

Electrolux Professional
Restaurantes Tradicionales
y Cadenas



Crujiente y sano

Aumenta tu negocio con
la Freidora de 23L^{HP} de Electrolux



Tú hablas...

«Los tamaños de nuestras cocinas son diferentes, por lo que es muy importante tener en cuenta la eficiencia y la flexibilidad. Además, contamos con un menú que combina tradiciones. Por estos motivos necesitamos equipos que se adapten a cualquier tamaño de cocina, que puedan cambiar de un menú a otro con flexibilidad, de modo que el flujo de trabajo sea sencillo, y que garanticen la calidad y la facilidad de uso, todo ello sin perder de vista el consumo y el mantenimiento»

A smiling chef with a beard, wearing a black short-sleeved chef's jacket and a white apron, stands in a professional kitchen. He is leaning on a stainless steel counter. In the background, there is a large stainless steel Electrolux commercial oven or range hood with the brand name and logo clearly visible.

 Electrolux

Bistrot en Seine, Rouen, restaurante francés
Directeur Jean-Pierre Desrues

...y nosotros escuchamos

Por eso la nueva generación de **Freidoras^{HP}** de Electrolux te ayuda a reducir tus costes operativos y a cocinar aún mejor. Posee características innovadoras como la **compensación automática de carga** y el **sistema de filtrado avanzado**, todas especialmente diseñadas para negocios de alta productividad que quieran obtener **mejores resultados de cocción**



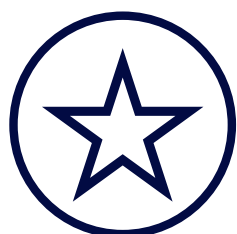
Alta
productividad



Menos
residuos



Fácil
de utilizar



Calidad
alimentaria



Ecológico

calidad
alimentaria

sostenibilidad



Más rápido, sencillo y crujiente carga tras carga

¿Quieres reducir los costes operativos, optimizar el flujo de trabajo y servir alimentos perfectamente fritos? Las **Freidoras^{HP}** de Electrolux incluyen nuevas características que te ayudarán a darle un valor añadido a tu negocio



Hasta 38 kg*
de patatas por carga

**= 38 kg de patatas
por hora y cuba**



*Norma de referencia: ASTM F1361

Alta Productividad + Gran Eficiencia Mayor Beneficio

Fríe más, mejor y más rápido. El calentamiento súper rápido y la veloz recuperación de la temperatura, garantizan un gran rendimiento y te permite realizar más cargas en menos tiempo. Una mayor productividad implica un beneficio superior para tu negocio





Ecológico

Reduce los costes operativos

y el consumo de aceite. Los nuevos filtros de papel eliminan incluso las partículas de comida más pequeñas y duplican la duración del aceite. Mejor para tu negocio. Mejor para el medio ambiente



Resultados de cocción consistentes

Cocina a la perfección cargas del mismo alimento con diferentes volúmenes, servicio tras servicio, utilizando la **función de cocción automática**. Los ciclos de cocción se adaptan automáticamente a la carga, lo que garantiza resultados consistentes

Configura hasta cinco programas para cinco alimentos diferentes

Trabaja con más rapidez y elimina errores humanos guardando tus ciclos de fritura favoritos y reutilizándolos una y otra vez. Programar las tareas es sencillo, te ahorrará tiempo y aumentará la eficiencia en tu cocina



Fácil de utilizar

Flujo de trabajo más rápido y sencillo

con accesorios diseñados de forma específica. El aceite se mantiene limpio durante más tiempo gracias al sistema de filtrado doble. La limpieza resulta sencilla gracias a los **bordes redondeados** de las **cubas de acero prensado**



Incluso más seguro

No hay riesgo de que el aceite prenda fuego gracias al **dispositivo de seguridad del aceite (OSD)**, que detecta cuando el aceite alcanza una temperatura peligrosa

OSD

Dispositivo de seguridad del aceite



Freír más rápido y sin estrés



Cocinar alimentos perfectamente crujientes, ración tras ración, resultará más rápido y sencillo. La **función de cocción automática** de Electrolux permite ahorrar tiempo, elimina el estrés que conlleva freír y ajusta de forma automática los parámetros de cocción en función de la carga

Grandes o pequeñas. **Tiempo de fritura***
Todas las cargas
de comida se cocinan
a la perfección



Una ración

1'20"



Carga **media**

2'10"



Carga **completa**

3'

¿Sabías que...?

