

Diseñada para cada chef

thermaline M2M - Made to Measure

Cocción horizontal



Tú hablas...

**Producción,
precisión y
tradición durante
más de 100 años**

El diseño suizo distribuido en todo el mundo por una fábrica extraordinaria situada en Sursee (CH). Hecho para que logres la excelencia.

Una fuerte pasión por la innovación, una atención especial a nuestros clientes y una auténtica convicción en la sostenibilidad: esos son los valores fundamentales que inspiran a Electrolux Professional y respaldan sus objetivos.



...nosotros escuchamos

Una historia que se remonta a 1871 y se mantiene hasta la fecha, una historia de productos diseñados por Electrolux Professional Swiss directamente conectados con la gama de productos *thermaline*, actor global del mercado.

thermaline ofrece tecnología de vanguardia, calidad elevada, diseño innovador y equipos fáciles de usar, gracias a los conocimientos adquiridos a lo largo de cien años de experiencia. La elegancia de los productos con encimera de una pieza se manifiesta en equipos que pueden instalarse en espacios reducidos sin por ello sacrificar el rendimiento, la limpieza y el atractivo.



Diseño suizo incomparable

Combinaciones infinitas, innovación fiable, gran flexibilidad y máximos niveles de calidad.



Rendimiento y fiabilidad elevados

Control exacto de la temperatura con una perfecta uniformidad del calor. Estructura de gran resistencia con un acabado impecable.



Ahorro de energía

Soluciones innovadoras que ofrecen alta eficiencia e importantes ahorros. Menor consumo y menos costes de funcionamiento. Mejores para tu empresa y para el medio ambiente.



Sencillos y seguros

Todo está simplificado. Excelente ergonomía, máxima facilidad de limpieza y seguridad del usuario garantizadas.



Elegancia y exclusividad

El resultado solo puede ser tu cocina perfecta: un producto conseguido con la misma precisión y pasión de un diseñador de moda, una joya de rara belleza, sólida y funcional, que solo puede existir en dos lugares del mundo: en tu mente y en el Centro de Producción y Competencia de thermaline en Sursee, Suiza.

Un diseño galardonado para cada chef

M2M-Made to Measure se creó para ofrecer a cada chef un socio de por vida, que cumple los requisitos de los **hoteles de cinco estrellas** y los **restaurantes de lujo**, con la tecnología profesional más avanzada y lo máximo en el diseño de cocinas.

Tienes a tu disposición un grupo de expertos para responder con rapidez a tus necesidades y convertir en realidad la cocina de tus sueños.



