Electrolux PROFESSIONAL

RESHAPING LIFE IN THE KITCHEN

Excelencia cada día

Cocción modular e-XP 700 y 900

Índice

Tú hablas, nosotros escuchamos 3
De “Confía en la eXPeriencia” a “Excelencia cada día” 4
Innovación que inspira a diario 6
¿Tienes un restaurante de servicio rápido? 8
¿Tienes un restaurante tradicional? 10
¿Tienes una cocina de alta productividad? 12
Inducción Free-zone 14
Inducción simplificada 16
Freidoras de Alta Productividad 18
Freidoras OptiOil^{HP} 19
Cocedores de pasta eléctricos 20
Cocedor de pasta estándar a gas y eléctrico 21
Fry Top^{HP} NitroChrome^{3} 22
Fry Tops de cromo - Pulido y cepillado 23
PowerGrill^{HP} eléctrica 24
PowerGrill^{HP} a gas 25
Gama de cocinas a gas^{HP} 26
Sartén Basculante 28
Cocedor multifunción 29
Icy Hot 30
Cocina sobre una base sólida 31
Diseño de base y fácil limpieza 32
Reconocimientos y Certificaciones 33
Atención al Cliente Essentia 34

Tú hablas...

Necesitamos una solución que garantice una eficacia excepcional a lo largo del tiempo, que haga la vida más fácil y el trabajo más agradable. Necesitamos versatilidad para emplear múltiples técnicas de cocción. Necesitamos prestaciones de cocción óptimas en espacios reducidos, así como en cocinas de alta productividad, sin olvidar las exigencias de los chefs y personal de cocina que buscan simplicidad y eficacia.

...nosotros escuchamos

Con más de 200 modelos en dos líneas de producto, de 700 mm y 900 mm de profundidad, ofrecemos la mayor flexibilidad y adaptabilidad para cualquier tipo de espacio de cocina, siempre con la eficiencia energética como prioridad.

Sencillez extraordinaria
Todo más fácil.
Resultados siempre perfectos gracias a soluciones únicas con control preciso y automático.

Personalidad exclusiva
Una gama completa de soluciones versátiles y de alto rendimiento capaces de adaptarse a cualquier tipo de espacio de cocina para obtener la máxima calidad y rendimiento.

Potencia extrema
Potencia, productividad y flexibilidad. Gestiona múltiples menús en cantidades ilimitadas para satisfacer las necesidades de todos los clientes.

Gran rentabilidad
Soluciones innovadoras para una alta eficiencia y ahorro.
Menor consumo y menores costes de funcionamiento.

De "Confía en la eXPeriencia" a "Excelencia cada día".

En 1908, Axel Wenner-Gren, fundador de Electrolux, habló por primera vez de innovación.

Ha pasado más de un siglo, pero nuestra misión sigue siendo la misma: canalizar la experiencia, la pasión y el progreso para dar forma al futuro de las cocinas profesionales.

Con años de experiencia a nuestras espaldas lanzamos XP, nacido del genio y la dedicación de cinco generaciones de chefs, redefiniendo el concepto de Cocina Modular.

Ahora presentamos e-XP: el siguiente paso adelante.

Un nuevo capítulo que eleva la modularidad y la inducción a nuevos niveles, ofreciendo soluciones de alto rendimiento, versátiles y diseñadas para inspirar.

Con décadas de experiencia culinaria, **fuimos pioneros en la tecnología de inducción** y, a día de hoy, seguimos liderando la creación de innovaciones que incorporan precisión, fiabilidad y eficiencia, al tiempo que optimizan la energía, el tiempo y los resultados.

"Excelencia cada día" refleja este espíritu: apoyar a los chefs en sus retos diarios y transformar la tecnología en resultados constantes y tangibles.

No sólo ofrecemos inducción. "La dominamos".

Y seguiremos innovando, para empoderar a los chefs, inspirar la creatividad y ofrecer excelencia cada día.

Innovación que inspira a diario

Con e-XP, el futuro de la cocina modular toma forma a través de nuevas soluciones diseñadas para potenciar la creatividad y elevar el rendimiento.

Una nueva generación de soluciones eléctricas, creadas para que las cocinas sean más intuitivas, sostenibles e inspiradoras, cada día.

Inducción Free-zone

Libertad al alcance de tu mano: cocina sin límites.

Cocedor de pasta con rellenado automático

Tiempo para lo que más importa: un cocedor de pasta que se ocupa del resto, para que los chefs puedan centrarse en su arte.

