

Construida para las cocinas más exigentes

thermaline Modular 80 & 90



178.4



thermaline

Swiss Design

Desde 1871

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

El diseño suizo distribuido en todo el mundo por una fábrica extraordinaria situada en Sursee (CH). La Excelencia a tu alcance



Línea de marmitas 1930



Primera generación de marmitas basculantes 1934



Instalación de una cocina en Kloster 1960

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

Una historia que se remonta a 1871 y continúa en la actualidad, una historia de Electrolux Professional con productos diseñados en Suiza, que está directamente conectada con la gama de productos *thermaline*, líder en el mercado. *thermaline* ofrece tecnología de vanguardia, calidad elevada, diseño innovador y equipos fáciles de usar, gracias a los conocimientos adquiridos a lo largo de cien años de experiencia. La elegancia de los productos Swissfinish, equipos que pueden acoplarse en espacios reducidos sin sacrificar el rendimiento, la limpieza y el atractivo.



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



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



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



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



• Zurich
• Berna • Sursee

Sursee (Suiza).
Centro de Investigación y
Producción **thermaline**

thermaline

Incomparable

Diseño Suizo



Sursee, Centro de Investigación y Producción

Dedicado a la excelencia, el Centro de Producción de 25.970 m² no solo alberga los equipos de fabricación, los laboratorios y el equipo de control de calidad, sino que actúa como un centro de investigación global que provee más rápidamente y de manera más eficiente soporte a la planificación de cocinas y a sus clientes globales.

Calentamiento y refrigeración sin combustibles fósiles

El Centro de Investigación y Producción de Sursee está potenciado por un innovador sistema geotermal, un sistema cerrado de intercambio de calor que facilita el calentamiento y la refrigeración del edificio sin combustibles fósiles. Las bombas extraen calor del suelo en invierno y los descargan desde el edificio al suelo en verano. El sistema geotermal reduce el consumo anual de energía y sus emisiones de CO₂ un 92% (=500 toneladas, equivalente a 2.500 árboles). Este sistema ecológico refleja el énfasis de Electrolux Professional en la sostenibilidad.

Ahorro de energía

El sistema geotermal garantiza ahorros de hasta el 70% de energía anualmente. Además, el Centro de Producción utiliza iluminación sostenible y un nuevo equipo de corte con láser, lo que contribuye a una enorme reducción del consumo de energía. La iluminación también mejora las condiciones de trabajo, optimizando la calidad en la producción.

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 te asegura una ventaja competitiva. Te proporcionamos la asistencia que necesitas, cuidando de tus procesos con una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y

una tecnología innovadora. Ponemos a tu disposición más de **2.200 partners de servicio autorizados, 10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios en stock**.

Swissfinish Modular 80 & 90 Diseño único

Swissfinish, disponible bajo pedido, un único top de 3 mm de grosor en una única pieza para una higiene y robustez superiores.

Un top monopieza liso y robusto

El top de un bloque Swiss Finish *thermaline* es totalmente liso, porque las distintas unidades están soldadas sin juntas. Así se consigue una superficie de trabajo muy cómoda y muy fácil de limpiar.

Máximo confort con el top Swiss Finish

El top puede personalizarse con aristas redondeadas, antisalpicaduras, barandillas de protección descendentes, rejillas para recipientes y bases para salamandras.



Máxima rentabilidad incluso en condiciones extremas
La estructura del top es tan sumamente resistente que no se deforma en absoluto ni siquiera con recipientes pesados y calientes. Un top exclusivo fabricado con acero inoxidable 1.4301 de 3 mm (AISI 304).





Especializados en ahorro energético y eficiencia



Quemadores más eficientes

Esta tecnología única en su clase asegura la adaptación de la llama al tamaño del recipiente gracias al triple aro de llama patentado en los **quemadores flower flame*** con combustión optimizada, que alcanzan hasta un 65% de eficiencia. El sistema Ecoflame de los quemadores a gas ahorra más energía, mientras que los sensores de reconocimiento de recipientes activan la función start&stop para garantizar un funcionamiento óptimo ininterrumpido.

