Electrolux Professional

Excelencia en Food Service y Soluciones de Lavandería

Thinking of you
Electrolux

Electrolux Professional
La primera elección de los profesionales

Electrolux Professional es el único proveedor en todo el mundo que ofrece una amplia gama de productos de alto rendimiento para cocinas y lavanderías profesionales bajo la misma marca. Soluciones que son frecuentemente utilizadas bajo el mismo techo, trabajando 'mano a mano' con hoteles y hospitales. Una marca totalmente profesional con una larga experiencia dentro de cada rama de estas empresas e instituciones.

Electrolux Professional provee las mejores soluciones así como productos innovadores con excelentes características para satisfacer los requisitos de los clientes más exigentes.
Electrolux Professional suministra a más de la tercera parte de los restaurantes galardonados con estrellas en el continente y es un fuerte líder en el mercado de la lavandería profesional.

Electrolux Professional disfruta de una posición de liderazgo entre los usuarios profesionales de todas las empresas a las que ofrecemos nuestros productos y servicios en todo el mundo:

- Comedores: escuelas, empresas, instituciones
- Lavanderías comerciales: B2B, B2C
- Centros de conferencias
- Líneas de cruceros, marinas
- Administración de instalaciones
- Cuidado: hospitales, residencias de la tercera edad
- Hospitalidad: hoteles, restaurantes, catering
- Alimentación y lavandería en: estaciones de bomberos, clubes deportivos, peluquerías, etc.
- Autoservicio: edificios/lavanderías en edificios de apartamentos, lavanderías de autoservicio
- Charcuterías en los supermercados, pequeños restaurantes

De la inteligencia a la excelencia
Al considerar las necesidades, ideas y sugerencias de nuestros clientes, desarrollamos elementos inteligentes y probados que hacen el trabajo y la vida de nuestros clientes y usuarios más fácil y rentable.

Líder mundial en cocción modular
Desde 1960, la cocción modular de primera clase ha sido desarrollada para su Excelencia. Potencia, productividad y flexibilidad en una solución. Estas características son las que marcan los estándares de la cocción modular.
Una eficacia energética más alta y la mínima dispersión de calor es lo que se obtiene con ' Flower Flame ', PowerGrill y la nueva thermaline 'Swiss made' que continúa con la tradición y el éxito de nuestra compañía.

Experiencia inigualable en hornos
En 60 años de historia siempre hemos mantenido un concepto fundamental: Simplicidad. Desde el primer horno estático en el mundo hasta la más alta tecnología que se encuentra en el air-o-steam Touchline. Claro, intuitivo, y fácil de usar, así como un máximo ahorro energético. Electrolux Professional representa años de profundo entendimiento y compenetración con el cliente, y el uso de la tecnología más avanzada aplicada a los hornos.

Preparación de alimentos de primera clase
El ramo de la preparación de alimentos tiene una larga tradición en Electrolux Professional. Los cocineros siempre han recibido equipamiento de primera clase como la premiada máquina de cortar verduras TRS y la máquina que combina un cortador de verduras con un procesador de alimentos, la TRK.

Alta calidad y eficacia energética, refrigeración inteligente
Los armarios refrigerados Electrolux ecostore con tecnología táctil son los armarios más eficaces en cuanto al ahorro de energía en el mercado. El inteligente Frost Watch Control permite a los usuarios ahorrar energía ya que la operación automática de desescarche se lleva a cabo solamente cuando es necesaria, mientras que la función Optiflow garantiza la más alta calidad en conservación de los alimentos.

Excelentes resultados de limpieza
Los lavavajillas de Electrolux Professional siempre han sido desarrollados con importantes objetivos en mente: Alcanzar los niveles más altos de higiene mientras proporcionamos a los clientes los más bajos costes en consumo energético, y menor consumo de detergente y agua. Como consecuencia de esto, se desarrolla la gama green&clean, que ofrecen unos resultados excelentes en el lavado de vajilla.

La especialización
- no nació ayer

Nuestra experiencia y conocimiento es la clave que ofrece a nuestros clientes la ventaja sobre la competencia: en hoteles, restaurantes, catering y establecimientos de comida rápida, residencias sanitarias, hospitales y otras instalaciones de lavandería.

