



Cocción modular

Confía en la eXPeriencia

Cocción modular 900XP y 700XP



Tú hablas...

Necesitamos una solución que garantice una eficiencia excepcional a lo largo del tiempo, que haga la vida más fácil y el trabajo más agradable para todos los operarios. Necesitamos versatilidad para emplear diversas técnicas de cocción (hervir, cocinar a fuego lento, freír, asar). Necesitamos prestaciones de cocción óptimas en espacios reducidos y en cocinas de gran productividad, sin olvidar los requisitos de chefs y personal de cocina que buscan simplicidad y eficiencia.



...nosotros escuchamos

Con más de 200 modelos, con funciones a gas y eléctricas, las dos líneas, 700XP y 900XP, respectivamente de 700 mm y 900 mm de profundidad, ofrecemos la mayor flexibilidad y adaptabilidad para cualquier tipo de espacio en la cocina.



eXtrema simPlicidad

Todo está simplificado. Siempre resultados perfectos, gracias a soluciones exclusivas con control automático y preciso. Garantía de gran facilidad de limpieza y de seguridad del usuario.



eXclusiva personalidad

Gama completa de soluciones versátiles y de alto rendimiento para adaptarlas a todo tipo de espacios de cocina para obtener calidad y rendimiento máximos.



eXtraordinaria potencia

Potencia, productividad y flexibilidad al mismo tiempo. Gestiona con facilidad múltiples menús en cantidades ilimitadas para satisfacer todas las necesidades de tus clientes.



eXtensa rentabilidad

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

Confía en la eXPeriencia

XP, de Electrolux Professional: la gama de Cocción modular nacida del intelecto y la pasión de cinco generaciones de chefs.



Axel Wenner-Gren,
fundador de Electrolux

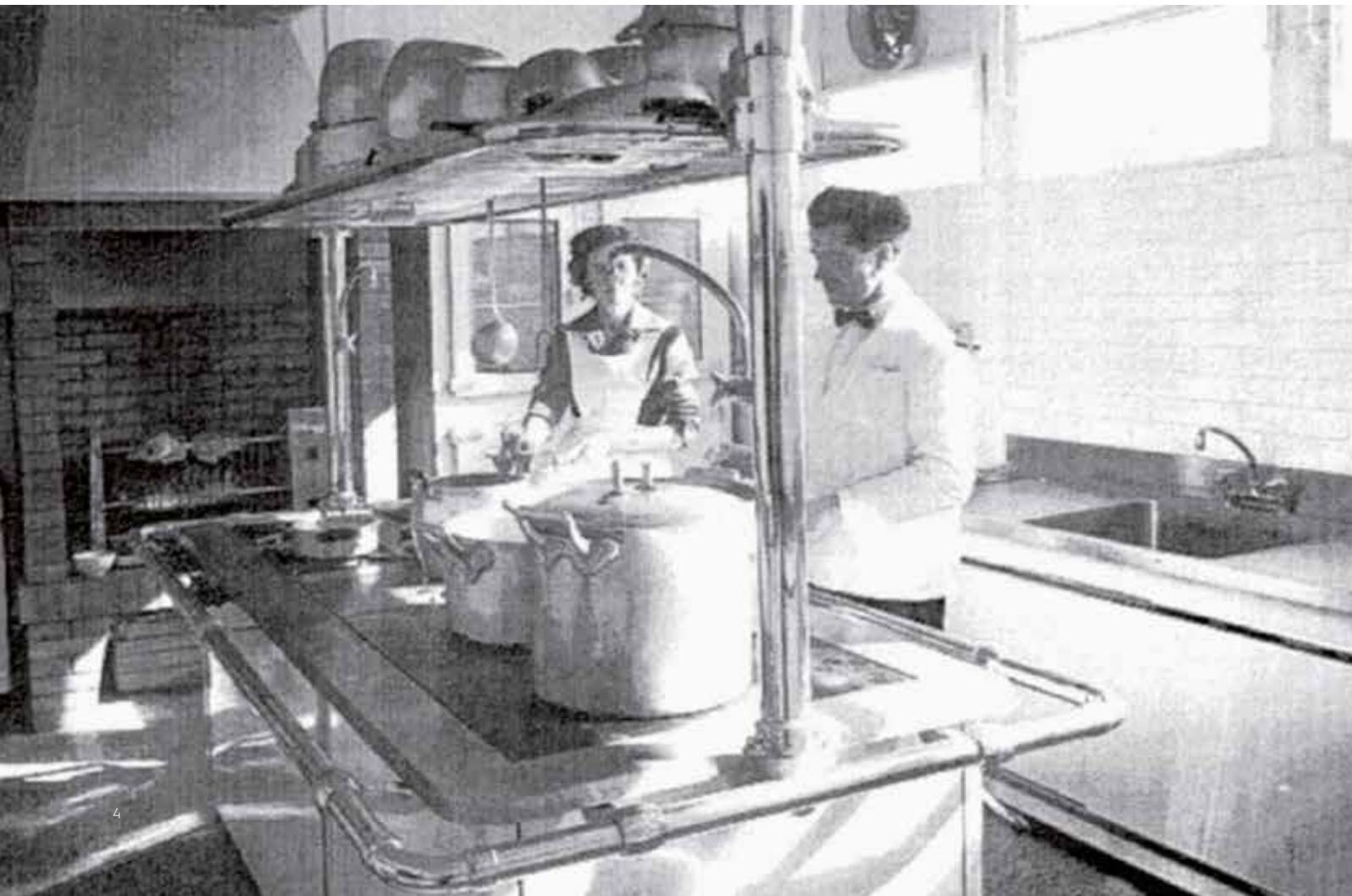
“La innovación es una combinación de entusiasmo, lealtad, dinamismo y convicción, inspirada por la confianza en nuestra organización y nuestros productos, así como en la fe en nuestro éxito y nuestro futuro”.

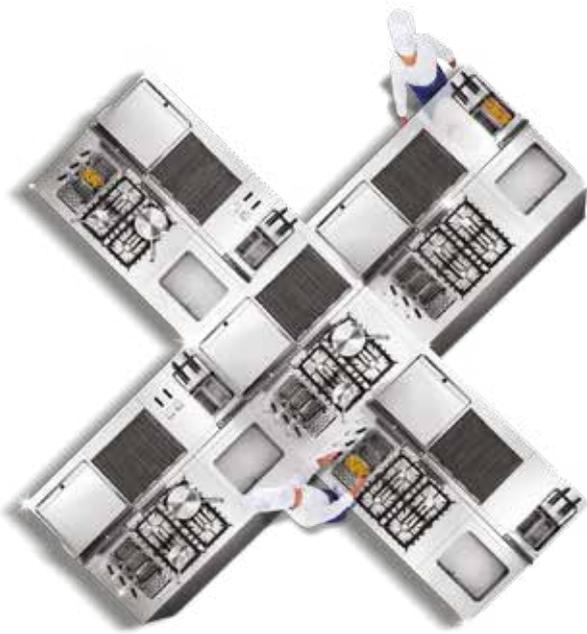
Corría el año de 1908 cuando Axel Wenner-Gren pronunció esas palabras hablando de la innovación.

Han transcurrido muchos años desde entonces.

Ahora, un siglo después, presentamos la última innovación, única en el mercado: una serie de equipos de cocción de altas prestaciones que se pueden combinar con la base flexible Ref-freezer de doble temperatura.

La solución ideal para tener todos los ingredientes que necesites cocinar en el momento en grandes cantidades y con menos gasto de energía.





Pasado, experiencia, inspiración

“Cuando entro en un restaurante, tengo en consideración dos cosas fundamentales: la primera conocer al chef, y la segunda visitar su cocina. Ahí es donde busco la experiencia: Nunca me sentaría a la mesa sin saber qué hay detrás de cada plato, existe una tradición de éxito, pasión por el propio trabajo y fiabilidad; una historia de valores.

Pero también busco innovación, soluciones que reflejen lógicas y procesos en sintonía con el paso del tiempo; productos de alto rendimiento, flexibles y sencillos.

Recuerdo la primera cocina Electrolux que vi cuando era niño, en un pequeño restaurante frente a mi casa: tenía una gran placa negra de hierro fundido con las puertas esmaltadas en blanco y con un escrito en plata.”

Esa cocina estaba vinculada a un destino importante, la historia de un hombre que tuvo un sueño, y lo realizó. Ese hombre era Axel Wenner-Gren, fundador de Electrolux.

La evolución siempre se origina a partir de una receta especial.

