



Hornos transversales (Cross)

# The world's No.1 choice



Electrolux es uno de los principales fabricantes mundiales de electrodomésticos que abastece anualmente más de 55 millones de productos a clientes de más de 100 países. Nuestros equipos de servicios para la alimentación se fabrican en plantas dedicadas a la producción de aparatos para uso profesional, con niveles de calidad conformes con ISO9001 y que cumplen las más recientes normas internacionales de higiene y seguridad. Electrolux ofrece el producto adecuado para cada necesidad específica en prácticamente todas las tareas de cocina comercial.



# El gusto por el detalle



Electrolux ofrece una amplia gama de hornos transversales: de convección y combinados con una capacidad de hasta 40 rejillas GN 1/1, más una variedad de distintos niveles de automatización y funcionalidad.

Los hornos Electrolux no sólo son fáciles de usar, también están ergonómicamente diseñados y son respetuosos con el medio ambiente. Gracias a los precisos controles de humedad y temperatura, además de la inteligente distribución de los flujos de aire, Electrolux puede garantizar una cocción excelente.

Todos los hornos combinados Electrolux están equipados con control de temperatura interior y ciclos de regeneración especiales, así como control de baja temperatura del vapor y de la humedad de la máxima confianza. Por esta razón, son sistemas perfectos de cocción y enfriamiento, para banquetes o al vacío, que permiten preparar alimentos adecuados a su volumen de trabajo de cocina y a continuación regenerarlos y servirlos cuando el cliente lo requiere.





Con el fin de ahorrar tiempo y energía, los hornos Electrolux están diseñados para eliminar las duras labores de limpieza. Las cámaras del horno están realizadas con ángulos redondeados, bandejas GN fácilmente extraíbles, sistemas de drenaje integrados, pistolas vaporizadoras manuales, ciclos de limpieza semiautomáticos y de-sincrustación del generador de vapor. Los hornos combinados están equipados con un sistema de autodiagnóstico.

La cocción en hornos Electrolux ofrece:

- Cocción por convección hasta 300 °C.
- Cocción con vapor a más de 98 °C.
- Vapor a baja temperatura.
- Cocción con aire caliente/vapor combinados hasta 250 °C.
- Prueba de masa.
- Regeneración de comida refrigerada.
- Cocción y mantenimiento.
- Sistema de vapor Eco-Delta de 20 a 50 °C.
- Cocción por convección Eco-Delta de 30 a 70 °C.
- Control de temperatura interior.

# Combinado transversal



Tanto si cocina con gas o electricidad, en recipientes GN 1/1 o 2/1, con control electrónico programable o manual, Electrolux ofrece un modelo combinado transversal para satisfacer sus necesidades. La gama incluye versiones eléctricas o de gas, disponibles con dos niveles de control diferentes, con capacidades de 6 a 40 GN 1/1 o 20 GN 2/1.

## Características

- Construcción total en acero inoxidable AISI 304 con puerta de cristal doble que permanece fría durante su uso y con mecanismo de apertura de dos fases para mayor seguridad.
- El aire se conduce por canales trapezoidales desde un ventilador de dos velocidades a





la cavidad del horno de manera equilibrada, con el fin de lograr un calor estable en todas las bandejas y entre la parte frontal y la posterior.

- Los modelos con calor de gas utilizan un sistema de quemador de presión para mejorar el rendimiento y reducir el consumo de energía.
- Modo continuo o temporizador de 8 horas.
- Control de temperatura interior para garantizar la seguridad de los alimentos.
- Mecanismo de enfriamiento rápido.
- Ciclo de limpieza del horno.
- Luz de advertencia.

#### Modelos Gourmet

- 5 modos de cocción:
- Cocción por convección en calor seco a temperaturas de hasta 300 °C.
- Cocción con vapor, la manera más rápida y segura de cocinar.
- Vapor combinado que sintetiza las ventajas de la cocción en seco y por vapor.
- Vapor de baja temperatura variable para alimentos delicados como el pescado.
- Regeneración de alimentos sin deterioro

del sabor ni del aspecto.

- Ciclo de cocción y mantenimiento que ofrece carnes más tiernas con escasa reducción de volumen.
- Cocción secuencial en 2 etapas.

