



 **therma***line*

Modular 80

Modular 90



Electrolux



Desde 1871



Línea de marmitas 1930



Primera generación de marmitas basculantes 1934



Instalación de una cocina en Kloster 1960

Producción, Precisión y Tradición

durante más de 100 años



Una fuerte pasión por la innovación, una atención especial al cliente y una verdadera creencia en la sostenibilidad: estos son los valores fundamentales que inspiran a Electrolux Professional a apoyar su visión. Una historia que se remonta a 1871 y continúa en la actualidad, una historia de Electrolux con productos fabricados en Suiza, que está directamente conectada a la marca Thermo,

líder en el mercado. *thermaline* ofrece la tecnología más moderna y avanzada, alta calidad, diseño innovador y aparatos fáciles de usar, gracias al conocimiento que se puede adquirir durante más de cien años de experiencia. La elegancia de los productos Swissfinish, aparatos que pueden acoplarse en espacios reducidos sin sacrificar el rendimiento, la limpieza y el atractivo.



Electrolux

thermaline: Excelencia Suiza

una nueva era en la cocina profesional



Sursee, nuevo Centro de Investigación y Producción

Dedicado a la excelencia, el nuevo centro de producción de 25,970m² no sólo alberga los equipos de fabricación, los laboratorios y el equipo de gestión de calidad, sino que actúa como un centro de investigación global que provee más rápidamente y de manera más eficiente soporte a la planificación de cocinas y a sus clientes globales.

Calentamiento y refrigeración sin combustibles fósiles

El nuevo Centro de Investigación y Producción está potenciado por un innovador sistema geotermal, es un sistema cerrado de intercambio de calor que facilita el calentamiento y la refrigeración del edificio sin combustibles fósiles. Las bombas extraen calor del suelo en invierno, y descargan el calor desde el edificio al suelo en verano. El sistema geotermal reduce el consumo anual de energía y sus emisiones de CO₂ (-92% a finales de 2013). Este sistema ecológico refleja el énfasis de Electrolux Professional por la sostenibilidad.

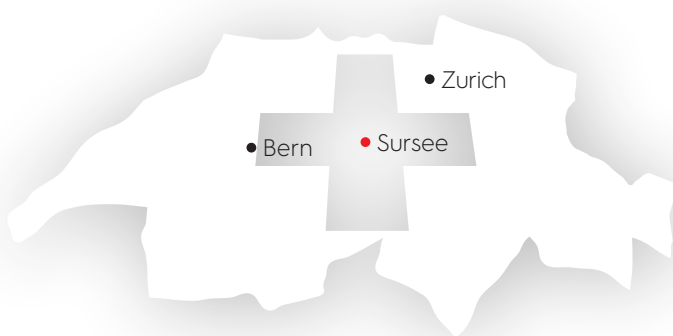
Ahorros de energía

El sistema geotermal garantiza ahorros de hasta el 70% de energía anualmente. Además, el Centro de Producción utiliza iluminación sostenible y un nuevo equipo de corte con láser, lo que contribuye a la reducción en el consumo de energía. La iluminación también mejora las condiciones de trabajo, optimizando la calidad en la producción.

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.

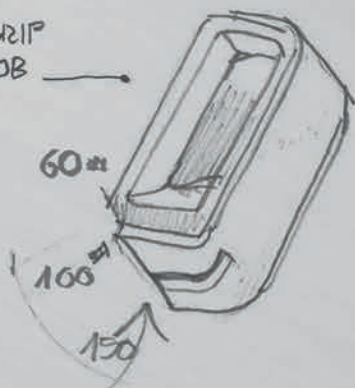
- más de 2.000 centros de servicios autorizados
- más de 10.000 técnicos expertos
- 10 años de disponibilidad de recambios desde el final de la producción
- 98.000 recambios disponibles en stock
- entrega de recambios en 24/48 horas a nivel mundial