Freidoras OptiOil^{HP}

Alta productividad, sabor crujiente y ahorro inteligente: freidoras que ofrecen excelencia en el plato y eficiencia entre bastidores.

¿Tienes un restaurante de servicio rápido?

Restaurantes de comida rápida

Rapidez, flexibilidad, coherencia

Wok de inducción de alta potencia 5kW: velocidad máxima y eficiencia energética.

Top de inducción "Spicy": ¡todo lo que necesitas para condimentar tus platos al alcance de la mano!

Fry Top de Cromo Cepillado: ofreciendo la flexibilidad de cocinar diversos tipos de alimentos.

Mantenedor de fritos: un equipo excelente para mantener tus frituras a la temperatura ideal para servirlas.

e-XP 700

El cocedor de pasta de rellenado automático cuenta con una pantalla digital para un control preciso y ofrece tranquilidad a los chefs al garantizar una calidad constante.

Superficies lisas y encimeras redondeadas prensadas para una limpieza rápida y sencilla.

Top de inducción frontal de alto rendimiento **de 5 kW (cada zona)**, perfecta para la cocción frontal.

Freidora OptiOil^{HP}: con una pantalla digital para facilitar el control. Esta exclusiva solución compacta garantiza rapidez, calidad constante y flexibilidad, una y otra vez.

Gran variedad de tipos de instalación, para adaptarse a la perfección a tu cocina.

¿Tienes un restaurante tradicional?

Eleva cada plato

Fry Top de Cromo Pulido:

ofreciendo la flexibilidad de cocinar diversos tipos de alimentos.

PowerGrill[HP]: sistema de calefacción radiante a gas para evitar el riesgo de quemar los alimentos. Modelo eléctrico disponible con un innovador sistema de calefacción diseñado para ahorrar energía y facilitar la limpieza.

e-XP 900

Freidora OptiOil[HP]: pantalla digital, alta productividad y sistema de filtración avanzado con bomba de recirculación de aceite incorporada.

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

Cocedor multifunción: ofrece la máxima flexibilidad - para freír, guisar, hervir o cocinar al baño maría.

Cocedor de pasta de rellenado automático: con una pantalla intuitiva para mejorar la visibilidad y el control. El relleno automático de agua garantiza un funcionamiento sencillo y unos resultados de cocción uniformes.

Inducción Free-zone: interfaz clara para una visibilidad y gestión superiores. Flexibilidad para cocinar con ollas y sartenes pequeñas, potenciando la creatividad culinaria en el mismo espacio.

Gran variedad de tipos de instalación, para adaptarse a la perfección a tu cocina.

¿Tienes una cocina de alta productividad?

Impulsa todos los servicios

Freidoras[HP]: la solución completa para freír manteniendo la durabilidad del aceite.

Inducción puntual para obtener la máxima velocidad y eficiencia energética.

Superficies lisas sin costuras y encimeras redondeadas prensadas para una limpieza rápida y sencilla.

Fry Top[HP] **NitroChrome**[3] **de 1200 mm de ancho**: Superficie extra grande y **anti-arañazos** para preparar una cantidad ilimitada de tus comidas favoritas.

Versión automática: Máxima consistencia con el sistema de elevación automática de la cesta y la función de cocción automática.

e-XP 900

Sartén Duomat: una solución exclusiva para la cocción tanto seca como húmeda en grandes cantidades.

Base Ref-freezer: Solución que permite un control total de la temperatura del congelador al refrigerador con cualquier equipo en la parte superior.

IcyHot: solución exclusiva que combina el Fry Top[HP] o el PowerGrill[HP] con la base Ref-freezer para obtener la máxima productividad.

R290

Apuesta por lo ecológico con R290
El gas refrigerante R290 cumple la normativa más restrictiva sobre calentamiento global.

Gran variedad de tipos de instalación, para adaptarse a la perfección a tu cocina.

Inducción Free-zone

La tecnología de inducción, con su **precisión y eficiencia**, está revolucionando las cocinas profesionales. Su diseño favorece un rendimiento de cocción uniforme, la eficiencia energética y un entorno de cocción controlado.

Ollas de cualquier tamaño, en cualquier lugar

Ahora es posible un menú más variado con la Inducción Free-zone.

Más allá de la sostenibilidad

La tecnología de inducción proporciona **90% de eficiencia energética** y crea un entorno de trabajo más confortable al reducir significativamente las emisiones de calor ambiental.

