

Crujiente y sano

Freidoras^{HP} de Electrolux Professional





Tú hablas...

“Los tamaños de nuestras cocinas son diferentes, por lo que es muy importante tener en cuenta la eficiencia y la flexibilidad. Además, contamos con un menú que combina tradiciones. Por estos motivos necesitamos equipos que se adapten a cualquier tamaño de cocina, que puedan cambiar de un menú a otro con flexibilidad, de modo que el flujo de trabajo sea sencillo, y que garanticen la calidad y la facilidad de uso, todo ello sin perder de vista el consumo y el mantenimiento”.

...nosotros escuchamos

Por eso la nueva generación de **Freidoras^{HP} de Electrolux Professional** te ayuda a reducir tus costes operativos y a cocinar aún mejor. Posee características innovadoras como la **compensación automática de carga** y el **sistema de filtrado avanzado**, todas especialmente diseñadas para negocios de alta productividad que quieran obtener mejores **resultados de cocción**.



**Alta
productividad**



**Menos
desperdicios**



**Fácil de
utilizar**



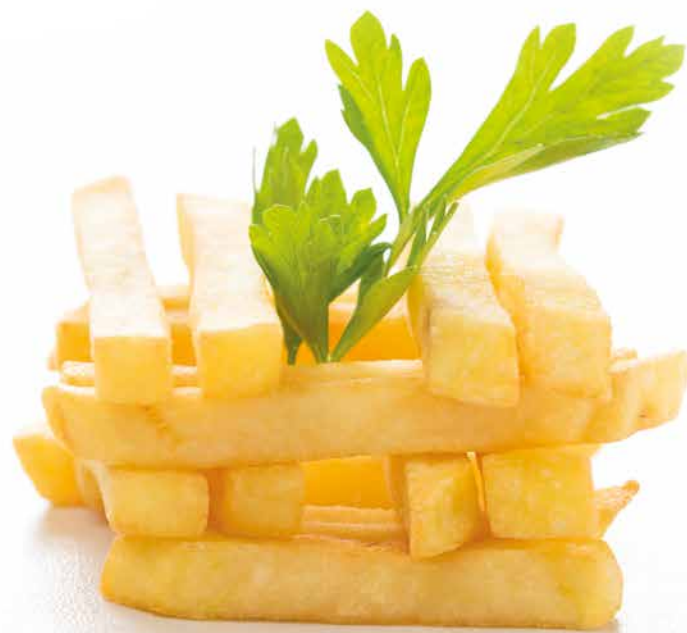
**Calidad
alimentaria**



Ecológico

calidad
alimentaria

sostenibilidad



Más rápido, sencillo y crujiente carga tras carga

¿Quieres reducir los costes operativos, optimizar el flujo de trabajo y servir alimentos perfectamente fritos? Las **Freidoras^{HP} de Electrolux Professional** incluyen nuevas características que te ayudarán a darle un valor añadido a tu negocio.



Hasta 38 kg* de patatas por carga
= 38 kg de patatas por hora y cuba



* Norma de referencia ASTM F1361 - Freidoras

Alta Productividad + Gran Eficiencia
Mayor Beneficio

Frie más, mejor y más rápido. El calentamiento súper rápido y la veloz recuperación de la temperatura garantizan un gran rendimiento y te permiten realizar más cargas en menos tiempo. Una mayor productividad implica un beneficio superior para tu negocio.





Ecológico

Reduce los costes operativos y el consumo de aceite. Los nuevos filtros de papel eliminan incluso las partículas de comida más pequeñas y duplican la duración del aceite. Mejor para tu negocio. Mejor para el medio ambiente.



Resultados de cocción consistentes

Cocina a la perfección cargas del mismo alimento con diferentes volúmenes, servicio tras servicio, utilizando la **función de cocción automática**. Los ciclos de cocción se adaptan automáticamente a la carga, lo que garantiza resultados consistentes.

Configura hasta cinco programas para cinco alimentos diferentes

Trabaja con más rapidez y elimina errores humanos guardando tus ciclos de fritura favoritos y reutilizándolos una y otra vez. Programar las tareas es sencillo, te ahorrará tiempo y aumentará la eficiencia en tu cocina.



