



Thinking of you
Electrolux

900XP & 700XP



Professional
rdinary
Performance
eriences
eXemplary
Power
Productivity
eXtraordinary
eXcellent
Profitability
eXemplary
trust the eXPerience
eXemplary
Power
eXperienced
Professional
eXcellent
Productivity
eXemplary

XP-Confíe en la diferencia.

eXPeriencia

eXtraordinaria
Potencia

- Tradición
- Inspiración
- Evolución

- Fry Top^{HP}
- Parrilla PowerGrill^{HP}
- Top de Inducción Top^{HP}
- Cocina a Gas^{HP} "Flower Flame"
- Freidora Automática^{HP}



eXtrema simPlicidad

- Limpieza
- IcyHot
- Cocedor Multiproducto Automático
- Sartén "Duomat"
- Horno Convección a Gas

eXtensa Productividad

- Parrilla PowerGrill^{HP}
- Inducción
- "Flower Flame"
- Cocedor Multiproducto
- Fry Top de Cromo
- Freidora

eXclusiva Personalidad

- Gama completa
- Instalación
- Servicio extendido





XP por la eXPeriencia

Confíe en la eXPeriencia

XP, de Electrolux Professional: la nueva gama de cocción modular nacida del intelecto y la pasión de cinco generaciones de chefs.



Axel Wenner-Gren, fundador de Electrolux

Con más de 200 modelos, con funciones a gas y eléctricas, las dos líneas - 700XP y 900XP, respectivamente de 700mm y 900mm de profundidad, ofrecen la mayor flexibilidad y adaptabilidad para cualquier tipo de espacio en la cocina.

La más reciente innovación, única en el mercado, es: IcyHot, un sistema que permite la combinación de una parrilla o un fry top de alta productividad con la nueva Base Ref-freezer (refrigeradora-congeladora). La solución ideal para tener todos los ingredientes que necesite cocinar en el momento en grandes cantidades.

Pasado, experiencia, inspiración

Cuando entro en un restaurante, tengo en consideración dos cosas fundamentales: la primera conocer al chef, y la segunda visitar su cocina. Ahí es donde busco la experiencia:

Nunca me sentaría a la mesa sin saber qué hay detrás de cada plato, existe una tradición de éxito, pasión por el propio trabajo y fiabilidad; una historia de valores. Pero también busco innovación, soluciones que reflejen lógicas y procesos en sintonía con el paso del tiempo; productos de alto rendimiento, flexibles y sencillos. Recuerdo la primera cocina Electrolux que vi cuando era niño, en un pequeño restaurante frente a mi casa: tenía una gran placa negra de hierro fundido con las puertas esmaltadas en blanco y con un escrito en plata.

Esa cocina estaba vinculada a un destino importante, la historia de un hombre que tuvo un sueño, y lo realizó. Hablando acerca de innovación como “una combinación de entusiasmo, lealtad, agresividad y creencia, que se inspira en la confianza de nuestra organización y productos, y en la fe de nuestro éxito y nuestro futuro” (Axel Wenner-Gren, fundador de Electrolux, 1908).

La evolución siempre se origina a partir de una receta especial. Es un camino largo y apasionado, un conocimiento profundo de las “reglas del arte”, sin las cuales no hay innovación, sólo la improvisación. Se llama experiencia: la voluntad de hacer hincapié en el pasado, mientras que se construye el futuro. Hoy en día, eso es lo que inspira a la investigación de Electrolux en la industria del foodservice: el diseño de cocinas sólidas, que pueden durar para siempre, cumpliendo así los requisitos de cinco generaciones de cocineros de más de un siglo, por medio de un mayor rendimiento, facilidad de uso y soluciones ecológicas.

Futuro, evolución, innovación

XP, la nueva gama de cocción modular de Electrolux, nace de la experiencia como fuente de inspiración y confianza en una larga tradición como “especialistas en cocinas profesionales”.

Cuando miro atrás, me doy cuenta de que los años - no voy a decir cuántos - han pasado también por mí, y que los tiempos han cambiado desde que yo era un niño, cuando me asomé a esa vieja cocina esmaltada rodeada de miles de cacerolas y utensilios que eran el corazón de la cocina, donde las llamas eran las favoritas del chef, las reinas reales...

XP, con sus características, dimensiones y funciones, muestra de inmediato su propósito: la integración de la demanda de la cocina moderna con la evolución de los métodos de cocción y los estilos de alimentación (sostenibilidad, multiculturalismo, salud y bienestar...) cubriendo las necesidades de modularidad y versatilidad, cada vez más diferenciadas, y las demandas de equipos con mayor rendimiento y durabilidad.

Desde ambientes como bares y restaurantes de servicio rápido, en busca de resultados óptimos de cocción a menudo en espacios reducidos, a las cocinas de alta productividad, sin olvidar las exigencias de los chefs y el personal de cocina, en busca de la simplicidad y eficiencia.

Confíe en la experiencia, basándose en el conocimiento de Electrolux, siéntase seguro con XP, la nueva gama de cocción modular que nace del genio y la pasión de cinco generaciones de cocineros.

Casi olvidaba decir quién soy ...

Mi nombre es Alan Evans, nací en Stoke on Trent (Staffordshire, UK) en 1958, y desde 2005 soy el Chef Ejecutivo de Electrolux.

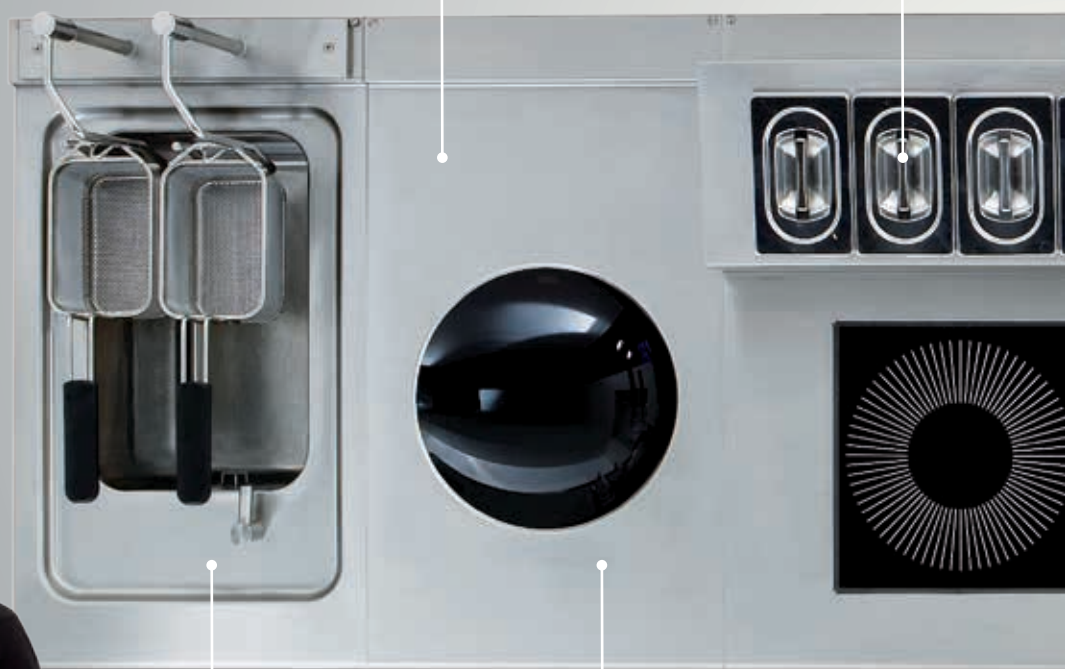




¿Tiene un Restaurante de Servicio Rápido?

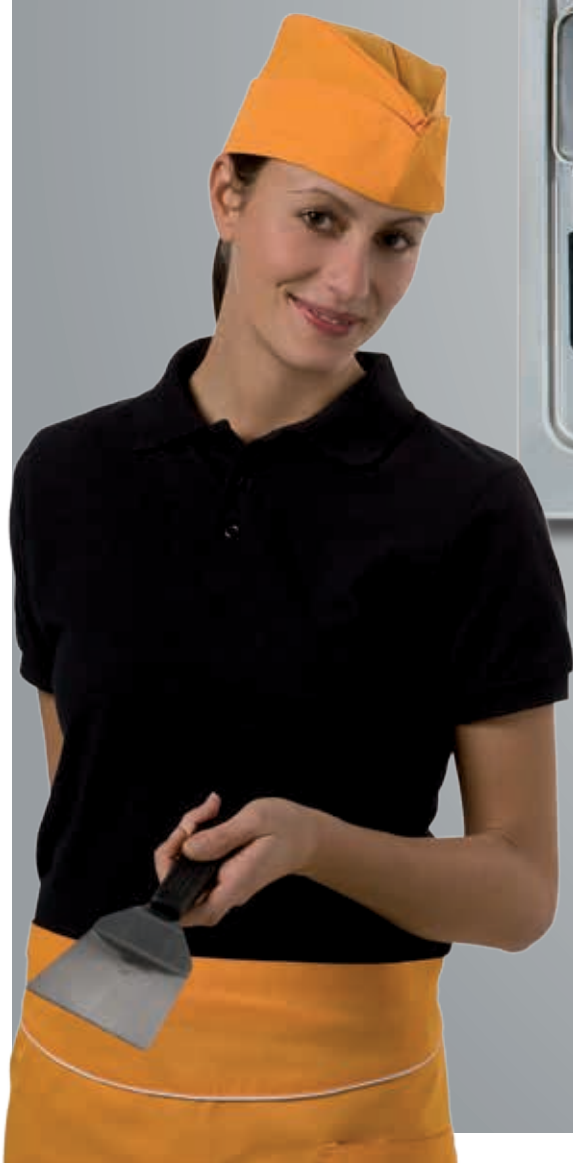
Nuevo Wok de inducción de Alta potencia 5kW: máxima velocidad y eficiencia energética

Top de Inducción "Spicy": todo lo necesario para condimentar sus platos al alcance de su mano!