Excelente flexibilidad

La Inducción Free-zone responde a las necesidades de los chefs, garantizando tanto **el control de la potencia como de la temperatura** para una gestión flexible y precisa de la cocción.

4 zonas, 4 mandos y 4 pantallas digitales. Control perfecto para una experiencia culinaria mejorada.

¿Potencia o temperatura? Siéntete libre de elegir

Precisión al alcance de la mano

Selecciona el ajuste ideal para cada plato: **de 30 °C a 190 °C o niveles de potencia de 1 a 30 para cada zona**. Con un control preciso de la temperatura y la potencia, los chefs consiguen resultados de cocción perfectos y constantes en todo momento.

Desde solo 7 cm, libertad culinaria sin límites

Flexibilidad superior

Diseñado para adaptarse **incluso a las ollas y sartenes más pequeñas, de hasta 7 cm de diámetro**. Su extraordinaria versatilidad en el mismo espacio aumenta la creatividad culinaria y la libertad en todas las cocinas profesionales.

Módulos medios y completos

La Inducción Free-zone está disponible en dos configuraciones: un módulo completo con 4 zonas de cocción, o un medio módulo con 2 zonas de cocción, para adaptarse a las necesidades de diferentes cocinas. Ambas opciones son independientes sobre armario cerrado y están disponibles **sólo en la gama 900**.

Inducción de forma sencilla

Soluciones eficientes y sostenibles para potenciar cualquier cocina.

Top de Inducción^{HP}

Rápido y eficiente. La solución ideal para el servicio exprés con bajo consumo de energía.

Ideal para: **Restaurante de Servicio Tradicional**

Ideal para: **Cocina de Alta Productividad**

Control preciso de la potencia

Control perfecto para tus necesidades de cocción gracias al regulador de energía, que permite un uso a baja potencia para recetas delicadas o a plena potencia para un servicio rápido.

Entorno de trabajo y limpieza optimizados

La superficie vitrocerámica sólo se calienta en contacto directo con las sartenes de inducción, lo que garantiza un espacio de trabajo **eficaz y cómodo**, fácil de limpiar y mantener.

Rápido y eficiente

Como la energía sólo calienta el fondo de la sartén, la temperatura de cocción se alcanza más rápidamente y hay menos dispersión del calor para conseguir un efecto antiadherente, una limpieza fácil y un entorno de trabajo más cómodo.

Ahorra hasta un 20% en tus facturas de energía*.

Rapidez y eficiencia
El rendimiento y la máxima eficiencia energética van de la mano de la productividad. Mayor eficiencia energética gracias a la tecnología de inducción en comparación con los modelos de infrarrojos*.

*Procedimientos de ensayo inspirados en la norma ASTM F1521, utilizando el tipo de cubeta más adecuado para garantizar la máxima eficiencia.

Top de Inducción “Spicy”HP

Disfruta la posibilidad de combinar eficiencia y sabor, uno al lado del otro.

Ideal para: **Restaurante de Servicio Rápido**

Ten a mano todo lo necesario para "condimentar" tus recetas.

Top de Inducción horizontal con dos zonas de inducción frontales (5 kW cada una) y un soporte para condimentos con capacidad para 6 recipientes gastronorm (1/9 GN).
Ideal para cocinar frente al cliente y elaborar salsas.
El soporte del recipiente gastronorm está equipado con un desagüe de rebose que puede llenarse con hielo para mantener fríos los ingredientes.

Wok de inducciónHP

Da rienda suelta a tu creatividad. La elección perfecta para verduras, salteados y platos de estilo asiático.

Wok de Inducción de 5 kW

Una zona de inducción de 5kW de alta potencia permite una cocción superrápida y unos resultados óptimos.

Ideal para: **Restaurante de Servicio Rápido**

Wok de vitrocerámica de uso intensivo

Recipiente de vitrocerámica resistente, diseñado y moldeado para contener sartenes wok de inducción.

Freidoras de alta productividad

Ideal para: **Restaurante de Servicio Rápido**

Soluciones de fritura eficientes diseñadas para reducir costes, manteniendo al mismo tiempo una alta productividad.

Alta productividad + Alta eficiencia = Mayor beneficio

El calentamiento ultrarrápido y la rápida recuperación de la temperatura garantizan un alto rendimiento.

Hasta 38 kg*
de patatas por hora (1 cuba)

* Prueba inspirada en ASTM F1361 (Freidoras), realizada a plena carga en los modelos de Freidora^{HP} de 23 L.