PATENTE PENDIENTE
(EP15178651.4 y familia relacionada)



Fácil de utilizar

Flujo de trabajo más rápido y sencillo con accesorios diseñados de forma específica. El aceite se mantiene limpio durante más tiempo gracias al sistema de filtrado doble. La limpieza resulta sencilla gracias a los **bordes redondeados** de las **cubas de acero prensado**.



Incluso más seguro

No hay riesgo de que el aceite prenda fuego gracias al **dispositivo de seguridad del aceite** (OSD), que detecta cuándo el aceite alcanza una temperatura peligrosa.



Freír más rápido y sin estrés



Cocinar alimentos perfectamente crujientes, ración tras ración, resultará más rápido y sencillo. La **función de cocción automática** de Electrolux Professional permite ahorrar tiempo, elimina el estrés que conlleva freír y ajusta de forma automática los parámetros de cocción en función de la carga.

Grandes o pequeñas. Todas las cargas de comida se cocinan a la perfección

¿Sabías que...?

Modificar los ajustes de la freidora para todas las cargas nuevas de comida reduce muchísimo tu productividad. La nueva **compensación automática de carga** ahorra tiempo y aumenta al máximo la eficiencia en tu cocina.

Resultados óptimos y tranquilidad

Basta con seleccionar la **función de cocción automática** para que la **Freidora^{HP}** ajuste automáticamente el ciclo de cocción a fin de adaptarlo a la cantidad de comida que hayas cargado y garantizar siempre unos resultados perfectos.

Esta función contribuye significativamente a cumplir los requisitos de la **legislación de la UE relativa a la acrilamida** (Reglamento de la Comisión 2017/2158).

Tiempo de fritura*



Una ración

1'20"



Carga media

2'10"



Carga completa

3'

* Los tiempos de cocción reales pueden variar según la materia prima y cómo esté cortada.

Ciclo de cocción automático



Función de cocción automática

Memoriza una vez y para siempre

Puedes personalizar hasta **cinco ciclos de cocción** para diferentes tipos de comida



Escanea para obtener más información

Mejor para ti y para el medio ambiente



Deja de desperdiciar aceite y reduce tus gastos operativos con el **sistema de filtrado avanzado** incluido. La bomba de recirculación de aceite integrada hace que la limpieza y el filtrado resulten más rápidos y seguros, a la par que garantiza una **mejor calidad alimentaria**.

Sistema de filtrado avanzado

Mantenlo limpio. Sistema de filtrado avanzado*

2 fases de filtrado

- ▶ el filtro de acero inoxidable elimina las partículas más grandes
- ▶ el filtro de papel adicional garantiza que se eliminen incluso las partículas más pequeñas

* Opción disponible para todas las freidoras equipadas con bomba de recirculación de aceite



¡Menuda diferencia supone el filtro adecuado!



