



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



www.electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente.

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para reducir el consumo de agua, energía, detergentes y las emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado para satisfacer los requisitos medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es reciclable más de un 95%.
- ▶ La calidad de nuestros productos está verificada al 100% por expertos.



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



Alto rendimiento innato



Solución de alta productividad

¿Qué puedes hacer en menos de 10m²?



Mira cómo funciona



Menos costes de producción



Calidad alimentaria y regularidad garantizada



Seguridad alimentaria (cumplimiento de HACCP)

ProThermetic - 170 L
Sartén a presión



COCINAR
+ 250 raciones de gulash
+ 500 raciones de chucrut
(no a la vez)

SkyLine Chill[®] - 100 kg
Abatidor



ABATIR
+ 250 raciones de gulash
+ 500 raciones de chucrut
(no a la vez)

MÁXIMO RENDIMIENTO DE ABATIMIENTO

MÁX. 5 DÍAS

SkyLine Premium[®] - 20GN 1/1
Horno Combi



REGENERAR
gulash + chucrut
(servidos juntos)

1013 platos principales
150 g de gulash + 75 g de chucrut

en menos de 8 horas

ProThermetic - 400 L
Marmita eléctrica



COCINAR
1500 raciones de sopa de 200 g

TIEMPO >	20'	40'	1 h	20'	40'	2 h	20'	40'	3 h	20'	40'	4 h	20'	40'	5 h	20'	40'	6 h	20'	40'	7 h	
1 Sartén a presión	gulash			gulash			gulash			gulash					chucrut			chucrut				
1 Abatidor			gulash			gulash			gulash			gulash			chucrut			chucrut			chucrut	
1 Horno Combi*										gulash+chucrut												
1 Marmita									sopa													

Otra solución con 2 abatidores:



1723 platos principales
150 g de gulash + 75 g de chucrut



en menos de 8 horas

TIEMPO >	20'	40'	1 h	20'	40'	2 h	20'	40'	3 h	20'	40'	4 h	20'	40'	5 h	20'	40'	6 h	20'	40'	7 h	
1 Sartén a presión	gulash			gulash			gulash			gulash					chucrut			chucrut				
2 Abatidores			gulash			gulash			gulash			gulash			chucrut			chucrut			chucrut	
1 Horno Combi*										gulash+chucrut			gulash+chucrut									
1 Marmita									sopa													

* Los alimentos regenerados se habían cocinado y abatido en los 5 días anteriores.