Cocedor Multiproducto Automático para repetir la calidad de diferentes platos en todo momento

Planos de trabajo prensados con superficies lisas y redondeadas para hacer más rápidas y sencillas las operaciones de limpieza

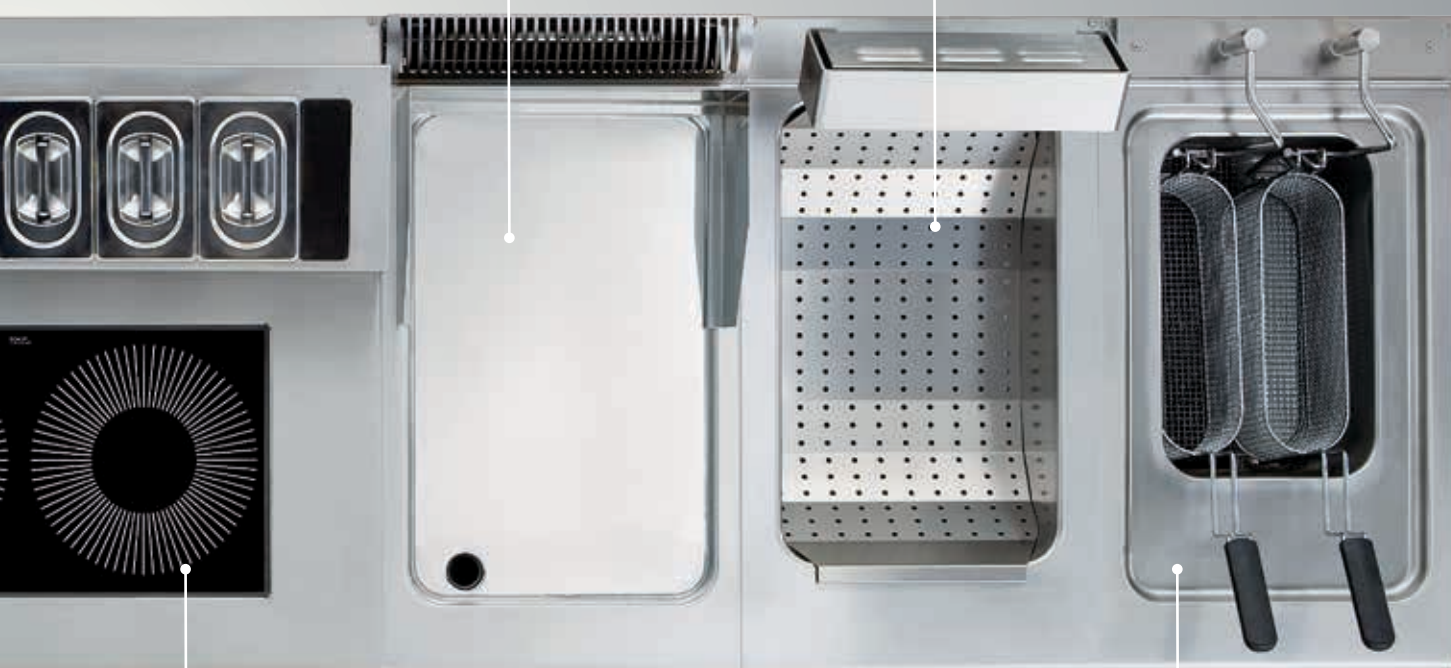


Entonces, XP es exactamente lo que necesita.

Fry Top de Cromo:
cocine diferentes tipos
de alimentos con una
eficiencia máxima sin
transferir sabores

Conservador de fritos:
un excelente aparato
que mantiene sus fritos
a la temperatura ideal
de servicio

● Elección completa
entre diferentes tipos
de instalación, para
personalizar su cocina



Alto rendimiento
del top de cocción
de Inducción Frontal
de 5kW, perfecto
para la cocción frente
al cliente

Freidora Programable:
exclusiva solución
compacta que asegura
la rapidez y la calidad
repetible en todo
momento



¿Tiene un Restaurante Tradicional?



Fry Top de Cromo:
cocine diferentes
tipos de alimentos
con una eficiencia
máxima sin
transferir sabores

Sistema Automático
de Elevación de
Cestas: consiga
siempre los mismos
resultados de
calidad en cualquier
momento



Cocedor Multiproducto: el
primer cocedor de pasta a
gas con regulación continua
de potencia, evitando el
desperdicio de energía
innecesario

Entonces, XP es exactamente lo que necesita.



Parrilla PowerGrill^{HP}: nuevo sistema de radiación de calor: sin carbonizar el producto

Freidoras a gas o eléctricas con cuba en forma de V: extiende la vida del aceite

Columna de agua con medidor de flujo, el display muestra los litros de agua vertidos en la superficie de cocción

● Horno Convección a Gas: una solución innovadora de Electrolux: la potencia y flexibilidad que siempre ha querido

Quemadores "Flower flame": sistema exclusivo altamente eficiente. La llama se adapta a los recipientes de cualquier diámetro, calentando sólo el fondo

Cocedor Multifuncional: ofrece una máxima flexibilidad de uso, utilícelo como fry top, sartén, marmita o baño maría

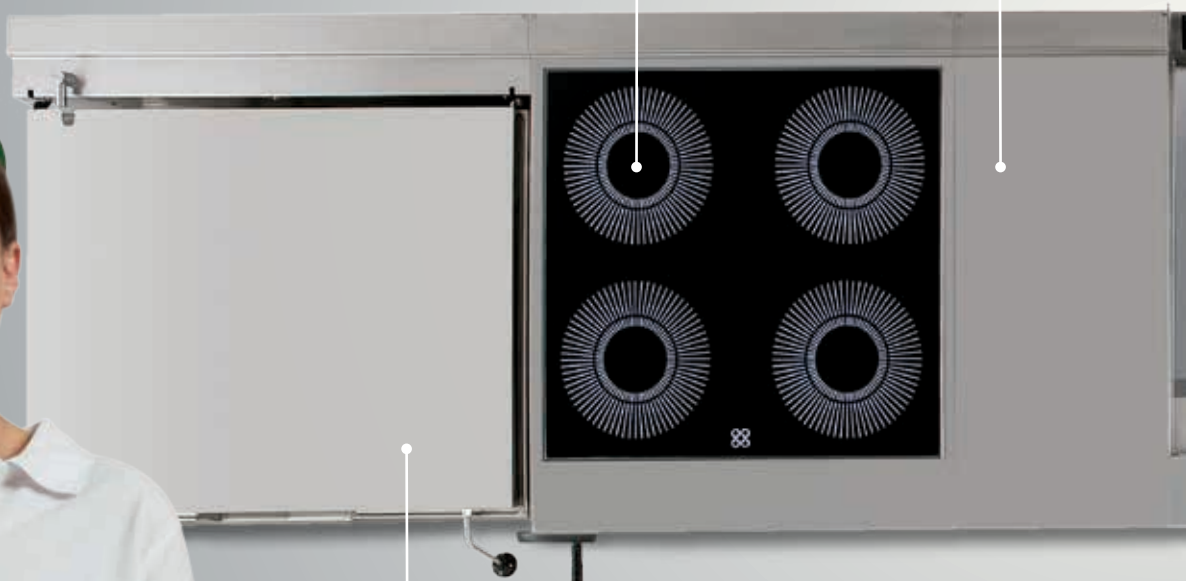
● Elección completa entre diferentes tipos de instalación, para personalizar su cocina



¿Tiene una Cocina de Alta Productividad?

Top de Inducción de Alta Potencia 5kW: máxima velocidad y eficiencia energética

Planos de trabajo completamente integrados, sin juntas, con superficies lisas para una rápida y fácil limpieza



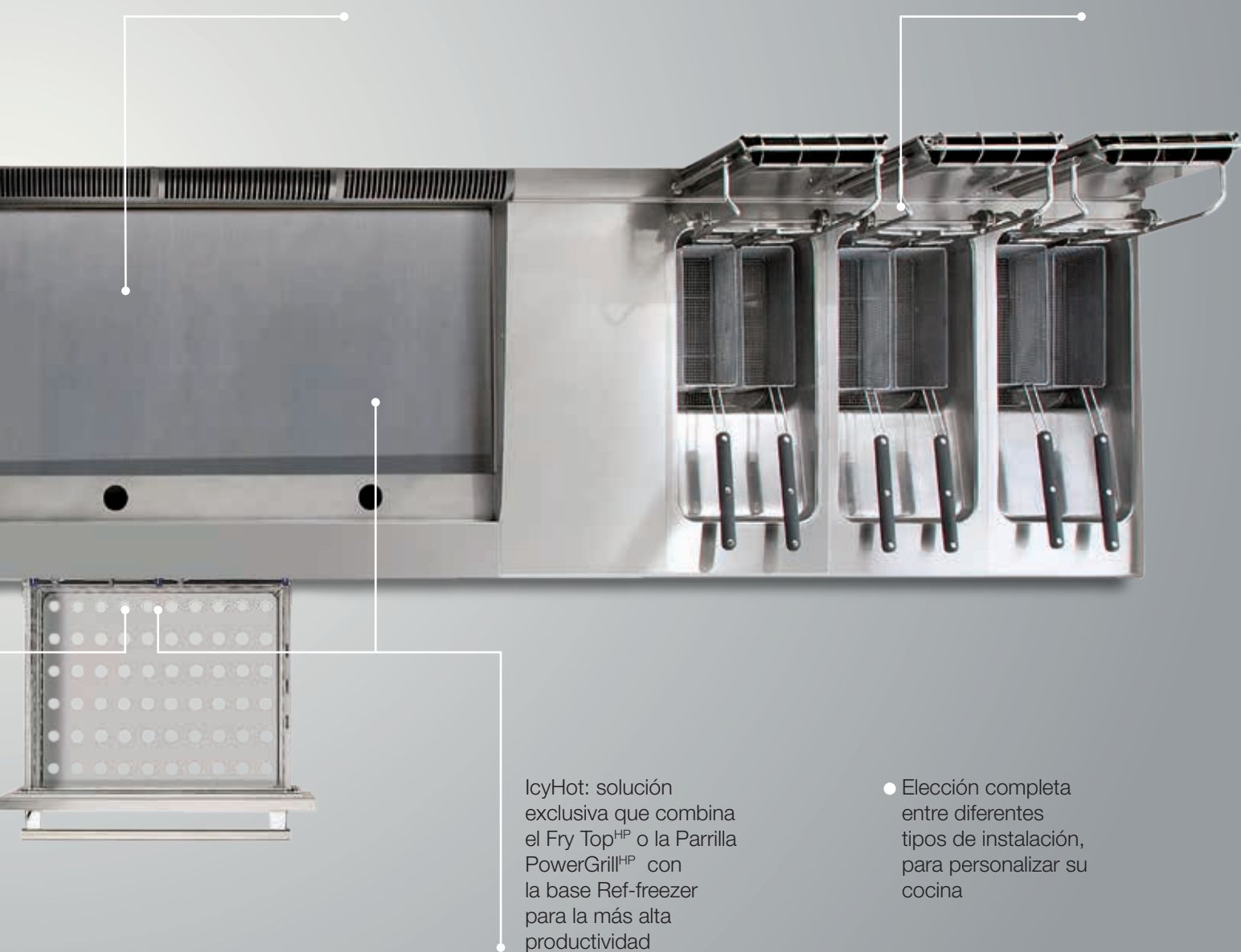
Sartén Duomat: una solución exclusiva para la cocción tanto seca como húmeda en grandes cantidades

Base Ref-freezer: solución exclusiva de Electrolux, con un control completo de la temperatura desde congelación a refrigeración, pudiendo situar cualquier aparato sobre el top

Entonces, XP es exactamente lo que necesita.