Es un camino largo y apasionado, un conocimiento profundo de las “reglas del arte”, sin las cuales no hay innovación, solo improvisación. Se llama experiencia: la voluntad de hacer hincapié en el pasado, mientras que se construye el futuro.

Hoy en día, eso es lo que inspira a la investigación de Electrolux Professional en la industria del foodservice: el diseño de cocinas sólidas, que pueden durar para siempre, cumpliendo así los requisitos de cinco generaciones de cocineros durante más de un siglo, por medio de un mayor rendimiento, facilidad de uso y soluciones ecológicas.

Futuro, evolución, innovación

XP, la nueva gama de cocción modular de Electrolux Professional, nace de la experiencia como fuente de inspiración y confianza en una larga tradición como “especialistas en cocinas profesionales”.

Cuando miro atrás, me doy cuenta de que los años — no voy a decir cuántos — han pasado también para mí, y que los tiempos han cambiado desde que yo era un niño, cuando me asomé a esa vieja cocina esmaltada rodeada de miles de cacerolas y utensilios que eran el corazón de la cocina, donde las llamas eran las favoritas del chef, las verdaderas reinas...

XP, con sus características, dimensiones y funciones, muestra de inmediato su propósito: la integración de la demanda de la cocina moderna con la evolución de los métodos de cocción y los estilos de alimentación (sostenibilidad, multiculturalismo, salud y bienestar...) cubriendo las necesidades de modularidad y versatilidad, cada vez más diferenciadas, y las demandas de equipos con mayor rendimiento y durabilidad.

Confía en la experiencia, basándote en el conocimiento de Electrolux Professional, siéntete seguro con XP, la nueva gama de Cocción modular que nace del genio y la pasión de cinco generaciones de cocineros.

Alan Evans, nacido en Stoke on Trent (Staffordshire, Reino Unido) en 1958, y desde 2005 Chef Ejecutivo de Electrolux Professional.



**Restaurantes
de comida rápida**

¿Tienes un Restaurante de Servicio Rápido?

Entonces, XP es exactamente lo que necesitas.



Elección completa entre diferentes tipos de instalación, para personalizar tu cocina.



Restaurantes de Servicio Tradicional

¿Tienes un Restaurante Tradicional?

Entonces, XP es exactamente lo que necesitas.

Fry Top en cromo pulido: cocina diferentes tipos de alimentos con una eficiencia máxima sin transferir sabores.

PowerGrill^{HP}: sistema de radiación de calor por gas; evita el riesgo de carbonizar los alimentos y el modelo eléctrico con un innovador sistema de calor está diseñado para ahorrar energía y facilitar la limpieza.



Freidoras a gas o eléctricas **con cuba en forma de V** para prolongar la duración del aceite.

Columna de agua con caudalímetro, que mide y muestra los litros de agua vertidos en el recipiente de cocción.

Cocedor multifunción: ofrece máxima flexibilidad de uso, utilízalo como fry top, sartén, marmita o baño maría.

Sistema automático de elevación de cestos: consigue siempre los mismos resultados de calidad.

Cocedor de pasta: el primer cocedor de pasta a gas con regulación continua de potencia, que evita el desperdicio de energía.

Quemadores "Flower Flame": sistema exclusivo altamente eficiente. La llama se adapta a los recipientes de cualquier diámetro, calentando solo el fondo.



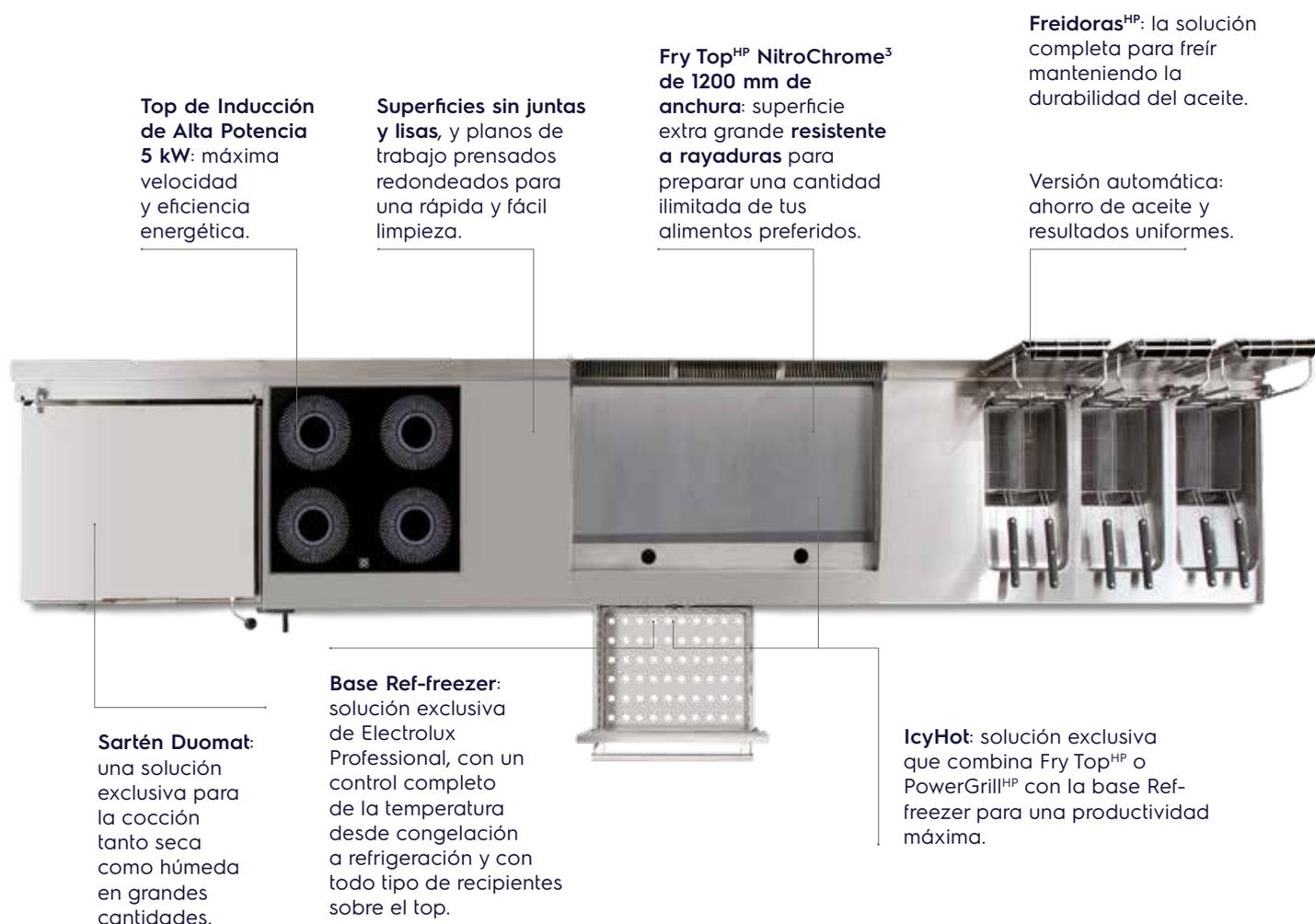
Elección completa entre diferentes tipos de instalación, para personalizar tu cocina.



**Cocina de alta
productividad**

¿Tienes una cocina de alta productividad?

Entonces, XP es exactamente lo que necesitas.



R290

El R290 reduce el impacto ambiental y ejerce un efecto menos agresivo sobre los componentes del refrigerador que otros gases tradicionales.



Elección completa entre diferentes tipos de instalación, para personalizar tu cocina.

Fry Top^{HP} NitroChrome³

Ideal para:

Cocina
de alta
productividad



Solución exclusiva y PATENTADA, con superficie resistente a rayaduras, perfecta para uso intensivo, cocción sencilla, rápida limpieza y bajas emisiones de calor.

PATENTADO*

(EP3177468) y gama relacionada)



Superficie PATENTADA resistente a rayaduras

NitroChrome³ garantiza la máxima resistencia a las rayaduras y la corrosión, además de mejorar las propiedades antiadherentes de la placa, lo que facilita una limpieza rápida al final de la jornada.



Extenso canal recolector de grasas, 110 mm de ancho con un gran orificio de drenaje de 60 mm de diámetro.



Cocción al grill uniforme

Calor uniforme en toda la superficie de cocción, sin zonas frías, lo cual asegura **excelentes resultados** con independencia de dónde se sitúen los alimentos. Placa de gran resistencia de 20 mm de espesor que ofrece alta resistencia térmica **para la rápida recuperación de la temperatura**.



Recipientes recolectores de grasas de gran capacidad (3 L).