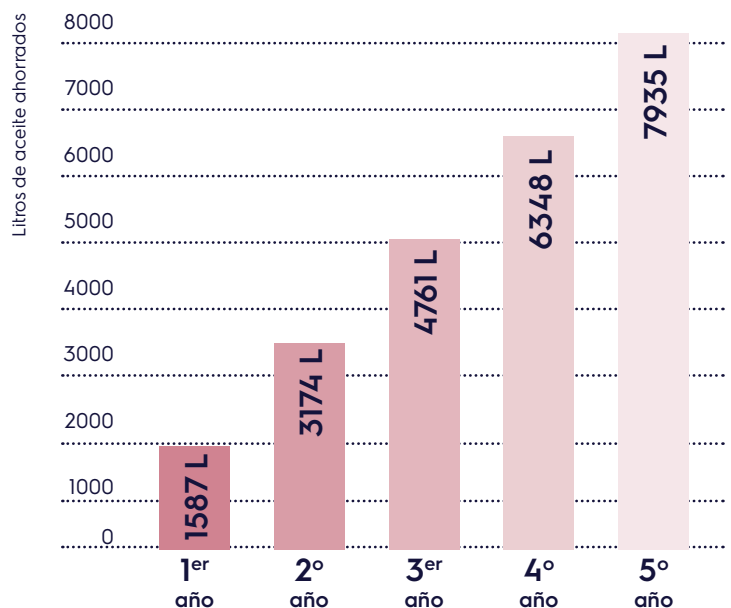
Sistema de filtrado convencional

Sistema de filtrado avanzado



Escanea para obtener más información

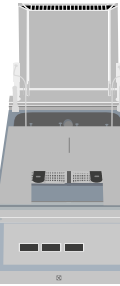
Menos costes de eliminación de aceite usado, menor impacto medioambiental. Ahorro con el Sistema de filtrado avanzado (litros de aceite al año)



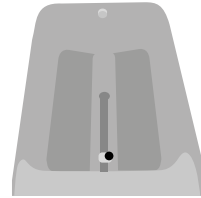
Todas las cifras de tiempos de cocción, productividad y consumo de aceite se han calculado a partir de pruebas internas.

Un día sobre ruedas con diez sencillos pasos

La **Freidora^{HP} de 23 L** está diseñada para que tu trabajo resulte más sencillo, rápido y eficiente.



Después de freír, lava todo en el lavavajillas y cierra la



Limpia la cuba y bombea el aceite o cámbialo por completo



Para limpiar con rapidez y facilidad, utiliza la bandeja de sedimentos para la cuba y los deflectores



ABRIR

Asegúrate de que el filtro esté colocado y de que la válvula de desagüe esté abierta



El filtrado habitual aumenta la vida útil del aceite



Espera a que se enfríe el aceite



Si es necesario, añade ace



Respetar siempre el nivel de aceite para obtener una mejor productividad


*Estos datos son generales y pueden variar según las condiciones locales.

... los accesorios
... la tapa de la freidora



CERRAR

Comprueba que el depósito colector de aceite esté bien colocado y que el desagüe esté cerrado

 **No enciendas la freidora sin aceite**



Añade aceite o bombéalo

DEL DÍA

1. COMIENZO



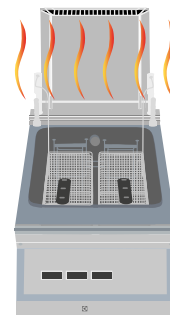
Enciende la freidora y ajusta la temperatura o selecciona el programa



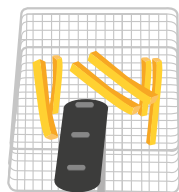
2. DURANTE EL FUNCIONAMIENTO




180 °C*




Tiempo de calentamiento de 10 minutos hasta alcanzar la temperatura adecuada



Carga y fríe

 **Para que la comida quede bien crujiente, asegúrate de que se ha alcanzado la temperatura establecida**

 **Evita que el hielo y el agua se mezclen con el aceite caliente**

ite
de

Resultados perfectos carga tras carga...

La última generación de **Freidoras^{HP} de Electrolux Professional** puede marcar la gran diferencia en tu negocio frías lo que frías.



Bares y cafeterías
18 kg* de patatas por hora

Dimensiones compactas y gran productividad.

La **Freidora^{HP} de 9 L** súper compacta se puede integrar incluso en las instalaciones más pequeñas sin afectar a la eficiencia y la productividad. Las freidoras de **9 L** pueden producir **18 kg*** de comida perfectamente crujiente en una hora.

pequeña

Restaurantes tradicionales
36 kg* de patatas por hora

Flujo de trabajo optimizado

La gran capacidad y la rápida recuperación de la temperatura garantizan una elevada productividad.



mediana

**“Aunque el espacio sea limitado,
es posible preparar y servir
deliciosas frituras”.**

*Productividad: datos basados en el procedimiento de ensayo ASTM F1361 y medidos con patatas fritas

...siempre que lo necesites



grande

Restaurante de comida rápida
38 kg* de patatas por hora

Unidades con compensación automática de la carga y alta productividad

Cuando el ritmo de los pedidos se acelera, la solución es la **Freidora^{HP} de 23 L** súper programable. Con una producción de **hasta 38 kg** por hora, podrás satisfacer la demanda a la vez que garantizas la calidad de la comida gracias a la función de cocción automática. Además mantendrás el aceite limpio con la bomba de recirculación del aceite y el sistema de filtrado.



