



Hamburguesas especiales

Soluciones específicas para servir deliciosas hamburguesas de carne, pollo, pescado y veganas



**¿Quieres lograr alta
productividad y
resultados uniformes?**

**Equipa tu cocina profesional con
soluciones sostenibles de alto
rendimiento para cada área:**
refrigeración, preparación, cocción
y lavado de vajilla.



Un socio exclusivo para tu cadena de restauración

Desde el asesoramiento y la instalación hasta el servicio posventa, nos aseguramos de que cada cocina puede proporcionar los mismos niveles de productividad, sostenibilidad, seguridad y operaciones impecables.



¡Descubre
nuestra
experiencia
virtual!



Calidad



Flexibilidad



Ergonomía



Rendimiento

Cocción

Diversas soluciones de cocción con una oferta optimizada y coherente para limitar el desperdicio de alimentos.

- ▶ Parrilla y superficie de cocción FryTop HP
- ▶ Encimera (diversos tamaños)
- ▶ Freidora eléctrica 900XP AutoCook: frituras rápidas con menos consumo de aceite

Refrigeración

Conserva los alimentos con refrigeración de clase climática 5.

- ▶ Armarios refrigerados y congeladores (1 o 2 puertas)
- ▶ Base refrigerada con 2 cajones R290
- ▶ Mesas de refrigeración que garantizan una descongelación óptima de los alimentos cumpliendo las normas HACCP



Unamos fuerzas para ser más sostenibles

Nuestra misión es **hacer que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y verdaderamente sostenible.**



Personas

facilidad de uso,
seguridad y ergonomía.

Planeta

bajas emisiones de CO₂ y
uso limitado de recursos.

Beneficio

mayor productividad
y bajos costes de
funcionamiento.



Preparación y cocción

Cocina más fácil con preparación y cocción versátiles.

- ▶ TrinityPro
- ▶ Horno de alta velocidad GourmeXpress
- ▶ Speedelight
- ▶ Unidad térmica SafeBox Hold

Lavado de vajilla

Lavado y secado rápido de vajilla reutilizable para limitar costes y optimizar la rotación de recipientes.

- ▶ Lavavajillas de capota
- ▶ Lavacacerolas
- ▶ HeroDry
- ▶ Superficie de entrada/salida con cabezal rociador
- ▶ Estantes lineales de aluminio

Equipos diseñados con respeto por el medio ambiente y los empleados

ISO 9001:
Control de calidad

ISO 14001:
Sistemas de gestión medioambiental

ISO 50001:
Reducción de la energía y de las emisiones de gases de efecto invernadero

ISO 45001:
Salud y seguridad en el trabajo



Puntuación AA - En una escala de AAA a CCC



Puntuación AA - En una escala de AAA a CCC



Puntuación 13,8 - En una escala de 0 a 40+



Cocción

Diversas soluciones de cocción con una oferta optimizada y coherente para limitar el desperdicio de alimentos.

- ▶ Parrilla y superficie de cocción FryTop HP
- ▶ Encimera (diversos tamaños)
- ▶ Freidora eléctrica 900XP AutoCook: frituras rápidas con menos consumo de aceite

Preparación y cocción

Cocina más fácil con preparación y cocción versátiles.

- ▶ TrinityPro
- ▶ Horno de alta velocidad GourmeXpress
- ▶ SpeeDelight
- ▶ Unidad térmica SafeBox Hold

Refrigeración

Conserva los alimentos con refrigeración de clase climática 5.

- ▶ Armarios refrigerados y congeladores (1 o 2 puertas)
- ▶ Base refrigerada con 2 cajones R290
- ▶ Mesas de refrigeración que garantizan una descongelación óptima de los alimentos cumpliendo las normas HACCP

Lavado de vajilla

Lavado y secado rápido de vajilla reutilizable para limitar costes y optimizar la rotación de recipientes.

- ▶ Lavavajillas de capota
- ▶ Lavacacerolas
- ▶ HeroDry
- ▶ Superficie de entrada/salida con cabezal rociador
- ▶ Estantes lineales de aluminio



Unamos fuerzas para ser más sostenibles

Nuestra misión es **hacer que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y verdaderamente sostenible.**



Personas

facilidad de uso,
seguridad y ergonomía.

Planeta

bajas emisiones de
CO₂ y uso limitado de
recursos.

Beneficio

mayor productividad
y bajos costes de
funcionamiento.

Equipos diseñados con respeto por el medio ambiente y los empleados

ISO 9001:
Control de calidad

ISO 14001:
Sistemas de gestión medioambiental

ISO 50001:
Reducción de la energía y de las emisiones
de gases de efecto invernadero

ISO 45001:
Salud y seguridad en el trabajo



Puntuación AA - En una escala de
AAA a CCC



Puntuación 13,8 - En una escala
de 0 a 40+



DRIVING SUSTAINABLE ECONOMIES

Puntuación AA - En una
escala de AAA a CCC





La excelencia define todo cuanto hacemos.
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.
Ser OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com/es/

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ La mayoría de las fábricas del grupo Electrolux Professional están certificadas por terceros según las normas ISO 9001 e ISO 14001 de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y algunas instalaciones también poseen las certificaciones ISO 5001 e ISO 45001.*
- ▶ Nos esforzamos en desarrollar soluciones innovadoras y sostenibles diseñadas para ofrecer un bajo consumo de agua, energía y detergentes y menores emisiones.
- ▶ Nuestros productos están concebidos para la comodidad de las personas de acuerdo con los principios ergonómicos y el flujo de trabajo natural de los usuarios, a fin de lograr la máxima eficiencia con el mínimo esfuerzo. También sometemos algunos productos a certificaciones ergonómicas independientes (ERGOCERT).
- ▶ Los materiales y tecnologías seleccionados para nuestros productos cumple el reglamento REACH (registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y mezclas químicas) y la directiva RoHS (restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/UE) para la protección de la salud humana y el medio ambiente.



*Para más información, consulta el informe de sostenibilidad anual en:
electroluxprofessionalgroup.com