Ahorro de costes

NitroChrome³ permite un **ahorro superior al 10%** en el consumo de energía durante la fase de precalentamiento y, aproximadamente, un tercio en espera, en comparación con las superficies de acero dulce. **30% menos de tiempo y esfuerzo** al limpiar el fry top al final de la jornada.



¿Debes cocinar grandes cantidades de alimentos?
No te preocupes.

Gracias a la **gran superficie de cocción de 600x1200 mm** del Fry Top^{HP}NitroChrome³, puedes preparar hasta 350 hamburguesas en 1 hora/50 por carga.*

* datos basados en pruebas internas

Fry Top de cromo pulido

Ideal para:
Restaurante de Servicio Tradicional



Máxima calidad para todas tus recetas.
Carnes, pescados y verduras a la plancha al mismo tiempo.



Sin transferencia de sabores

La cocción sobre una superficie de cromo pulido con acabado especular impide la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro. Puedes cambiar los menús con rapidez y satisfacer las demandas del cliente con una limpieza rápida y sencilla durante el servicio.



Fácil limpieza

La limpieza es fácil gracias a lo siguiente: superficie de cocción prensada en una sola pieza con ángulos redondeados, orificio de drenaje grande y alzatina extraíble de tres lados.

Fry Top de cromo cepillado

Ideal para:
Restaurante de Servicio Rápido



Muy resistente

La alta calidad de la superficie de cromo cepillado la hace muy resistente a las rayaduras y facilita las operaciones de limpieza al final de la jornada.

Control termostático

Modelos con control termostático para una regulación precisa de la temperatura y la reducción de la cantidad de emisiones generadas, por lo que se consigue un ambiente de trabajo mucho más saludable y confortable.

Elige la superficie

Elige entre una superficie de cocción acanalada, lisa o mixta (lisa/acanalada) según tus necesidades. Disponible con placa inclinada u horizontal (perfecta para freír con poco aceite).



Ahorro de energía

La superficie de cromo permite un ahorro superior al 10% en el consumo de energía durante la fase de precalentamiento y, aproximadamente, un tercio en espera, en comparación con las superficies de acero dulce. Además, la cocción por contacto ofrece menor dispersión del calor y un mejor entorno de trabajo.



Seguridad alimentaria garantizada

Las planchas Fry Top de cromo de Electrolux Professional cumplen a la perfección la normativa europea 1935/2004 CE sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

PowerGrill^{HP} de gas

Ideal para:

Cocina
de alta
productividad



Cocción uniforme. Incluso mayor productividad.



¿Prefieres llama descubierta?
Aumenta tu productividad con la
versátil parrilla a gas PowerGrill^{HP}
de Electrolux de alto rendimiento y
alta potencia.



Gran superficie de cocción
con parrillas extraíbles.

La regulación **precisa del nivel de potencia** ofrece una amplia
escala de temperaturas.

Bancos separados de quemadores de gas de alto rendimiento
100% en acero inoxidable para un uso flexible de las parrillas de
cocción.

Superficie de cocción con calor uniforme gracias al **innovador
sistema de calentamiento radiante** que minimiza las zonas frías.

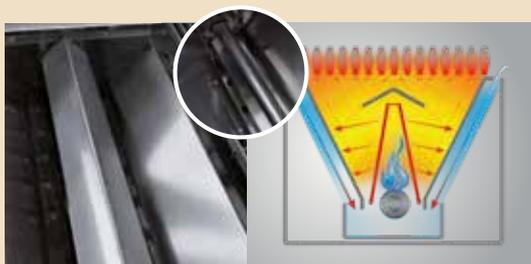
Alto rendimiento gracias a una **gran superficie de cocción** con
parrillas de hierro fundido que se extraen con facilidad (hasta
185,5 mm de anchura). Las parrillas de hierro forjado esmaltado
eliminan adherencias y hacen que las operaciones de limpieza
sean más sencillas.



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.

Calor radiante de gran eficiencia*

PATENTADO*
(US9591947B2 y gama relacionada)



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 acceder a los quemadores
para facilitar la limpieza.
- ▶ La superficie de cocción alcanza una **temperatura muy
elevada**, por lo que los alimentos se sellan rápidamente y se
mantienen mucho más jugosos y tiernos.
- ▶ **El blindaje radiante** en AISI 441 es resistente a las altas
temperaturas para evitar el deterioro.

Parrillas PowerGrill^{HP} eléctricas



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



Fácil de limpiar. Limpiar tu parrilla eléctrica PowerGrill^{HP} no podría ser más sencillo gracias a las parrillas extraíbles aptas para el lavavajillas.

Resultados perfectos

Porción tras porción muestra un resultado impecable y un tiempo de calentamiento nunca antes visto. El diseño único de PowerGrill^{HP} reduce la distancia entre las resistencias y las parrillas para conseguir una distribución uniforme del calor.

Rápido calentamiento

PATENTADO*

(US9591947B2 y gama relacionada)

La tecnología de calentamiento rápido de la parrilla eléctrica PowerGrill^{HP} no solo calienta la parrilla en tiempo récord, sino que también reduce los tiempos de cocción gracias a sus resistencias acopladas con las parrillas de cocción y los deflectores extraíbles Heat Boost PATENTADOS*.



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

Alarma de nivel de agua

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



La medida perfecta

Grandes o pequeñas. Existe toda una gama de módulos de distintos tamaños adaptables a la parrilla PowerGrill^{HP} para conseguir una utilización óptima del espacio disponible. Con superficies de cocción de hasta 1200 mm de anchura y un calentamiento rápido, puedes tener lista tu comida más rápido. Consigue una cocina más ergonómica; la parrilla eléctrica PowerGrill^{HP} puede instalarse sobre una base refrigerada/congeladora* o un armario de cocina.

* La versión 700 se puede instalar con opciones de configuración limitadas.



Control de potencia

Reduce el tiempo de cocción, ahorra energía y utiliza diferentes modos de cocción gracias a los precisos controles de energía de la parrilla eléctrica PowerGrill^{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.

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



Top de Inducción^{HP}



¡Rápido y eficiente! La solución ideal para un servicio exprés con un consumo energético reducido.



Flexible

Control perfecto de cualquier requisito de cocción gracias al regulador de energía, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.

Potentes zonas de inducción de 5 kW con calentamiento rápido; solución perfecta para el servicio exprés.

Rápido y eficiente

Ambiente de trabajo más confortable, ya que la energía se concentra sólo en el fondo de la sartén, la temperatura de cocción se alcanza rápidamente y hay menos dispersión del calor para eliminar el efecto de adherencia y facilitar la limpieza.

Al alcanzar la temperatura adecuada, rápidamente se incrementan las operaciones de cocción y la cantidad de comidas preparadas. Ideal para cocinas que deban servir a una gran cantidad de clientes en un tiempo breve.

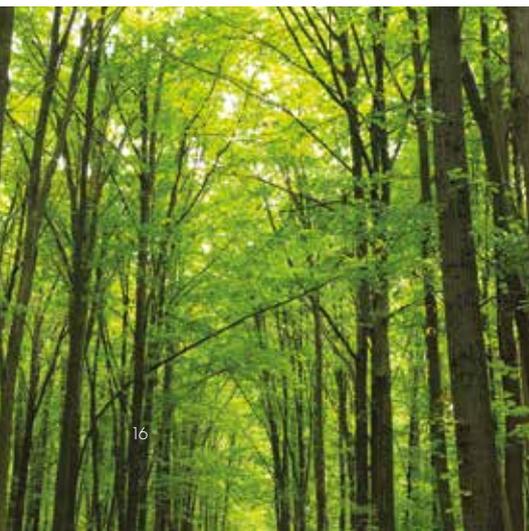


Superficie vitrocerámica del top de inducción



Operaciones de trabajo y limpieza totalmente seguras

porque la superficie de vitrocerámica solo calienta si hay recipientes de inducción en contacto directo.



más del
50%
menos consumo
energético que las
cocinas de gas

Pásate a la sostenibilidad con Electrolux Professional

Grandes ahorros de energía con el dispositivo de detección de recipientes que activa la zona de inducción solo cuando hay un recipiente sobre la superficie.

Top de Inducción "Spicy"^{HP}

Ideal para:
Restaurante
de Servicio
Rápido



Top de Inducción Frontal

Encuentra lo que necesitas para "condimentar" tus recetas al alcance de tu mano.

Top de Inducción horizontal con dos zonas (5 kW cada una) y 6 recipientes gastronorm (1/9 GN) para guardar los condimentos. Ideal para cocinar frente al cliente y elaborar salsas. El soporte de los recipientes gastronorm cuenta con un rebosadero que puede llenarse con hielo para mantener los ingredientes fríos.