Consejos para freír



- ▶ Selecciona el **aceite correcto**.
Cuanto más saturado sea, mejor.
- ▶ Utiliza los **accesorios** para evitar quemar las partículas de comida.
- ▶ Utiliza los **filtros** para garantizar que el aceite dure más.
- ▶ Controla el **tiempo** para obtener unos fritos más sanos utilizando la **coCCIÓN automática** y el **sistema de elevación**.



Accesorios

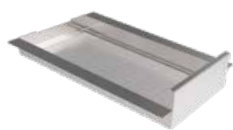
Obtén el máximo partido de tu freidora seleccionando entre nuestra gama completa de accesorios.



Paquete de papel de filtro para el sistema de filtrado avanzado



Kit para el sistema de filtrado avanzado



Filtro de acero inoxidable



Cestos



Bandeja de sedimentos



Vara desatascadora



Tubo para el drenaje del aceite filtrado



Extensiones para el vaciado de la cuba



Deflector



Tapa higiénica

Nuestro equipo a tu servicio

Tu satisfacción es la nuestra. Cualquier necesidad que tengas siempre te la podremos cubrir gracias a una extensa red de Atención al Cliente compuesta por **2.200 Partners de Servicio Autorizados de Electrolux Professional** en más de **149 países**, **10.000 técnicos profesionales** y alrededor de **170.000 recambios en stock**.



Mantén tu equipo en activo

Garantiza el rendimiento y la eficiencia constante de tu equipo gracias al uso de nuestra amplia gama de **accesorios, consumibles y recambios originales**. La combinación perfecta para tu negocio.



Atención al cliente y tranquilidad

Electrolux Professional fabrica su maquinaria con el objetivo de que sea duradera. Cuando se trata de hacer la vida de nuestros clientes más sencilla, te facilitamos soluciones que aseguren que el equipo permanezca tan eficiente y rentable como el primer día. Cumplir con el mantenimiento y recomendaciones **de acuerdo con los manuales de Electrolux Professional** es

esencial para evitar problemas inesperados.

El servicio de Atención al Cliente de Electrolux Professional ofrece una serie de **paquetes de servicios personalizados**. Para obtener más información, contacta con tu **Servicio Autorizado de Electrolux Professional** preferido.



Descubre más en nuestra web



Gama de Freidoras^{HP} 900

Ya tengas un local pequeño o un restaurante tradicional, la **Freidora^{HP} de 23 L** no te decepcionará.

Freidora^{HP} de alta productividad (hasta 38 kg de patatas por hora y cuba)



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Una sola cuba
- ▶ Programas estándar
- ▶ Función melting



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Una sola cuba
- ▶ Programas estándar
- ▶ Función melting
- ▶ Bomba de recirculación del aceite integrada
- ▶ Preparada para sistema de filtrado avanzado



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Una sola cuba
- ▶ Programas estándar
- ▶ Función melting
- ▶ Bomba de recirculación del aceite integrada
- ▶ Sistema de elevación de cestos integrado
- ▶ Preparada para sistema de filtrado avanzado



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Una sola cuba
- ▶ Programas estándar
- ▶ Función melting
- ▶ Bomba de recirculación del aceite integrada
- ▶ Sistema de elevación de cestos integrado
- ▶ Programas con compensación automática de la carga
- ▶ Preparada para sistema de filtrado avanzado

Modelos con control estándar



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Cuba única o doble



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Doble cuba

Gama de Freidoras 900

Alta productividad (hasta 36 kg de patatas por hora y cuba)



15 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Cuba única o doble
- ▶ Cuba en forma de V con elementos de calentamiento externos



18 L

- ▶ Eléctrica
- ▶ Cuba única o doble
- ▶ Elementos de calentamiento en la cuba

Gama de Freidoras 700

Descubre nuestra gama completa de freidoras eléctricas o a gas de distintos tamaños para diferentes necesidades.

