



Preparación Estática Modular

Preparación Estática Modular



Modularidad

- La Preparación Estática Modular de Electrolux es una línea personalizada que ofrece un gran surtido de combinaciones
 - Las unidades neutras, calientes, refrigeradas y para congelación se montan según las exigencias del cliente
-

Fiabilidad y larga duración

- La gama ha sido creada para una larga durabilidad y un uso continuado gracias a la exclusiva estructura de acero inox AISI 304, a los canales reforzados y a sus paneles dobles
-

Higiene y seguridad

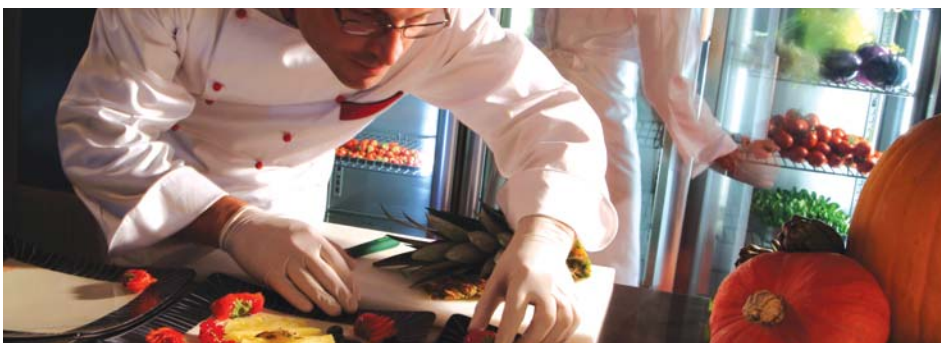
- La facilidad de limpieza queda garantizada gracias al acabado de la superficie Scotch-Brite, a sus perfectas soldaduras y a sus esquinas pulidas
-

Funcionalidad

- Un diseño exclusivo y funcional que hace que el rendimiento sea más sencillo y simple
-

Diseño

- Su diseño moderno, racional y modular satisface, sin lugar a dudas, las más exigentes expectativas y se integra perfectamente con la imagen innovadora que caracteriza a los equipamientos de Electrolux



Modularidad



Con la Preparación Estática Modular, Electrolux ofrece a los profesionales de la restauración una solución que les permitirá crear un área de preparación capaz de garantizar características de elevada productividad, excelentes estándares higiénicos y máxima flexibilidad.

- La estructura modular de sus elementos asegura una gran posibilidad de elección y personalización ya que permite combinar superficies de trabajo y fregaderos con unidades neutras, calientes, refrigeradas y para congelación, disponibles con puertas o con cajones.

- Las superficies de trabajo pueden montarse sobre soportes a pared, sobre patas o sobre unidades neutras, calientes, refrigeradas y para congelación provistas de patas fácilmente extraíbles para la instalación sobre zócalo de cemento.



Elemento neutro, 400mm



Armario caliente, 900mm



Armario refrigerado, 900mm

Fiabilidad y larga duración



- Ni siquiera las actividades más intensas resultarán problemáticas gracias a la robustez de sus encimeras, fabricadas completamente en acero inox AISI 304 de espesor 15/10 y con un material compuesto insonorizado adicional de 18mm.

- Los modelos de 2 cajones son adecuados para recipientes GN de una altura máxima de 250mm, mientras que los de 3 cajones pueden alojar recipientes GN de hasta 150mm de altura con una carga máxima de 70kg para cada uno.

- La barra de refuerzo longitudinal de acero inox AISI 304 de espesor 15/10, situada en la parte anterior y en la posterior por debajo de la encimera y de las unidades, garantiza una gran fiabilidad y una larga duración. Su estabilidad es extraordinaria gracias a sus robustas patas de 65x65mm, se pueden situar en cualquier lugar, y se puede adaptar un zócalo con perfecta seguridad.