Modificar los ajustes de la freidora para todas las cargas nuevas de comida, reduce muchísimo tu productividad. La nueva **compensación automática de carga**, ahorra tiempo y aumenta al máximo la eficiencia en tu cocina

*Los tiempos de cocción reales pueden variar según la materia prima y cómo esté cortada

**Ciclo de
cocción
automático**



Resultados óptimos y tranquilidad

Basta con seleccionar la **función de cocción automática** para que la freidora^{HP} **ajuste automáticamente el ciclo de cocción** a fin de adaptarlo a la cantidad de comida que hayas cargado y garantizar siempre unos resultados perfectos



Memoriza una vez y para siempre

Puedes personalizar hasta **cinco ciclos de cocción** para diferentes tipos de comida



**Escanea
para obtener
más información**

Mejor para ti y para el medio ambiente



Deja de desperdiciar aceite y reduce tus gastos operativos con el **sistema de filtrado avanzado incluido**. La bomba de recirculación de aceite integrada hace que la limpieza y el filtrado resulten más rápidas y seguras, a la par que garantiza una **mejor calidad alimentaria**



Mantenlo limpio. Sistema de filtrado avanzado*

Dos fases de filtrado

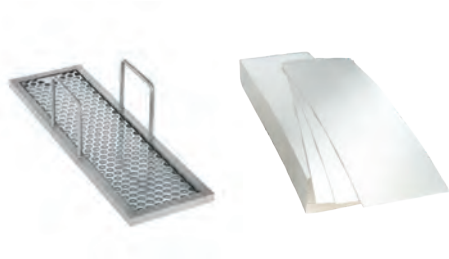
- el filtro extraíble de acero inoxidable elimina las partículas más grandes
- el filtro de papel adicional garantiza que se eliminen incluso las partículas más pequeñas

*Opción disponible para todas las freidoras equipadas con bomba de recirculación de aceite



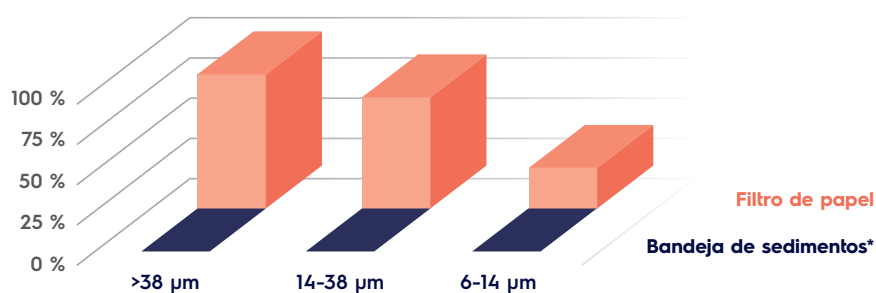
¡Menuda diferencia supone el filtro adecuado!

Aumenta enormemente la duración del aceite y evita alimentos excesivamente grasientos utilizando el filtro de papel adecuado para la freidora



Observa cuántas partículas se pueden eliminar del aceite con el sistema de filtrado doble

CAPACIDAD DE ELIMINACIÓN DE RESTOS DE COMIDA



Datos de demostración reorganizados después de las pruebas basadas en la norma ISO 4406. Nota: los resultados pueden variar debido a las diferencias en la forma y las dimensiones de las partículas de alimentos, así como a su distribución desigual en las muestras de aceite

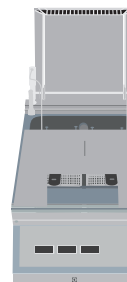
*Los filtros convencionales de acero inoxidable resultan eficientes para restos > 200 µm



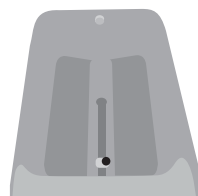
Escanea
para obtener
más información

Un día sobre ruedas con diez sencillos pasos

La **Freidora de 23L^{HP}** está diseñada para que tu trabajo resulte más sencillo, rápido y eficiente



