

Potencia y rendimiento

Parrillas^{HP} de Electrolux Professional



Tú hablas...

“¿Por qué Electrolux Professional?

Nuestra relación comercial con Electrolux Professional se remonta tiempo atrás. Desde el principio confiamos en la gran calidad de sus equipos y su excelente servicio.

Cuando reacondicionamos nuestro servicio en Gante, teníamos un plazo muy estricto, pero Electrolux Professional y sus distribuidores autorizados lo gestionaron muy bien”.

...Nosotros escuchamos

¿Quieres una parrilla que te proporcione resultados perfectamente uniformes, sin quemar los alimentos, con un calentamiento súper rápido y que responda incluso en los momentos de mayor actividad? Te presentamos la nueva Parrilla Eléctrica^{HP} de Electrolux Professional.

HP = alta productividad



**Alta
productividad**



Resultados perfectos



Fácil limpieza



Alto rendimiento

Facilidad de uso

Calidad alimentaria

La comodidad de la electricidad con el sabor del carbón



La parrilla profesional de mayor rendimiento y facilidad de uso del mercado.

La Parrilla Eléctrica^{HP} de Electrolux Professional puede ayudar a tu negocio a crecer, dondequiera que esté.



Resultados perfectos

Porción tras porción muestra un resultado impecable y un tiempo de calentamiento nunca antes visto. El diseño único de la Parrilla Eléctrica^{HP} reduce la distancia entre los elementos de calentamiento y las parrillas, consiguiendo una distribución uniforme del calor.



Rápido calentamiento

La tecnología de calentamiento rápido de la Parrilla Eléctrica^{HP} no solo calienta la parrilla en tiempo récord, sino que también reduce los tiempos de cocción

gracias a sus elementos calefactores acoplados con las parrillas de cocción y los deflectores extraíbles Heat Boost.

PATENTADO

(EP3127458B1 y gama relacionada)

Alarma de nivel de agua

Indica cuando el nivel de agua es bajo. Esto garantiza unos resultados perfectos al mantener la cuba llena.

Apta para cualquier lugar.
Con la Parrilla Eléctrica^{HP} por fin
podrás tener el mejor rendimiento
a la parrilla donde quiera que esté;
incluso en zonas sin gas como centros
comerciales o lugares históricos.



Fácil limpieza

Limpiar tu Parrilla Eléctrica^{HP} no podría ser más sencillo gracias a las parrillas extraíbles aptas para el lavavajillas.

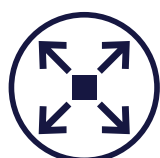


Con grifo de agua integrado, cuba recolectora de grasa y desagüe para un llenado y vaciado rápidos.



Nivel de potencia

Reduce el tiempo de cocinado, ahorra energía y utiliza diferentes modos de cocción gracias a los precisos controles de energía de la Parrilla Eléctrica^{HP}. La parrilla puede mantenerse a baja potencia cuando no se utilice, para después alcanzar, en tiempo récord, una temperatura óptima cuando se desee. Los deflectores permiten una cocción delicada (efecto vapor) o cocinar a una temperatura adicional elevada de la parrilla.



La medida perfecta

Grandes o pequeñas. Existe toda una gama de módulos de distintos tamaños adaptables a la Parrilla Eléctrica^{HP} para conseguir una utilización óptima del espacio disponible. Con superficies de cocción de

hasta 120 cm de ancho y un calentamiento rápido, puedes tener lista tu comida más rápido. Consigue una cocina más ergonómica; la Parrilla Eléctrica^{HP} puede instalarse sobre una base refrigerada o cualquier armario de cocina.

Resultados perfectos. Por dentro y por fuera.

¿Quieres las características marcas de la parrilla sin que se quemen los alimentos? Con el control de energía puedes conseguir una presentación excelente y un sabor sublime.

Mejor sabor. Mejor presentación.

Menos tiempo. Menos residuos.



La prueba está en el paladar

Cocinado a la parrilla perfecto sin carbonización, incluso en cocciones largas, gracias a la **alta precisión del control de energía**. El sistema de control de energía independiente en cada zona de cocción mantiene a raya los costes de funcionamiento.



Basta con añadir agua

La cuba llena de agua impide las llamaradas para preservar el sabor y la jugosidad incluso de los alimentos más delicados, además de mantener tu cocina segura.



Control de energía

El regulador de energía de precisión te permite cocinar como prefieras cualquier tipo o cantidad de alimentos. Con un nivel de potencia mínimo de solo el 10% y controles independientes para cada parrilla puedes cocinar a la vez distintos alimentos a distintas temperaturas.