Cuba en forma de V

La cuba en forma de V presenta una zona fría donde se minimiza la degradación del aceite, lo que prolonga su vida útil y mejora su limpieza. Los elementos calefactores externos facilitan la limpieza.

Elige la Freidora^{HP} 23L (900XP) para:

Función de cocción automática*

La función patentada de cocción automática ajusta automáticamente el ciclo de cocción al tamaño del lote. Se pueden memorizar hasta 5 programas, lo que ayuda a los empleados a trabajar de forma más rápida y constante.

PATENTADO*
(EP3125644B1 y familia relacionada)

Sistema de filtrado avanzado

El **sistema de filtrado avanzado** elimina hasta las partículas de comida más pequeñas, alargando la vida útil del aceite. El resultado es un ahorro tangible para la cocina y una reducción del impacto medioambiental.

Elige la Freidora^{HP}15 L (700XP) para:

Sistema de elevación automática de cestos

Equipada con 2 elevadores controlados independientemente.

Control programable

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

Freidoras OptiOil^{HP}

Alta productividad y resultados de fritura crujientes en una sola solución.

Alto rendimiento y resultados constantes con un uso optimizado del aceite, incluso en cocinas compactas

Hasta 66 kg*
de patatas por hora (2 cubas)

* Prueba inspirada en ASTM F1361 (Freidoras), realizada a plena carga en los modelos de Freidoras 2x15 L OptiOil^{HP}.

Hasta un 50%* de ahorro de aceite gracias al sistema de filtrado avanzado con filtros de papel

Alerta de nivel de aceite

Se recuerda a los empleados que deben rellenar a tiempo, lo que garantiza una calidad de fritura constante servicio tras servicio.

Control intuitivo

Una nueva pantalla digital y un nuevo mando proporcionan una mayor visibilidad y un control más sencillo, haciendo que el funcionamiento sea simple y preciso.

* Basado en pruebas internas

Cocedores de pasta eléctricos

Extremadamente versátil, no sólo para pasta. Hierve carne, verduras, patatas, arroz, cereales y mucho más.

Cocedor de pasta de rellenado automático: consistencia sin tiempo de inactividad

Recarga automática de agua

El relleno automático mantiene el nivel óptimo de agua en todo momento, lo que garantiza resultados uniformes y una productividad ininterrumpida. Simplificar las tareas diarias ahorra tiempo, reduce los tiempos de inactividad y facilita la vida de los cocineros en todos los servicios.

Control intuitivo

Una nueva pantalla digital y un nuevo mando proporcionan una mayor visibilidad y un control más sencillo, haciendo que el funcionamiento sea simple y preciso.

Cocedor de pasta de autorellenado y cocedor de pasta automático[HP]

Cocedor automático de pasta (700XP)

El alto rendimiento está garantizado gracias al potente sistema de calefacción por infrarrojos situado debajo de la cuba de 20 litros.

Gracias al **sistema Rápido**, la cuba se rellena con agua caliente para que la ebullición sea constante, proporcionando los mejores resultados de cocción y aumentando la productividad.

El dispositivo de seguridad impide que la máquina funcione sin agua en la cuba.

Ideal para: **Restaurante de Servicio Tradicional**

Cocedor de pasta estándar a gas y eléctrico

Diseñado para ofrecer flexibilidad y eficacia, garantizando la precisión en cada plato.

Cocedor de pasta a gas

Permite **controlar con precisión el** nivel de **potencia** y la intensidad de ebullición mediante la regulación continua de la potencia. La posibilidad de funcionar a temperaturas más bajas ayuda a **reducir el consumo de gas durante los periodos de menor demanda,** mientras que la ausencia de conexión eléctrica garantiza la flexibilidad de instalación y uso.

Cocedor de pasta eléctrico

Utiliza un sistema de calefacción por infrarrojos controlado por pasos situado debajo de la cuba. Esto garantiza un rendimiento y una eficacia constantes, al tiempo que se mantienen unos resultados de cocción homogéneos.

Dispositivo de ahorro de energía

Disponible como opción para todos los modelos, utiliza agua precalentada para el rellenado, manteniendo la ebullición constante sin requerir energía adicional. Esto optimiza el consumo al tiempo que mejora la eficacia operativa.

Sistema de elevación automática de cestos

Maximiza las operaciones, elimina el estrés y cocina siempre a la perfección.

La automatización garantiza la repetibilidad del ciclo de cocción, ofreciendo una calidad constante ración tras ración.