Después de freír, lava todo en el lavavajillas y cierra la tapa



Limpia la cuba y bombea el aceite o cámbialo por completo



Para limpiar con rapidez y facilidad, utiliza la bandeja de sedimentos para la cuba y los deflectores



ABRIR

Asegúrate de que el filtro esté colocado y de que la válvula de desagüe esté abierta



El filtrado habitual aumenta la vida útil del aceite

3. AL FINAL DEL DÍA

EL FILTRO



Espera a que se enfríe el aceite



Si es necesario, añade aceite



Respetar siempre el nivel de aceite para obtener una mejor productividad



*Estos datos son generales y pueden variar según las condiciones locales



1. Asegura todos los accesorios para la tapa de la freidora



CERRAR

Comprueba que el depósito colector de aceite esté bien colocado y que el desagüe esté cerrado



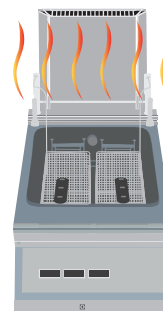
No enciendas la freidora sin aceite



Añade aceite o bombéalo



Enciende la freidora y ajusta la temperatura o selecciona el programa



180 °C*

Tiempo de calentamiento de 10 minutos hasta alcanzar la temperatura adecuada



Para que la comida quede bien crujiente, asegúrate de que se ha alcanzado la temperatura establecida



Carga y fríe



Evita que el hielo y el agua se mezclen con el aceite caliente

de aceite para actividad

de aceite para actividad

Resultados perfectos carga tras carga...



Bares y cafeterías
18 kg* de patatas por hora

Dimensiones compactas y gran productividad.

La **Freidora de 9L^{HP}** supercompacta se puede integrar incluso en las instalaciones más pequeñas sin afectar a la eficiencia y la productividad. Las freidoras de **9L** pueden producir **18 kg*** de comida perfectamente crujiente en una hora

pequeña

Restaurantes Tradicionales
36 kg* de patatas por hora

Flujo de trabajo optimizado

Con las freidoras estándar de la gama 900 se garantiza una productividad elevada gracias a la gran capacidad de la cuba y a la rápida recuperación de la temperatura



mediana

«Aunque el espacio sea limitado, es posible preparar y servir deliciosas frituras»

*Productividad: datos basados en el procedimiento de ensayo ASTM F1361 y medidos con patatas fritas

...siempre que lo necesites



Restaurantes de comida rápida 38 kg* de patatas por hora

Unidades con compensación automática
de la carga y alta productividad

Cuando el ritmo de los pedidos se acelera, la solución es la **Freidora de 23L^{HP} programable**. Con una producción de **hasta 38 kg** por hora, podrás satisfacer la demanda a la vez que garantizas la calidad de la comida gracias a la función de cocción automática. Además mantendrás el aceite limpio con la bomba de recirculación del aceite y el sistema de filtrado avanzado

grande



Consejos para freír

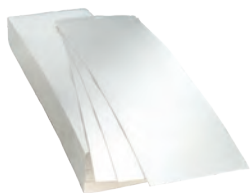


- Selecciona el **aceite correcto**.
Cuanto más saturado sea, mejor.
- Utiliza los **accesorios** para evitar quemar las partículas de comida.
- Utiliza los **filtros** para garantizar que el aceite dure más.
- Controla el **tiempo** para obtener unos fritos más sanos utilizando la **cocción automática** y el **sistema de elevación**.



Accesorios

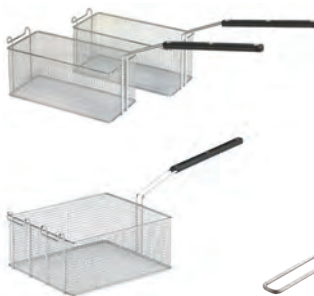
Obtén el máximo partido de tu freidora seleccionando entre nuestra gama completa de accesorios



Paquete de papel de filtro para el sistema de filtrado avanzado



Kit para el sistema de filtrado avanzado



Filtros



Vara desatascadora

Bandeja de sedimentos



Tubo para el drenaje del aceite filtrado



Extensión para el vaciado de la cuba



Deflector



Tapa

Siempre a tu disposición...