Tiempos de cocción más cortos y resultados uniformes gracias a los **deflectores**, que aumentan el calor redirigiéndolo hacia la superficie de cocción.

PATENTADO

(EP3127458B1 y gama relacionada)

Cocina más. Limpia menos.



¿Quieres reducir el tiempo de inactividad? **Las parrillas^{HP} de Electrolux Professional** son súper rápidas y fáciles de limpiar y mantener.



Fácil limpieza

- ▶ Enfriamiento **súper rápido**
- ▶ **Parrillas desmontables**
- ▶ Todas las piezas son **aptas para el lavavajillas**
- ▶ **Elementos de calentamiento** inclinables para un fácil acceso
- ▶ **Accesorios diseñados** para una limpieza eficaz
- ▶ **Entrada de agua integrada** con grifo y desagüe



No más cajones recolectores de grasas. El diseño exclusivo de la Parrilla^{HP} se caracteriza por su gran cuba integrada con **grifo de agua incorporado** y un **amplio desagüe** con filtro y tubo de rebosadero.

Limpieza fácil y segura con **elementos de calentamiento bloqueables e inclinables 90°**.

Totalmente apta para lavavajillas

- ▶ **Parrilla** extraíble para la limpieza
- ▶ **Antisalpicaduras** para protegerte contra las salpicaduras de grasa
- ▶ **Deflectores** para reducir el tiempo de cocción



PATENTADO

(EP3127458B1 y gama relacionada)

Cocción uniforme. Incluso mayor productividad.

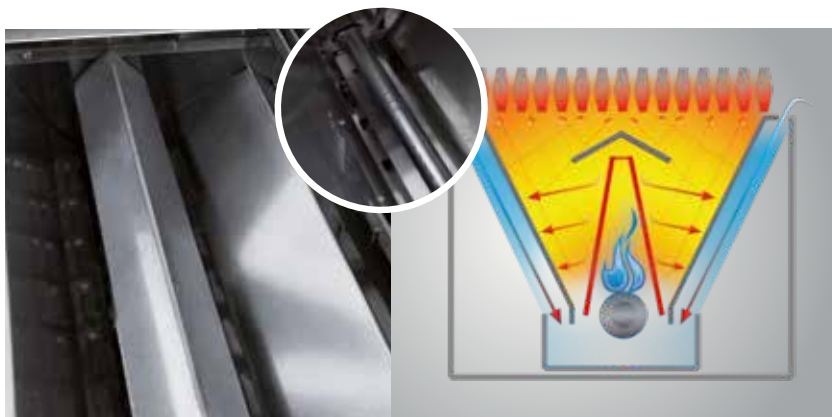


¿Prefieres llama descubierta? Aumenta tu productividad con la **Parrilla a Gas^{HP}** de **Electrolux Professional** de alto rendimiento, alta potencia y versatilidad.



Gran superficie de cocción con parrillas extraíbles

- ▶ La regulación **precisa del nivel de potencia** ofrece un amplio rango de temperaturas.
- ▶ **Cámaras de combustión** separadas constituidas por quemadores de gas de alto rendimiento en acero inoxidable para un uso flexible de la superficie de cocción.
- ▶ Superficie de cocción calentada de manera uniforme gracias al **innovador sistema de calentamiento radiante** que minimiza las zonas frías.
- ▶ Alto rendimiento gracias **a una gran superficie de cocción** con parrillas de hierro fundido esmaltado fácilmente extraíbles (185,5 mm de ancho). El acabado pulido de las parrillas evita adherencias y facilita su limpieza.



Calor radiante de gran eficiencia

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

- ▶ **Los deflectores extraíbles** permiten el fácil acceso a los quemadores **para facilitar la limpieza**
- ▶ La **superficie de cocción** alcanza una **temperatura muy elevada**, por lo que los alimentos son rápidamente sellados manteniéndolos mucho más jugosos y succulentos.
- ▶ **El blindaje radiante** en AISI 441 es **resistente** a las altas temperaturas para evitar el deterioro.



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.

PATENTADO

(US9591947B2 y gama relacionada)

Cocina mejor. Trabaja mejor.



El diseño modular ergonómico de las Parrillas^{HP} de Electrolux Professional pone en tus manos una gran productividad.