Zócalo opcional



Higiene y seguridad



• Los siguientes factores hacen posible una limpieza meticulosa:

- n acabado de la superficie Scotch-Brite, amplia, lisa y homogénea
- n esquinas internas y externas totalmente soldadas y pulidas
- n puertas que pueden abrirse a 180°
- n sistema de conexión de las esquinas en el lado interno a 45°
- n cuba con fondo prensado

- n bordes redondeados
- n bisagras incorporadas en los lados internos
- n estante central de acero inox 304 AISI con doble pliegue en el interior para eliminar intersticios entre las paredes laterales y la posterior
- n perfil anterior moldurado sin fisuras

para evitar pérdidas de agua

Además, la alzatina antisalpicaduras, formada directamente desde el pliegue de la encimera, tiene las esquinas completamente soldadas, con la parte posterior cerrada para facilitar las operaciones de limpieza. La alzatina encastrada de alta resistencia de 100mm con un ángulo desde el top de 45° evita el estancamiento de agua



Sistema de conexión de las esquinas a 45°

Funcionalidad



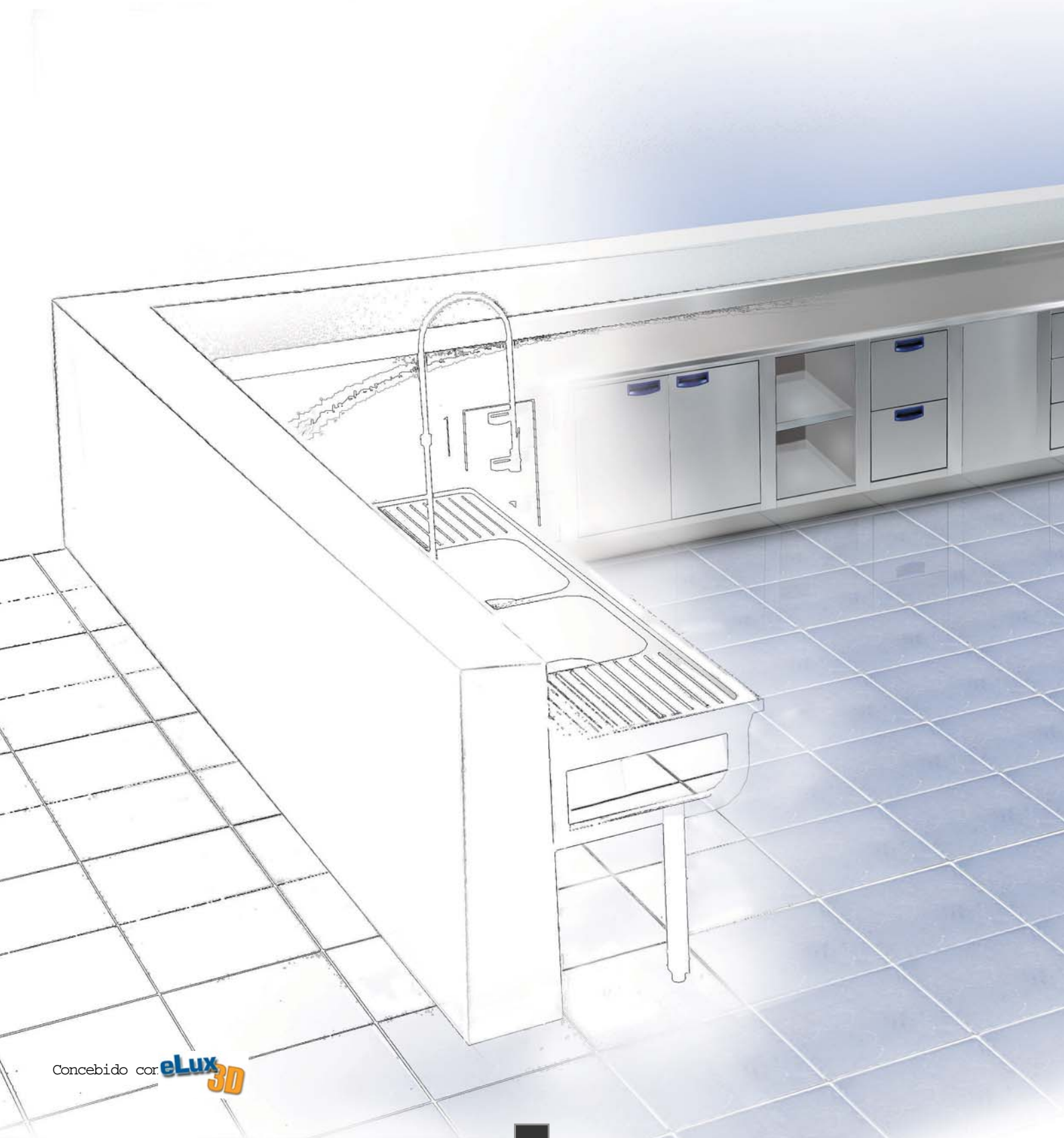
- Las guías correderas telescópicas de acero inox AISI 304 AISI garantizan el óptimo deslizamiento de los cajones y facilitan la introducción y la extracción de las bandejas GN 1/1.
- Su funcionalidad ha sido incrementada con la abertura a 180° de las puertas, que además están dotadas de paneles insonorizados para reducir el nivel de emisiones acústicas en la cocina.