Nuevo Fry Top^{HP} 1200mm de ancho: superficie extra grade para preparar una cantidad ilimitada de sus alimentos preferidos

Freidoras^{HP}: la solución completa para la fritura, manteniendo la durabilidad del aceite



IcyHot: solución exclusiva que combina el Fry Top^{HP} o la Parrilla PowerGrill^{HP} con la base Ref-freezer para la más alta productividad

● Elección completa entre diferentes tipos de instalación, para personalizar su cocina





XP por eXtrema Potencia

Fry Top^{HP}



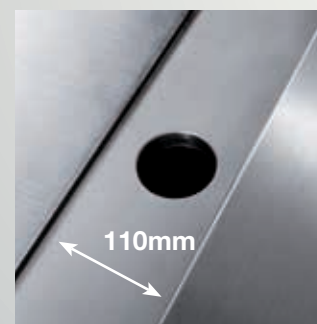
Superficie de cocción extra grande para preparar sus comidas favoritas en cantidades ilimitadas.



- Una superficie de 20mm de grosor de gran resistencia en acero dulce para una mejor contención de la energía. Funciona con una elevada inercia termal por lo que la temperatura de la superficie no baja drásticamente cuando se sitúan grandes cantidades de producto a cocinar, igualmente se eliminan los tiempos de recuperación de temperatura. Especialmente indicado para cocinas con necesidades de producir grandes cantidades de alimentos en un breve espacio de tiempo
- Uniformidad del calor en toda la superficie de cocción, sin zonas frías, siempre asegurando los máximos resultados independientemente de donde se sitúen los alimentos. Como consecuencia, la humedad liberada desde el propio alimento se evapora de una manera uniforme y evita puntos de quemaduras, garantizando la mejor calidad
- La gran superficie de cocción 600x1200mm en acero dulce permite preparar más de 50 hamburguesas al mismo tiempo en simplemente unos minutos
- Extenso canal recolector de grasas, 110mm de ancho con un gran orificio de drenaje de 60mm de diámetro
- Recipientes recolectores de grasas de gran capacidad (3 lt)



Cajón recolector de grasas



Canal recolector de grasas con orificio de drenaje



Gran superficie de cocción

Fry Top Cromo



Máxima calidad para todas sus recetas. Carnes, pescados y verduras a la plancha al mismo tiempo.



Sin riesgo de que se mezclen los sabores



Superficie de cocción prensada en una única pieza con gran orificio de drenaje

- ▶ La superficie en cromo permite cocinar en contacto, por lo tanto hay menos dispersión del calor mejorando el ambiente de trabajo. Toda la energía se concentra sobre la superficie reduciendo el tiempo necesario para alcanzar la temperatura deseada
- ▶ La cocción sobre el cromo evita que los sabores se transfieran, pudiendo pasar de una cocción a otra, carne y pescado al mismo tiempo manteniendo la alta calidad que esperan los clientes
- ▶ Facilidad de limpieza gracias a la superficie prensada en una sola pieza con ángulos redondeados y alzatina extraíble en los tres lados
- ▶ Modelos con control termostático para una regulación precisa de la temperatura y reducir la cantidad de emisiones generadas, resultando un ambiente de trabajo mucho más saludable y confortable
- ▶ Una superficie de cocción inclinada drena fácilmente las grasas/aceite de los alimentos, mientras que una placa horizontal es ideal para frituras superficiales, para productos con poco grosor
- ▶ Elija entre una superficie de cocción lisa o mixta (lisa/ranurada) según sus necesidades

ParrillaPowerGrill^{HP}

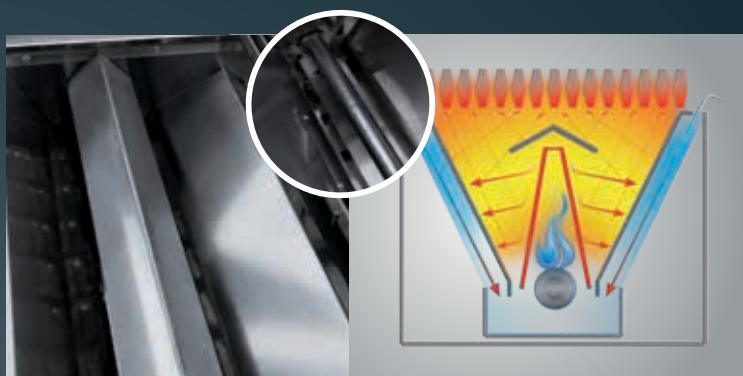


Parrilla PowerGrill de Alto Rendimiento – utilice menos potencia, ahorre energía y garantícese una alta productividad.



Gran superficie de cocción con parrillas extraíbles

- ▶ Promociona una cocina saludable - no carboniza los alimentos gracias al sistema innovador de radiación del calor
- ▶ Caracterizada por el "Control de Energía" para una regulación precisa del nivel de potencia, se puede mantener al mínimo mientras no se utiliza y poner a máxima potencia alcanzando rápidamente la temperatura, incrementando la eficiencia y el ahorro energético
- ▶ Encendido piezo-eléctrico para facilitar la operación
- ▶ Calienta sólo el área necesaria para la cocción gracias al control independiente. 1 quemador altamente eficiente por cada sección de 400mm
- ▶ Gran superficie de cocción con parrillas fácilmente extraíbles (185,5mm de ancho)
- ▶ El acabado de baja porosidad de las parrillas hace que las operaciones de limpieza sean más sencillas



► Sistema de calentamiento radiante altamente eficiente

El calor es radiado hacia los deflectores y hacia las parrillas de cocción, garantizando así una temperatura uniforme de principio a fin para unos resultados excelentes sobre la superficie completa de cocción

- Los deflectores extraíbles permiten el fácil acceso a los quemadores para facilitar la limpieza
- La superficie de cocción alcanza una extrema alta temperatura por lo que los jugos son rápidamente sellados manteniendo el alimento mucho más jugoso y succulento
- El blindaje radiante en AISI 441 es resistente a las altas temperaturas evitando el deterioro

PatentePendiente

- Gran cajón recolector de grasas extraíble, de gran profundidad (uno por quemador), que se puede rellenar con agua para facilitar la limpieza y además añadir humedad a la cocción

Grills



Amplia gama de parrillas estándar para facilitar las operaciones y obtener unos excelentes resultados.



- Fácil limpieza y mantenimiento gracias a los elementos de calentamiento que se pueden elevar desde el frontal en los modelos eléctricos
- Alto rendimiento gracias a la uniformidad de calor y la regulación precisa de la temperatura

Top de Inducción^{HP}



Rápido y eficiente! La solución ideal para un servicio express con un consumo energético reducido.



- ▶ Control perfecto para cualquier requisito de cocción gracias al regulador de energía, el cual permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- ▶ Potentes zonas de inducción de 5kW de rápido calentamiento, ideal para un servicio express
- ▶ Gran ahorro energético (consumo energético reducido en más de un 50% respecto a una cocina a gas) gracias al dispositivo de detección automática que activa la zona de inducción sólo cuando se posiciona un recipiente sobre la superficie
- ▶ Ambiente de trabajo más confortable, ya que la energía se concentra sólo en el fondo de la sartén, la temperatura de cocción se alcanza rápidamente y hay menos dispersión del calor
- ▶ Alcanzando la temperatura de cocción rápidamente se incrementan las cantidades de comidas preparadas. Ideal para cocinas con necesidad de servir a una gran cantidad de clientes en un breve espacio de tiempo
- ▶ Operaciones de trabajo y limpieza totalmente seguras, la superficie de cristal cerámico calienta sólo si hay una sartén de inducción en contacto directo.



Superficie del top de inducción en cristal cerámico

Top de Inducción “Spicy”^{HP}



Encuentre lo que necesite para “condimentar” sus recetas al alcance de su mano.



Top de Inducción Frontal

- Top de Inducción horizontal con dos zonas (5kW cada una) y 6 recipientes gastronorm (1/9 GN) para albergar sus especias/condimentos. Ideal para la cocción frente al cliente y condimentar sus recetas. El soporte de los recipientes gastronorm permite situar por debajo hielo para mantener sus ingredientes frescos

Wok de Inducción^{HP}



¡Resalte su creatividad! La elección perfecta para sus platos de salteados de verduras o de estilo asiático.



Wok de inducción 5kW

- Un wok de cristal cerámico de alta resistencia diseñado para albergar sartenes de inducción Wok
- Una zona de inducción de alta potencia, 5kW, que permite cocinar muy rápido y con unos resultados óptimos



Wok en cristal cerámico de alta resistencia

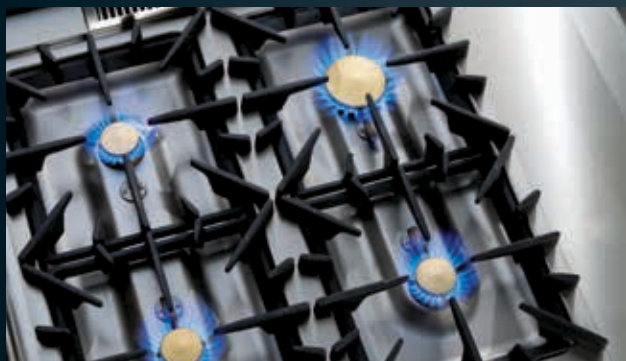
Cocina a Gas^{HP}



Potencia y eficiencia ¡todo en uno! Hervir, cocer a fuego lento, asar y freír con los quemadores más eficientes disponibles hoy en día.