Las excelentes soluciones de lavandería se entrelazan con las innovadoras líneas de cocina
Las soluciones internas de lavandería en empresas de hospitalidad inducen a ofrecer un servicio de alta calidad a sus huéspedes y obtener un gran ahorro en los procesos generales de los mismos. Lavadoras, secadoras, lava-secadoras, calandras profesionales, equipos de acabado y el concepto por excelencia de limpieza Lagoon®.

Para un negocio de lavandería rentable
Ciclos cortos y procesos fluidos para una lavandería profesional y rentable. Sabemos lo que realmente importa en las lavanderías industriales: procesos racionalizados, alta productividad y rendimiento, bajos costes de funcionamiento y mantenimiento, fiabilidad y flexibilidad. Apoyamos el éxito de nuestros clientes ofreciéndoles la máxima variedad de soluciones y flexibilidad de software disponible en el mercado.

Cuando se trata de alcanzar las exigencias más altas de higiene
Electrolux Professional cubre todas las necesidades en hospitales, residencias de la tercera edad y centros médicos. Somos expertos en higiene y líderes globales en el concepto de la lavadora de barrera sanitaria.. Abecs es un concepto único de limpieza con un efecto antibacterial sostenible y una protección altamente eficaz de textiles elaborados con microfibras.

Conceptos especiales para lavanderías de autoservicio
Lavadoras robustas y compactas con elementos inteligentes como el Text Messaging, Compass Control y EcoPower hacen que las funciones de lavado sean cómodas y económicas para lavanderías de autoservicio y comunitarias.

Servicio global único
Siempre cerca. Siempre preparados para atenderle

Los clientes de Electrolux Professional reciben en su negocio diario el apoyo de una red mundial de especialistas en cada segmento. La Excelencia en el Servicio abarca las funciones que van desde la selección de la máquina correcta y proyecto, instalación y formación, hasta el proceso postventa de mantenimiento y cuidado.

- 2.000 centros de servicio autorizados en más de 140 países
- Más de 10.000 técnicos expertos
- 98.000 piezas de recambio disponibles en stock
- Las piezas de recambio están disponibles como mínimo durante 10 años desde el final de fabricación de los modelos
- Entrega de repuestos en 24 - 48 horas en cualquier parte del mundo

Enseñanza y formación
Las llaves para proporcionar la Excelencia en el Servicio

Los clientes profesionales se benefician de un sistema completo de formación de nuestros especialistas que abarca desde el nivel básico hasta el avanzado. La formación ideal en el momento preciso proporcionando la capacidad y el conocimiento necesarios para cada área particular de trabajo son las claves de nuestra Excelencia en el apoyo a nuestros clientes.

- El programa de formación abarca diferentes etapas: Utilizando métodos de enseñanza como el e-learning y el face-to-face se progresa desde el nivel básico hasta el experto, incluyendo sesiones intensivas en todas nuestras áreas y talleres de participación activa.
- Invitamos a nuestros clientes a demostraciones donde pueden ver de primera mano cómo las soluciones de Electrolux Professional hacen que su trabajo sea más fácil, mejor organizado y más rentable.
- 14 Centros de innovación en Europa, Asia y EE.UU., completos con salas de exposiciones y demostraciones reales de cocina, abren sus puertas a clientes profesionales. Más de 30 cocineros de la Academia de Cocineros de Electrolux se encuentran siempre dispuestos a brindarles consejos profesionales.
- El centro de innovación más grande de Italia (3,500 m^2), con cinco cocineros disponibles en cuatro cocinas profesionales, proporciona más de 40.000 horas de enseñanza al año.

Electrolux Professional Academy

CHEFACADEMY

INNOVATIONCENTER

Eficacia y excelencia
Concienciados con el medio ambiente

Las soluciones de Electrolux Professional cubren perfectamente las necesidades de nuestros clientes, incluyendo las áreas de fiabilidad, eficacia de costes y sostenibilidad. Nuestros productos son los mejores del mercado en términos de calidad, durabilidad y bajos costes de operación. ¡Algunas instalaciones llevan operativas más de 40 años!

- Todas las fábricas de Electrolux están certificadas ISO 14001
- Todas las soluciones de Electrolux Professional son diseñadas para proporcionar un bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para liberar emisiones muy bajas hacia el medioambiente.
- Todas las soluciones de Electrolux Professional cumplen los requisitos ROHS y más del 95% de ellas son reciclables.
- En los últimos cinco años, más del 70% de las soluciones de Electrolux Professional han sido actualizadas con características diseñadas para las necesidades específicas de los clientes y siempre concienciados con el medioambiente.
- Todas las unidades han sido sometidas a las más altas pruebas de calidad, pieza por pieza, y todas las funciones son revisadas individualmente por técnicos especializados antes de su embalaje.

