

Un diseño para cada chef de primera

thermaline M2M-Made to Measure

180°



thermaline

Swiss Design

Tú hablas...

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

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

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



...y nosotros escuchamos

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

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



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



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



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



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



Elegancia y exclusividad

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

Un diseño galardonado para cada chef de primera

M2M-Made to Measure se ha creado para ofrecer a los grandes chefs un socio para toda la vida, que cumple los requisitos **de los hoteles de cinco estrellas** y **los restaurantes de alta gastronomía** con avanzada tecnología profesional y lo máximo en diseño de cocina.

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



reddot award 2014
best of the best

Las posibilidades son infinitas



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

Amplia gama de colores

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

Soluciones personalizadas

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



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

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

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



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

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

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



Gran facilidad de uso con posiciones de desplazamiento y rotación

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

Tú lo deseas. Nosotros lo hacemos



Tanto si prefieres un quemador de gas tradicional o funciones eléctricas para preparar tus recetas, como si no puedes prescindir de la tecnología de inducción para tus creaciones más sofisticadas, *thermaline* M2M - Made to Measure te permite elegir entre una gran variedad de opciones de cocción para adaptarlas a tus preferencias.



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



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

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





Ahorro de energía

Los equipos *thermaline* están diseñados para ofrecer un bajo consumo de agua y la emisión de bajas emisiones al entorno. La mayoría de las funciones eléctricas cuentan con modo de espera para el ahorro de energía que se recuperan con rapidez y potencia máxima.

Eficiencia máxima. Entorno de trabajo agradable



Ecotop

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



Ecoflame

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



Superficie total de inducción

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





Innovación fiable que facilita el trabajo



Quemadores eficientes que agilizan los tiempos de cocción

Los quemadores "flower flame" patentados*, de triple anillo y alta eficiencia, evitan la dispersión del calor para ahorrar tiempo y energía.

PATENTADO*

(EP2708813B1)



Perfección con temperaturas uniformes

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

PATENTADO**

(US9591947B2 y gama relacionada)



Elige la cocción que prefieras

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



Cocción multiuso

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



Perfecta uniformidad del calor

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

Flexibilidad para trabajar con dobles temperaturas

Opciones de congelador o refrigerador en un solo equipo, la solución más flexible para tus necesidades de refrigeración.

R290

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



Expresa tu creatividad en la cocina



Parrilla de gran potencia



Cocedor de pasta



Quemador único HP



Aquacooker

Altas prestaciones

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

Gran variedad de equipos a disposición, con unidades multifunción exclusivas, funciones de máxima eficiencia energética y soluciones que solo se encuentran en el M2M-Made to Measure.



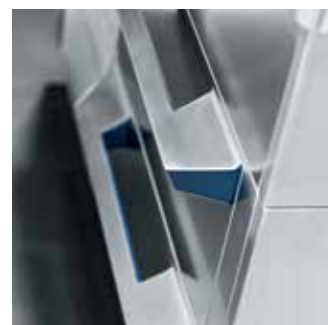
- ▶ Grupos de cocción con quemadores abiertos
- ▶ Planchas/freidoras eléctricas con bloques de potencia
- ▶ Superficies de cocción
- ▶ Cocedores Aquacooker
- ▶ Parrillas
- ▶ Cocedores de pasta y freidoras
- ▶ Ollas braseras múltiples
- ▶ Hornos de paso a través en versiones eléctricas y de gas

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

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



Superficie de cocción



Bases refrigeradas y congeladoras



Superficie total de inducción



Wok de inducción de gran potencia

A la carta

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



Funcionalidad excepcional

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

Diseño único en su tipo



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

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

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

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





Essentia



Nuestro equipo, a tu servicio.

En 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**.

Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

Según las necesidades de tu negocio puedes escoger entre nuestros **paquetes flexibles personalizados**, los cuales ofrecen una gran cantidad de servicios de mantenimiento y asistencia.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicio personalizados**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.



Mira el vídeo para **obtener 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.
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.