Tu satisfacción es nuestra satisfacción. Cualquier necesidad que tengas siempre te la podremos cubrir gracias a una extensa red de Atención al Cliente compuesta por **2.200 Partners de Servicio Autorizados de Electrolux** en más de **149 países**. **10.000 técnicos profesionales** y alrededor de **170.000 recambios en stock**.



Mantén tu equipo en activo

Garantiza el rendimiento y la eficiencia constante de tu equipo gracias al uso de nuestra amplia gama de **accesorios, consumibles y repuestos originales**. La combinación perfecta para tu negocio.



Atención al cliente y tranquilidad

Electrolux fabrica su maquinaria con el objetivo de que sea duradera. Cuando se trata de hacer la vida de nuestros clientes más sencilla te facilitamos soluciones que aseguren que el equipo permanezca tan eficiente y rentable como el primer día. Cumplir con el mantenimiento y recomendaciones **de acuerdo con los manuales**



Descubre
más
en nuestra web

de Electrolux es esencial para evitar problemas inesperados.

El servicio de **Atención al Cliente de Electrolux** ofrece una serie de **paquetes de servicios personalizados**.

Para obtener más información, contacta con tu **Servicio Autorizado de Electrolux** preferido.



Gama de Freidoras 900^{HP}

Ya tengas un local pequeño o un restaurante tradicional, la **Freidora de 23L^{HP}** no te decepcionará



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Una sola cuba
- ▶ Programas estándar
- ▶ Función melting



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Una sola cuba
- ▶ Programas estándar
- ▶ Función melting
- ▶ Bomba de recirculación del aceite integrada



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Una sola cuba
- ▶ Programas estándar
- ▶ Función melting
- ▶ Bomba de recirculación del aceite integrada
- ▶ Sistema de elevación de cestos integrado



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Una sola cuba
- ▶ Programas estándar
- ▶ Función melting
- ▶ Bomba de recirculación del aceite integrada
- ▶ Sistema de elevación de cestos integrado
- ▶ Programas con compensación automática de la carga
- ▶ Programas con sistema de filtrado avanzado

Gama de Freidoras 900 estándar



15L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Top o con base
- ▶ Cuba única o doble
- ▶ Cuba en forma de V o con elementos de calentamiento en la cuba



18L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Cuba en forma de V o con elementos de calentamiento en la cuba
- ▶ Programable



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Cuba única o doble



22 - 23 L

- ▶ A gas o eléctrica
- ▶ Doble cuba

Gama de Freidoras 700

Descubre nuestra gama completa de freidoras eléctricas o a gas de distintos tamaños para diferentes necesidades

Freidoras de 5 y 7 litros



5L

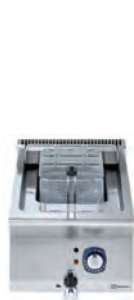


7L

Los modelos pueden ser:

- Productividad hasta 11kg de patatas por hora
- A gas o eléctricos
- Top o con base
- Cuba única o doble

Freidoras de 12 - 14 y 15 litros



12L



14L



15L*

Los modelos pueden ser:

- Productividad hasta 20 kg de patatas por hora
- A gas o eléctricos
- Top o con base
- Cuba única o doble
- Cuba en forma de V o con elementos de calentamiento en la cuba

Gama de Freidoras 600



9L: super-compactas

Los modelos pueden ser:

- Productividad hasta 18kg de patatas por hora
- Independientes
- Compactos
- Bomba de recirculación de aceite
- Una sola cuba



*Eléctrica programable con sistema de filtrado estándar integrado



Descubre la Excelencia de Electrolux
y comparte nuestro pensamiento en
www.professional.electrolux.es

Síguenos en



Excelencia orientada al medio ambiente

- Todas las fábricas Electrolux cuentan con la certificación ISO 14001
- Todas nuestras soluciones están diseñadas para consumir poco agua, energía, detergente y para reducir las emisiones nocivas
- Durante los últimos años, el 70 % de las prestaciones de nuestros productos se han actualizado atendiendo a las necesidades ecológicas de nuestros clientes
- Nuestra tecnología cumple la directiva ROHS y el reglamento REACH, y se puede reciclar en más de un 95 %
- La calidad de nuestros productos está revisada al 100 % por expertos