Quemadores exclusivos "flower flame"

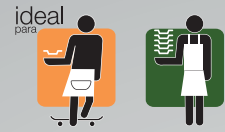


Superficie de trabajo profunda prensada en una sola pieza con rejillas de hierro fundido. Este modelo tiene 3 quemadores de 6kW y 1 de 10kW.

- ▶ Alcance la más alta productividad con el modelo HP, cada quemador es de 10kW de potencia
- ▶ Quemadores exclusivos "flower flame" que garantizan tanto flexibilidad como alta eficiencia. Un quemador para todas sus necesidades, gracias a su llama que se expande de forma única, tanto horizontal como verticalmente, puede utilizar cualquier sartén o cacerola de cualquier tamaño o forma, obteniendo unos resultados de cocción perfectos. La llama se adapta al diámetro del fondo del recipiente suministrando una máxima cobertura y alcanzando mucho más rápido la temperatura de cocción, reduciendo así la dispersión de calor
- ▶ Superficie de trabajo profunda prensada en una sola pieza para facilitar su limpieza
- ▶ Los quemadores están elevados para protegerse ante derramamientos
- ▶ Rejillas de hierro fundido de alta resistencia con soportes extra largos para situar cacerolas pequeñas de forma segura sin que se vuelquen



Freidora Automática^{HP}



Ofrece a los clientes unos platos de alta calidad con una fritura saludable sin esperas.



- ▶ **900XP** - cuba de 23 lt en forma de V a gas o eléctrica, con elementos de calentamiento externos que ofrecen potencia, eficiencia y capacidad de llevar a temperatura de fritura el aceite garantizando rapidez:
 - alta productividad, para los chefs más exigentes
 - higiene mejorada, no se acumula suciedad en la cuba gracias a la precisión de la soldadura láser
 - durabilidad del aceite (aprox. 30%) gracias a la uniformidad del calor dentro de la cuba
 - ángulos redondeados para facilitar y asegurar el proceso de limpieza, no existe el contacto directo con los elementos de calentamiento
- ▶ Sistema de calor indirecto optimizado que asegura que todo el aceite es calentado por toda la cuba, garantizando continuamente unos resultados de fritura excelentes, crujientes y dorados por fuera, mientras se mantienen suaves y jugosos por dentro (sin cocerse)
- ▶ Sistema de elevación de cestos automática, programable con 5 programas diferentes (5 temperaturas y 2 elevaciones por programa)
- ▶ Sistema de filtración del aceite integrado que hace que se incremente la vida del aceite, la bomba integrada hace que se rellene la cuba de manera rápida y sencilla.
- ▶ Gracias al rápido sistema de recuperación de temperatura, se garantiza una alta productividad proporcionando tranquilidad durante los periodos más ajetreados



Sistema de elevación de cestos automática

- ▶ **700XP** - cuba de 15 lt en forma de V, eléctrica con elementos de calentamiento externos
- ▶ Sistema de elevación de cestos automática con 2 elevadores controlados independientemente
- ▶ Programable con 5 programas diferentes (5 temperaturas y 2 elevaciones por programa)







XP por la eXtrema simPlicidad

Incluso las zonas más difíciles son fácilmente accesibles para su limpieza.

Parrillas fácilmente extraíbles aptas para lavavajillas

Fry top con superficie en cromo prensada en una sola pieza con ángulos lisos y redondeados

Laterales rectos cortados con láser para un ajuste perfecto entre elementos

Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite

Fácil acceso desde el frontal a los principales componentes para su mantenimiento







Control total al alcance de sus dedos

Potencia total de cocción sobre la nueva Base refrigeradora-congeladora. Única en el mercado.



- ▶ Máxima potencia con la Parrilla PowerGrill^{HP} o con el Fry Top^{HP} sobre el top de la innovadora Base Ref-freezer
- ▶ Incrementa la productividad y maximiza el flujo en la cocina eliminando los tiempos de desplazamiento al refrigerador o congelador para recuperar nuevos ingredientes
- ▶ Simplemente elija su menú y ajuste la base como refrigeradora o congeladora de acuerdo a sus necesidades



PowerGrill^{HP} sobre Base Ref-freezer 1200mm



PowerGrill^{HP} 800mm sobre Base Ref-freezer 1200mm



Potencia, productividad y flexibilidad todo en uno.



2 cajones GN 2/1

- ▶ Seleccione fácilmente la temperatura de trabajo entre -22°C y +8°C
- ▶ Incorpora 2 cajones GN 2/1, 150mm de profundidad
- ▶ Situe casi cualquier aparato sobre el top de la base de 1200mm de la gama 900XP
- ▶ Puede montarse sobre ruedas y añadir así una mayor flexibilidad



Fry Top^{HP} sobre Base Ref-freezer 1200mm



Cocedor Multiproducto Automático^{HP}

Extremadamente versátil, no sólo para la pasta, también para hervir carne, vegetales, patatas, arroz, cereales y mucho más.



- ▶ El alto rendimiento está asegurado gracias al potente sistema de calentamiento por infrarrojos posicionado bajo la cuba de 20 lt
- ▶ Control termostático para una precisa regulación de la intensidad de ebullición y además es ideal para la regeneración perfecta de alimentos precocinados
- ▶ Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón y de los residuos minimizando los tiempos de parada, ya que no es necesario cambiar el agua durante los periodos más ajetreados
- ▶ Gracias al Rapid System, el rellenado de la cuba se hace con agua caliente por lo que la cocción es constante, proporcionando los mejores resultados además de incrementar la productividad y ahorrar energía
- ▶ Dispositivo de seguridad que previene que la máquina funcione sin agua en la cuba



Panel de control programable

Cocedores Multiproducto a Gas y Eléctricos



Los nuevos cocedores multiproducto a gas de Electrolux, son los únicos en el mercado que ofrecen “Control de Energía”.



- ▶ Con los **nuevos cocedores multiproducto a gas**, ya es posible controlar de manera precisa el nivel de potencia y la intensidad de ebullición, en lugar de utilizar simplemente un interruptor on/off con una temperatura fija a 100°C
- ▶ Ahorra energía y consume menos gas gracias al modo “stand-by”, que puede activarse mientras no se utiliza
- ▶ Ideal para cocciones delicadas que requieren menos temperatura. Particularmente importante para los productos congelados (por ejemplo: pasta precocinada)
- ▶ No requiere conexión eléctrica
- ▶ El **nuevo cocedor multiproducto eléctrico** ofrece un nuevo sistema de calentamiento por infrarrojos, con regulación escalonada, posicionado bajo la cuba que asegura un alto rendimiento y eficiencia
- ▶ Gracias al Dispositivo de Ahorro Energético (disponible como opcional en todos los modelos), el rellenado de la cuba se realiza con agua caliente, por lo que la cocción es constante, proporcionando los mejores resultados además de incrementar la productividad y ahorrar energía. Sin suministro energético adicional

Sistema de elevación de cestos automática

Maximice las operaciones eliminando stress y cocinando a la perfección en todo momento.

- ▶ Transforme fácilmente un cocedor multiproducto normal en uno con elevación de cestos automático
- ▶ El sistema automático y programable de elevación de cestos garantiza ciclos de cocción repetibles, asegurando siempre la misma alta calidad del producto en cualquier momento debido a la automatización del proceso completo de cocción
- ▶ Posibilidad de memorizar hasta 9 tiempos de cocción a través del control digital
- ▶ Fácil de usar, la elevación de cestos se activa pulsado tan solo un botón. Se puede activar manualmente si es necesario
- ▶ 200mm de ancho con 3 soportes en acero inoxidable para los cestos (2 soportes para la línea 700XP), cada uno para cestos de 1/3 (de 1/2 para la 700XP)
- ▶ Se puede situar en cualquiera de los laterales del cocedor multiproducto para maximizar la flexibilidad, o incluso en ambos lados para poder elevar hasta 6 cestos monoporción (4 cestos monoporción para la 700XP)



Sistema de elevación de cestos con 3 soportes de la línea 900XP

Sartén Basculante



La solución exclusiva para cocinar grandes cantidades tanto en seco como en húmedo



- Las sartenes con su innovadora superficie de cocción Duomat (una combinación de aceros inoxidables mixtos) son la mejor solución para garantizar una uniformidad de temperatura a través de todo el área de cocción. Suministra la mejor estabilidad térmica durante la cocción en seco y es la mejor elección contra la corrosión para cocinados húmedos
- El nuevo sistema de calentamiento, gas (900XP) o eléctrico (900XP&700XP), está adosado al fondo de la cuba y se mueve junto la misma cuando se bascula, obteniendo una máxima seguridad para el operador y una mayor higiene
- Temperatura controlada termostáticamente de 120°C a 300°C
- La tapa reforzada es contra-balanceada y está equipada con un asa en acero inoxidable para un movimiento ergonómico y fácil. Cuando está cerrada también se puede utilizar como una superficie de trabajo
- El sistema basculante manual proporciona un control sencillo y preciso, el labio de descarga está especialmente diseñado para evitar riesgos de salpicaduras (existen modelos disponibles con basculación automática)



Labio de descarga para facilitar las operaciones



Control preciso del sistema basculante manual

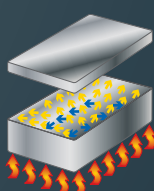
Cocedor Multifuncional



¡4 aparatos en uno! Se puede utilizar como fry top, sartén, marmita o baño maría, imprescindible en cocinas donde se necesita la máxima flexibilidad.