reddot award 2014
best of the best

Las posibilidades son infinitas

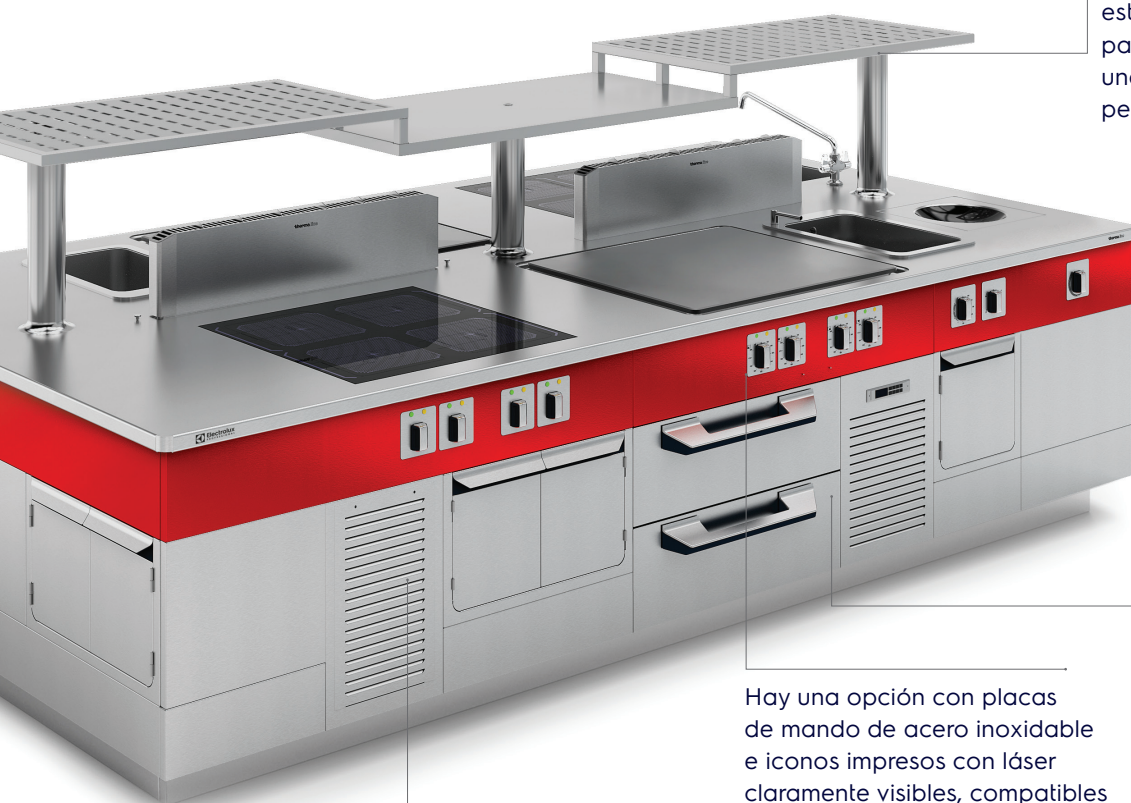


Panel frontal y paneles laterales personalizables. Paneles y consolas de una pieza con color a petición

Amplia gama de colores

Añade color a tu conjunto de cocina manteniendo las características principales de *thermaline*, incluida la exclusiva pantalla de cristal endurecido retroiluminada, los mandos metálicos, los tiradores con asas de silicona antideslizante resistentes al calor o el diseño inteligente del frontal de encimera inclinado, entre otras cosas.

Soluciones personalizadas



Elementos creados a medida, como soportes salamandra, estantes de recipientes, pasamanos y demás para crear unas condiciones de trabajo perfectas

Uso más eficiente del espacio con base fría, caliente o neutra

Hay una opción con placas de mando de acero inoxidable e iconos impresos con láser claramente visibles, compatibles con los detergentes y resistentes

Mayor rendimiento y ampliación de la vida útil de la inducción con el armario específico de los generadores de inducción diseñado para garantizar unas condiciones de trabajo perfectas



Las funciones principales están dispuestas de modo que es posible utilizar 4 lados operativos para aumentar la capacidad de uso incluso en espacios reducidos

El cristal frontal de la versión con pantalla, las partes de silicona de los mandos y las asas son de color azul RAL 5011 de serie.

El color de los paneles se puede especificar mediante la referencia RAL CLASSIC (hasta 213 variaciones).



Gran facilidad de uso con posiciones de desplazamiento y rotación

Todos los equipos están perfectamente situados en función de los procesos de cocina y la organización del bloque de cocción.

Tú lo deseas. Nosotros lo hacemos



Si prefieres el quemador tradicional de gas o funciones eléctricas para preparar tus recetas, o no puedes prescindir de la tecnología de inducción para tus creaciones más elaboradas, *thermaline* M2M - Made to Measure te permite elegir entre una amplia gama de opciones de cocción de acuerdo con tus preferencias, estilo de cocción y especialidades.



