

Soluciones de autoservicio flexibles y adaptables.

Funciones drop-in Flexy Line



Funciones en caliente



Ahorra en energía y gastos, pero nunca en la capacidad de elección. Gama drop-in en caliente de Electrolux Professional para todas tus opciones de alimentos calientes. **82%** menos de tiempo de calentamiento.*

* solo 16 minutos de calentamiento del Baño María ventilado de Electrolux Professional en comparación con los 90,5 minutos del Baño María con agua de Electrolux Professional.

Baño María ventilado: sostenible y rentable, todo en uno



El agua ya no es necesaria

Baño María como nunca se había visto. Con el Baño María por aire ya no se necesita agua. De modo que se reducen los costes operativos y de instalación, a la vez que se facilita el mantenimiento.

Calor instantáneo

Reduce el consumo de energía y el tiempo de calentamiento. Ahora en solo **16 minutos** ya estás listo para empezar.



Hasta el **90% de ahorro en energía** durante el calentamiento

Hasta el **35% de ahorro en energía** durante el funcionamiento

El Baño María ventilado de Electrolux Professional consume al día menos energía que el Baño María con agua de Electrolux Professional

*Cálculo basado en gastos corrientes, según el procedimiento de prueba de Afnor. Datos disponibles en abril de 2020. (Coste medio de la energía en EU de 0,21 €/kWh).



Distintas opciones disponibles. Las funciones drop-in se pueden vender por separado

FUNCIONES EN CALIENTE	1GN	2GN	3GN	4GN	5GN	6GN
Baño María ventilado **	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Baño María, agua, cuba única **			✓	✓	✓	✓
Baño María, agua, cubas separadas*		✓	✓	✓		
Cristal templado **	✓	✓	✓	✓	✓	✓

* solo compatible con Electrolux Professional Flexy Compact

** compatible con Electrolux Professional Flexy Compact y Flexy Style

Funciones en frío



Mantén tus alimentos frescos perfectamente refrigerados con una gran variedad de funciones en frío: desde ensaladas y quesos hasta carnes frías y frutas.



Expositores de alimentos fríos, estantes inclinados para una visibilidad óptima

Ilumina tus alimentos, abre tu apetito con la función de exposición de alimentos de Electrolux Professional. Cristal doble en los 4 lados y estantes perfectamente iluminados. Sitúa los estantes en posición plana o inclinada, una opción única en el sector creada por Electrolux Professional.

Amplio estante inferior para una capacidad de exposición máxima, disponible con cortinas o puertas abatibles, así como en versiones cerradas en el lado del cliente.

Funciones de cuba fría para una distribución de baja temperatura constante y uniforme



FUNCIONES EN FRÍO	1GN	2GN	3GN	4GN	5GN	6GN
Cuba fría, estática *	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cuba fría, estática con ventilador*		✓	✓	✓	✓	✓
Cuba fría, ventilada		✓	✓	✓	✓	
Cuba fría, ventilada, 2 niveles		✓	✓	✓	✓	
Superficie acero inox. fría *	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Expositor frío, plano, 4 horas		✓	✓	✓	✓	
Expositor frío, compacto *		✓	✓	✓		
Superficie de cuarzo fría *	✓	✓	✓	✓	✓	✓

TODOS LOS MODELOS compatibles con Electrolux Professional Flexy Style

* también compatible con Electrolux Professional Flexy Compact



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

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.