Wok de inducción^{HP}

Ideal para:
Restaurante
de Servicio
Rápido



¡Resalta tu creatividad! La elección perfecta para tus platos de salteados de verduras o de estilo asiático.



Wok de Inducción de 5 kW

Una zona de inducción de gran potencia de 5 kW ofrece cocciones muy rápidas y resultados óptimos.



Habitáculo de Wok de alta resistencia para vitrocerámica

Habitáculo de alta resistencia para vitrocerámica diseñado con la forma adecuada para retener los woks de inducción.



**Potencia y eficiencia
¡Todo en uno!**

Hervir, cocer a fuego lento, asar y freír con los quemadores más eficientes disponibles hoy en día.

Gama de cocinas a gas^{HP}

Ideal para:
Restaurante
de Servicio
Tradicional



Ahorro inteligente
e integración sostenible.



Consigue una productividad máxima con el modelo HP; cada quemador proporciona

10 kW de potencia.



Facilidad de limpieza

Superficie de trabajo profunda prensada en una sola pieza para facilitar la limpieza.



La seguridad es lo primero

Los quemadores están elevados como protección ante derramamientos.

Rejillas de hierro fundido de alta resistencia con soportes extra largos para colocar hasta los recipientes más pequeños de forma segura sin que vuelquen.



Superficie de trabajo profunda prensada en una sola pieza con rejillas de hierro fundido esmaltado. Este modelo tiene 3 quemadores de 6 kW y 1 de 10 kW.

Exclusive

Quemadores exclusivos "Flower Flame"

El exclusivo quemador "Flower Flame" garantiza flexibilidad y elevada eficiencia.

Un quemador para todas tus necesidades, gracias a su llama que se expande de forma única, tanto horizontal como verticalmente, puedes utilizar cualquier sartén o cacerola de cualquier tamaño o forma, obteniendo unos resultados de cocción perfectos. La llama se adapta al diámetro del fondo del recipiente por lo que suministra máxima cobertura y alcanza la temperatura de cocción mucho más rápido, reduciendo así la dispersión de calor.



Reduce tus gastos operativos y el consumo de aceite.

Mejor para tu negocio.

Mejor para el medio ambiente.

Freidora automática de alta productividad^{HP}

Ideal para:

Restaurante de Servicio Rápido



Cocina de alta productividad



Excelentes resultados de fritura

Sistema de calentamiento indirecto optimizado que asegura que todo el aceite de la cuba se caliente, garantizando unos resultados de fritura excelentes, crujientes y dorados por fuera, mientras se mantienen suaves y jugosos por dentro (sin cocerse).

Sistema de recuperación rápida

Gracias al veloz sistema de recuperación se garantiza una alta productividad que proporciona tranquilidad en los momentos más ajetreados.



Freidora^{HP} de 23 L con función de cocción automática. Preparada para sistema de filtrado avanzado.

900XP

Cuba de 23 L en forma de V a gas o eléctrica, con resistencias externas que ofrecen potencia, eficiencia y capacidad de llevar el aceite rápidamente a temperatura de fritura garantizando:

- mayor productividad para los chefs más exigentes
- higiene mejorada, no se acumula suciedad en la cuba gracias a la precisión de la soldadura láser
- ángulos redondeados para facilitar y asegurar el proceso de limpieza; no existe contacto directo con las resistencias
- innovadores deflectores que facilitan la limpieza.

Función de cocción automática*

PATENTADO*
(EP31256448) y gama relacionada)

Permite freír raciones de distintos tamaños adaptando el ciclo de cocción automáticamente de acuerdo con la cantidad de alimentos que se cocina. Es posible guardar en la memoria hasta 5 programas de cocción automática.

Sistema de filtrado avanzado

Elimina los residuos más pequeños de los alimentos y prolonga la duración del aceite.

700XP

Cuba de 15 L en forma de V, con resistencias eléctricas externas.

Sistema de elevación automática de cestos

Sistema de elevación automática de cestos con 2 filtros controlados de manera independiente.

Control programable

Control programable con 5 programas diferentes (5 temperaturas y 2 tiempos de elevación por programa).



Sistema de elevación automática de cestos

Cocedor de pasta automático^{HP}

Ideal para:
Restaurante
de Servicio
Rápido



Extremadamente versátil, no solo para la pasta, también para hervir carne, verduras, patatas, arroz, cereales y mucho más.

El alto rendimiento está asegurado gracias al potente sistema de calentamiento por infrarrojos posicionado bajo la cuba de 20 L.

Tiene control termostático para una precisa regulación de la intensidad de ebullición y es ideal para la regeneración perfecta de alimentos precocinados.

Sistema de autoeliminación de la espuma, que ayuda a la extracción del almidón y de los residuos minimizando los tiempos de parada, ya que no es necesario cambiar el agua durante los periodos más ajetreados.

Gracias al **Rapid System**, la recarga de la cuba se hace con agua caliente, por lo que el hervor es constante y proporciona los mejores resultados además de incrementar la productividad y ahorrar energía.

Dispositivo de seguridad que impide el funcionamiento del equipo sin agua en la cuba.



Panel de control programable



Dispositivo de ahorro de energía*

Gracias al dispositivo de ahorro energético (disponible como opcional en todos los modelos), el rellenado de la cuba se realiza con agua caliente, por lo que la cocción es constante, proporcionando los mejores resultados además de incrementar la productividad y ahorrar energía. No necesita suministro energético adicional.

* Disponible en los modelos 700/900XP

Cocedor de pasta a gas y eléctrico^{HP}

Ideal para:
Restaurante
de Servicio
Tradicional



Los cocedores de pasta a gas de Electrolux Professional son los únicos en el mercado que ofrecen “control de energía”.



Cocedor de pasta a gas

Con los cocedores de pasta a gas ahora es posible controlar el nivel de potencia y la intensidad de la ebullición en lugar de limitarse a usar el interruptor de encendido/apagado.

- ▶ Ideal para productos delicados que requieren temperaturas más bajas. Particularmente importante para los productos congelados (por ejemplo: pasta precocinada).
- ▶ No requiere conexión eléctrica.

Cocedor de pasta eléctrico

El cocedor de pasta eléctrico ofrece un nuevo sistema de calentamiento por infrarrojos, con regulación escalonada y situado bajo la cuba, que asegura rendimiento y eficiencia más elevados.

Sistema de elevación automática de cestos

Maximiza las operaciones, elimina el estrés y cocina a la perfección en todo momento.

- ▶ Transforma fácilmente un cocedor de pasta normal en uno con elevación de cestos automática.
- ▶ El sistema automático y programable de elevación de cestos garantiza ciclos de cocción repetibles, asegurando siempre la misma alta calidad del producto en cualquier momento debido a la automatización del proceso completo de cocción.
- ▶ Posibilidad de memorizar hasta 9 tiempos de cocción mediante el control digital.
- ▶ Fácil de usar, la elevación de cestos se activa pulsando tan solo un botón. Se puede activar manualmente si es necesario.
- ▶ 200 mm de anchura con 3 soportes de cestos en acero inoxidable (2 soportes en la línea 700XP), cada uno para cestos de 1/3 (de 1/2 en 700XP).
- ▶ Se puede situar en cualquiera de los laterales del cocedor de pasta para maximizar la flexibilidad a ambos lados y poder elevar hasta 6 cestos de porciones pequeñas (4 cestos de porciones pequeñas en 700XP).



Sistema de elevación de cestos con 3 soportes de la línea 900XP

Sartén Basculante

Ideal para:

Cocina
de alta
productividad



La solución exclusiva para cocinar grandes cantidades tanto en seco como en húmedo.



Temperatura uniforme

Las sartenes con su innovadora **superficie de cocción Duomat** (una combinación de aceros inoxidable mixtos) son la mejor solución para garantizar una temperatura uniforme en toda la superficie de cocción. Suministra la mejor estabilidad térmica durante la cocción en seco y es la mejor elección contra la corrosión para cocinados húmedos.



El borde de vertido facilita las operaciones

Seguridad e higiene

El nuevo sistema de calentamiento, gas (900XP) o eléctrico (900XP y 700XP), está adosado al fondo de la cuba y se mueve junto a la misma cuando se bascula, obteniendo máxima seguridad e higiene para el operario.

- Temperatura controlada por termostato que va de 120°C a 300°C, combinada con un regulador de energía para calentar líquidos con rapidez.
- La tapa reforzada es contrabalanceada y está equipada con un asa en acero inoxidable para un movimiento ergonómico y fácil. Cuando está cerrada también se puede utilizar como superficie de trabajo.