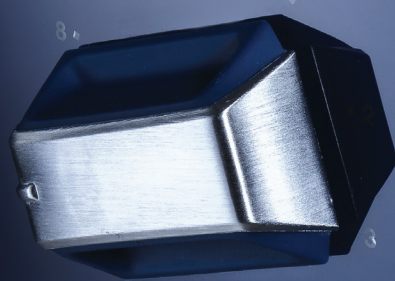
Se dispone de una gran cantidad de soluciones y acabados, como mandos a distancia, paneles con impresión láser, acabados contra huellas dactilares y rayaduras, y muchas otras opciones personalizadas.



Los conjuntos de cocina M2M - Made to Measure se personalizan hasta en el último detalle, cada pieza se diseña para un proyecto específico, incluida la doble estructura interna cubierta por una encimera exclusiva de 3 mm que otorga la máxima solidez.

**Máxima
flexibilidad para
combinar todos
los equipos
thermaline en
un solo bloque**





Ahorro de energía

Los equipos *thermaline* están diseñados para un bajo consumo de agua y energía, y para la baja emisión de contaminantes a la atmósfera.

La mayoría de las funciones eléctricas cuentan con el modo standby para el ahorro de energía, que se recuperan con rapidez y potencia máxima.

Eficiencia máxima. Entorno de trabajo agradable



Ecotop

Las sólidas superficies cuentan con un revestimiento muy especial: Ecotop, que garantiza alta eficiencia a la vez que reduce la dispersión del calor para crear un entorno de trabajo confortable.



Ecoflame

Apaga el quemador al retirarse el recipiente, mantiene encendida solo la llama piloto y reduce la dispersión del calor para facilitar el ahorro de energía y crear unas condiciones de trabajo más agradables.



Superficie total de inducción

Permite colocar hasta 16 recipientes a la vez para aumentar la productividad y disfrutar de todas las ventajas de la tecnología de inducción: eficiencia energética, mejores condiciones de trabajo, operaciones de limpieza rápidas y sencillas.



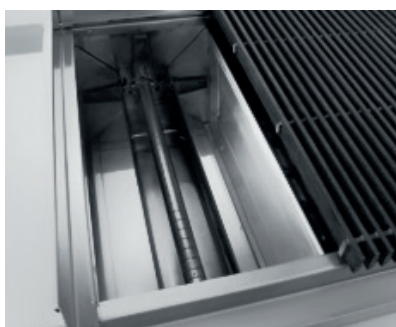


Innovación fiable que facilita el trabajo



Quemadores eficientes que agilizan los tiempos de cocción

Quemadores patentados*
Flower Frame, empotrados y de
triple anillo que impiden la
dispersión del calor y permiten
ahorrar tiempo y energía.



Perfección con temperaturas uniformes

Con el eficiente sistema de gas
patentado**, la parrilla de gran
potencia alcanza una temperatura
uniforme que permite obtener
excelentes resultados en toda la
superficie de cocción.



Elige la cocción que prefieras

La superficie de cocción te
permite cocinar los alimentos
directamente en contacto con la
superficie o indirectamente, con
recipientes que otorguen una
flexibilidad máxima.



Cocedor multifuncional

Aquacooker es el equipo perfecto
para diferentes preparaciones:
puede usarse para regeneración,
baño maría e incluso como
cocedor de pasta.

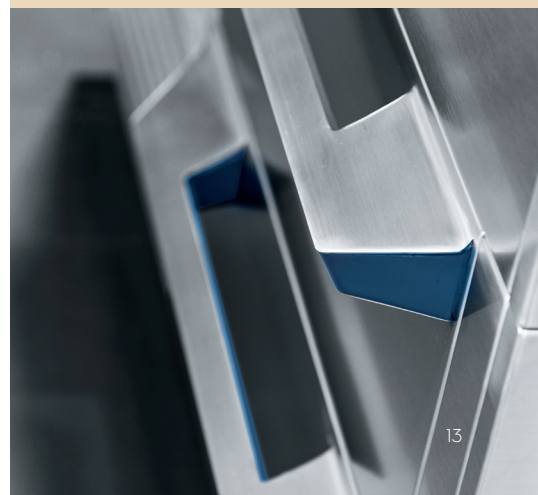


Perfecta uniformidad del calor

Las superficies cromadas y fáciles
de limpiar de los fry tops ofrecen
una propagación y uniformidad
perfectas del calor gracias a sus
innovadores bloques de potencia.