PATENTADO*
(EP2708813B1 y gama relacionada)

Ecotop, un 35% de ahorro energético

El revestimiento especial del producto Ecotop de la gama *thermaline* Modular 80 & 90 impide la dispersión del calor y asegura grandes ahorros, porque reduce hasta un 35% la radiación térmica fuera de la placa de cocción. El control preciso de la temperatura y la función stand-by también reducen el consumo energético. Las placas Ecotop tienen 2 sensores por zona que ofrecen un control óptimo de la temperatura, junto con 8 niveles de potencia que permiten alcanzar una temperatura de trabajo máxima de 450 °C.

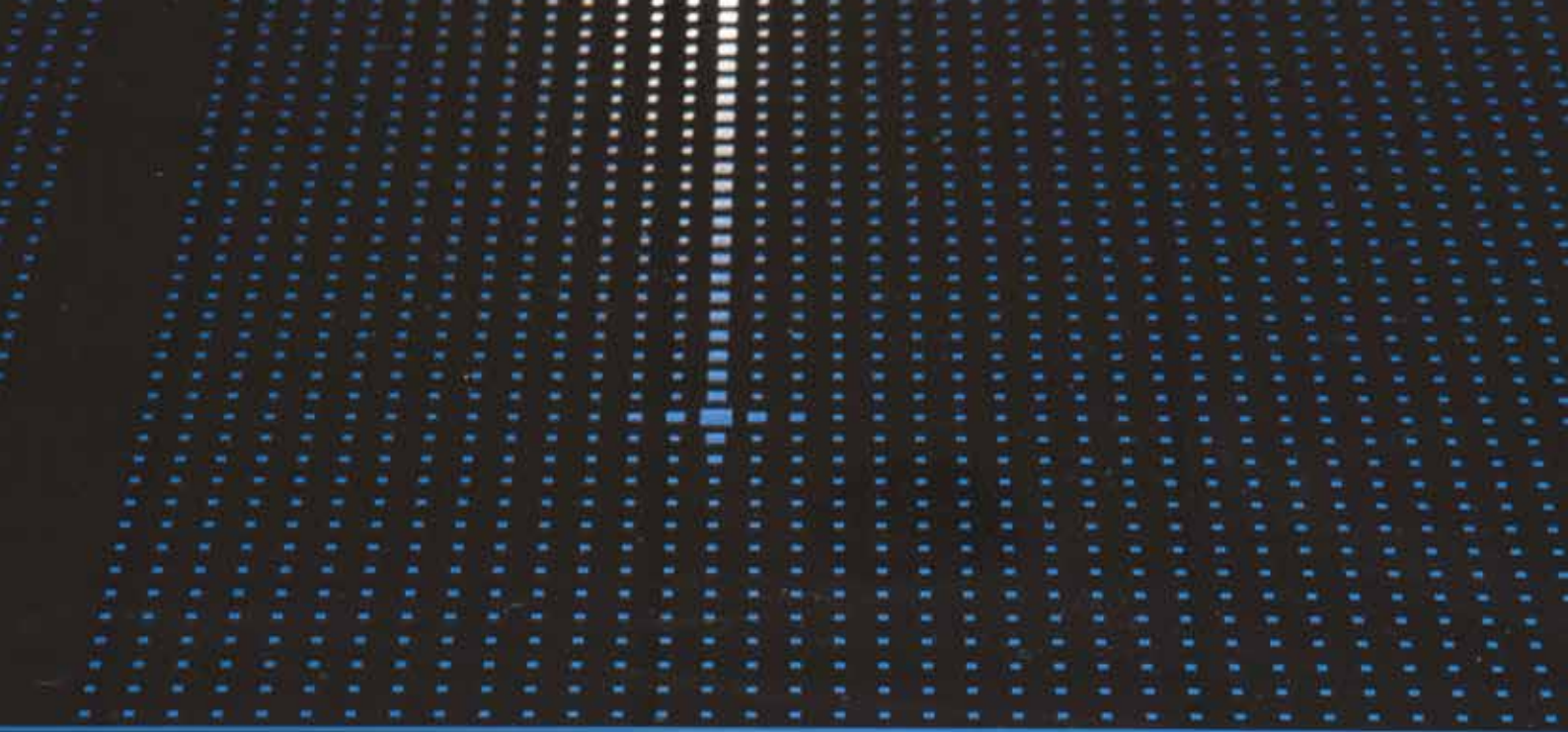
Distribución uniforme perfecta del calor y control preciso de la temperatura

Los fry tops eléctricos cuentan con el sistema de calentamiento eléctrico Power Block de alto rendimiento, que garantiza un reparto homogéneo de la temperatura, más eficiente y con excelentes resultados de cocción. Temperatura de trabajo de 80 a 280 °C regulada con alta precisión.



