezo (para el cierre lateral de los frontales curvados)
8. Panel frontal curvado de cerezo para ángulo externo de 45°
9. Elemento terminal derecho

Layout



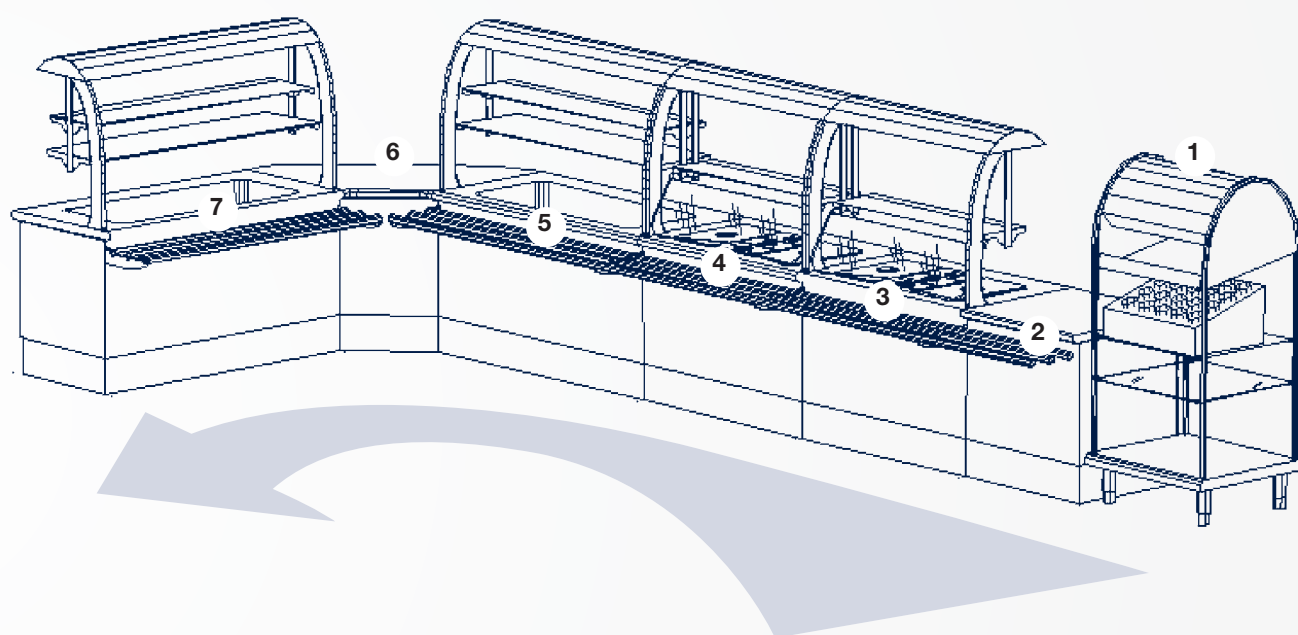
1. Dispensador de cubiertos y pan con carro elevador de bandejas
2. Elemento esquina externa 90° con top inox
3. Baño María 4GN sobre armario caliente con expositor con un estante inox, calefacción y protección
4. Armario neutro con top inox con expositor sin estante
5. Baño María 4GN sobre armario caliente con expositor con estante inox, calefacción y protección
6. Elemento esquina interna 45° con top inox

7. Elemento cocción frontal con protección
8. Vitrina abierta refrigerada 4 GN con cuba refrigerada y armario (cortinas incluidas)
9. Armario neutro con top inox con expositor sin estante
10. Vitrina abierta refrigerada 4 GN con cuba refrigeada y armario (cortinas incluidas)
11. Elemento caja
12. Elemento esquina externa 90° con top inox

Accesorios:

- Deslizabandejas madera de cerezo
- Paneles curvos madera de cerezo
- Zócalo de acero inoxidable
- Elementos finales redondeados

Layout



1. Elemento isla para bandejas, cubiertos y pan
2. Armario neutro con top inox
3. Baño María 3GN, a puente con expositor con estante inox, calefacción y protección
4. Baño María 3GN, a puente con expositor con estante inox, calefacción y protección
5. Elemento frío 4GN con cuba refrigerada, a puente con expositor con dos estantes cristal y fluorescentes

6. Elemento esquina interna 90° con top inox
7. Elemento frío 3 GN con cuba refrigerada, a puente con expositor con dos estantes cristal y fluorescentes

Accesorios:

- Deslizabandejas tubular
- Paneles lisos inox (ya incluidos en los módulos)
- Zócalo inox
- Elementos finales lisos

Excelencia siempre con el medioambiente en mente

Las soluciones de Electrolux Professional se adaptan perfectamente a las necesidades de los clientes, incluyendo las áreas de fiabilidad, eficiencia de costes y sostenibilidad. Nuestros productos son los mejores en términos de calidad – durabilidad con bajos costes rutinarios. Algunas instalaciones siguen funcionando después de más de 40 años!

- Todas las fábricas de Electrolux Professional están certificadas por la ISO 14001
- Todas las soluciones de Electrolux Professional están diseñadas para conseguir un bajo consumo de agua, energía y detergente, y reducir las emisiones al medioambiente
- Todas las soluciones de Electrolux Professional son las mejor-en-su-clase en términos de calidad, para un largo ciclo de vida con los más bajos costes rutinarios. Soluciones que siguen funcionando después de 40 años
- Todas las soluciones Electrolux Professional están en conformidad con ROHS y REACH y son reciclables en más de un 95%
- Todas las soluciones Electrolux Professional son de calidad probada al 100% y todas las funciones están particularmente chequeadas por nuestros técnicos expertos
- En los último cinco años, más de un 70% de las soluciones de Electrolux Professional se han actualizado con características diseñadas para cumplir con las necesidades de los clientes siempre con el medioambiente en mente
- Electrolux Professional sostiene un programa específico de ahorro energético para reducir el consumo en sus plantas de producción