Flexibilidad para trabajar con dobles temperaturas

Opciones de congelador o
refrigerador en una sola máquina,
la solución más flexible para tus
necesidades de refrigeración.



Expresa tu creatividad en la cocina



Parrilla de gran potencia



Cocedor de pasta



Quemador único HP



Aquacooker

Alto rendimiento

Conjuntos de cocina personalizados de alto rendimiento con encimera de una pieza que ofrecen más de 40 opciones para satisfacer las preferencias más exigentes.

La más amplia gama de equipos a disposición, incluidas exclusivas unidades multifunción, funciones con eficiencia energética de primera y soluciones que solo ofrece M2M - Made to Measure.



- ▶ Fogones abiertos
- ▶ Planchas/fry tops eléctricos con calefacción con sistemas powerblocks
- ▶ Free-cooking tops
- ▶ Aquacookers
- ▶ Parrillas
- ▶ Cocedores de pasta y freidoras
- ▶ Sartenes
- ▶ Hornos pasantes en versiones eléctricas y de gas

- ▶ Armarios calientes
- ▶ Bases refrigeradas y congeladoras
- ▶ Quemador único exclusivo de M2M
- ▶ Encimera sólida con revestimiento para el ahorro de energía

Estas son solo algunas de las opciones que se ofrecen en diversas anchuras, profundidades, alturas de unidad e instalaciones modulares.



Free-Cooking Top



Bases refrigeradas y congeladoras



Superficie total de inducción



Wok de inducción de gran potencia

A la carta

Posibilidades casi infinitas de pedidos de clientes personalizados "a la carta" para cumplir cada requisito de cocina posible.



Funcionalidad excepcional

Avanzado diseño que garantiza una funcionalidad y limpieza excepcionales. El panel de control ofrece una gran visibilidad de las operaciones y la superficie de vidrio totalmente lisa asegura una higiene máxima. Por otra parte, la precisa regulación de la temperatura (en incrementos de 1°) garantiza unos resultados de cocción óptimos.

Diseño Único



thermaline garantiza un excelente diseño de fabricación de cocinas a medida, producidas en acero inoxidable de alta calidad para crear unos equipos elegantes y robustos con encimeras uniformes.

La estructura sumamente sólida también permite trabajar con recipientes pesados y calientes sin que la encimera sufra deformación alguna.

La seguridad del personal de cocina está garantizada por un borde de goteo elevado alrededor de freidoras, cocedores de pasta, equipos aquacooker y de baño maría que impide la penetración de líquidos contaminantes en las cubas. La encimera se puede personalizar con bordes redondeados, antisalpicaduras, piezas abatibles y raíles de protección.

Higiene sin igual con bordes H2 o H3 redondeados en todas las bases de almacenamiento y cavidades de servicio.







Essentia, nuestro equipo a tu servicio. En cualquier momento. En cualquier lugar

Essentia es **el corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Te ofrece la asistencia que necesites y cuida tus procesos con una **red de servicio fiable**, una gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2200 socios de servicio autorizados**, **10.000 técnicos de servicio** en más de **149 países**, y un inventario de más de **170.000 recambios**.

Red de servicio, siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Contratos de servicio totalmente fiables

Puedes elegir entre **paquetes flexibles a medida**, de acuerdo con tus necesidades de negocio, que ofrecen diversos servicios de mantenimiento y asistencia.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo **con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El Servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece diversos **paquetes de servicios a medida**. Si necesitas más información, solicítala a tu centro **preferido de servicio autorizado de Electrolux Professional**.



Mira el video para informarte mejor.





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. OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



electroluxprofessional.com

Excelencia

pensando en el medio ambiente.

- Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