Ahorro de energía

La gama *thermaline* está diseñada para reducir el consumo de agua, de energía y las emisiones medioambientales. La mayoría de las funciones eléctricas cuentan con un modo stand-by para ahorrar energía y volver a alcanzar la potencia máxima rápidamente.



18



therma
LIFE LINE

Seguridad y versatilidad con inducción

Cocción rápida y precisa

Las placas de inducción *thermaline* alcanzan la potencia máxima en segundos y permiten aumentarla o reducirla instantáneamente para realizar procesos de cocción perfectos.

Ofrecen 9 niveles distintos para ajustar la temperatura con precisión a cada necesidad.

! Los alimentos delicados pueden cocinarse con cuidado a baja potencia, mientras que la máxima potencia es ideal para grandes cantidades.

Configuraciones flexibles

La gama *thermaline* ofrece un abanico completo de equipos de inducción que incluye wok, inducción en un solo punto y en toda la superficie. La placa de inducción puede combinarse con numerosas bases, como hornos eléctricos y armarios calientes, con una adaptación perfecta a cualquier distribución.

Increíble versatilidad

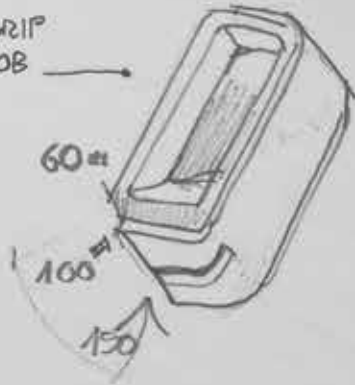
El hábil diseño de inducción en toda la superficie permite utilizar hasta 16 recipientes para cocinar a la vez en cualquier punto de la superficie.

90%
de eficiencia
energética

En superficies vitrocerámicas, el sistema de cocción por inducción permite cocinar de una forma rápida y totalmente segura, sin dispersión térmica y con **hasta un 90% de eficiencia energética**. La inducción es garantía de potencia y cuidado a la vez. Cualquier tipo de cocción es más rápida y la limpieza mucho más fácil.



SILICONE GRIP CONTROL KNOB



GAS RANGE

INDUCTION TOP

NEW
FREE-COOKING TOP

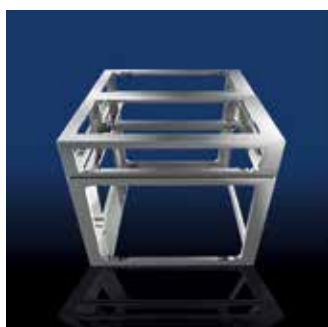
DEPTH
80 OR 90 cm

BODY
HEIGHT
700
OR 800
mm

GAS
STATIC
OVEN

STAINLESS STEEL
PLINTH

Más allá de la durabilidad



Chasis exclusivo

thermaline Modular 80 & 90 cuenta con una sólida estructura interna resistente a los golpes y a la corrosión, construida en acero inoxidable con un grosor de 2 mm. Este chasis único garantiza la fiabilidad estructural en cualquier tipo de instalación (sobre patas, en voladizo, con zócalos de acero inoxidable o de obra).

Multifunción

Nunca hay suficientes placas de cocción en una cocina de alta productividad. Nuestros free-cooking tops, acquacooker y sartenes multifuncionales facilitan multitud de técnicas y métodos de preparación de alimentos. La flexibilidad, unos resultados sobresalientes y la eficiencia energética están garantizados.