- ▶ Extremadamente versátil, para cocciones en seco (como plancha), cocciones húmedas (salsas, sopas, hervidos, etc) o frituras de poco grosor (como en una sartén)
- ▶ Cuba de 11 ó 22 lt en acero inoxidable AISI 304 con superficie compound de 15mm (una capa de acero dulce en el fondo de 12mm unida a una capa superior de 3mm resistente a la corrosión en acero inoxidable AISI 316) que asegura la uniformidad de cocción por toda la superficie



- ▶ Ángulos y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza
- ▶ Temperatura controlada termostáticamente de 100°C a 250°C para una cocción suave para los productos delicados
- ▶ Gran orificio de descarga que permite el rápido drenaje de los líquidos ocasionados por los alimentos directamente a un recipiente gastronorm
- ▶ Accesorios incluidos: tapón, rascador para placa lisa y tubo de descarga



Cocción en seco (fry top)



Cocciones húmedas o frituras

Horno Convección a Gas



Potencia y flexibilidad al mismo tiempo



- ▶ El horno convección a gas (de 800mm de ancho) es un complemento único y flexible de la gama de cocción modular 900XP
- ▶ Los tiempos de cocción se reducen notablemente (hasta en un 50%) comparado con la cocción tradicional en un horno estático
- ▶ Productividad incrementada, 2 niveles GN 2/1
- ▶ Flexibilidad incrementada gracias a la posibilidad de trabajar también como con un horno estático, simplemente apagando el ventilador, creando condiciones ideales y los mejores resultados para todo tipo de preparaciones
- ▶ El interior de la cámara de cocción está esmaltada en negro para maximizar la eficiencia en la cocción
- ▶ Rango de temperatura de 120°C a 280°C
- ▶ Encendido piezo-eléctrico para facilitar su funcionamiento
- ▶ Unidad monobloque bajo:
 - cocina de 4 fuegos
 - fry top con superficie lisa/ranurada
 - placa radiante a gas
 - placa radiante a gas con 2 quemadores



Cocción en 2 niveles, GN 2/1







XP por eXtensa Productividad

XP le hace ahorrar dinero mientras respeta el medioambiente.



Parrilla PowerGrill^{HP}

Eficiencia y ahorro en costes.

Gracias a la alta eficiencia del nuevo sistema de radiación del calor y la precisión en la regulación del nivel de potencia, puede mantener la parrilla al mínimo mientras no se esté utilizando y utilizarla a la máxima potencia cuando lo necesite por su rápido calentamiento, incrementando la eficiencia y el ahorro energético. Además de ahorros adicionales gracias al control independiente por cada zona, caliente sólo el área que necesite!

Inducción

El alto rendimiento de este sistema de calentamiento junto con la función de detección automática de recipientes (sólo calienta mientras esté en contacto) reducirá drásticamente la cantidad de energía consumida así como la dispersión de calor en el ambiente de trabajo.



Flower Flame

Este sistema exclusivo permite que la llama se ajuste de manera precisa al diámetro de la sartén. El calor se concentra sólo sobre el fondo evitando la dispersión de calor en el área de trabajo.





Fry Top Cromo

La superficie cromada permite una cocción en contacto, resultando una menor dispersión del calor para un mejor ambiente de trabajo. Toda la energía se concentra sobre la superficie reduciendo el tiempo necesario para alcanzar la temperatura deseada.

Cocedor Multiproducto con Control de Energía y Dispositivo de Ahorro Energético

Los cocedores multiproducto a gas XP son los únicos que ofrecen un Control total de Energía, lo que permite un ajuste preciso del nivel de potencia y de la intensidad de ebullición para utilizar temperaturas más bajas de este modo se ahorra energía ahorrando gas cuando no se está utilizando.

El Dispositivo de Ahorro Energético (opcional) ahorra energía e incrementa la productividad, la cuba se rellena con agua precalentada (utiliza el calor presente del agua drenada), por lo que la cocción es constante proporcionando los mejores resultados. Sin suministro energético adicional.



Freidoras

Gracias a la forma en V de la cuba se alarga la vida del aceite, proporcionando significantes ahorros ya que el aceite ha de ser cambiado con menos frecuencia. Además, menos cambios de aceite conlleva a deshacerse menos veces del aceite utilizado, ahorrando también en costes de eliminación de residuos.

Electrolux es Tranquilidad Espiritual

Electrolux es líder global tanto de electrodomésticos para el hogar como de aparatos para uso profesional, vendiendo más de 40 millones de productos en más de 150 mercados cada año. La Compañía se concentra en innovación cuidadosamente diseñada, basada en una extensa perspectiva sobre el cliente, para conocer las necesidades reales de los consumidores y los profesionales.

90 años guiados por la innovación y el diseño

Axel Wenner-Gren, el padre fundador de Electrolux, estableció los principios por los cuales la Compañía todavía prospera. Su sueño para mejorar la calidad de vida ha tenido un impacto fundamental en todos los hogares a nivel mundial. Hoy, 90 años después, Electrolux es líder global en electrodomésticos para el hogar, así como en aparatos de uso profesional.

“Thinking of you” expresa lo que Electrolux ofrece: una atención continua al cliente, ya sea cuestión de desarrollo de un producto, diseño, producción, marketing, logística o servicio de post-venta.

Sostenibilidad

Nuestro propósito es hacer una contribución positiva al desarrollo sostenible, tanto en nuestros procedimientos como en nuestros productos.

Trabajamos constantemente para reducir el consumo de energía y emisiones de nuestros productos empezando por nuestras fábricas; trabajamos para asegurarnos el bienestar de nuestros empleados y colaboradores; y nos esforzamos para ser los mejores vecinos de las comunidades donde estamos presentes. Así es cómo aplicamos los conceptos de

sostenibilidad y afrontamos las cuestiones clave que afectan a nuestro negocio.

Las principales bases del Grupo se rigen por los códigos, políticas e iniciativas que nos ayudan a afianzar un ambiente seguro y sostenible, una ética empresarial y un personal enfocado a la seguridad en el ambiente de trabajo donde operan. Aplicamos sistemas de gestión basados en la ISO14001 y la ISO9001. Aparte, nuestro programa hecho a medida ALFA (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) gestiona el compromiso con los Códigos de Conducta y a través de nuestra EPA (environmental performance assessment) dirigimos las inquietudes medioambientales.

Dondequiera que operemos a nivel mundial, buscamos ser un participante responsable. Esto incluye enfatizar la supervisión y seguimiento de nuestros proveedores que demuestran un alto nivel de conducta y protección medioambiental. Creemos que funcionando nuestro negocio de esta manera, reducimos el riesgo y aumentamos nuestra viabilidad a largo plazo en el mercado

Para seguir, algunos “reconocimientos” recibidos.





DOW JONES ÍNDICE GLOBAL DE SOSTENIBILIDAD MUNDIAL

En 2009, por décima vez, Electrolux se consolida en el prestigioso Índice de Sostenibilidad Dow Jones de ámbito mundial, el primer índice bursátil el cual se compone de Compañías líder del mundo que impulsados por un método responsable y sostenible prestan una atención especial al medioambiente y a la problemática social.



PREMIO A LA ENERGÍA SOSTENIBLE

En 2007, la Comisión Europea entregó este premio a Electrolux en la categoría de "Compromiso Corporativo", por el continuo esfuerzo por reducir el consumo energético en las fábricas, productos y servicios, y hacer que los consumidores sean cada vez más conscientes de la importancia de un desarrollo sostenible.



UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux es uno de los participantes en el United Nations Global Compact, una iniciativa internacional que reúne a empresas, agencias de la ONU, el trabajo y la sociedad civil para promover diez principios en materia de derechos humanos, laborales, medio ambiente y lucha contra la corrupción.



FTSE4Good

FTSE 4 GOOD

Desde el 2000, Electrolux está incluido en FTSE4Good, índice que mide y premia el desempeño de las empresas que cumplen con las normas reconocidas a nivel mundial de responsabilidad corporativa. FTSE es una compañía independiente en poder de la Bolsa de Valores de Londres y Financial Times.



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux está incluido en el KLD Global Climate 100 Index que identifica las 100 compañías en el mundo con el mayor potencial de mitigación de las causas inmediatas y de largo plazo del cambio climático. KLD, en colaboración con la Red Global Energy Institute (GENI), creó el KLD Global Climate 100 Index a las ayudas de inversiones sostenibles.



CERTIFICACIÓN MEDIOAMBIENTAL ISO 14001

Desde 1995 las factorías de Electrolux Professional lograron esta importante certificación, la cual ayuda a las Compañías a mejorar su calidad medioambiental. Al inicio de 1996 el consumo de agua y energía de cada pieza producida se redujo respectivamente en un 50% y 20%.



WWF

Desde 1993 Electrolux y WWF cooperan para promocionar una mayor sensibilidad medioambiental. Esta actividad comenzó cuando no había clases de certificaciones y WWF seleccionó los productos más ecológicos para recomendar a los consumidores más sensibles con la eficiencia energética.



ROHS (RESTRICCIÓN DE SUSTANCIAS PELIGROSAS)

Una severa normativa interna, tan estricta como la ley, limita la elección de materiales y se añade a la directiva Europea RoHS (adoptada en 2003 por la Unión Europea) – la cual previene que las Compañías utilicen materiales y componentes peligrosos – con la Lista de Materiales Restringidos de Electrolux. La presencia global amplifica los efectos y hace que Electrolux Professional exporte la "sensibilidad medioambiental", propagando algunas de las leyes Europeas más estrictas a cada una de las filiales de cada país.



RECICLABILIDAD

De acuerdo con la política de la Compañía y su propio espíritu, las soluciones de Electrolux Professional garantizan un alto nivel de componentes reciclables (hasta en un 95%).



THE NETHERLANDS - GASTEC

La Certificación Kiwa Gastec es líder en el mercado Europeo dentro del campo de la experimentación y certificación de productos relacionados con gas. El Certificado Kiwa Gastec examina y certifica tanto los productos como los sistemas de gestión de calidad. Lo que asegura la seguridad, eficiencia y calidad de seguridad y controla los dispositivos, distribución, instalación del sistema de tuberías y aparatos. Los hornos air-o-steam® de Electrolux Professional lograron la certificación Gastec por Alta Eficiencia & Bajas Emisiones (CO y NOx).



UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Los productos listados sobre el ETL, certificados por ECA, son eficientes energéticamente, resultando un significativo beneficio financiero a largo plazo y una reducción de emisiones CO2. Invertir en tecnología energéticamente eficiente reduce el impacto sobre el cambio climático.