Sursee, Suiza. Centro de Investigación y Producción **thermaline**



SILICONE GRIP
CONTROL KNOB



INDUCTION TOP

NEW
FREE-COOKING TOP

DEPTH
80 OR 90 cm

GAS RANGE

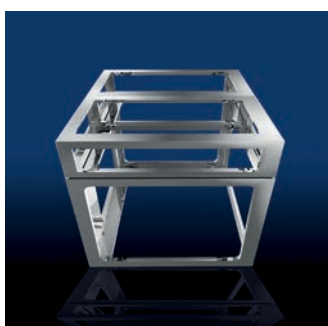
BODY
HEIGHT
700
OR 900
mm

GAS
STATIC
OVEN

STAINLESS STEEL
PLINTH

Cocción Modular 80 & 90

Construida para las cocinas más exigentes



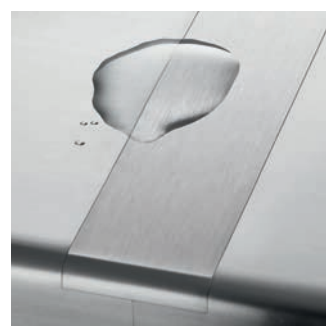
Más allá de la durabilidad
thermaline Modular 80 & 90 cuenta con una sólida estructura interna resistente a los golpes y a la corrosión, construida en acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 2 mm. Este chasis único garantiza la fiabilidad estructural en cualquier tipo de instalación (sobre patas, en sbalzo, con zócalos de acero inoxidable o sobre zócalo de obra).



Freecooking Top
Nunca hay suficientes placas de cocción en una cocina de alta productividad. El nuevo Freecooking top le permite cocinar tanto con cazos y sartenes, como directamente con el producto en contacto con la superficie y al mismo tiempo. La flexibilidad, unos resultados sobresalientes y la eficiencia energética están garantizados.



Potencia bajo control
Expresé su creatividad con un ajuste preciso de temperatura de un 1°C. Display único de cristal con dígitos retroiluminados en LED, de fácil visibilidad, en la versión eléctrica, proporcionando un control total sobre las cocciones.



Excelencia Suiza
Los acabados de los productos Suizos son impecables. Conexiones entre las diferentes unidades de cocción sin juntas llamadas Thermodul (sartenes y marmitas ProThermetic incluidas) evitan la filtración de líquidos asegurando una máxima higiene.





Especializados en ahorro energético y eficiencia



Quemadores más eficientes

Esta tecnología, única en su clase, asegura la adaptación de la llama al tamaño del recipiente con su triple aro de llama patentado, los quemadores flower flame con combustión optimizada, alcanzan hasta un 65% de eficiencia.

Además, le permitirán ahorrar energía y utilizar eficientemente el calor en la cocina, incluso volver a la máxima potencia con los dispositivos automáticos stop & start, incluyendo el modo stand-by en los aparatos eléctricos y Ecoflam en los quemadores a gas equipados de sensores de reconocimiento de recipientes.

Ecotop, un 35% de ahorro energético

La particularidad del revestimiento especial de la placa radiante Ecotop de la gama Modular 80 & 90 es prevenir la dispersión de calor y asegurarse un gran ahorro. La aleación de la superficie de cocción Ecotop se compone de cuatro tipos de acero, garantizando una alta eficiencia y reduciendo la dispersión de calor al ambiente. Los mandos de la Ecotop están equipados con 8 sensores para el control óptimo y monitoreo de la temperatura. Su cocina consumirá hasta un 35% menos de energía con esta nueva tecnología, en la que su mejor uso viene explotado por el simple movimiento de los recipientes por las diferentes zonas de temperatura.

Control preciso de la temperatura

Control de la temperatura sin igual con el dispositivo termopar que asegura una precisión de un 1°C. Los Free-cooking tops están equipados con un sistema de calentamiento eléctrico Power Block de alto rendimiento en versión eléctrica, lo que asegura incluso una mayor distribución de la temperatura para obtener unos excelentes resultados de cocción. Temperatura de trabajo de 80°C a 350°C.





Máxima fiabilidad en el momento de cocinar



Uniformidad perfecta del calor

Las resistentes placas de cromo de los fry tops ofrecen una óptima propagación y uniformidad perfecta del calor. Toda la energía se concentra sobre la superficie, reduciendo el tiempo de calentamiento hasta alcanzar la temperatura deseada. Los alimentos no se pegan a la superficie, facilitando la cocción de múltiples tipos de alimentos, mientras el cromo ayuda a evitar la mezcla de sabores cuando se pasa de un tipo de producto a otro.

Cubas en acero inoxidable

Una aleación similar a la utilizada en los planos de trabajo se utiliza en las cubas para prevenir la corrosión. Este material es altamente resistente y asegura una larga durabilidad de su cocina.

Bases calientes y de mantenimiento

El soporte perfecto para el servicio. La base de mantenimiento con su calor a baja temperatura conserva los platos a una temperatura estable y uniforme, respetando las normativas de higiene sin comprometer al sabor, gusto y apariencia del producto. Temperaturas de trabajo de 30 a 120°C en las bases de mantenimiento y de 30 a 110°C en las bases calientes.





Higiene garantizada siempre perfecto



Bases con ángulos redondeados

En cumplimiento con las más estrictas normativas de higiene, los compartimentos de las bases cumplen con los estándares H2, grandes ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Disponible como opcional H3.