- Las unidades y las encimeras están disponibles en varias dimensiones y ofrecen un amplio espacio para la conservación de productos en los compartimentos inferiores.

- La óptima circulación del aire y la temperatura uniforme están garantizadas dentro del área de conservación de los armarios calientes de 30° a 90°C por el sistema de ventilación canalizado, con apertura de 2 vías.



Desde tu proyecto...



Concebido con 

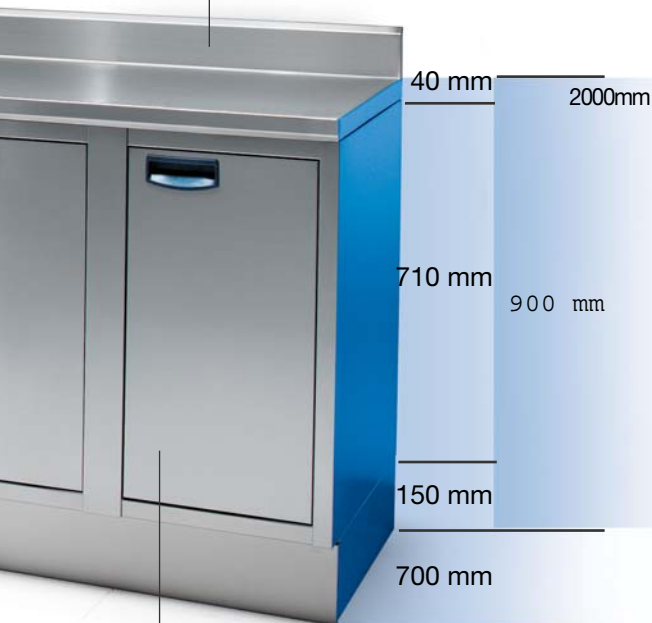
...a tu cocina



Gama



● **Plano de trabajo con alzatina, 5000 mm**



● **Elemento neutro con puertas, 400 mm**

PLANO DE TRABAJO n de 800 a 2000mm

PLANO TRABAJO ALZATA n de 400 a 4000mm

FREGADEROS TOP n de 800 a 2400mm con seno (escurridor encastrado)

UNIDADES NEUTRAS n con 2 ó 3 cajones 400mm, 600mm

n con 1 ó 2 puertas 400, 600, 800mm (abisagradas y pasantes)
n con puertas correderas 1200, 1600, 2000mm
n con puertas correderas pasantes 1200, 1600,

UNIDAD ANGULAR

n 1000mm

UNIDAD NEUTRA ABIERTA

n de 400 a 1200mm

ARMARIOS PARA FREGADERA

n planos de trabajo de 800 a 2400mm con puertas correderas

ARMARIOS CALIENTES n con 2 ó 3 cajones 500mm

n 1 ó 2 puertas abisagradas 500 ó 900mm (pasantes)

n con puertas correderas 1200, 1600, 2000mm

UNIDADES REFRIGERADAS n con puertas correderas pasantes 1200, 1600, 2000mm
n con 1, 2, 3 puertas abisagradas 900, 1200, 1700mm, también a remota

n con 2, 3, 4 cajones 900, 1200mm, también a remota
n con 1 puerta, cajones 2^{1/2}, 1200mm

UNIDADES PARA CONGELAR n con 1 puerta, 1 cajón, 1 botellero, 1200mm

n con 1 puerta abisagrada 900mm, 2 puertas abisagradas 1200mm, también a remota

n con 2 ó 4 cajones 900 ó 1200mm, también a remota
n con 1 puerta, cajones 2^{1/2}, 1200mm

ARMARIOS DE PARED n con 1 ó 2 puertas abisagradas 600 ó 800mm

n con puertas correderas 1200, 1400, 1600mm
n con puertas correderas 1200, 1600mm



BUILDING THE future



Electrolux

www.electrolux.com/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com