



La creatividad se une a la velocidad

Horno de alta velocidad GourmeXpress



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
gran calidad



Versatilidad
para crear una gran
variedad de platos



Programas de cocción
fáciles de usar 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.

Disponible en dos versiones:



GourmeXpress Plug & Play
(con conexión monofásica)



GourmeXpress+
con alta potencia

¿Por qué elegirlo

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**.

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



Cocina más rápido. Sirve mejor. Perfecciona más.

GourmeXpress es la solución inteligente para los profesionales que necesitan velocidad sin sacrificar la calidad.

¿Por qué es tan rápido GourmeXpress?

Porque combina 3 potentes tecnologías en un único sistema compacto: **Microondas, convección e impulso de aire caliente**. Cuando funcionan juntas, permiten cocinar, asar y recalentar rápidamente, con una uniformidad excepcional.



Velocidad extra: la tecnología de microondas acelera el proceso de cocción, acortando drásticamente los tiempos de espera y aumentando la productividad.



Flexibilidad extra: puedes crear ciclos de cocción con varias etapas ajustando la potencia del microondas y la intensidad del impulso de aire caliente en cada paso. Más control significa mejores resultados con una gran variedad de recetas.



Color extra, crujiente extra: el impulso de aire caliente mejora el dorado y la textura, dando a los platos ese irresistible acabado de recién horneado. Perfecto para lasaña, pizza y platos similares que demandan atractivo visual y crujiente.



Menú completo, una única solución

GourmeXpress proporciona resultados excepcionales en cada preparación, con la máxima flexibilidad y una calidad uniforme desde los entrantes hasta los postres.



Cocción uniforme, resultados uniformes

Distribución óptima del calor. Alto rendimiento. Calidad uniforme. Servicio tras servicio.



Fabricado para facilitarte cada jornada

Intuitivo, reactivo y fiable, incluso durante las horas punta.

Listos para las horas más concurridas. Hechos con calidad.

Pizza lista en 1' 20"



Lasaña lista en 2'



Precisión a la velocidad de Plug & Play



Pantalla táctil de 7"

Tecnología avanzada diseñada para un uso intuitivo y sin esfuerzo. Interfaz fluida, navegación sencilla, control absoluto.



Alta potencia con 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 predeterminados que se muestran con un simple toque y el GourmeXpress hará el resto.

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 requiere 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+.

Milanesa de pollo lista en 2' 55"



Filete de salmón al horno listo en 1' 20"



Volcán de chocolate congelado listo en 25"



Una solución, infinitas posibilidades



Una única solución para servir sin cesar menús completos y flexibles en cafeterías, panaderías, hoteles, locales de gastronomía informal, zonas de restauración de supermercados y lugares con mucho tránsito, como aeropuertos y estaciones ferroviarias.

Completa las soluciones adaptadas a tu negocio.

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



SpeedDelight



Freidoras e-XP



Trinity Pro

Accesorios y consumibles

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 obtener más información



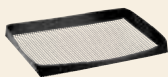
Accesorios incluidos



Pala de aluminio para horno



Soporte para palas



Cesto de malla de teflón



Bandeja de teflón antiadherente



Accesorios opcionales



Escáner de código de barras - PNC: 653820
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.



Impresora
PNC: 650243



Bandeja de teflón antiadherente
PNC: 653898



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