Alta productividad

Las Parrillas a Gas y Eléctricas^{HP} de Electrolux Professional agilizan y simplifican tu flujo de trabajo para ayudar a tu negocio a crecer:

- ▶ **Ergonomía, ahorro de tiempo y espacio** con la instalación sobre base neutra de refrigerador, congelador o armario. Las Parrillas^{HP} se adaptan a cualesquiera de nuestras bases 700 y 900*
- ▶ **Cocina en la parrilla de alta potencia** con fácil funcionamiento, mantenimiento y limpieza



*Las opciones de base refrigeradora y congeladora no son compatibles con la Parrilla Eléctrica PowerGrill^{HP} 700.

Energía, tiempo y espacio

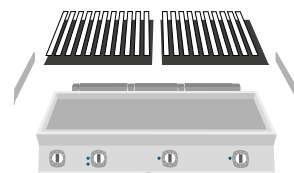


Quieres ahorrar energía, tiempo y espacio. Las Parrillas^{HP} de Electrolux Professional te ofrecen el máximo nivel de rendimiento, facilidad de uso y rapidez de limpieza.

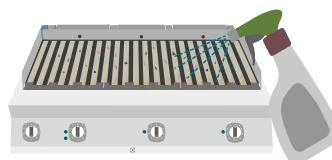


Un flujo de trabajo redondo

Descubre lo fácil y rápido que es preparar, usar y limpiar las Parrillas^{HP}



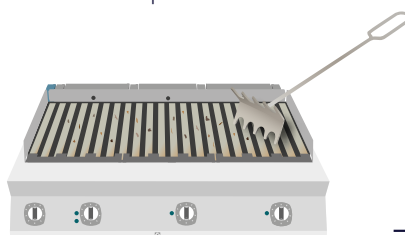
Quita los antisalpicaduras, parrillas, deflector, filtro de drenaje y tubo de rebosadero



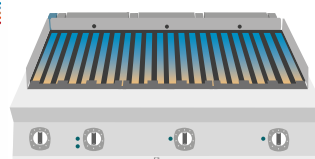
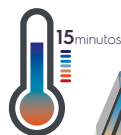
Quita los restos de alimentos