Elevación manual con control preciso

Sistema basculante manual

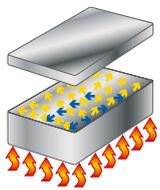
El sistema basculante manual proporciona un control sencillo y preciso de la inclinación. Está especialmente diseñado para evitar riesgos de salpicaduras (existen modelos disponibles con basculación automática).

Cocedor multifunción

Ideal para:
Restaurante
de Servicio
Tradicional



¡Cuatro equipos en uno! Se puede utilizar como fry top, sartén, marmita o baño maría, imprescindible en cocinas donde se necesita la máxima flexibilidad.



Cocción uniforme

Cuba de 11 o 22 L en acero inoxidable AISI 304 con base compuesta de 15 mm (una capa de acero en el fondo de 12 mm unida a una capa superior de 3 mm resistente a la corrosión en acero inoxidable AISI 316) que asegura la uniformidad total de la cocción.

Facilidad de limpieza

Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.

Todo bajo control

- ▶ Temperatura controlada termostáticamente de 100 °C a 250 °C para una cocción exacta de los productos delicados.
- ▶ Gran orificio de descarga que permite el rápido drenaje de los alimentos con contenido líquido directamente a un recipiente gastronorm.

* **Accesorios incluidos:** tapón, rascador para placa lisa y tubo de descarga.



Cocción en seco (fry top)



Cocciones húmedas o frituras

Gran versatilidad

Se puede usar para cocciones en seco (como plancha), cocciones húmedas (salsas, sopas, hervidos, etc.) o frituras poco profundas (como en sartén).

Control total al alcance de la mano

Ideal para:

Restaurante de Servicio Rápido



Restaurante de Servicio Tradicional



Cocina de alta productividad



ICY  HOT

Potencia total de cocción sobre la nueva Base refrigeradora- congeladora.

Única en el mercado.



Base Ref-freezer. Potencia, productividad y flexibilidad todo en uno.

Potencia

Máxima potencia con PowerGrill^{HP} o Fry Top^{HP} sobre el top de la innovadora base Ref-freezer.

Elige tu menú y utiliza la base como refrigerador o congelador, dependiendo de tus necesidades.

Selecciona fácilmente la temperatura de trabajo entre -22 °C y +8 °C.

Productividad

Incrementa la productividad y maximiza el flujo de trabajo en la cocina eliminando los tiempos de desplazamiento al refrigerador o congelador para recoger ingredientes.

Flexibilidad

Sitúa casi cualquier equipo sobre el top de la base de 1.200 mm de la gama 900XP. También puede montarse sobre ruedas para añadir flexibilidad.

Conectividad preparada para el acceso en tiempo real a equipos conectados.

PowerGrill^{HP} de 800 mm sobre la base Ref-freezer de 1.200 mm

R290

El R290 reduce el impacto ambiental y ejerce un efecto menos agresivo sobre los componentes del refrigerador que otros gases tradicionales.



Incorpora 2 cajones GN 2/1 de 150 mm de fondo



Fry Top^{HP} NitroChrome³ sobre base Ref-freezer de 1.200 mm



PowerGrill^{HP} sobre la base Ref-freezer de 1.200 mm

XP: máxima flexibilidad y adaptabilidad a cualquier tipo de espacio de cocina



Incluso las zonas más difíciles son fácilmente accesibles para su limpieza

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.

Superficie de Fry Top de cromo pulido prensada en una sola pieza con ángulos lisos y redondeados.

Parrillas fácilmente extraíbles aptas para lavavajillas.

Cuba en forma de V con soldadura láser para eliminar huecos donde se acumule la suciedad y aumentar la higiene.

Columna de agua con caudalímetro, que mide y muestra los litros de agua vertidos en el recipiente de cocción.

Cuba prensada con ángulos redondeados y gran orificio de descarga para una rápida extracción de los líquidos.

Superficies sin juntas y lisas, y planos de trabajo prensados redondeados para una rápida y fácil limpieza.

Sellados herméticamente e inclinados para una máxima protección durante las operaciones de limpieza.

Superficie de trabajo profunda prensada en una sola pieza para facilitar la limpieza.

Sistema de auto-eliminación de la espuma, que ayuda en la extracción del almidón y de los residuos haciendo menos frecuente el cambio de agua.

Los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.

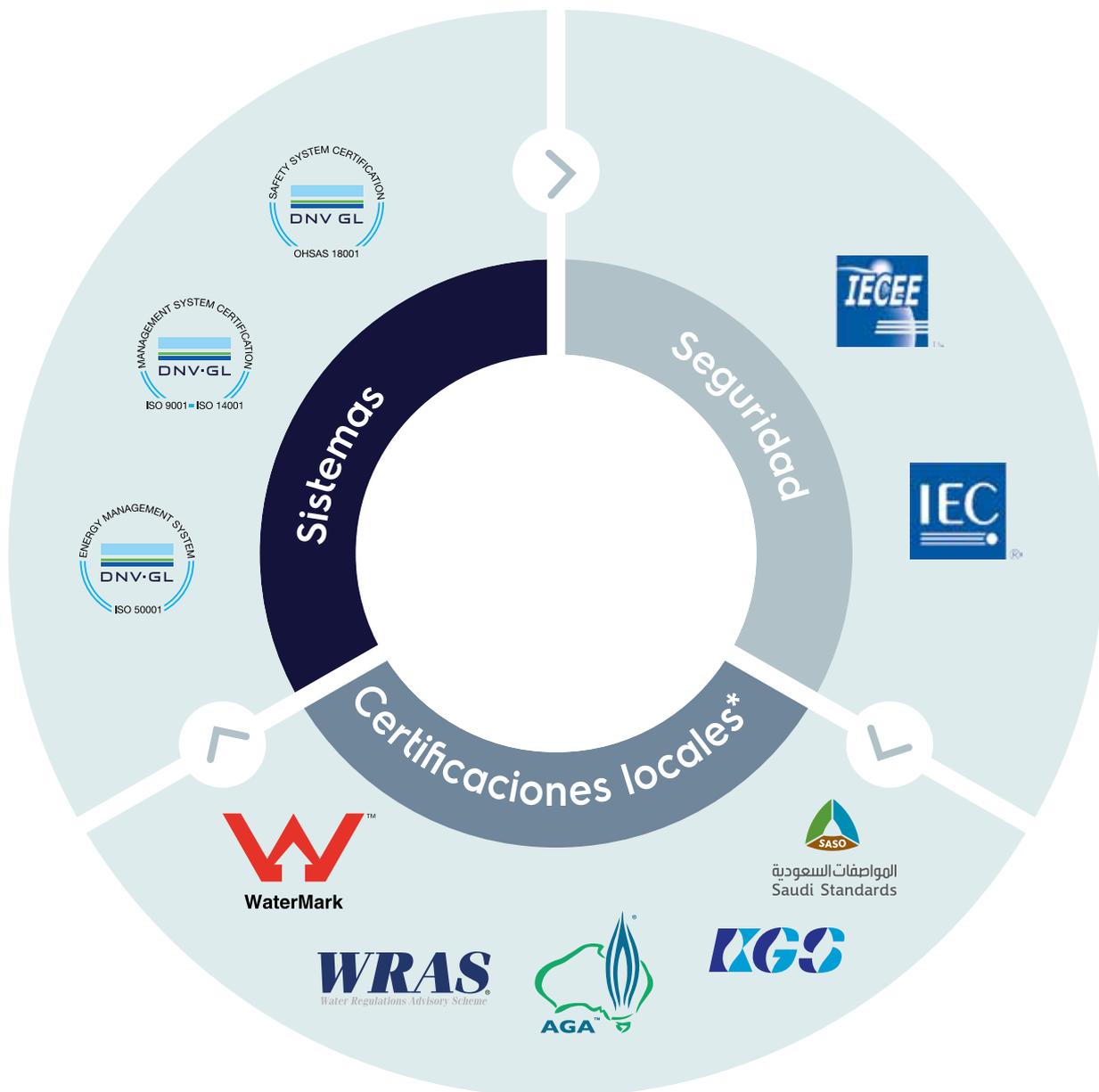
Fácil acceso desde el frontal a los principales componentes para su mantenimiento.

No es necesario esperar

No es necesario esperar a que tus equipos se enfríen para limpiarlos: utiliza "C41 - Rapid Grease", un detergente desarrollado específicamente para el uso a altas temperaturas. Contacta con el servicio técnico para adquirirlo (código de recambios 0S2292).