Electrolux Professional está siempre trabajando en métodos para reducir el impacto ambiental de sus productos y fábricas, siguiendo los más estrictos estándares y proporcionándoles a nuestros clientes las mejores soluciones de su clase.

"El mantenimiento de los hoteles de cinco estrellas necesita soluciones cinco estrellas. La experiencia mundial obtenida del desarrollo de centenares de miles de exitosos proyectos no puede ser sustituida. Por consiguiente, confiamos en la filosofía Electrolux Professional: Una lavandería, una cocina, una marca.'

Electrolux Professional y los hoteles

Trabajando juntos para lograr mejores soluciones

Necesidades específicas de los clientes
Un cliente complejo con múltiples necesidades que busca un solo socio. Quiere un servicio completo de foodservice y soluciones de lavandería que le garanticen la más alta calidad en todo su establecimiento.

Soluciones personalizadas
Electrolux Professional ofrece novedosos productos y soluciones fáciles de usar y que reducen los costes de funcionamiento:

- El concepto air-o-system garantiza una alta productividad y excelente calidad en todo su tiempo operativo.
- Los elementos Frost Watch Control y WashSafe Control ofrecen una máxima seguridad en la preservación de alimentos y sanitización de los platos.
- In-house laundry permite un completo control de las actividades de funcionamiento y ahorro en el consumo de energía, agua y detergente.
- El sistema de limpieza Lagoon® garantiza resultados superiores en la limpieza de prendas delicadas y es el primero y único sistema aprobado por The Woolmark Company.

Restaurantes: tendencia en alimentación

Un segmento en constante evolución

Necesidades específicas de los clientes
Las diferentes tipologías de clientes: desde aquellos que buscan una producción acelerada de calidad hasta otros que buscan siempre la mejor calidad sin prisa. El equipamiento deberá ser compacto y versátil. Las características deberán ser intuitivas y sencillas tanto para operadores poco capacitados como altamente avanzados a la hora de servir a los usuarios más exigentes.

Soluciones a medida
Electrolux Professional fabrica máquinas capaces de satisfacer todo tipo de restaurantes, desde los exclusivos 3 estrellas Michelin hasta los más pequeños establecimientos de comida:

- Hornos Touchline de altísimo rendimiento y cocinas Thermaline son la primera elección para los restaurantes Michelin y para aquellas cocinas de alta capacidad.
- HSG Panini y XP PowerGrills para resultados rápidos de producción en restaurantes de servicio rápido.
- El air-o-system cook&chill permite una mejor organización de la carga de trabajo lo cual es necesario en restaurantes tradicionales.
- El sistema de cocción modular de la línea XP ofrece lo mejor en potencia, simplicidad y rentabilidad.

'Electrolux Professional es un experto en tendencias de vanguardia en las cocinas de todo el mundo, desde restaurantes tradicionales, a especializados y establecimientos de comida rápida.'

'Ningún otro proveedor entiende mejor los procesos específicos de higiene en nuestro sector y nos ofrece excelentes soluciones. Es precisamente por esta razón por la que sentimos que estamos en las mejores manos con Electrolux Professional.'

Necesidades específicas de los clientes
Clientes muy exigentes con rigurosas necesidades que buscan la profesionalidad en sus socios.
El Foodservice y las Soluciones de Lavandería deben cumplir con los más altos y rigurosos niveles de higiene. El equipamiento deberá ser altamente productivo y cubrir las necesidades de las instituciones, ya sean grandes o pequeñas.

Soluciones a medida
Electrolux Professional cubre todas las necesidades desde cocinas y lavanderías muy compactas en pequeñas residencias hasta aquellas que requieren grandes producciones como en los hospitales y centros médicos:

- La línea Therma*line* permite manejar grandes cantidades de diferentes tipos de alimentos mientras que al mismo tiempo mantiene los altos niveles de higiene requeridos.
- El patentado Food Safe Control en los hornos Touchline garantiza la seguridad alimentaria sin ningún riesgo de proliferación de bacterias.
- El WashSafe Control (en lavavajillas) y el Clarus Control (en lavadoras) garantizan un perfecto saneamiento con un mínimo de consumo de agua y energía.
- Las lavadoras de barrera sanitaria garantizan las extremas exigencias de higiene al tener un lado específico para cargar la colada que se va a procesar y otro en la parte trasera para descargarla completamente higienizada.
- Asegúrese de mantener los estándares más altos de higiene en los suelos con nuestros programas únicos para el lavado demopas.