Potencia bajo control

Expresa tu creatividad con un ajuste preciso de temperatura de un 1 °C. En la versión eléctrica, el exclusivo display de cristal con dígitos retroiluminados LED de fácil visibilidad proporciona un control total sobre las cocciones.

Diseño Suizo

Productos diseñados en Suiza con acabados impecables. Las conexiones Thermodul sin juntas entre las diferentes unidades de cocción (incluidas sartenes y marmitas ProThermetic) impiden la filtración de líquidos y aseguran una máxima higiene.



Innovación tecnológica para profesionales



Cocedor multifuncional

Unidad multifuncional para mantener caliente, escalfar, hervir, brasear, freír y fritura superficial. Ideal para carne, pescado, verduras, sopas, salsas y mucho más.



Aquacooker

El Aquacooker Modular 80 & 90 es un equipo multiusos para realizar preparaciones rápidas con agua, como regenerar, hervir o mantener en caliente. La cuba de cocción en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) ofrece una resistencia superior contra la corrosión.



Free-Cooking top

El Free-Cooking top multifunción con contacto directo o indirecto garantiza la calidad de tus platos en cualquier tipo de recipiente dentro de 2 o 4 zonas de cocción. La función stand-by integrada reduce la potencia automáticamente cuando no hay recipientes o alimentos sobre la superficie.





Base refrigerada-congeladora

La solución más flexible en un único equipo de cocina con funciones multitemperatura, que conserva tus alimentos en frío o congelados según tus necesidades.

R290

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



Freidoras

La cuba en forma de V con calentamiento a gas o eléctrico ofrece alto rendimiento y eficiencia, porque lleva el aceite a temperatura de fritura rápidamente. Asegura alta productividad y mayor durabilidad gracias a la distribución uniforme del calor y a los elementos de calentamiento indirectos. Los ángulos redondeados y las soldaduras láser de precisión en la cuba facilitan la limpieza y la eliminación de los restos de alimentos.



Parrilla de alto rendimiento

Gracias al **sistema de calentamiento radiante*** de alta eficiencia, la llama calienta la pantalla a más de 700 °C. El calor se propaga a los deflectores y a las parrillas de cocción, garantizando una temperatura uniforme de principio a fin con excelentes resultados.

PATENTADO

(US9591947B2 y gama relacionada)



Bases para armarios calientes y de mantenimiento

Tus aliados perfectos para servir alimentos. Temperaturas de trabajo entre 30 y 120 °C en los armarios de mantenimiento y entre 30 y 110 °C en los armarios calientes.



Garantía de higiene siempre perfecta



Bases con ángulos redondeados

De conformidad con las normativas de higiene más estrictas, los compartimentos de las bases cumplen los estándares H2 con grandes ángulos redondeados para facilitar la limpieza.

Disponible H3 como opción.



Limpieza rápida

La gama *thermaline* Modular 80 & 90 ofrece niveles de protección contra el agua IPX5 (en versión eléctrica) e IPX4 (en versión a gas) en conformidad con las directivas internacionales IEC.

El diseño inteligente del top y el zócalo empotrado protegen el frontal de los equipos contra la suciedad.



Chimeneas con paneles desmontables

Chimeneas con doble revestimiento y paneles desmontables para facilitar la limpieza.

Conexiones impermeables sin juntas

Conexiones *Thermodul* entre las diferentes unidades de cocción sin tornillos visibles.

Máxima higiene sin filtraciones. Impermeable: los líquidos no penetran en la unidad.





Seguridad y confort en tu cocina



Mandos metálicos con empuñadura de silicona

Los mandos metálicos tienen empuñaduras de silicona antideslizante y resistente al calor para un control preciso. Los robustos mandos metálicos resisten altas temperaturas y la silicona proporciona un aislamiento excelente.



Control total con dígitos LED

En los modelos eléctricos, el display de vidrio templado retroiluminado presenta dígitos LED altamente visibles que ofrecen un control total de todas las operaciones a cualquier distancia.



Elementos de cocción con bordes elevados

La seguridad y la higiene están garantizados por los bordes elevados de las freidoras, cubas cuecepastas, aquacookers y baños maría, que evitan que los líquidos salpicados vuelvan a entrar en las cubas.





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/es/

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.