Reconocimientos y certificados

Probados con rigor y con certificación de cumplimiento total de las normas más estrictas.



* Respecto a modelos específicos. Solicita más detalles al representante de ventas local de Electrolux Professional.



Sosteni- bilidad y ahorro

XP te hace ahorrar
dinero mientras
respetas el medio
ambiente.



PowerGrill^{HP}

Reduce el tiempo de cocción, ahorra energía y utiliza diferentes modos de cocción gracias a los precisos controles de energía de la parrilla eléctrica PowerGrill^{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. Bajo patente (EP3127458B1 y gama relacionada)



Inducción

El alto rendimiento de este sistema de calentamiento junto con la función de detección automática de recipientes (sólo calienta mientras esté en contacto) reducirá drásticamente la cantidad de energía consumida así como la dispersión de calor en el ambiente de trabajo.



Cocedores de pasta con control de energía y dispositivo de ahorro energético

Los cocedores de pasta a gas XP son los únicos que ofrecen un control total de energía, lo que permite un ajuste preciso del nivel de potencia y de la intensidad de ebullición para utilizar temperaturas más bajas. De este modo se ahorra energía reduciendo el consumo de gas cuando no se está utilizando.

El dispositivo de ahorro energético (opcional) ahorra energía e incrementa la productividad, la cuba se rellena con agua precalentada (utiliza el calor presente en el agua drenada), por lo que la cocción es constante proporcionando los mejores resultados. Sin suministro energético adicional.



Flower Flame

Este sistema exclusivo permite que la llama se ajuste de manera precisa al diámetro de la sartén. El calor se concentra sólo sobre el fondo evitando la dispersión de calor en el área de trabajo.



Fry Top cromado

La superficie cromada permite una cocción en contacto y logra una menor dispersión del calor y un mejor ambiente de trabajo. Toda la energía se concentra sobre la superficie, reduciendo el tiempo necesario para alcanzar la temperatura deseada.



Freidoras

Gracias a la forma en V de la cuba se alarga la duración del aceite y proporciona notables ahorros, ya que el aceite debe cambiarse con menos frecuencia. Además, con menos cambios de aceite se desecha el aceite utilizado menos veces, ahorrando también en costes de eliminación de residuos. Ahorro aún mayor con el avanzado sistema de filtrado con filtro de papel.

Información técnica



Quemadores a Gas

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas de soporte en hierro fundido esmaltado (estándar)
- Rejillas de soporte en acero inoxidable (opcional)
- Quemadores "Flower Flame" de alta eficiencia
- Quemadores con dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto

Características del horno

- Puerta reforzada de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5 mm de hierro fundido para la 900XP y 2 mm en acero esmaltado en negro para la 700XP)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- **Horno a gas** tubular de acero inoxidable, de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico situados bajo la placa base. Termostato regulable:
 - 900XP de 120 °C a 280 °C
 - 700XP de 110 °C a 270 °C
- **Horno eléctrico** con termostatos separados para las resistencias de arriba y abajo. Termostato regulable:
 - 900 XP de 110 °C a 285 °C
 - 700 XP de 140 °C a 300 °C

Versiones 900XP

- 2, 4, 6 u 8 quemadores
- quemadores de 6 y 10 kW
- modelos top
- sobre horno a gas estático
- sobre horno grande, 1200 mm
- sobre horno eléctrico estático
- anchuras de 400, 800, 1200 y 1600 mm

Versiones 700XP

- 2, 4 o 6 quemadores
- quemadores de 5,5 kW
- modelos top
- sobre horno a gas estático
- sobre horno eléctrico estático
- anchuras de 400, 800 y 1200 mm



Placas radiantes top a gas

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie duradera de hierro fundido
- Superficie de cocción con zonas diferenciadas por temperaturas, temperatura máxima de 500°C en el centro, decreciendo gradualmente a 200°C por todo el perímetro
- Un único quemador central con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

Características del horno

- Puerta reforzada de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5 mm de hierro fundido para la 900XP y 2 mm en acero esmaltado en negro para la 700XP)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- **Horno a gas** tubular de acero inoxidable, de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico situados bajo la placa base. Termostato regulable:
 - 900 XP de 120 °C a 280 °C
 - 700 XP de 110 °C a 270 °C

Versiones 900XP

- modelo top, anchura 800 mm
- sobre horno a gas estático

Versiones 700XP

- modelo top, anchura 800 mm
- sobre horno a gas estático
- placa radiante con 2 quemadores, anchura 800 mm
- placa radiante con 2 quemadores, anchura 1200 mm
- 2 quemadores, placa radiante, 2 quemadores, anchura 1200 mm



Placas de mantenimiento a Gas

- Plano de trabajo prensado en una sola pieza de 2 mm en acero inoxidable con ángulos lisos y redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa lisa en acero
- Quemadores en acero inoxidable con auto-estabilizador de llama. Cada quemador tiene 2 ramificaciones con 4 líneas de llama
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

Versiones 900XP

- modelos top, anchuras 400 y 800 mm



Placas calientes Eléctricas

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placas de hierro fundido con termostato de seguridad, herméticamente selladas sobre la superficie de trabajo.
- Placas controladas individualmente (de 4 kW cada una para 900XP - de 2,6 kW cada una para 700XP), con regulación escalonada

Características del horno

- Puerta reforzada de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5 mm de hierro fundido para la 900XP y 2 mm en acero esmaltado en negro para la 700XP)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno eléctrico con termostatos separados para las resistencias de arriba y abajo. Termostato regulable:
 - 900 XP de 110 °C a 285 °C
 - 700 XP de 140 °C a 300 °C

Versiónes 900XP

- 2 o 4 placas cuadradas
- modelos top, anchuras 400 y 800 mm
- sobre horno eléctrico estático

Versiónes 700XP

- 2, 4 o 6 placas redondas
- 4 placas cuadradas
- modelos top, anchuras 400, 800 y 1200 mm
- sobre horno eléctrico estático



Placas de Mantenimiento Eléctricas

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa lisa en acero (16Mo3)
- Zonas controladas individualmente con regulación escalonada

Versiónes 900XP

- modelos top, anchuras 400 y 800 mm

Versiónes 700XP

- modelos top, anchuras 400 y 800 mm



Tops de Inducción

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie de cocción de cristal cerámico Ceran® con 6 mm de grosor, de alta resistencia
- Zonas de inducción con control independiente:
 - 5 kW (diám. 230 mm para 700XP - 280 mm para 900XP)
 - 3,5 kW (diám. 230 mm para 700XP) con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- Panel de control con 9 niveles de potencia y luz indicadora de la zona en funcionamiento

Wok de Inducción

- Wok de cristal cerámico Ceran® con 6 mm de grosor, de alta resistencia
- Zona única de inducción con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- Panel de control con 9 niveles de potencia y luz indicadora de funcionamiento

Top de Inducción Frontal "Spicy" 700XP

- 2 zonas de inducción con control independiente, 5 kW (230 mm diám.) cada una con dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento
- 6 recipientes GN 1/9 con tapas para condimentos

Versiónes 900XP

- modelos top, anchuras 400 y 800 mm

Versiónes 700XP

- modelos top, anchuras 400 y 800 mm

Información técnica



Tops por Infrarrojos

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie de cocción de cristal cerámico Ceran® con 6 mm de grosor, de alta resistencia
- Zonas por infrarrojos con control independiente
 - 900XP diám. 300 mm 3,4 kW
 - 700XP diám. 230 mm 2,2 kW

- Elementos radiantes concéntricos que permiten seleccionar el área de calentamiento de acuerdo al tamaño de la sartén
- Indicador luminoso de calor residual sobre la superficie para la seguridad del operario

Características del horno

- Puerta reforzada de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5 mm de hierro fundido para la 900XP y 2 mm en acero esmaltado en negro para la 700XP)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno eléctrico con termostatos separados para las resistencias de arriba y abajo. Termostato regulable:
 - 900XP de 110 °C a 285 °C
 - 700XP de 140 °C a 300 °C

Versiónes 900XP

- modelos top, anchuras 400 y 800 mm

Versiónes 700XP

- modelos top, anchuras 400 y 800 mm
- sobre horno eléctrico estático

Planchas Fry Top

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa de cocción de 20 mm de grosor para HP 900XP, de 15 mm para 900XP y de 12 mm para 700XP, para una distribución uniforme de la temperatura
- Gran orificio con cajón recolector de grasas
- Cajón grande recolector de grasas (opcional)
- Control termostático; termostato de seguridad