Hospitales y residencias
Máxima productividad e higiene

Soluciones para los usuarios
Una nueva era en las lavanderías de autoservicio

Necesidades específicas de los clientes
Las lavadoras que se encuentran en lavanderías de autoservicio deben disponer de paneles de control intuitivos que hagan que las funciones de lavado sean fáciles para los usuarios y que al mismo tiempo resulten rentables para sus propietarios. Las lavanderías de los edificios de apartamentos necesitan máquinas robustas y de bajo mantenimiento que garanticen una limpieza eficaz y puedan ser operadas mediante un sistema privado de reservas y contabilidad.

Soluciones a medida
Electrolux Professional ofrece máquinas compactas que son las mejores en su clase por su calidad, economía y resultados, ya que consumen menos agua y energía que las de la competencia:

- La función de mensaje de texto ofrece una gran comodidad a los usuarios de las lavanderías.
- El revolucionario Compass Control permite programar las lavadoras para una mayor flexibilidad, alta eficiencia y bajos costes.
- Los eficaces sistemas de dosificación ayudan a mejorar la ecología y la economía.
- Sistemas de reserva y monitoreo para comodidad de los usuarios y eficacia para los propietarios.

'Excelentes productos y servicios. Desde la planificación, instalación y mantenimiento hasta su venta. Todo viene un mismo origen Esa es la razón por la que trabajamos con Electrolux Professional.'

'A nuestros invitados les proporcionamos los más altos niveles de higiene. Electrolux Professional nos apoya como un socio que conoce muy bien nuestros requerimientos y nos ofrece siempre las mejores soluciones posibles.'

Actividades de ocio y clubes deportivos
Clientes únicos, soluciones únicas

Necesidades específicas de los clientes
Múltiples tipologías de clientes interesados en soluciones que aprovechen el espacio y sean rentables. Las máquinas deben ser compactas pero también capaces de proporcionar resultados rápidos con la más alta calidad.

Soluciones a medida
Electrolux Professional, con su amplia gama de productos Food Service y Laundry, es capaz de satisfacer a los clientes más especiales:

- HSG Panini Grill. Un innovador grill para sándwiches que utiliza tres diferentes tipos de tecnología de cocción para disfrutar de sándwiches calientes en sólo 30 segundos.
- Libero Point. Una innovadora unidad de cocción frontal con un sistema de filtrado tecnológico que reduce los olores.
- Wash & Dry. La solución perfecta cuando el espacio es importante. Sóolo hay que cargar la colada en la máquina y cuando se vuelva a abrir, la ropa estará totalmente seca. ¡Ahorre espacio, tiempo y dinero!

Thinking of you
Electrolux

Share more of our thinking at
www.electrolux.com/professional

Electrolux es líder mundial en electrodomésticos para el hogar y aparatos para el uso profesional, vendiendo más de 40 millones de productos a clientes en más de 150 mercados cada año.
La empresa centra su atención en la creación de soluciones innovadoras, pensadas y diseñadas en base a un amplio entendimiento del consumidor, cubriendo las necesidades reales de usuarios y profesionales. Ésta es la esencia de nuestro eslogan ‘thinking of you’.

Electrolux Professional reinvierte una gran cantidad de sus beneficios en ID para mantener ese alto nivel de innovación, cumplir con las exigencias de los clientes y estar a la cabeza de la competencia.

3% de las ventas se reinvierten en ID
Más de 200 patentes exclusivas
Innovadores laboratorios
Departamento de diseño especializado

Electrolux Professional, S.A.
C/. Albacete, 3C Planta 10
28027 - Madrid - Spain
tel: +34 91 747 54 00
fax: +34 91 747 12 64
www.electrolux.es/professional

La compañía se reserva el derecho a cambiar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes no son contractuales.

9JEFLE 438570950 120112 Electrolux Professional Marketing