THE NETHERLANDS - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Este programa de desgravación fiscal proporciona una ventaja financiera directa a compañías Holandesas que inviertan en equipamiento de ahorro energético y energía sostenible.



DENMARK - GO' ENERGIMÆRK (ETIQUETA DANESA DE AHORRO ENERGÉTICO)

Go' Energi, es una organización pública independiente del Ministerio Danés del Clima y Energía, que crea energía eficiente en Dinamarca. Consulte la lista de productos recomendados en: www.savingtrust.dk.





XP por eXclusiva Personalidad



Quemadores a Gas

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para la 900XP - 1,5mm para la 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas soporte en hierro fundido (como estándar)
- Rejillas soporte en acero inoxidable (como opcional)
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia
- Quemadores con dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto

Características del Horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido para la 900XP y 2mm en acero esmaltado en negro para la 700XP)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- **Horno a gas** de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico. Termostato regulable:
 - 900XP de 120°C a 280°C
 - 700XP de 110°C a 270°C
- **Horno eléctrico** con termostatos separados para las resistencias de arriba y abajo. Termostato regulable:
 - 900 XP de 110°C a 285°C
 - 700 XP de 140°C a 300°C

Características del Horno Convección a gas

- Puerta embutida de doble pared y aislada con guarnición para un cierre hermético
- Cámara del horno esmaltada con soportes para rejillas en acero inoxidable
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1 simultáneamente
- Quemador tubular en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico posicionado bajo la placa base
- Termostato regulable: de 120°C a 180°C
- Adjustable thermostat from 120°C to 180°C

Línea 900

- 2, 4, 6, u 8 quemadores, de 6 y 10kW
- PAELLERO quemadores concéntricos de 5kW, 10kW y 15kW
- modelos top
- sobre horno a gas estático o convección*
- sobre horno grande, 1200mm
- sobre horno eléctrico estático
- anchos de 400, 800, 1200 y 1600mm

Línea 700

- 2, 4, ó 6 quemadores
- quemadores de 5,5kW
- modelos top
- sobre horno a gas estático
- sobre horno eléctrico estático
- anchos de 400, 800 y 1200mm



Placas Radiantes a Gas

- Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para la 900XP - 1,5mm para la 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie duradera de hierro fundido
- Superficie de cocción con zonas diferenciadas por temperaturas, temperatura máxima de 500°C en el centro, decreciendo gradualmente a 200°C por todo el perímetro
- Un único quemador central con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

Características del horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido para la 900XP y 2mm en acero esmaltado en negro para la 700XP)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- **Horno a gas** de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico. Termostato regulable:
 - 900XP de 120°C a 280°C
 - 700XP de 110°C a 270°C

Características del Horno Convección a gas

- Puerta embutida de doble pared y aislada con guarnición para un cierre hermético
- Cámara del horno esmaltada con soportes para rejillas en acero inoxidable
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1 simultáneamente
- Quemador tubular en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico posicionado bajo la placa base
- Termostato regulable: de 120°C a 180°C

Línea 900

- modelo top, ancho 800mm
- sobre horno a gas estático o convección
- placa radiante con 2 quemadores, anchos 800 y 1200mm

Línea 700

- modelo top, ancho 800mm
- sobre horno a gas estático
- placa radiante con 2 quemadores, ancho 800mm
- placa radiante con 2 quemadores, ancho 1200mm
- 2 quemadores, placa radiante, 2 quemadores, ancho 1200mm



Placas de mantenimiento a Gas

- Plano de trabajo prensado en una sola pieza de 2mm en acero inoxidable con ángulos lisos y redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa lisa en acero dulce
- Quemadores en acero inoxidable con auto-estabilizador de llama. Cada quemador tiene 2 ramificaciones con 4 líneas de llama
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

Línea 900

- modelos top, anchos 400 y 800mm



Placas calientes Eléctricas

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placas de hierro fundido con termostato de seguridad, herméticamente selladas a la superficie de trabajo
- Placas controladas individualmente (de 4kW cada una para 900XP - de 2,6kW cada una para 700XP), con regulación escalonada

Características del horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido para la 900XP y 2mm en acero esmaltado en negro para la 700XP)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- **Horno eléctrico** con termostatos separados para las resistencias de arriba y abajo. Termostato regulable:
 - 900 XP de 110°C a 285°C
 - 700 XP de 140°C a 300°C

Línea 900

- 2 ó 4 placas cuadradas
- modelos top, anchos 400 y 800mm
- sobre horno eléctrico estático

Línea 700

- 2, 4 ó 6 placas redondas
- 4 placas cuadradas
- modelos top, anchos 400, 800 y 1200mm
- sobre horno eléctrico estático



Placas de Mantenimiento Eléctricas

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa lisa en acero 16Mo3
- Zonas controladas individualmente con regulación escalonada

Línea 900

- modelo top, ancho 400mm

Línea 700

- modelos top, anchos 400 y 800mm



Tops de Inducción

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie de cocción de cristal cerámico Ceran® con 6mm de grosor, de alta resistencia
- Zonas de inducción controladas independientemente:
 - 5kW (diám. 230mm para 700XP - 280mm para 900XP)
 - 3,5kW (diám. 230mm para 700XP) con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- Panel de control con 9 niveles de potencia y luz indicadora de la zona funcionante

Wok de Inducción

- Wok de cristal cerámico Ceran® con 6mm de grosor, de alta resistencia
- Zona única de inducción con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- Panel de control con 9 niveles de potencia y luz indicadora de la zona funcionante

Top de Inducción Frontal "Spicy" 700XP

- 2 zonas de inducción controladas independientemente, 5kW (230mm diám.) cada una con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- 6 recipientes GN 1/9 con tapas para condimentos

Línea 900

- modelos top, anchos 400 y 800mm

Línea 700

- modelos top, anchos 400 y 800mm



Tops por Infrarrojos

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie de cocción de cristal cerámico Ceran® con 6mm de grosor, de alta resistencia
- Zonas por infrarrojos controladas independientemente
 - 900XP diám. 300mm 3,4 kW
 - 700XP diám. 230mm 2,2 kW
- Elementos radiantes concéntricos que permiten seleccionar el área de calentamiento de acuerdo al tamaño de la sartén
- Indicador luminoso de calor residual sobre la superficie para la seguridad del operador

Características del horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido para la 900XP y 2mm en acero esmaltado en negro para la 700XP)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- **Horno eléctrico** con termostatos separados para las resistencias de arriba y abajo. Termostato regulable:
 - 900 XP de 110°C a 285°C
 - 700 XP de 140°C a 300°C

Línea 900

- modelos top, anchos 400 y 800mm

Línea 700

- modelos top, anchos 400 y 800mm
- sobre horno eléctrico estático



Fry Tops

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa de cocción de 20 mm de grosor para HP 900XP, de 15mm para 900XP y de 12mm para 700XP, para una distribución uniforme de la temperatura
- Superficies de cocción en acero dulce o cromo duro
- Gran orificio con cajón recolector de grasas
- Cajón grande recolector de grasas (opcional)

a Gas 900XP

- superficie en acero dulce – control termostático, termostato de seguridad - rango de temperatura de 90°C a 280°C
- superficie en acero dulce – rango de temperatura de 210°C a 420°C
- superficie en cromo duro, control termostático, termostato de seguridad – rango de temperatura de 130°C a 300°C

a Gas 700XP

- superficie en acero dulce – rango de temperatura de 200°C a 400°C
- superficie en cromo duro, control termostático, termostato de seguridad – rango de temperatura de 130°C a 300°C

- Encendido piezo-eléctrico

Eléctrico

- Resistencias acorazadas en Incoloy (900X) o infrarrojos (700XP)
- Control termostático; termostato de seguridad
 - temperatura de 120°C a 280°C (900XP)
 - temperatura de 110°C a 300°C (700XP)
- Horno a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico.
 - termostato 900XP de 120°C a 280°C
 - termostato 700XP de 110°C a 270°C
- **Horno eléctrico** con termostatos separados para las resistencias superiores e inferiores.
 - termostato 900 XP de 110°C a 285°C
 - termostato 700 XP de 140°C a 300°C
- **Horno Convección a gas** con quemador atmosférico central tubular en acero inoxidable de alta eficiencia, con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico posicionado bajo la placa base. Termostato regulable: de 120°C a 180°C

Línea 900

- sobre horno a gas (estático o convección*) o eléctrico
- versión top HP a gas o eléctrica, superficie en acero dulce, 1200mm
- superficie horizontal o inclinada, en acero dulce (lisa, ranurada, mixta) o en cromo duro (lisa o mixta)
- a gas o eléctrico, top anchos 400 y 800mm

Línea 700

- sobre horno estático a gas o eléctrico
- superficie horizontal o inclinada, en acero dulce (lisa, ranurada, mixta) o en cromo duro (lisa o mixta)
- a gas o eléctrico, top anchos 400 y 800mm



Parrillas

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Alzatina de 3 lados extraíble en acero inoxidable
- Modelos monobloque – parrillas de doble cara de hierro fundido – ranuradas para carnes o lisas para pescados y vegetales
- Modelos top a gas – parrillas de hierro fundido
- Modelos top eléctricos – parrillas en acero inoxidable
- Rascador de parrillas incluido como estándar

Parrillas a Gas

- Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y deflectores para prevenir la obstrucción

Parrillas Eléctricas

- Elementos de calentamiento acorazados en Incoloy que se pueden elevar desde el frontal
- Indicador luminoso de potencia ON
- Control electrónico de potencia para una regulación precisa

Parrillas de Lava volcánica a Gas 700XP

- Piedra volcánica que proporciona el sabor a parrilla
- Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y deflectores para prevenir la obstrucción

Parrillas PowerGrills HP a Gas

- Sistema de calentamiento radiante altamente eficiente (patente pendiente)
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico
- Temperatura máxima sobre la superficie de cocción 320°C-350°C
- Parrillas de hierro fundido extraíbles de gran resistencia
- Cajones recolectores de grasas de gran profundidad, 1 por quemador

Línea 900

- a gas o eléctrico
- monobloque, anchos 400 y 800mm
- Parrillas PowerGrills HP a gas, anchos 400, 800 y 1200mm