Baja productividad (10-11 kg de patatas por hora y cuba)



5 L



7 L

Modelos:

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Top o con base
- ▶ Cuba única o doble
- ▶ Elementos de calentamiento en la cuba o cuba en forma de V con elementos de calentamiento externos

Productividad mediana (18-20 kg de patatas por hora y cuba)



12 L



14 L



15 L*

Los modelos pueden ser:

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Top o con base
- ▶ Cuba única o doble
- ▶ Elementos de calentamiento en la cuba o cuba en forma de V con elementos de calentamiento externos

Gama de Freidoras 600

Máxima productividad con un tamaño compacto (hasta 18 kg de patatas por hora)

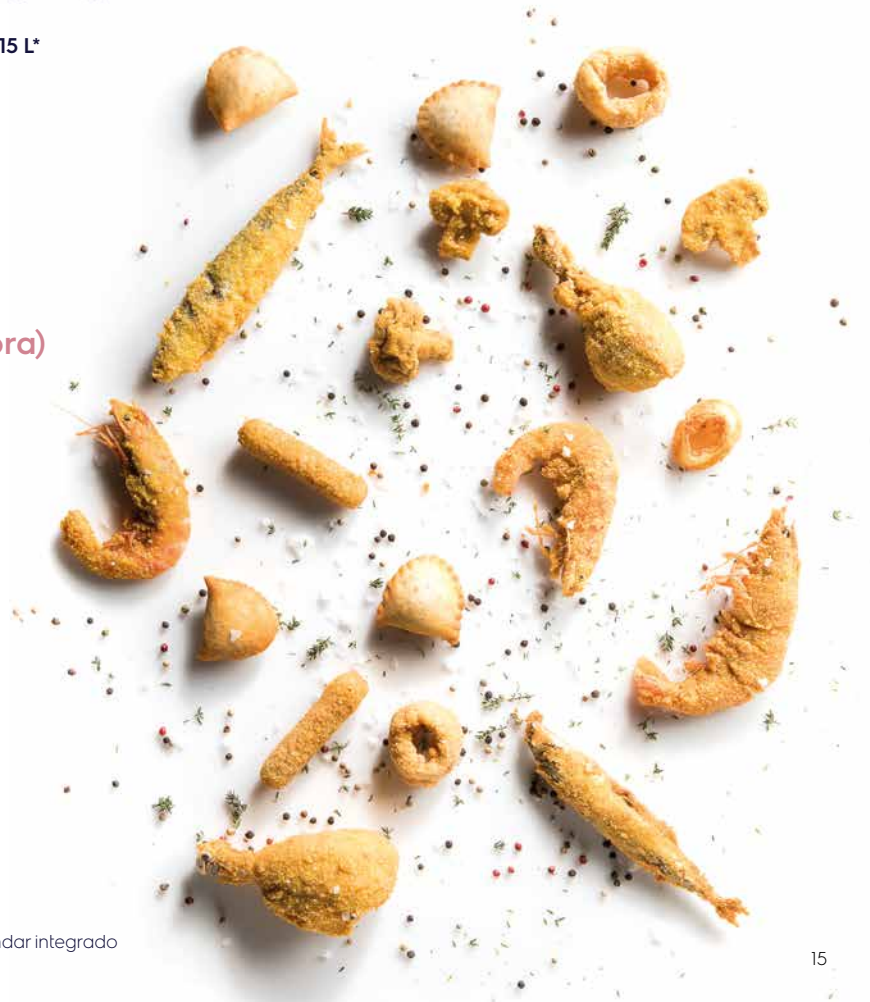


Los modelos pueden ser:

- ▶ Independientes
- ▶ Súper compactos
- ▶ Bomba de recirculación de aceite
- ▶ Una sola cuba

9 L - súper compacto

Disponible en versión eléctrica programable con sistema de filtrado estándar integrado





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.