Rapidez en la limpieza

La gama Modular 80 & 90 thermaline ofrece un nivel de protección contra el agua IPX5 (aparatos eléctricos) e IPX4 (aparatos a gas) en conformidad con las directivas internacionales IEC, por consiguiente protegidos contra chorros de agua. El diseño inteligente del top protege al frontal de los aparatos de la suciedad.



Panel de control de cristal templado

El display en cristal templado retroiluminado está especialmente tratado para resistir a la corrosión derivada de los productos y detergentes químicos, a la vez que ofrece una rápida y fácil limpieza.



Chimeneas con paneles desmontables

Chimeneas de doble línea con paneles desmontables para facilitar la limpieza.





Seguridad y confort en la cocina



Mandos metálicos con grip de silicona

Los mandos metálicos son antideslizantes, el grip de silicona es resistente al calor, y permite un control preciso. Los iconos impresos con corte láser se ven claramente, no les afecta el detergente, son resistentes a la corrosión, eliminando así cualquier indicio de proliferación de gérmenes y bacterias. Los sólidos mandos metálicos resisten tanto cambios como altas temperaturas.



Control total con los dígitos LED

Como se muestra en la imagen, los dígitos retroiluminados en LED en los modelos eléctricos, hacen que sean altamente visibles, ofreciendo un control total de todas las operaciones desde cualquier distancia.



Elementos de cocción con bordes sobre elevados

Los bordes sobre elevados alrededor de las freidoras, cocedores multiproducto, aquacookers y baños maría, evitan que los líquidos que saltan vuelvan a entrar en las cubas.





Innovación tecnológica para los profesionales



Experiencia técnica

La gama Modular 80 & 90 es lo bastante flexible para permitir instalaciones en isla, montadas a pared y adosadas, y es la única gama que ofrece bases abiertas pasantes de 800 mm. Thermaline produce alrededor de 600 modelos eléctricos y gas para satisfacer cualquier necesidad del cliente.



Quemadores flower flame patentados

Quemadores patentados de alta eficiencia que reducen la dispersión del calor ya que la llama se concentra solo en la superficie de la sartén.



Nuevo Aquacooker

Aparato para múltiples usos en las preparaciones de cada día, rapidez con el Aquacooker Modular 80 & 90, para Cocciones al Vacío, como baño maría o como cocedor multiproducto.



Free-cooking Top

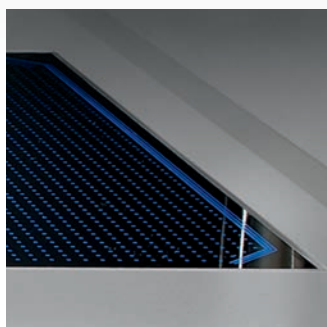
La placa top multifuncional Free-cooking top se caracteriza por permitir cocinar de manera directa o indirecta, utilizando cacerolas o sartenes de cualquier tipo sobre las 2 ó 4 zonas de cocción disponibles. La función integrada stand-by reduce la potencia de forma automática cuando no hay ni recipientes ni alimentos sobre la superficie.





Base Refrigerada-Congeladora

La solución más flexible en un único aparato en la cocina operando con multi-temperaturas, conserve sus alimentos en frío o congelación según sus necesidades.



Inducción de superficie completa

El ingenioso diseño permite cocinar hasta con 16 cacerolas al mismo tiempo sobre una cualquier sitio de la superficie. Con la nueva tecnología Quad+, el dispositivo de inducción es incluso mucho más robusto y duradero



Freidoras

La cuba en forma de V con calentamiento a gas o eléctrico, ofrece un alto rendimiento y eficiencia, llevando el aceite a temperatura de fritura rápidamente. Asegura una alta productividad, una fácil limpieza por las juntas con soldadura láser y los ángulos redondeados y una larga durabilidad gracias a la uniformidad de la distribución del calor y a los elementos de calentamiento indirectos.



Parrillas de alto rendimiento

Las parrillas de alto rendimiento utilizan menos potencia, ahorran energía garantizan un incremento en la productividad. Gracias **al sistema de calentamiento radiante altamente eficiente**, la llama calienta el blindaje radiante llevándolo a una temperatura de más de 700° C. 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.





Swissfinish Modular 80 & 90

Diseño único

Swissfinish está disponible bajo pedido, y significa un único top de 3 mm de grosor en una única pieza para una higiene y robustez superiores.

El mejor en su clase por su prestigio y diseño ergonómico, la thermaline Modular 80 & 90 garantiza un auténtico placer en el ambiente de trabajo en su cocina.



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 últimos 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