Línea 700

- a gas o eléctrico
- modelos top, anchos 400 y 800mm
- sobre base
- Parrillas PowerGrills HP a gas, anchos 400 y 800mm



Conservador de Fritos Eléctrico

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Falso fondo perforado para drenar el exceso de aceite en la cuba
- Lámpara de infrarrojos posicionada sobre la parte trasera de la unidad
- Interruptor On/off
- Apto para recipientes GN 1/1, altura máxima de 150mm

Línea 900

- modelo top, 400mm

Línea 700

- modelo top, 400mm



Freidoras

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Grifo para descarga del aceite
- Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos

Rangos de temperatura

- hasta 18 lt, gas/eléctrica - de 105°C a 185°C
- 23 lt a gas - de 120°C a 190°C
- 23 lt eléctrica - de 110°C a 185°C

Freidoras a Gas

- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto, quemadores externos en acero inoxidable de alta eficiencia con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico

Freidoras Eléctricas

- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia

Freidora de 23 lt HP - 900XP con

- control electrónico para fijar la temperatura de cocción, selección del tiempo de cocción, interruptor principal, temperatura actual, memoria del programa de cocción
- sistema de rellenado y filtrado automático del aceite
- elevación automática del cesto

Freidora de tubo a Gas

- Ideal para productos harinosos
- Los tubos de gas dentro de la cuba crean una "zona fría" que capturan las partículas
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto
- Control de temperatura termostática de 110°C a 190°C
- Termostato de seguridad que protege contra sobrecalentamientos
- Encendido piezo-eléctrico

Línea 900

- a gas ó eléctrica, directa o indirecta
- 1 ó 2 cubas
- 15 lt, 18 lt y 23 lt
- anchos 400 y 800mm
- freidora de tubo a gas 23 lt, ancho 400mm
- freidora de cesto trasladable 110 lt (1 cesto 1600mm o 2 cestos 2400mm)

Línea 700

- 2x5 lt, 7 lt, 12 lt, 14 lt y 15 lt
- a gas ó eléctrica, directa o indirecta
- 1 ó 2 cubas
- modelos top, anchos 400 y 800mm
- freidora de tubo a gas 34 lt, ancho 800mm



Cocedores Multiproducto

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba en acero inoxidable AISI 316L sin soldaduras de unión
- Dispositivo de seguridad que previene que funcione sin agua
- Sistema de auto-eliminación de la espuma con rellenado continuo de agua regulado manualmente a través de un grifo
- Gran orificio de descarga con válvula de bola manual para el vaciado rápido de la cuba
- Sistema automático de elevación cestos (opcional)

Modelos a Gas

- "Control de Energía" para una regulación precisa de la potencia
- Quemadores potenciados controlados individualmente (uno por cuba), posicionados bajo la base de la cuba con dispositivo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico
- No necesita conexión eléctrica.

Modelos Eléctricos

- Sistema de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la base de la cuba

Cocedor Multiproducto Automático HP 700XP

- 4 ciclos de cocción diferentes, desde una cocción suave y delicada a una cocción a máxima potencia
- elevación automática de cestos programable (posibilidad de memorizar hasta 5 tiempos de cocción por cesto)

Línea 900

- 40 lt, gas/eléctrico, 1 ó 2 cubas, anchos 400 y 800mm
- 150 lt, gas/eléctrico/vapor, 1 ó 2 cubas, automático, anchos 800 y 1600mm
- 190 lt, gas/eléctrico/vapor, 1 cuba, automático, ancho 1200mm

Línea 700

- modelo automático HP, 20 lt, eléctrico
- 24,5 lt, gas/eléctrico, 1 ó 2 cubas, anchos 400 y 800mm



Baños María

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados sin soldaduras
- Apto para recipientes GN 1/1, altura máxima 150mm
- Temperatura operativa de 30°C a 90°C
- Nivel máximo de rellenado de agua en cuba marcado en el interior de la misma
- Rellenado de agua manual (como opcional pedir grifo de rellenado)
- Grifo frontal para la descarga del agua

Línea 900

- gas o eléctrico
- modelos top, anchos 400 y 800mm

Línea 700

- eléctrico
- modelos top, anchos 400 y 800mm



Marmitas

- Cuba con tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cuba prensada y tapa en acero inoxidable AISI 316
- Cuba embutida con ángulos redondeados sin soldaduras
- Válvula de seguridad para garantizar la presión de trabajo en los modelos de calentamiento indirecto
- Manómetros que controlan el funcionamiento de la marmite
- Válvula solenoide para rellenado con agua fría o caliente
- Válvula externa para una evacuación manual del exceso de aire acumulado en la doble cámara durante la fase de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto
- Sistema de calentamiento cerrado que evita el desperdicio de energía en los modelos de calentamiento indirecto
- Grifo de descarga de gran capacidad para la extracción de los alimentos

Modelos a Gas

- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto

Modelos Eléctricos

- Elementos de calentamiento con control de energía, limitador de temperatura y presostato

Calentamiento Directo

- quemadores directamente en la cuba
- el alimento alcanza mayor temperatura que con el calentamiento indirecto

Calentamiento Indirecto

- utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110°C
- presostato
- modelos disponibles con rellenado automático de agua para la doble cámara

Línea 900

- cuba redonda, 60 lt, 100 lt, 150 lt, ancho 800mm
- cuba rectangular, 250 litros, ancho 1200mm
- cuba redonda, 150 lt ancho 800mm con tapa autoclave
- gas o eléctrica
- calentamiento directo o indirecto

Línea 700

- cuba redonda, 60 litros, ancho 800mm
- gas o eléctrica
- calentamiento directo o indirecto



Sartenes

- Cuba con ángulos redondeados sin juntas y tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Superficie de cocción en acero inoxidable o acero dulce (especialmente indicada para "cocciones en seco" o "frituras ligeras")
- Superficie de cocción en "Duomat" (una combinación de aceros inoxidables mixtos) lo que garantiza la mejor estabilidad térmica, elimina la deformidad de la superficie de cocción y es más resistente a la corrosión
- Sistema basculante automático o manual de alta precisión

Modelos a Gas

- Quemadores con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico con control electrónico de llama
- Quemadores integrados en la base de la cuba que se mueven junto con la cuba durante la basculación (900XP)
- Control termostático de la temperatura
 - 900 XP de 120°C a 300°C
 - 700 XP de 90°C a 290°C

Modelos Eléctricos

- Elementos de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la superficie de cocción
- Elementos de calentamiento integrados en la base de la cuba que se mueven junto con la cuba durante la basculación
- Control termostático de la temperatura
 - 900 XP de 120°C a 300°C
 - 700 XP de 120°C a 280°C

Línea 900

- 80 lt, ancho 800mm
- 100 lt, ancho 1000mm
- gas o eléctrica
- superficie de cocción en acero dulce o "Duomat"
- basculación automática o manual

Línea 700

- 60 lt, ancho 800mm
- gas o eléctrica
- superficie de cocción en "Duomat" o acero dulce
- basculación manual



Cocedores Multifuncionales

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2mm para 900XP - 1,5mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba con ángulos redondeados, soldada sin juntas al plano de trabajo
- Superficie de cocción en acero compound (3mm de una capa de acero inoxidable AISI 316 unida a 12mm de una capa en acero dulce)

Modelos a Gas

- Quemadores equipados con doble línea de llama para una distribución uniforme del calor
- Válvula de gas termostática. Encendido piezo-eléctrico
- Rango de temperatura de 100°C a 250°C

Modelos Eléctricos

- Elementos de calentamiento acorazados en Incoloy bajo la superficie de cocción
- Control termostático y regulador de energía para un control preciso de la cocción y reducir la fluctuación de energía alrededor de la temperatura fijada
- Rango de temperatura
 - 900 XP de 100°C a 300°C
 - 700 XP de 100°C a 250°C

Línea 900

- 22 lt, ancho 800mm
- gas o eléctrica

Línea 700

- 11 lt, 22 lt
- anchos 400 y 800mm
- gas o eléctrica



Bases Refrigeradoras/ Congeladoras

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite

Base Ref-freezer

- Funciona como refrigerador o congelador. La temperatura se puede fijar desde -22°C a +8°C
- Termostato y display digital
- Compresor integrado
- 2 cajones con parada de seguridad y perforados en el fondo, soportan hasta 40 kg/cada uno
- Se puede instalar sobre ruedas
- Para temperaturas ambiente de hasta 43°C
- Permite la configuración de IcyHot

Bases Refrigeradas y Congeladoras

- Rango de temperatura:
 - refrigerada, de -2°C a +10°C
 - congeladora, -15°C a -20°C
- Compresor integrado
- Interruptor ON/OFF, termostato y luz indicadora de desescarche
- Grandes cajones en acero inoxidable sobre guías telescópicas anti-vuelco aptas para recipientes GN 1/1
- Para temperaturas ambiente de hasta 43°C

Línea 900

- Base Ref-freezer, 2 cajones, ancho 1200mm
- Base refrigerada, 2 cajones, ancho 1200mm

Línea 700

- Base refrigerada, 2 puertas o 2/4 cajones, ancho 1200mm
- Base refrigerada, 3 puertas o 3/6 cajones, ancho 1200mm
- Base congeladora, 2 cajones, ancho 1200mm



Bases y Elementos Neutros

Elementos Neutros

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Con frontal cerrado o con cajón

Fregaderos

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cubas compatibles con GN

Columna de agua con contador de litros

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Contador de litros digital para supervisar el llenado de agua

Bases abiertas

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Accesorios opcionales:
 - puertas con tiradores
 - cajones
 - kits de calentamiento
 - guías para recipientes GN