Los modelos Le Chef tienen las funciones del modelo Gourmet y además:

- posibilidad de almacenar 50 programas de cocción en la memoria del horno.
- Modo de cocción suave.
- Cocción secuencial en 6 etapas.
- Fácil control de limpieza mediante panel táctil.
- Control electrónico de la humedad.
- Drenaje automático del calentador.
- Ventilación automática de la cavidad.



# Convección transversal



Un rendimiento extraordinario es, sencillamente, lo que puede esperar de un horno de convección Electrolux. Es perfecto para asar, cocinar al vapor, gratinar y aplicar muchas otras técnicas de cocción. El sistema de circulación de aire asegura resultados estables en todas las partes del horno y el sistema de humidificación programada incrementa la flexibilidad del mismo.

Estos hornos de convección tienen accesorios comunes con los hornos combinados transversales Electrolux y pueden integrarse totalmente en una instalación mixta convección/combinado, compartiendo bandejas, carros de transporte y equipos de almacenamiento en frío.

Los hornos de convección Electrolux están disponibles para gas o electricidad, con capacidad de 6 a 40 recipientes GN 1/1 o 20 recipientes GN 2/1.







Los hornos son fáciles de usar, con ajustes de control sencillos y comprensibles. Los resultados perfectos con independencia de la posición en el horno, gracias a la distribución uniforme del calor, representan mayor tiempo libre para realizar otras labores en la cocina.

- Construcción interior y exterior de acero inoxidable con una cavidad de horno sin protuberancias para facilitar la limpieza y prolongar su duración.
- Circulación de aire por impulsión, con aire caliente que se conduce por canales y que permite el calentamiento rápido y la uniformidad de la temperatura en todos los niveles de las bandejas.
- Amplia gama de accesorios disponibles para su utilización con estos hornos.
- Control termostático de la temperatura entre 50 y 300 °C.
- Control automático de la humedad con cinco posiciones.
- Selección de tiempo de cocción de hasta 120 minutos más un ajuste manual.
- Rápido enfriamiento de la cavidad del horno.
- Sonda de temperatura de cocción interior disponible como opción.
- Existen a disposición como opción unidades de vaporización manuales para facilitar la limpieza, que pueden acoplarse a las partes laterales del horno o del soporte.



# Accesorios



- Parrilla para asar carnes y productos similares.
- Soporte en guías de almacenamiento GN.
- Carros de transporte.
- Estantes de rejilla móviles.
- Estantes de rejilla deslizantes.
- Moldes para hornear, parrillas y recipientes GN.
- Rejillas de regeneración para cuatro platos.
- Rejillas Gourmet especiales para platos de 32 cm.
- Soportes de rejilla para 30 platos de hasta 32 cm de diámetro.
- Unidades de vaporización manuales para facilitar la limpieza.
- Filtros para grasa.
- Campanas térmicas.

Electrolux ofrece una amplia gama de accesorios, que incluyen moldes para hornear, recipientes GN, bandejas especiales para sistemas de banquetes, sistemas de parrillas y carros con ruedas.

Todos estos accesorios pueden utilizarse en una gama adaptable de equipos Electrolux de abatimiento rápido/congelación y en equipos para sistemas de cocción y abatimiento, banquetes y cocción al vacío.







#### Proycción en cocina

Elige Electrolux; alíate con un líder mundial cuya experiencia y probada fiabilidad en el proyecto de cocinas son universalmente apreciadas. Electrolux es la elección ideal para los profesionales de la restauración tanto en una ciudad abarrotada de gente como en el lugar más exclusivo, tanto en barco como en avión.



#### Calidad

Siempre en pos de la Calidad Total, Electrolux respeta y certifica los más altos estándares (ISO 9001) en el proceso productivo, en la utilización de los recursos humanos y en la producción.



#### Protección del ambiente

El respeto del ambiente para nosotros es mucho más que un compromiso. Significa ser profundamente conscientes y totalmente sensibles a las instancias ambientales en todas las fases del ciclo industrial, desde el proyecto hasta la producción. La certificación ISO 14001 garantiza nuestro tradicional empeño.



#### Soporte y asistencia técnica

El primer objetivo de Electrolux ha sido siempre la satisfacción del cliente. Nuestra posición de líder mundial garantiza un servicio técnico eficiente y presente en cualquier lugar y nuestros técnicos son expertos preparados y siempre listos para satisfacer cualquier exigencia vuestra.



Electrolux Food Service Equipment  
[www.electrolux-professional.com](http://www.electrolux-professional.com)

 **Electrolux**