

Thinking of you

 **Electrolux**



**Preparación Estática
Premium Plus**



El sistema Preparación Estática

El Sistema **Preparación Estática Premium Plus** es reconocido por los restauradores modernos como el artífice de una evolución que ha ampliado las posibilidades del profesional de la cocina y ha mejorado su calidad de vida.

Millones de usuarios lo han adoptado en todo el mundo por las altas prestaciones de sus componentes.

Uno de ellos es el sistema de **Preparación Estática Premium Plus**. Una gama de sólidas soluciones funcionales modulares diseñadas para satisfacer las necesidades de la cocina profesional facilitando el trabajo y racionalizando el espacio.

El sistema de **Preparación Estática Premium Plus** es práctico y seguro. Una gran variedad de productos que facilitan el lavado y la preparación de los alimentos, el almacenaje de las herramientas de trabajo y la limpieza de la cocina según las normas internacionales de higiene y seguridad. El sistema está realizado íntegramente en acero inoxidable, con soldaduras y terminaciones de calidad y ángulos redondeados. Fácil acceso al espacio que se encuentra debajo del plano de trabajo.

Los elementos son modulares y permiten configurar cocinas personalizadas porque pueden integrarse tanto vertical como horizontalmente.



Mesas de trabajo
con patas



Mesas neutras y calientes con
armario



Armarios
calientes



Mesas de
preparación



Fregaderos con
patas



Mesas de trabajo con patas

Las mesas con patas del sistema de **Preparación Estática Premium Plus** están construidas íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Están provistas de un sólido plano de trabajo de 50 mm de altura y 15/10 de espesor, un entrepaño inferior (disponible como accesorio) a 200 mm del suelo y patas cilíndricas de altura regulable. Las mesas están dotadas de un sistema de anclaje rápido a las patas.

Los planos de trabajo tienen los bordes plegados hacia arriba para proteger al operador e impedir el goteo. El seno está pulido y presenta una sola junta, un rebosadero y un orificio de desagüe. Puede instalarse a la derecha o a la izquierda (sólo modelos con seno). Las mesas con patas también están disponibles con alzatina para adosarlas a la pared.

Todos los modelos pueden completarse con un cajón o una cajonera de 4 cajones de 400 ó 600 mm de anchura y hasta 40 kg de capacidad.



Detalle de la rueda
(disponible bajo pedido).



Plano de trabajo.



Mesa de preparación.

La gama de mesas con patas se compone de:

- 11 modelos sin alzatina de 1000 a 2000 mm
- 11 modelos con alzatina de 1000 a 2000 mm
- 1 modelo en ángulo con alzatina
- 4 modelos con seno y alzatina de 1400 ó 1800 mm

Mesas con armario

Las mesas con armario son extremadamente sólidas y fiables porque están realizadas en acero inoxidable AISI 304 soldado. El plano de trabajo tiene una altura de 50 mm y un espesor de 15/10 mm. Las mesas con armario son muy robustas por su estructura tubular soldada en acero inoxidable.

Están dotadas de una repisa que puede colocarse a tres alturas diferentes y de silenciosas puertas con rodamientos de bolas. Las manillas son ergonómicas y permiten acceder fácilmente al interior del armario.

Las mesas con armarios calientes están dotadas de un sistema de ventilación especial que garantiza la distribución uniforme del aire caliente y una temperatura constante.

El plano de trabajo se puede realizar en otros materiales bajo pedido. Nuestros productos están realizados en conformidad con las normas de seguridad vigentes y llevan la marca **CE**.

La gama de mesas con armario se compone de:

- 22 mesas neutras o calientes con armario con o sin alzatina con puertas correderas de 1000 a 2000 mm
- 1 mesa neutra angular con alzatina y puerta batiente
- 10 mesas pasantes neutras y calientes con puertas correderas de 1000 a 2000 mm



Composición angular.



Detalle del panel de control de las mesas calientes con armario.

Mesas de preparación

Las mesas de preparación permiten preparar excelentes platos en poco tiempo según las normas internacionales de higiene y seguridad.

Las mesas para procesar carne tienen 200 mm de profundidad, tajo de polietileno, plano de trabajo perforado, recipiente GN extraíble y portacuchillos.

Las mesas para preparar pescado tienen tres lados con alzatina, repisa perforada, cuba con cesto filtro y tajo de polietileno. Las mesas para preparar verduras tienen cuba con orificio de desagüe, tajo de polietileno y zona de desbarasado.