- Control programable con hasta 9 tiempos de cocción memorizados.
- Fácil activación mediante pulsador, también es posible el uso manual.
- Colóquelo en cualquiera de los lados del cocedor de pasta para obtener la máxima flexibilidad o en ambos lados.
- 200 mm de ancho, con 2/3 soportes de cestas de acero inoxidable (700 XP / 900 XP), cada uno con capacidad para 1/3 de cestas (900 XP) o 1/2 cestas (700XP).

Fry Top^{HP} NitroChrome^{3}

Ideal para: **Cocina de Alta Productividad**

Una solución antiarañazos única y patentada, ideal para uso intensivo, una cocina más fácil, limpieza más sencilla y baja emisión de calor.

Superficie antiarañazos patentada

NitroChrome^{3} garantiza una resistencia extrema a los arañazos y la corrosión, además de mejorar las propiedades antiadherentes de la placa de cocción, asegurando una fácil limpieza al final del día.

PATENTADO*
(EP3177746B1 y familia relacionada)

Cocción uniforme

Calentamiento uniforme en toda la superficie sin zonas frías, lo que garantiza **los máximos resultados** independientemente de dónde se coloquen los alimentos. La placa de uso intensivo de 20 mm de espesor proporciona una gran inercia térmica para **una rápida recuperación de la temperatura**.

Máxima higiene en tu cocina

Fry Top^{HP} NitroChrome^{3} viene con un canal de drenaje de grasa de 110 mm de longitud, un gran orificio de drenaje de 60 mm y recipientes de recogida de 3 litros, para una eliminación más rápida y un manejo más sencillo.

Cocina en la parte superior, refrigera o congela en la parte inferior

Con el Fry Top^{HP} NitroChrome^{3} sobre una base Ref-freezer de 1200 mm, podrás cocinar y mantener los ingredientes a la temperatura ideal en un solo lugar.
Una solución única en el mercado.

ICY HOT

¿Necesitas cocinar grandes cantidades de comida? No te preocupes.

Gracias a la **gran superficie de cocción de 600x1200 mm** del Fry Top^{HP} NitroChrome^{3}, puedes preparar hasta 350 hamburguesas frescas en 1 hora / 50 por carga.*

*basado en pruebas internas.

Fry Tops de cromo - Pulido y cepillado

Máxima calidad para todas tus recetas.
Para carne, pescado y verduras al mismo tiempo.

Fry Top de cromo pulido

No hay transferencia de sabor: Cocinar sobre la superficie de cromo pulido con acabado de espejo evita que se mezclen los sabores al cambiar de un tipo de alimento a otro. Varía rápidamente los menús y satisface las demandas de los clientes gracias a una limpieza rápida y sencilla durante el servicio.

Fácil de limpiar: 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.

Ideal para: **Restaurante de Servicio Tradicional**

Fry Top de cromo cepillado

Muy resistente: La superficie cromada con cepillado rugoso es muy resistente a los arañazos y facilita las operaciones de limpieza al final del día.

Ideal para: **Restaurante de Servicio Rápido**

Elige la superficie

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

Seguridad alimentaria garantizada

Los Fry Tops de cromo de Electrolux Professional cumplen totalmente con el Reglamento Europeo sobre Materiales en Contacto con Alimentos (CE) nº 1935/2004.

PowerGrill^{HP} eléctrica

Arranque rápido y calor constante para asar sin problemas.

A la parrilla en cualquier lugar, incluso en zonas sin gas, como centros comerciales o cascos históricos.

Rápido calentamiento

La tecnología de calor rápido no sólo calienta la rejilla en un tiempo récord, sino que también reduce los tiempos de cocción, gracias a los elementos de calor acoplados a las rejillas de cocción y a los deflectores extraíbles patentados Heat Boost*.

PATENTADO*
(EP3127458B1 y familia relacionada)

Control de energía

Reduce el tiempo de asado, ahorra energía y utiliza diferentes modos de cocción con Energy Control. La parrilla se puede mantener al mínimo cuando no se utiliza y luego alcanzar la temperatura en un tiempo récord. Los deflectores mejoran el rendimiento de cocción y la eficacia energética.

La medida perfecta

Grandes o pequeños. 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 ancho y un calentamiento rápido, podrás sacar la comida antes.

ICY HOT

Haz tu cocina más ergonómica. Puede instalarse en una base refrigerada/congeladora* o en un armario.

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

Resultados perfectos

Un asado uniforme y perfecto, porción tras porción, y un tiempo de calentamiento nunca antes visto. Su diseño exclusivo reduce la distancia entre los elementos calefactores y las rejillas de cocción para una distribución uniforme del calor.