Fry Tops de cromo pulido

- Superficie cromada con acabado especular para la máxima facilidad de limpieza durante el servicio

- Sin transferencia de sabores

Fry Tops de cromo cepillado

- Superficie áspera; cromo cepillado, con alta resistencia a rayaduras
- Facilidad de limpieza al final de la jornada

Modelos de gas (pulidos/cepillados/cromados)

- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo- eléctrico
 - temperatura de 90 °C a 270 °C (900XP)
 - temperatura de 100 °C a 280 °C (700XP)

Modelos eléctricos (pulidos/cepillados/cromados)

- Resistencias blindadas de incoloy (900XP); resistencias de infrarrojos (700XP) debajo de la placa de cocción
 - escala de temperaturas de 120 °C a 280 °C

Fry Tops HP

- Superficie de cocción extra grande de 600x1200 mm
- Superficie de NitroChrome³ altamente resistente a las rayaduras patentada (EP3117746B1) y gama relacionada)
- Superficie de 20 mm de grosor para una elevada inercia térmica
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico (modelos de gas)
 - Escala de temperaturas de 90 °C a 270 °C (33 kW)
- Resistencias de infrarrojos (modelos eléctricos)
 - Escala de temperaturas de 120°C a 280°C (20kW)

Versiónes 900XP

- a gas o eléctrico
- superficies lisas, acanaladas y mixtas
- superficie inclinada u horizontal
- modelos top, anchuras 400 y 800 mm
- versión top HP a gas o eléctrica, superficie en acero resistente a rayaduras (lisa o mixta), 1200 mm

Versiónes 700XP

- a gas o eléctrico
- superficies lisas, acanaladas y mixtas
- superficie inclinada u horizontal
- modelos top, anchuras 400 y 800 mm

Parrillas

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Alzatina de 3 lados extraíble en acero inoxidable
- Modelos monobloque - parrillas de doble cara de hierro fundido - ligeramente inclinadas para carnes y horizontales para pescados y verduras
- Modelos top a gas - parrillas de hierro fundido
- Modelos top eléctricos - parrillas en acero inoxidable
- Rasgador de parrillas incluido como estándar

Modelos a gas

- Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y deflectores para prevenir la obstrucción

Modelos eléctricos

- Resistencias blindadas en incoloy que se pueden elevar desde el frontal
- Indicador luminoso de encendido
- Control electrónico de potencia para una regulación precisa

Parrillas de lava volcánica a gas 700XP

- Piedra volcánica que proporciona sabor de asado al carbón
- Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y deflectores para prevenir la obstrucción

Parrillas PowerGrill HP a gas

- Calor radiante de gran eficiencia Patentado (US9591947B2 y gama relacionada)
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico
- La superficie de cocción puede alcanzar una temperatura máxima de 330 °C.

- Parrillas de hierro fundido extraíbles de gran resistencia
- Cajones recolectores de grasas de gran profundidad, 1 por quemador

Parrillas PowerGrill HP eléctricas

- Resistencias inclinables a 90° para una fácil limpieza
- Rejillas de acero desmontables de 2 mm de espesor en forma de U para calentar rápidamente la superficie de cocción Patentadas (EP3127458B1 y gama relacionada)
- Cuba fija con un desagüe para recoger los jugos y grasas residuales de la cocción
- Gran desagüe protegido por rebosadero y filtro
- Indicador LED de advertencia para alarma cuando la cuba esté vacía
- Grifo de llenado de agua con mando de control
- La superficie de cocción puede alcanzar una temperatura máxima de 400 °C.
- Deflectores de acero inoxidable desmontables para recuperar calor y reducir los tiempos de cocción

- Modelos top a gas, anchuras 400 y 800 mm
- Modelos top eléctricos, anchuras 400, 800 y 1200 mm



Conservador de Fritos Eléctrico

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Falso fondo perforado para drenar el exceso de aceite en la cuba
- Lámpara de infrarrojos sobre la parte trasera de la unidad
- Interruptor de encendido y apagado
- Apto para recipientes GN 1/1, altura máxima de 150 mm

Versiónes 900XP

- modelo top, anchura 400 mm

Versiónes 700XP

- modelo top, anchura 400 mm



Freidoras

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
 - Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
 - Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
 - Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
 - Grifo para descarga del aceite
 - Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos
- Escalas de temperatura**
- hasta 18 L, gas/eléctrica - de 105 °C a 185 °C
 - 23 L a gas - de 120 °C a 190 °C
 - 23 L eléctrica - de 110 °C a 185 °C

Modelos a gas

- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto, quemadores externos en acero inoxidable de alta eficiencia con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico

Modelos eléctricos

- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia

900XP - Freidora HP de 23 L

- Con control electrónico para fijar la temperatura de cocción, selección del tiempo de cocción, interruptor principal, temperatura actual, memoria del programa de cocción
- Función de cocción automática patentada (EP3125644B1 y gama relacionada)
- bomba de recirculación de aceite
- preparada para sistema de filtrado avanzado
- elevación automática de cestos

900XP - Freidora de tubo a gas

- Ideal para productos enharinados
- Los tubos de gas dentro de la cuba crean una "zona fría" que capta las partículas
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto
- Control de temperatura termostática de 110 °C a 190 °C
- Termostato de seguridad que protege contra sobrecalentamientos
- Encendido piezo-eléctrico

Versiónes 900XP

- gas o electricidad, elementos internos o externos
- 1 o 2 cubas
- 15 L, 18 L, 23 L
- anchuras 400 y 800 mm
- freidora de tubo a gas, 23 L, anchura de 400 mm
- 110 L con cesto montado sobre guías (1 cesto 1600 mm o 2 cestos 2400 mm)

Versiónes 700XP

- 2x5 L, 7 L, 12 L, 14 L, 15 L
- gas o electricidad, elementos internos o externos
- 1 o 2 cubas
- modelos top, anchuras 400 y 800 mm



Cocedores de pasta

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba en acero inoxidable AISI 316L sin soldaduras de unión
- Dispositivo de seguridad que previene que funcione sin agua
- Sistema de auto-eliminación de la espuma con rellenado continuo de agua regulado manualmente a través de un grifo
- Gran orificio de descarga con válvula manual para el vaciado rápido de la cuba
- Sistema automático de elevación de cestos (opcional)

Modelos a gas

- "Control de Energía" para una regulación precisa de la potencia
- Quemadores potenciados controlados individualmente (uno por cuba), posicionados bajo la base de la cuba con dispositivo de fallo de llama, piloto y encendido piezo-eléctrico
- No necesita conexión eléctrica

Modelos eléctricos

- Sistema de calentamiento por infrarrojos debajo de la base de la cuba

Cocedor de pasta automático 700XP HP

- 4 ciclos de ebullición, de suave a plena potencia
- elevación automática de cestos programable (posibilidad de memorizar 5 tiempos de cocción distintos por cesto)

Versiónes 900XP

- 40 L, gas/eléctrico, 1 o 2 cubas, anchuras 400 y 800 mm
- 150 L, gas/eléctrico/vapor, 1 o 2 cubas, automático, anchuras 800 y 1600 mm
- 190 L, gas/eléctrico/vapor, 1 cuba, automático, 1200 mm

Versiónes 700XP

- modelo automático HP, 20 L, eléctrico
- 24,5 L, gas/eléctrico, 1 o 2 cubas, anchuras 400 y 800 mm

Información técnica



Baños María

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados sin soldaduras
- Apto para recipientes GN 1/1, altura máxima de 150 mm
- Temperatura operativa de 30 °C a 90 °C
- Nivel máximo de llenado de agua en cuba marcado en el interior de la misma
- Rellenado de agua manual (como opción se puede pedir grifo de relleno)
- Grifo frontal para la descarga del agua

Versiónes 900XP

- a gas o eléctrico
- modelos top, anchuras 400 y 800 mm

Versiónes 700XP

- calentamiento eléctrico
- modelos top, anchuras 400 y 800 mm



Marmitas

- Cuba con tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cuba prensada y tapa en acero inoxidable 316 AISI
- Cuba reforzada con ángulos redondeados sin soldaduras
- Válvula de seguridad para garantizar la presión de trabajo en los modelos de calentamiento indirecto
- Manómetros que controlan el funcionamiento de la marmita
- Válvula solenoide para relleno con agua fría o caliente
- Válvula externa para una evacuación manual del exceso de aire acumulado en la doble cámara durante la fase de calentamiento en los modelos de calentamiento indirecto
- Sistema de calentamiento cerrado que evita el desperdicio de energía en los modelos de calentamiento indirecto
- Grifo de descarga de gran capacidad para la extracción de los alimentos

