



# El poder de la simplicidad

Hornos convección Crosswise

Hornos de convección



# Tú hablas...

Buscamos una solución rentable a un precio justo: un horno que ofrezca un rendimiento de cocción excepcional y que, al mismo tiempo, sea fácil de manejar y mantener. Necesitamos un equilibrio entre rendimiento y durabilidad que agilice nuestro flujo de trabajo en la cocina.



## ...nosotros escuchamos

Electrolux Professional ha desarrollado el horno de convección Crosswise con función de humidificación que es la elección perfecta para los operadores que desean una combinación de durabilidad y rendimiento sin esfuerzo. Se ha diseñado para ofrecer grandes resultados de cocción con la máxima simplicidad.



### Calidad de cocción

Cocina recetas a la perfección con un control preciso de la temperatura



### Hechos para durar

Diseño duradero, fabricados para durar incluso con un uso intensivo



### Máxima simplicidad

Mayor facilidad de uso y diseño ergonómico con mandos sencillos



# Resultados de cocción uniformes y precisos



Nuestra gama de hornos de convección crosswise profesionales ofrece una excelente relación calidad-precio y te proporciona la mayor tranquilidad y seguridad. Gracias a su diseño sólido y a su rendimiento fiable, nunca ha sido tan fácil obtener resultados de cocción uniformes, fáciles y constantes.



## Perfectamente tiernos

Disfruta en todas las ocasiones de comida perfectamente cocinada con nuestra tecnología de humidificación.

El sistema humidificador mantiene los productos tiernos y consistentes, lo que reduce la merma de los alimentos.

## Uniformidad de cocción

Experimenta resultados de cocción uniforme con facilidad, sin importar la carga. La configuración transversal, con ventilador en la parte posterior, maximiza la circulación de aire en la cámara de cocción para que cada bandeja reciba la misma cantidad de calor. Esto garantiza la productividad y la calidad de la cocción.

## Generación de vapor mejorada con la versión Smart Steam

Eleva tu cocina con sabores y texturas más variados en nuestra versión con mayor generación de vapor, que llevará tus creaciones culinarias a otro nivel



# Diseñados para ofrecer simplicidad y durabilidad

Experimenta una cocción impecable con resultados uniformes, servicio tras servicio, con nuestro horno de convección. Nuestra sencilla interfaz te permite configurar sin esfuerzo el programa de tus recetas favoritas. Fabricado con materiales de alta calidad, nuestro horno está hecho para durar, incluso con un uso intensivo, y ofrece una fiabilidad inigualable con la que siempre puedes contar.



## Simplicidad modernizada, ergonomía mejorada con visibilidad óptima

Nuestros hornos disponen de paneles de control fáciles de usar, con mandos ergonómicos que se adaptan cómodamente a la mano y que permiten ajustar los parámetros de cocción de forma instantánea y sencilla.



## Mejoras sin fisuras

Experimenta un movimiento sin esfuerzo y una excelente visibilidad con nuestra configuración transversal de la cámara de cocción con iluminación lateral, diseñada pensando en la ergonomía.



## Diseño de puerta segura

Garantiza la máxima seguridad y comodidad con nuestro diseño de puerta actualizado. La apertura de doble paso de la puerta evita la salida accidental del calor\*, mientras que la configuración de doble puerta de cristal hace que la limpieza sea fácil y sin complicaciones.



## Monitorización precisa

Mantén la temperatura de los alimentos bajo control en cada fase de cocción con la sonda de temperatura interna.\*

\* se incluye con la versión Smart Steam. Puede solicitarse como accesorio opcional con la versión estándar.

\* se incluye con la versión Smart Steam. Puede solicitarse como accesorio opcional con la versión estándar.



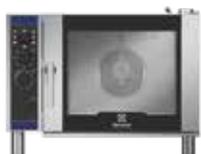
## Hechos para durar

Los componentes principales de fabricación de nuestro horno son de acero inoxidable duradero. Además, nuestro horno tiene protección IPX4 contra el agua para garantizar un rendimiento fiable en diversos entornos.