Facilidad de uso y limpieza

Las rejillas de cocción son extraíbles y aptas para el lavavajillas, por lo que la limpieza es rápida y sin esfuerzo. Un grifo de agua integrado con cubeta colectora de grasa permite un llenado rápido y vaciado.

La **alarma del nivel de agua** garantiza que el depósito esté siempre correctamente lleno para un rendimiento fiable.

PowerGrill^{HP} de gas

Ideal para: **Restaurante de Servicio Rápido**

Calor instantáneo y fácil control para una cocina versátil.

¿Prefieres una llama descubierta? Aumenta tu productividad con la potente y versátil parrilla a gas PowerGrill^{HP}

Control de potencia flexible

La regulación precisa del nivel de potencia proporciona una amplia gama de temperaturas, mientras que los bancos independientes de quemadores de acero inoxidable de alta eficiencia permiten un uso independiente y flexible de las rejillas de cocción.

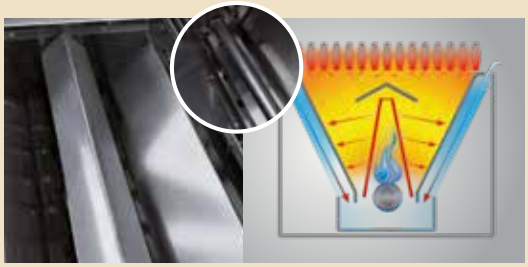
Alto rendimiento y fácil limpieza

Las grandes rejillas de hierro fundido esmaltado (de hasta 185,5 mm) ofrecen la máxima productividad con una superficie antiadherente para un manejo sin esfuerzo. Un cajón de grasa extraíble en toda su profundidad, uno por quemador, puede llenarse de agua para simplificar la limpieza y mantener los alimentos húmedos.

Asa en la parte superior, refrigera o congela en la parte inferior

Con PowerGrill^{HP} sobre una base Ref-freezer de 1200 mm, podrás asar con toda la potencia mientras mantienes los ingredientes a la temperatura ideal, todo en un mismo lugar. Una solución única en el mercado.

ICY HOT



Calor radiante de gran eficiencia*

El calor es radiado hacia los deflectores y hacia las parrillas de cocción, produciendo una distribución uniforme de la temperatura por toda la superficie para obtener alimentos perfectamente asados.

- **Los deflectores extraíbles** permiten acceder fácilmente a los quemadores para **facilitar su limpieza**.
- La superficie de cocción alcanza una **temperatura** extremadamente alta, sellando rápidamente los alimentos y manteniéndolos jugosos y húmedos.
- **El blindaje radiante** en AISI 441 es resistente a las altas temperaturas para evitar el deterioro.

PATENTADO*
(US9591947B2 y familia relacionada)

Ideal para: **Restaurante de Servicio Tradicional**

Gama de cocinas a gas^{HP}

Construido para la potencia, optimizado para el control.

Creado pensando en la alta productividad

Diseñado para **facilitar la limpieza** y **maximizar la productividad**, el quemador elevado de la cuba evita los derrames, manteniendo las operaciones fluidas y eficientes.

Las robustas rejillas de hierro fundido esmaltado de uso intensivo con trébedes prolongados sujetan con seguridad incluso las ollas más pequeñas, garantizando **una cocción segura y estable en todo momento.**

Alta productividad

En los modelos HP, cada quemador proporciona hasta **10 kW de potencia.**

Facilidad de limpieza

La encimera de embutición profunda prensada de 1 pieza facilita la limpieza.

Quemadores "Flower Flame"

Los quemadores **"Flower Flame"** garantizan flexibilidad y alta eficacia.

Un quemador para todas tus necesidades, gracias a su forma única que se expande tanto horizontal como verticalmente para cocinar perfectamente con ollas y sartenes de cualquier forma o tamaño. La llama se adapta al diámetro del fondo de la sartén proporcionando la máxima cobertura y alcanzando la temperatura de cocción mucho más rápido, **reduciendo así la dispersión del calor.**

Ergonomía certificada y precisión culinaria

Certificación ErgoCert de 1 estrella, conforme a los principios ergonómicos:

- Control de potencia sin estrés gracias a los sensores de reconocimiento de ollas 700 y 900XP
- Tranquilidad para los chefs: la llama se apaga en cuanto se levanta la sartén.

EcoFlame te permite ahorrar hasta un

20% en el consumo de gas*.