Usa guantes protectores



Limpia con un rascador

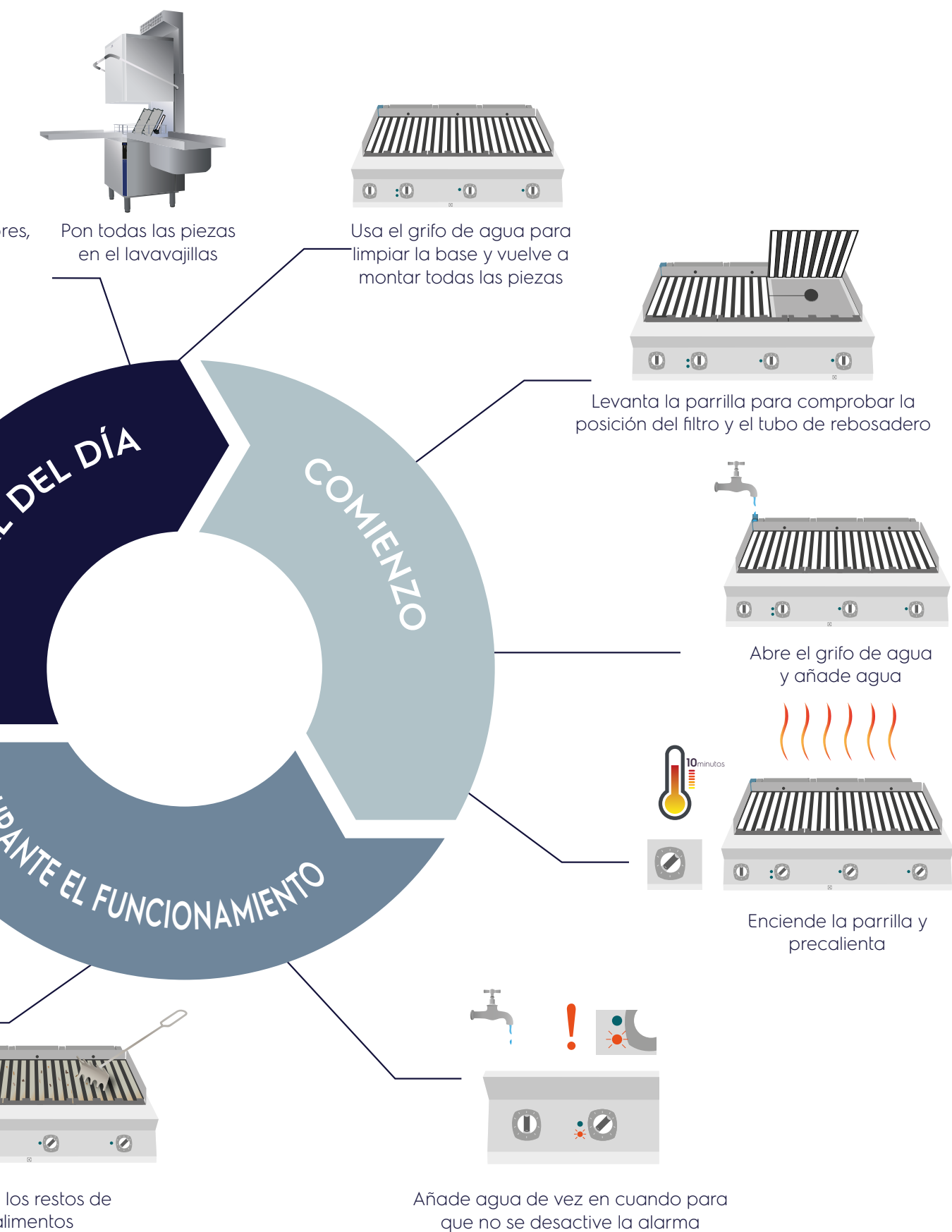


Apaga y espera a que se enfríen las parrillas



Quita
o

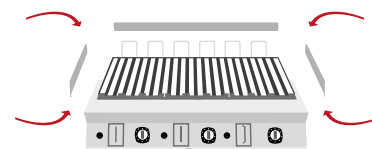
Flujo de trabajo con parrilla eléctrica



Cocina mejor. Ahorra más.



Nunca ha sido tan fácil conseguir alta productividad cocinando a la parrilla. Descubre lo fácil y rápido que es usar y limpiar la Parrilla a Gas^{HP} de Electrolux Professional



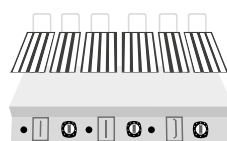
Vuelve a montar las piezas



Pon los antisalpicaduras, cajones, deflectores y blindajes en el lavavajillas



Desmonta las piezas restantes



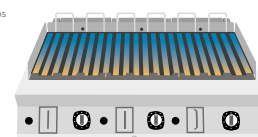
Quita las parrillas de hierro fundido esmaltado y límpialas a mano



Usa guantes protectores



Limpia con un rascador



Apaga la parrilla y espera a que se enfríe

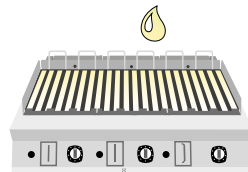
AL FINAL



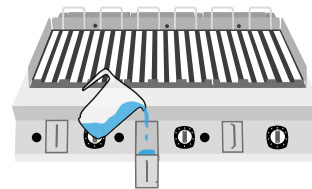
Flujo de trabajo con parrilla a gas



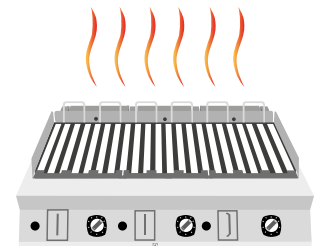
Enciende durante 10 minutos para secar las parrillas de hierro fundido esmaltado



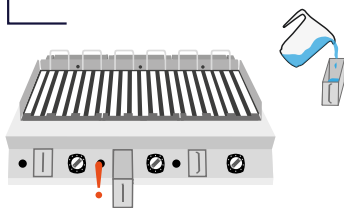
Unta con aceite vegetal las parrillas



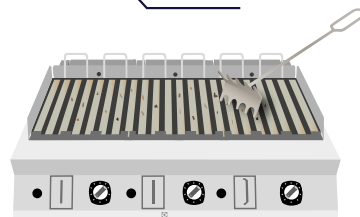
Llena de agua los recolectores de grasa



Enciende la parrilla y precalienta



Revisa el nivel de agua de los recolectores de grasa. Añade agua si es necesario



Quita los restos de alimentos

¿Sabes cuánto puedes cocinar?

Piensa todo lo que puedes preparar en nuestras Parrillas^{HP}...



Producción máxima con la Parrilla Eléctrica^{HP*}

Pechugas de pollo	33 kg/h
Costillas de cordero	26 kg/h
Berenjenas	8 kg/h



Producción máxima con la Parrilla a Gas^{HP*}

Hamburguesas	22 kg/h
Pescado plano	22 kg/h
Salmón	32 kg/h



¿Necesitas más?