Modelos a gas

- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto

Modelos eléctricos

- Resistencias con control de energía, limitador de temperatura y presostato

Calentamiento Directo

- quemadores directamente en la cuba
- el alimento alcanza mayor temperatura que con el calentamiento indirecto

Calentamiento Indirecto

- utiliza íntegramente la saturación de vapor en la doble cámara a 110 °C
- presostato
- modelos disponibles con relleno automático de agua para la doble cámara

Versiónes 900XP

- cuba redonda, 60 L, 100 L, 150 L, anchura 800 mm
- cuba rectangular, 250 litros, anchura 1200 mm
- cuba redonda, 150 L anchura 800 mm con tapa autoclave
- a gas o eléctrico
- calentamiento directo o indirecto

Versiónes 700XP

- cuba redonda, 60 litros, anchura 800 mm
- a gas o eléctrico
- calentamiento directo o indirecto



Sartenes

- Cuba con ángulos redondeados sin juntas y tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Superficie de cocción en "Duomat" que garantiza la mejor estabilidad térmica, elimina la deformidad de la superficie de cocción y es más resistente a la corrosión
- Sistema basculante automático o manual de alta precisión

Modelos a gas

- Quemadores con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico con control electrónico de llama
- Quemadores integrados en la base de la cuba que se mueven juntos durante la basculación (900XP)
- Control termostático de la temperatura
 - 900 XP de 120 °C a 300 °C
 - 700 XP de 90 °C a 290 °C

Modelos eléctricos

- Resistencias por infrarrojos bajo la superficie de cocción
- Resistencias integradas en la base de la cuba que se mueven con ella durante la basculación
- Control termostático de la temperatura
 - 900 XP de 120 °C a 300 °C
 - 700 XP de 120 °C a 280 °C

Versiónes 900XP

- 80 L, anchura 800 mm
- 100 L, anchura 1000 mm
- a gas o eléctrico
- superficie de cocción "Duomat"
- basculación automática o manual

Versiónes 700XP

- 60 L, anchura 800 mm
- a gas o eléctrico
- superficie de cocción "Duomat"
- basculación manual



Cocedores multifunción

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable (2 mm para 900XP - 1,5 mm para 700XP) con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba con ángulos redondeados, soldada sin juntas al plano de trabajo
- Superficie de cocción en acero compuesto (capa de 3 mm de acero inoxidable 316 AISI unida a una capa de acero de 12 mm)

Modelos a gas

- Quemadores equipados con doble línea de llama para una distribución uniforme del calor
- Válvula de gas termostática. Encendido piezo-eléctrico
- Escala de temperaturas de 100 °C a 250 °C

Modelos eléctricos

- Resistencias blindadas en incoloy bajo la superficie de cocción
- Control termostático y regulador de energía para un control preciso de la cocción y reducir la fluctuación de energía alrededor de la temperatura fijada
- Escala de temperatura
 - 900 XP de 100 °C a 300 °C
 - 700 XP de 100 °C a 250 °C

Versiónes 900XP

- 22 L, anchura 800 mm
- a gas o eléctrico

Versiónes 700XP

- 11 L, 22 L
- anchuras 400 y 800 mm
- a gas o eléctrico



Bases Refrigeradoras/ Congeladoras

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite

Base Ref-freezer

- Funciona como refrigerador o congelador. La temperatura se puede fijar desde -22 °C a +8 °C
- Termostato y pantalla digitales
- Compresor integrado
- 2 cajones con tope de seguridad y perforados en el fondo, soportan hasta 40 kg/cada uno
- Se puede instalar sobre ruedas
- Para temperatura ambiente de hasta 43 °C
- Permite la configuración de IcyHot
- Líquido refrigerante R290
- Preparación para conectividad con accesorio opcional

Bases refrigeradas y congeladoras

- Escala de temperaturas:
 - refrigerada, de -2 °C a +10 °C
 - congeladora, -15 °C a -20 °C
- Compresor integrado
- Termostato, luz indicadora de descongelación e interruptor de encendido y apagado
- Grandes cajones en acero inoxidable sobre guías telescópicas anti-vuelco aptas para recipientes GN 1/1
- Para temperatura ambiente de hasta 43 °C
- Líquido refrigerante R290

Versiónes 900XP

- Base Ref-freezer, 2 cajones, anchura 1200 mm
- Base refrigerada, 2 cajones, anchura 1200 mm

Versiónes 700XP

- Base refrigerada, 2 puertas o 2/4 cajones, anchura 1200 mm
- Base refrigerada, 3 puertas o 3/6 cajones, anchura 1600 mm
- Base congeladora, 2 cajones, anchura 1200 mm



Encimeras y bases

Encimeras

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Con frontal cerrado o con cajón

Fregaderos

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cubas compatibles con GN

Columna de agua con contador de litros

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Contador de litros digital para supervisar el llenado de agua

Bases abiertas

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Accesorios opcionales:
 - puertas con tiradores
 - cajones
 - kits de calentamiento
 - guías para recipientes GN

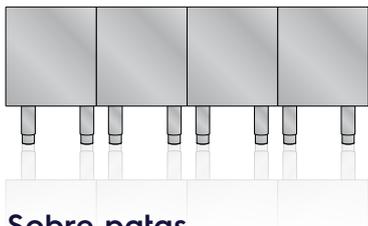
Versiónes 900XP

- encimeras, anchuras 200, 400 y 800 mm
- encimeras con cajón, anchuras 200, 400 y 800 mm
- fregadero, anchura 400 mm
- columna de agua con contador de litros, anchura 200 mm
- bases abiertas, anchuras 400, 800 y 1200 mm
- base cerrada o con cajón para botellas de 200 mm de anchura

Versiónes 700XP

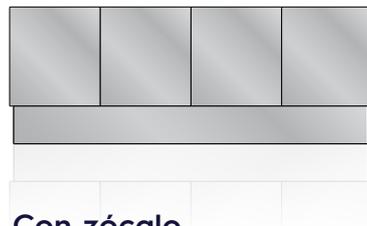
- encimeras, anchuras 200, 400 y 800 mm
- encimeras con cajón, anchuras 400 y 800 mm
- fregadero, anchura 400 mm
- columna de agua con contador de litros, anchura 200 mm
- bases abiertas, anchuras 400, 800 y 1200 mm
- base cerrada o con cajón para botellas de 200 mm de anchura

Cocina sobre una base sólida



Sobre patas

La solución estándar, ideal cuando la instalación es fija y los equipos se ajustan en altura.
Se suministra de serie en todos los equipos y bases monobloque.



Con zócalo

Cubre las patas para cerrar la separación entre los equipos y el suelo.
Se puede utilizar en equipos monobloque y en bases instaladas sobre patas.



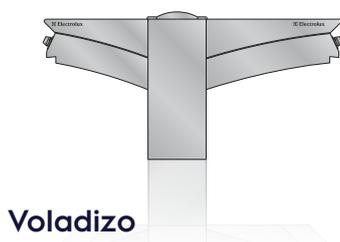
Sobre ruedas

Reemplazan a las patas, proporcionan una solución flexible que permite el movimiento de los equipos.
Se puede instalar en todos los equipos y bases monobloque.*
Es posible usar barras de soporte para reducir el número de ruedas.



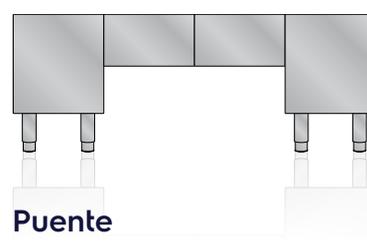
Sobre zócalo de obra

Proporciona una solución cerrada, montada sobre un zócalo de obra - disponible diferentes soluciones.*
Apto para todas las unidades monobloque.*



Voladizo

Una solución estética e higiénica utilizando un soporte central. Se puede usar para instalaciones adosadas o en isla.
Apta para la mayor parte de elementos (de la 700XP sólo elementos top).*



Puente

Ofrece una solución higiénica, ya que permite suspender varios equipos top entre dos unidades monobloque.
Unidades top - se deben instalar entre dos unidades monobloque de hasta 1600 mm de largo.*
Unidades monobloque - se pueden instalar hasta 2000 mm de longitud.*

* Para obtener información más detallada, contacta con tu representante local de Electrolux Professional o consulta el catálogo de accesorios de 700XP y 900XP.



Essentia Nuestro equipo, a tu servicio. En todo momento, en todo lugar

Essentia es el **corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios 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.

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 varios **paquetes de servicios a medida**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad** y el **rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



Obtén más
información



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