*según pruebas internas realizadas en el laboratorio de I+D de EPR (Disponible sólo en 900XP)

Completa tus quemadores con una configuración de base de horno para un funcionamiento sencillo y opciones de menú ilimitadas

Sartén Basculante

Ideal para: **Cocina de Alta Productividad**

La solución exclusiva para cocinar en húmedo o en seco en grandes cantidades.

Temperatura uniforme

Las sartenes con la innovadora superficie de cocción Duomat (una combinación de aceros inoxidables) son la mejor solución para garantizar una temperatura uniforme en toda la zona de cocción. Proporcionan la mejor estabilidad térmica durante la cocción en seco y son la mejor elección contra la corrosión para cocinados húmedos.

Funcionamiento seguro

El sistema de calefacción por gas (900XP) o por infrarrojos eléctricos (900XP/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.

Diseño funcional

La tapa reforzada y contrabalanceada con asa de acero inoxidable garantiza un uso ergonómico y sirve de superficie de trabajo cuando está cerrada.

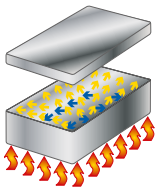
Fácil manejo

El sistema de elevación manual ofrece un control preciso durante la inclinación, mientras que el borde de vertido especialmente diseñado minimiza los derrames durante el vaciado. Los modelos también están disponibles con inclinación automática para una mayor comodidad.

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

La cuba de acero inoxidable 304 AISI de 11 o 22 litros con un fondo compuesto de 15 mm (capa inferior de 12 mm de acero templado unida a una capa superior de 3 mm de acero inoxidable 316 AISI resistente a la corrosión) garantiza una cocción uniforme en toda la superficie.

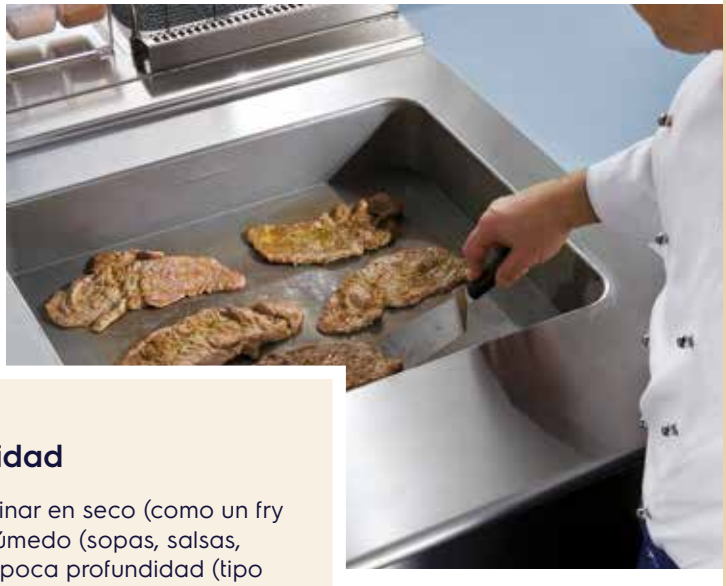
Facilidad de limpieza

Las esquinas redondeadas y los bordes lisos simplifican la limpieza y mejoran la higiene después de cada uso.

Precisión bajo control

La temperatura controlada termostáticamente (de 100°C a 250°C) permite cocinar con precisión alimentos delicados.

Un gran orificio de vaciado facilita la eliminación de los preparados líquidos directamente en los recipientes gastronorm.



Accesorios incluidos: tapón, rascador para plato liso y tubo de desagüe para recogida de alimentos.

Gran versatilidad

Perfecto para cocinar en seco (como un fry top), cocinar en húmedo (sopas, salsas, hervidos) o freír a poca profundidad (tipo sartén).

Icy Hot

Ideal para: **Restaurante de Servicio Tradicional**

Ideal para: **Restaurante de Servicio Rápido**

Calor y frío combinados para una máxima eficiencia en un espacio reducido.

ICY HOT

Máxima potencia de cocción en la base Ref-freezer.*

Rendimiento sostenible

Energía sostenible al alcance de la mano

Máxima potencia con **PowerGrill^{HP} o Fry Top^{HP} NitroChrome^{3}** sobre la innovadora **base Ref-freezer** en una unidad de 1200 mm.
Una solución única que reduce los pasos en la cocina y optimiza el flujo de trabajo.

Refrigeración de bajo consumo

La unidad funciona con gas R290, que cumple la normativa más restrictiva sobre calentamiento global.