Combina tu Parrilla^{HP} de Electrolux Professional con estas soluciones de alto rendimiento y productividad

*Pruebas de productividad realizadas en nuestro laboratorio. Estos son valores indicativos obtenidos con el modelo superior de la gama correspondiente (900/1200 mm de ancho) y pueden variar según el producto crudo empleado.

Potencia, productividad y flexibilidad todo en uno

Atiende a más clientes en menos tiempo y aumenta tus beneficios



Freidora^{HP}

Patatas fritas perfectas en nuestra Freidora^{HP} con cuba de 23 litros en forma de V. Potencia y eficiencia gracias a un sistema de calentamiento

indirecto optimizado, bomba de recirculación de aceite integrada, sistema de elevación automática de cestos y posibilidad de configurar y memorizar 5 programas para garantizar frituras siempre excelentes.

Producción máxima con la Freidora^{HP}*

Alitas de pollo fritas	14 kg/h	128 raciones/h
Calamares fritos	27 kg/h	107 raciones/h
Croquetas de patata	31 kg/h	314 raciones/h



Fry Top^{HP}

Prepara aún más comida con el Fry Top^{HP}. Superficie de cocción cromada antirrayaduras extra grande

(1200x600 mm) con una distribución del calor perfecta y unos resultados sublimes

Producción máxima con el Fry Top^{HP}*

Hamburguesas	31 kg/h	258 raciones/h
Pechugas de pollo	28 kg/h	255 raciones/h
Verduras en rodajas	23 kg/h	230 raciones/h



Base Ref-freezer

Maximiza la eficiencia y el flujo de trabajo con la innovadora base Ref-freezer para tu Parrilla^{HP}. Elige tu menú y utiliza la base como

refrigerador o congelador (de -22 °C a +8 °C), dependiendo de tus necesidades. Incluye 2 cajones GN 2/1, con 150 mm de profundidad.

*Pruebas de productividad realizadas en nuestro laboratorio. Estos son valores indicativos y pueden variar según el producto crudo empleado.

Elige tu Parrilla Eléctrica



Donde quiera que estés, y por muy grande o pequeño que sea tu negocio, hay una Parrilla Eléctrica^{HP} de Electrolux Professional ideal para ti, con accesorios específicos para sacarle el máximo partido.

Parrilla Eléctrica^{HP} 700



Parrilla Eléctrica^{HP}, top de 400 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 345 x f 400 mm



Parrilla Eléctrica^{HP}, top de 800 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 705 x f 400 mm



Parrilla Eléctrica^{HP}, top de 1200 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 1065 x f 400 mm

Parrilla Eléctrica^{HP} 900



Parrilla Eléctrica^{HP}, top de 400 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 345 x f 598 mm



Parrilla Eléctrica^{HP}, top de 800 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 705 x f 598 mm



Parrilla Eléctrica^{HP}, top de 1200 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 1065 x f 598 mm

Elige tu Parrilla a Gas



¿Buscas una parrilla a gas de muy alto rendimiento con las dimensiones perfectas para el espacio del que dispones? Encuentra la Parrilla a Gas de Electrolux Professional idónea para tu negocio

Parrilla a Gas^{HP} 700



Parrilla a Gas^{HP}, top de 400 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 371 x f 472 mm



Parrilla a Gas^{HP}, top de 800 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 742 x f 472 mm

Parrilla a Gas^{HP} 900



Parrilla a Gas^{HP}, top de 400 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 371 x f 644 mm



Parrilla a Gas^{HP}, top de 800 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 742 x f 644 mm



Parrilla a Gas^{HP}, top de 1200 mm

- ▶ Superficie de cocción: a 1113 x f 644 mm



Elige tus accesorios y consumibles

Kit de drenaje externo para modelos de 400 mm y 800 mm



Rascador para parrilla a gas



Rascador para parrilla eléctrica



Desengrasante profesional para superficies calientes. La solución de limpieza ideal para superficies de cocción a alta temperatura.

La asistencia que necesitas

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 **2.000** socios de servicio autorizados en más de **149** países. **Puedes contar con 10.000** técnicos profesionales y más de **98.000** recambios en stock listos para llegar a cualquier lugar del mundo en **24-48** horas. Estamos siempre cerca de ti, siempre a tu disposición.

Un equipo global.
Siempre a tu lado

Simplifica tu trabajo y logra que tu equipo dure más con accesorios y consumibles originales.

Los accesorios y consumibles originales garantizan el máximo rendimiento, minimizan el tiempo de inactividad de las máquinas y optimizan la rentabilidad.



Descubre más
en nuestra web





La excelencia es fundamental en todo lo que 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



www.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.