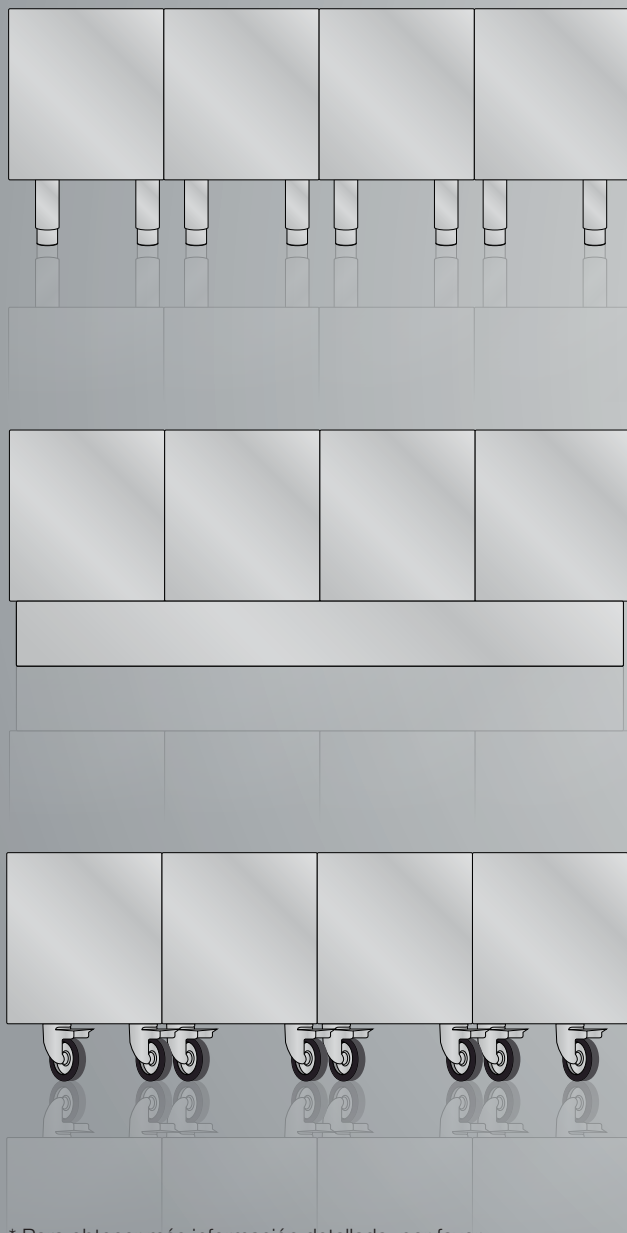
Línea 900

- neutros, anchos 200, 400 y 800mm
- neutros con cajón, anchos 200, 400 y 800mm
- fregadero, ancho 400mm
- columna de agua con contador de litros, ancho 200mm
- bases abiertas, anchos 400, 800 y 1200mm
- base con cajón para botellas, ancho 200mm

Línea 700

- neutros, anchos 200, 400 y 800mm
- neutros con cajón, anchos 400 y 800mm
- fregadero, ancho 400mm
- columna de agua con contador de litros, ancho 200mm
- bases abiertas, anchos 400, 800 y 1200mm
- base cerrada o con cajón para botellas de 200 mm de ancho

Una cocina sólida



Sobre patas

- ▶ La solución estándar, ideal cuando la instalación es fija y los aparatos se ajustan en altura
- ▶ Proporcionadas como estándar en todos los aparatos monobloque y bases

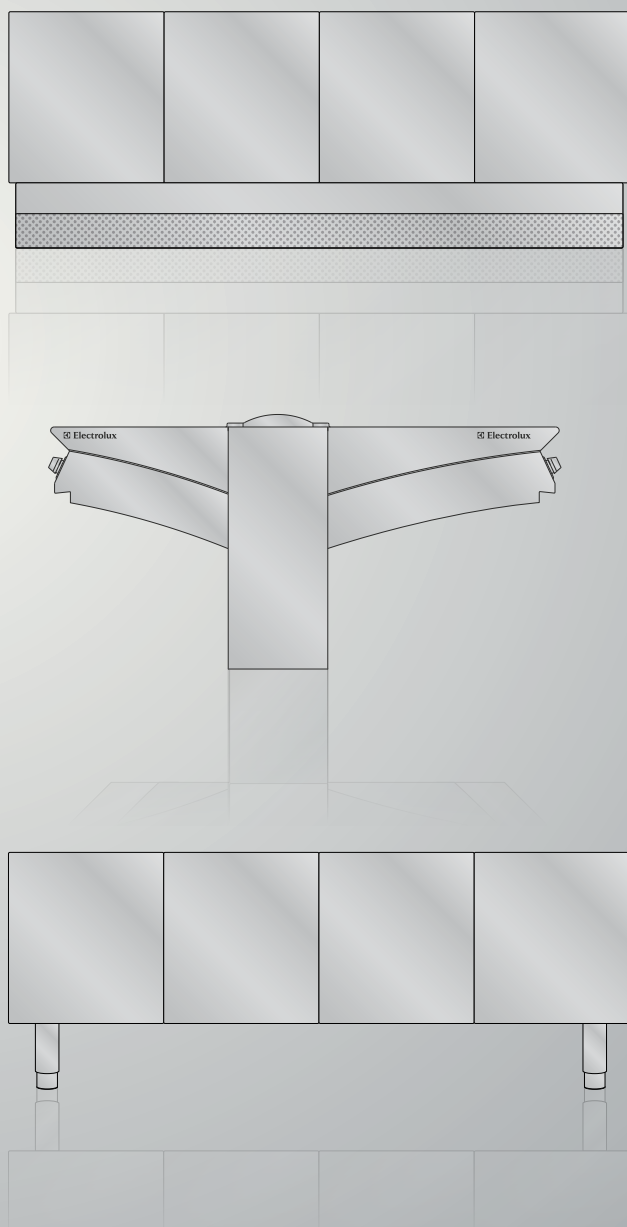
Con zócalo

- ▶ Cubre la pata para cerrar el área entre los aparatos y el suelo
- ▶ Se pueden poner a los aparatos monobloque y bases instalados sobre patas

Sobre ruedas

- ▶ Reemplazan a las patas, proporcionan una solución flexible que permite el movimiento de los aparatos
- ▶ Se pueden poner a todos los aparatos monobloque y bases *

* Para obtener más información detallada, por favor contactar con su representante local de Electrolux.



* Para obtener más información detallada, por favor contactar con su representante local de Electrolux.

Sobre zócalo de obra

- ▶ Proporciona una solución cerrada, montada sobre un zócalo de obra – disponible diferentes soluciones*
- ▶ Apto para todas las unidades monobloque *

Sbalzo

- ▶ Una solución estética e higiénica utilizando un soporte central. Se puede usar para instalaciones adosadas o en isla
- ▶ Apta para la mayor parte de elementos (de la 700XP sólo elementos top)*

Puente

- ▶ Solución higiénica que permite suspender un número de aparatos top entre dos aparatos monobloque
- ▶ Unidades top – se pueden instalar entre dos unidades monobloque hasta 1600mm de largo*
- ▶ Unidades monobloque – se pueden instalar hasta 2000mm de largo*

Electrolux, orientados hacia el cliente

Estamos convencidos de que es el enfoque correcto: ser competitivos en el mercado y anticiparnos a las necesidades del cliente, ya sea por una cuestión de diseño, producción, marketing o servicio. En Electrolux lo llamamos “**obsesión por el cliente**”, porque estos son los deseos, demandas y opiniones de nuestros clientes, quienes dirigen nuestras acciones y nuestro desarrollo de producto.

Producción, inspección y test final de todos los productos

La calidad en la producción significa rendimiento mejorado con el tiempo. “Made by Electrolux” representa, en todo el mundo, una garantía de altos estándares tecnológicos y de calidad, diseño enfocado al cliente y desarrollo de productos. En la fábrica de cocción modular de Electrolux Professional, todos los productos son de calidad probada pieza por pieza a través de un test de 50-60 minutos y su correspondiente inspección, todas las funciones son singularmente chequeadas por los técnicos expertos antes de su embalaje. Además de este procedimiento, la comprobación in situ también se realiza al final de la línea y en el almacén. El alto nivel en los estándares de calidad hace que Electrolux continúe satisfaciendo las, cada vez más exigentes, necesidades del cliente.

Servicio de Pre-ventas: más de 1.000 especialistas preparados para atender al cliente

Un equipo de más de 1.000 técnicos especializados alrededor del mundo con un único objetivo: diseñar aparatos de fácil uso, funcionales y totalmente fiables. La colaboración constante entre ingenieros de diseño, técnicos y chefs aseguran que los productos Electrolux se realicen de acuerdo con las especificaciones profesionales exactas. Estos especialistas están completamente preparados para asistir al cliente y definir el correcto flujo de trabajo, así como proponerles los equipos más funcionales según sus necesidades, tanto si es un pequeño restaurante como una gran institución.



Software Project & Quotation para
Soluciones de Cocinas





Servicio de Post-venta: cerca del cliente, en cualquier lugar del mundo

Cuando hablamos de la fiabilidad de Electrolux Professional y su presencia a nivel global, hablamos de una amplísima red de servicios técnicos alrededor del mundo, compuesto de partners cualificados y certificados, involucrados diariamente en múltiples tareas: desde la instalación a los recambios y mantenimiento. Sus objetivos comunes son garantizar un eficiente servicio al cliente y una asistencia técnica rápida. Los productos se envían, se instalan y se supervisan eficientemente por nuestra red de servicios de post-venta, los cuales aseguran una puesta en marcha rápida y experimentada alrededor del mundo entero.

- 2.000 centros de servicios autorizados
- más de 10.000 técnicos expertos
- 10 años de disponibilidad de recambios desde el final de la producción
- 98.000 recambios disponibles en stock
- entrega de recambios en 24/48 horas a nivel mundial

Electrolux Chef Academy: seminarios en vivo y experiencias de chef a chef

La Electrolux Chef Academy fue creada con un propósito en mente en específico: ofrecer lo mejor en: servicios de hospitalidad, educación e información. Diferentes Seminarios gratuitos para profesionales del catering, demostraciones en vivo y formación específica son algunas de las actividades que ofrecemos a más de 6.000 invitados que nos visitan cada año. Pueden “tener en sus manos” la cocción modular bajo el asesoramiento de nuestro Chef Ejecutivo de Electrolux, parte de un equipo de profesionales que combinan la experiencia de hoteles “llenos de estrellas” y restaurantes con conocimiento de los más innovadores conceptos en tecnología en la cocina. Cada seminario de ofrece:

- Demo Técnica: funciones del display, procedimientos de trabajo, funciones avanzadas, correcto mantenimiento.
- Demo Culinaria: técnicas de cocción, ingredientes, planificación de trabajo en cocina, demostraciones en directo.



CHEFACADEMY



[illegible]