Aumento de la productividad

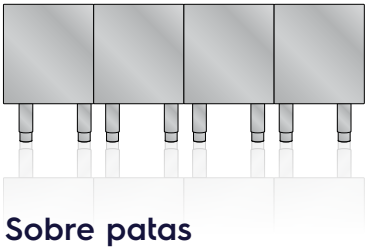
Los ingredientes se mantienen a la temperatura adecuada directamente debajo de la superficie de cocción, eliminando la necesidad de ir y venir al refrigerador. Esto ahorra tiempo y mejora la eficacia durante el servicio.

Configuración flexible

La base puede configurarse como congelador o refrigerador (de -22 °C a +8 °C) según las necesidades del menú.
También puede montarse sobre ruedas para una movilidad flexible.

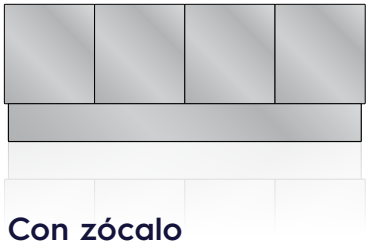
*Concepto modular adaptable a cualquier base fría combinada con una función de cocción superior, lo que proporciona una ergonomía excelente y un ahorro de tiempo significativo.

Cocina sobre una base sólida



Sobre patas

Solución estándar, ideal cuando se necesita una instalación fija de equipos que se pueden ajustar en altura. Se suministra de serie en todos los equipos y bases monobloque.



Con zócalo

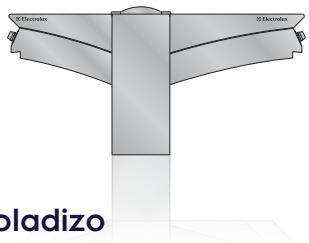
Cubre las patas para cerrar la zona entre los equipos y el suelo.
Se puede utilizar en equipos monobloque y en bases instaladas sobre patas.

Sobre ruedas

Sustituye a las patas, proporcionando una solución flexible que permite mover fácilmente las máquinas.
Puede instalarse en todos los equipos y bases independientes. Utiliza barras de apoyo para reducir el número de ruedas.

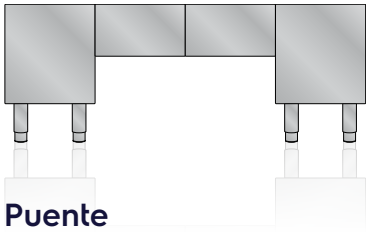
Sobre zócalo de obra

Proporciona una solución cerrada para ser montada sobre un zócalo de cemento: varias soluciones disponibles.
Adecuado para todas las unidades independientes.



Voladizo

Una solución estética e higiénica utilizando un soporte central. Se puede usar para instalaciones adosadas o en isla.
Adecuado para la mayoría de las unidades.



Puente

Proporciona una solución higiénica suspendiendo varios equipos superiores entre dos unidades independientes.
Las unidades superiores deben instalarse entre dos unidades independientes de hasta 1600 mm de longitud.
Se pueden instalar unidades independientes de hasta 2000 mm de longitud.

Para obtener información más detallada, ponte en contacto con tu representante local de Electrolux Professional o consulta el catálogo de Accesorios 700XP y 900XP.

Incluso las zonas más difíciles son fácilmente accesibles para su limpieza

Fry Top de cromo pulido con superficie prensada de 1 pieza y esquinas redondeadas lisas.

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 para medir y visualizar los litros de agua vertidos en una olla.

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

Superficies lisas sin juntas y encimeras redondeadas prensadas para una limpieza rápida y sencilla.

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.

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

Fácil acceso frontal a los principales componentes para un mantenimiento rutinario.

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

Reconocimientos y Certificaciones

Rigurosamente probado y certificado en cumplimiento total con las normas más estrictas.

Sistemas

Seguridad

Certificaciones locales*

Solo para parrillas

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

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

Essentia es **el corazón de una atención al cliente superior**: un servicio dedicado 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 servicio, 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 servicio personalizados**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Puedes confiar en el rápido envío de Accesorios y Consumibles originales, rigurosamente probados por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo**, junto con la **seguridad del usuario**.

La innovación empieza aquí, y no se detiene.

Todo el potencial de la gama e-XP ofrece cocinas profesionales flexibles y preparadas para el futuro, capaces de afrontar cualquier reto.

¿Estás preparado para la Excelencia cada día?

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 detergente, así como 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 equipos 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

La compañía se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes no tienen carácter contractual.