# Gama versátil, cocción eficiente

Nuestra gama de hornos de convección Crosswise ofrece una cocción eficiente y proporciona platos siempre deliciosos a tus clientes. Con una excelente relación calidad-precio, nuestra gama es la inversión perfecta para cualquier establecimiento de restauración que desee optimizar sus operaciones.



6 GN1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
860x766x633 mm  
Potencia eléctrica - 7,7 kW  
Potencia de gas - 8,5 kW + 0,35 kW  
(eléctrica)



10 GN1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
890 x 910 x 950 mm  
Potencia eléctrica - 17,3 kW  
Potencia de gas - 18,5 kW + 0,35 kW  
(eléctrica)



10 GN2/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
890 x 1.225 x 950 mm  
Potencia eléctrica - 24,5 kW  
Potencia de gas - 25 kW + 0,5 kW  
(eléctrica)



20 GN1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
890 x 915 x 1.750 mm  
Potencia eléctrica - 34,5 kW  
Potencia de gas - 35 kW + 0,5 kW  
(eléctrica)



20 GN2/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
890 x 1.230 x 1.750 mm  
Potencia eléctrica - 48,9 kW  
Potencia de gas - 50 kW + 1 kW  
(eléctrica)

## Versión Smart Steam



Versión Smart Steam 6 GN1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
860 x 766 x 633 mm  
Potencia eléctrica - 7,7 kW



Versión Smart Steam 10 GN1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
890 x 910 x 950 mm  
Potencia eléctrica - 17,3 kW



**Tanto si tienes un restaurante de servicio completo, un restaurante de servicio rápido, o de comida para llevar, este aparato fiable y sólido satisfará tus necesidades.**

Somos conscientes de la importancia de contar con un equipo fiable que pueda hacer frente a las exigencias de una cocina ajetreada. Por eso ofrecemos una gama de hornos de convección Crosswise duraderos y versátiles, fabricados para durar y ofrecer siempre resultados uniformes.

# La marca OnE, el partner OnE

Electrolux Professional es el **partner de confianza OnE** que hace que tu vida laboral sea cada día, más rentable y realmente sostenible.

Con la **sostenibilidad** en mente, lideramos el diseño de soluciones completas e integradas que ofrecen **una mayor productividad en tu negocio y unos costes de vida útil de tu maquinaria más bajos.**

Completa las soluciones adaptadas a tu negocio. Electrolux Professional ofrece una visión de 360° de tu negocio, que incluye soluciones, productos y servicios.



**Refrigerador ecostore<sup>HP</sup>**  
Mayor capacidad y la mejor eficiencia energética de su categoría.



**Abatidores/Congeladores Crosswise**  
Ahorra dinero preparando previamente mayores cantidades y prolonga el tiempo de conservación.



**900XP Fryers<sup>HP</sup>**  
Freidoras para ampliar tu negocio. Más rápido, más fácil, más crujiente. Ración tras ración.

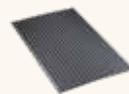


**Trinity Pro**  
Rebana, trocea, haz juliana, corta y emulsiona.

Puedes confiar en nuestros **accesorios y consumibles originales**, rigurosamente examinados por expertos de Electrolux Professional para garantizar la eficacia y durabilidad de tu equipo, además de la seguridad de los usuarios.



Escanea el código QR para conocer nuestros accesorios y consumibles



Plancha para freír con cara lisa y cara acanalada



Rejilla para 4 u 8 pollos (de 1,2 kg cada uno)



Unidad de aspersión



Sonda de temperatura interna



Ahumador Volcano



# Essentia

## Nuestro equipo, a tu servicio.

## En todo momento, en todo lugar.

Essentia es **el corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

### Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio** que hace tu **vida laboral más fácil**.

### Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicio**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.



Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



**Mira el vídeo**  
para obtener más información



La excelencia define todo cuanto hacemos. Anticipándonos a las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. Ser OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



[www.electroluxprofessional.com/es/](http://www.electroluxprofessional.com/es/)

## Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

