

La creatividad se une a la velocidad

Horno de alta velocidad GourmeXpress

Cocción de alta velocidad



Tú hablas...

Necesito una solución compacta que pueda aumentar mi productividad. Necesito reducir el tiempo de cocción para servir más rápido a mis clientes. Necesito una solución ergonómica que ofrezca calidad y consistencia, que sea fácil de usar y limpiar, segura y fiable, capaz de respaldar el crecimiento rentable de mi negocio.

Rapidez, calidad y uniformidad.



...nosotros escuchamos

Con el horno profesional de sobremesa de alta velocidad GourmeXpress, podrás servir deliciosos platos de forma rápida y sencilla. Por su versatilidad, podrás asar, gratinar y recalentar gracias a la combinación de tres métodos de calentamiento diferentes. Esta solución simplifica el flujo de trabajo y permite ampliar tu menú.



Cocción rápida
con resultados de alta
calidad



Versatilidad
para crear una gran variedad
de platos



Fácil uso
de programas de cocción y
operaciones limpias



Presentación de GourmeXpress

GourmeXpress forma parte de la gama de cocción de alta velocidad de Electrolux Professional, soluciones rápidas, sencillas y versátiles que permiten a los clientes servir productos de alta calidad de forma constante y rápida, día tras día, preparados por cualquier miembro del equipo.



Cocción rápida

Reduce la espera de los clientes mediante la rapidez del servicio. Cocción de alimentos mucho más rápida que con los métodos convencionales.

Aumenta la eficiencia

Diseño ergonómico para facilitar las operaciones de cocción gracias a una interfaz táctil fácil de usar, que requiere una formación mínima para los operadores sin experiencia.

Gran versatilidad

Gestiona una gran variedad de menús programables mientras cocinas, calientas o regeneras alimentos en poco tiempo. Cocina proteínas, verduras, sopas regeneradas, pasta, recalienta y funde queso a la perfección.

Tamaño reducido

Ahorra espacio Cabe cómodamente en la parte frontal. Solo 460 mm de ancho, 677 mm de alto, profundidad.

Tecnología sin ventilación, por lo que no requiere el uso de sistema de ventilación adicional.

¡2 versiones disponibles!



GourmeXpress+
con alta potencia



GourmeXpress Plug & Play
(con conexión monofásica)



Escanea el código QR para descubrir lo fácil que es limpiarlo



Electrolux Professional sigue avanzando en la solución completa de cocción rápida

La experiencia gourmet es ahora energéticamente eficiente*, rápida y fácil de crear

GourmeXpress es una solución rápida, constante y fácil de usar para cocinar una gran variedad de comidas. Servicio rápido de calidad inalterable, dedicado al apoyo de la empresa.

¿Por qué es tan rápido GourmeXpress?

El GourmeXpress incluye una combinación de microondas, convección e impulso de aire caliente que te permite cocinar, asar y recalentar rápidamente.



Extra rápido

Las microondas aceleran el proceso de cocción.



Flexibilidad extra

La posibilidad de estructurar el ciclo de cocción en varias etapas, modulando la intensidad del impulso de aire caliente y el porcentaje de microondas para cada etapa, garantiza una gran flexibilidad.



Color extra atractivo y extra crocante

El impingement de aire caliente (o cocción por aire forzado) reduce los tiempos de cocción y realza el atractivo aspecto de recién hecho. Perfecto para dar un color extra a la lasaña, la pizza y otros platos similares.

Datos sostenibles

* Conserva energía con el modo de ahorro de energía que utiliza 0,54 kW por hora.** Además, no es necesaria la instalación de una campana extractora, ya que no existe ventilación.***

**el modo de ahorro de energía puede ajustarse tras un intervalo de tiempo personalizable (de 5 min a 30 min) y para alcanzar los 260 °C se necesitan 2 y ½ min.

*** consulta más detalles en el manual

Todos los datos corresponden a la versión GourmeXpress+.





Impulsa tu negocio. Ideal para segmentos de comida para llevar, cafeterías/bares, restaurantes y hoteles

Comida para llevar, sector en el que la rapidez y la calidad constante de los alimentos en grandes cantidades son la base del negocio.

En **hoteles**, que requieren una solución rápida y fácil de usar, capaz de dar servicio fuera del horario habitual de los restaurantes.

Para **bares y cafés**, que sirven comida a lo largo de todo el día.

En **restaurantes**, para atender las horas punta y aumentar el número de pedidos.

Cocción rápida con infinitas posibilidades

Cocina gran variedad de alimentos frescos y congelados



Regenera alitas de pollo cocinadas en 1,50 min.*



Filete de salmón fresco cocinado en 2 min.*



Regenera lasaña cocinada en 2 min.*

*Los tiempos indicados corresponden a la versión GourmeXpress+.



Gestiona fácilmente los menús programables

Pantalla fácil de usar para cualquier operador sin experiencia, que admite un tiempo de formación mínimo.

Selecciona cualquier programa de cocción preestablecido mediante la pantalla táctil ergonómica de 5 pulgadas. Guarda hasta 1024 programas de cocción. Pulsa en cualquiera de los 24 menús preprogramados que se muestran con un simple toque y el GourmeXpress hará el resto.

La marca OnE, el partner OnE

Electrolux Professional es el **partner de confianza OnE** que hace que tu vida laboral sea cada día más fácil, más rentable y realmente sostenible.

Con la **sostenibilidad** en mente, lideramos el diseño de soluciones completas e integradas que **aumentan la productividad y reducen los costes del ciclo de vida útil**.

Completa las soluciones adaptadas a tu negocio.
Electrolux Professional ofrece una visión de 360° de tu negocio,
que incluye soluciones, productos y servicios.



SpeedDelight

La solución perfecta para sándwiches, pizzas, wraps y mucho más



Freidoras XP

Freidoras para impulsar tu negocio. Más rápido, más fácil, más crujiente. Ración tras ración.



SafeBox Hold

Guarda cualquier tipo de recipiente de comida para llevar: pizza, hamburguesas, fritos e incluso platos gourmet



Trinity Pro

Rebana, trocea, haz juliana, corta y emulsiona con rapidez

Puedes confiar en nuestros **accesorios y consumibles originales**, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar tanto la eficiencia y la durabilidad de tu equipo como la seguridad de los usuarios.



Escanea el código QR para conocer nuestros accesorios y consumibles



Escáner de código de barras
Recupera las recetas del horno de alta velocidad GourmeXpress utilizando el lector de código de barras. Accesorio opcional que puedes solicitar al distribuidor autorizado de Electrolux Professional.



Todo lo siguiente está incluido en GourmeXpress



Pala de aluminio para horno



Soporte para palas



Cesto de malla de teflón



Bandeja de teflón



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**.



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.
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