Dos nuevos modelos de mesa con plano refrigerado ideales para preparar carne, pescado y alimentos delicados en conformidad con las normas HACCP.

El alimento se conserva en óptimas condiciones durante todo el proceso de preparación gracias a un flujo de aire frío que mantiene el plano de trabajo entre +4 y +8 °C, a una temperatura ambiente de 25°C. Contenedor sobre ruedas para residuos bajo pedido.



Orificio de desagüe con contenedor sobre ruedas (disponible bajo pedido).

La gama de mesas de preparación comprende:

- 2 modelos con alzatina para preparar carne de 1200 ó 1800 mm
- 2 modelos con alzatina para preparar verduras de 1200 ó 1800 mm
- 1 modelo para preparar pescado de 1800 mm con alzatina en tres lados
- 2 modelos con plano refrigerado de 1400 ó 1800 mm



Mesa para carne con portacuchillos.



Mesa para pescado.



Fregaderos

Igual que el resto de los componentes de la línea de **Preparación Estática Premium Plus**, los fregaderos están realizados con materiales de la mejor calidad en conformidad con las normas de higiene y seguridad.

Los senos son de acero inoxidable AISI 304, tienen juntas soldadas pulidas y una base inclinada en torno al desagüe que favorece el flujo del agua. La encimera se encaja en las patas, los grifos se instalan fácilmente desde la parte posterior y las patas quedan a 80 mm del borde de la encimera. Estas características facilitan el montaje, que puede realizarse sin problemas aun cuando sobresalgan tubos externos u otras conexiones.

La gama consta de:

- 5 modelos con patas y seno con paneles laterales de 700 a 1400 mm
- 9 modelos con patas y 2 senos con paneles laterales de 1200 a 2800 mm
- 3 modelos para ollas de 1200 a 1800 mm



Muebles de almacenaje

Los armarios de almacenaje son muy robustos gracias a la estructura tubular soldada en acero inoxidable.

Nuestra amplia gama de muebles de almacenaje optimiza el espacio disponible en la cocina.

Todos los modelos son de acero inoxidable 18/10 de muy larga duración aun en condiciones ambientales desfavorables. Las versiones para colgar pueden dotarse de accesorios de iluminación y paneles de pared en los que se pueden instalar ganchos, cestos y barras para utensilios, platos y vasos.

La gama consta de:

- 10 modelos de armarios abiertos de pared con escurridor, con puertas batientes o correderas de 600 a 1800 mm
- 1 modelo de armario abierto de pared en ángulo con puertas batientes



La gama

Mesas de trabajo con patas: dimensiones y gama

Las mesas con patas tienen 900 mm de altura y 700 mm de profundidad. La longitud puede ser:



mesas con patas	mesas con patas y alzatina	mesas con patas y seno (derecha o izquierda)	angulares
1000	1000		750x750
1100	1100		
1200	1200		
1300	1300		
1400	1400	1400	
1500	1500		
1600	1600		
1700	1700		
1800	1800	1800	
1900	1900		
2000	2000		



Mesas neutras y calientes con armario: dimensiones y gama

con puertas correderas	con puertas correderas y alzatina	pasantes con puertas correderas	calientes con puertas correderas y alzatina	pasantes calientes con puertas correderas	angulares
1000	1000	1000			750x750
1200	1200	1200	1200		
1400	1400	1400	1400	1400	
1600	1600	1600	1600	1600	
1800	1800	1800	1800	1800	
2000	2000	2000	2000	2000	

Mesas de preparación: dimensiones y gama

Las mesas con patas tienen 900 mm de altura y 700 mm de profundidad. La longitud puede ser:

carne	pescado	verduras	con plano refrigerado
1200		1200	1200
1800	1800	1800	1800



Fregaderos: dimensiones y gama

Los fregaderos tienen 900 mm de altura y 700 mm de profundidad. La longitud puede ser:



con patas y seno	con patas y 2 senos	para ollas
700		
1200 dr-iz	1200	1200
1400 dr-iz	1400	1400
	1800 dr-iz	1800
	2100 dr-iz	
	2400	

Muebles de almacenaje: dimensiones y gama

Los armarios de pared tienen 650 mm de altura y 380 mm de profundidad. Los armarios tienen 1540 mm de altura y 700 mm de profundidad. La longitud puede ser:



armarios de pared con puertas batientes	armarios de pared con escurridor	armario de pared angular	armarios
600		830x830	
800			
	1000		
1200	1200		
	1400		1400
	1600		
	1800		
			2000

www.electrolux.es/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com



La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

9JEEKE