

OnE Connected

Libertad de control



Conexión sin interrupciones en cualquier momento y lugar



VISIÓN

Ofrecer un ecosistema perfectamente conectado que empodere a todos los actores clave con información en tiempo real, automatización y capacidades remotas, aumentando la rentabilidad y el crecimiento sostenible mediante una experiencia avanzada para controlar y mejorar el flujo de trabajo empresarial.

OnE Connected

Imagina todos tus **datos de los equipos Electrolux Professional** bajo **una única plataforma.**

Todos tus equipos **conectados, monitorizados y controlados** desde la plataforma OnE, accesible desde cualquier dispositivo y desde cualquier lugar del mundo.

Imagina que eso se hiciera realidad.

Ese lugar es **OnE Connected**

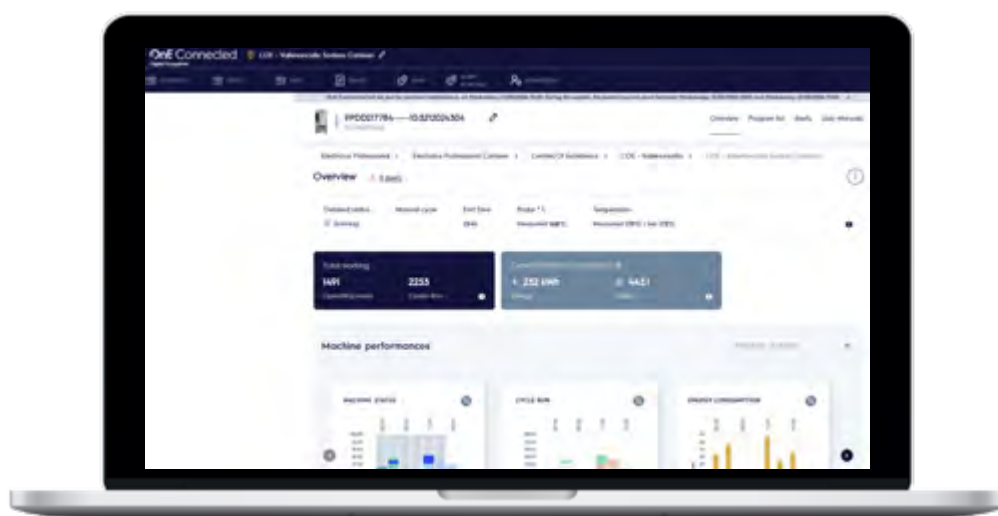
TU SOCIO INTEGRAL EN CONECTIVIDAD DE COCINA PARA AYUDARTE
A MANTENER EL CONTROL, MEJORAR LA EFICIENCIA Y GARANTIZAR LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA.



Entonces, ¿cómo puede

OnE Connected

transformar y optimizar tu negocio?



Conoce a los profesionales que ya disfrutan de sus ventajas:

USUARIOS / OPERADORES (empleados en cocinas profesionales)

PROPIETARIOS DE NEGOCIOS (catering, hoteles, restaurantes, bares, cafeterías, etc.)

RESPONSABLES DE CENTRO / OPERACIONES • JEFES DE COCINA / CHEFS EJECUTIVOS

GERENTES DE CALIDAD • TÉCNICOS DE SERVICIO • DISTRIBUIDORES Y SAT



Lisa
Jefa de Cocina
Chef Ejecutivo

DESAFÍOS

- » Las tareas manuales de HACCP consumen demasiado tiempo y esfuerzo para cumplir con las normativas alimentarias
- » Los problemas de temperatura en frigoríficos y cámaras frigoríficas se detectan demasiado tarde, lo que provoca pérdidas de alimentos
- » Las alertas poco claras de las máquinas no son útiles: los operarios pasan por alto alertas críticas en entornos de trabajo ajetreados, lo que provoca tiempos de inactividad
- » La rotación del personal genera inconsistencias en los controles, los informes de incidencias y el rendimiento general de la cocina
- » Compartir recetas manualmente con todos los hornos requiere esfuerzo

BENEFICIOS DE ONE CONNECTED

- » Registros y reportes digitales de HACCP para evitar el seguimiento manual
- » Supervisión en tiempo real de temperaturas con alertas de temperatura alta y baja para evitar pérdidas de alimentos
- » Alertas en tiempo real con notificaciones de problemas críticos e instrucciones claras para reducir los tiempos de inactividad
- » Procesos digitales estandarizados para evitar inconsistencias durante las operaciones diarias
- » Compartir recetas en la nube de forma sencilla para evitar procesos manuales



Andrew
Jefe de Operaciones
Grupo de Catering

DESAFÍOS

- » Múltiples equipos en varias ubicaciones y de diferentes proveedores, lo que dificulta el seguimiento de su estado y no permite una visión centralizada
- » Trabajo manual en todas las operaciones, especialmente para HACCP y la notificación de incidencias
- » Aumento de los costes operativos, sobre todo los energéticos
- » La rotación del personal está haciendo que el proceso sea desafiante en términos de calidad y estandarización
- » Problemas o incidencias de temperatura descubiertos demasiado tarde, resultando en pérdidas y tiempos de inactividad

BENEFICIOS DE ONE CONNECTED

- » Una única plataforma para supervisar todos los datos de los equipos Electrolux Professional de forma centralizada
- » Registros e informes digitales HACCP para evitar el seguimiento manual
- » Control y seguimiento del consumo de energía, agua y productos químicos para optimizar los costes operativos
- » Procesos digitales estandarizados para garantizar la calidad y el rendimiento
- » Monitorización de la temperatura en tiempo real y alertas críticas



Matteo
Técnico
de Servicio

DESAFÍOS

- » Trabajar con equipamiento cada vez más complejo en múltiples ubicaciones dificulta el seguimiento de su estado y problemas críticos
- » Identificar la causa de los problemas y determinar cómo resolverlos requiere tiempo, lo que conlleva a largos tiempos de inactividad
- » Encontrar y consultar el manual de usuario de cada equipo lleva tiempo y una gestión manual constante

BENEFICIOS DE ONE CONNECTED

- » Una única plataforma para consultar el estado completo de todos los equipos Electrolux Professional de forma centralizada
- » Alertas en tiempo real e historial de registros con recomendaciones claras para la resolución de problemas, intervenciones mejor preparadas, reparaciones más rápidas y menos desplazamientos innecesarios
- » Manuales digitales disponibles tanto en la app como en la web para un acceso inmediato y sencillo

¿Cuál es nuestro principal factor **diferenciador** en un mercado competitivo?



**Soluciones
de Cocina**



**Soluciones
de Lavandería**

Electrolux Professional

ofrece la posibilidad de **conectar soluciones de cocina de múltiples categorías de productos**, así como soluciones de lavandería, dentro de una misma plataforma.

Conectividad

Propuestas de Valor



Toma el Control

- Cuenta con una transparencia total de las operaciones de tu cocina mediante **la supervisión del estado, los ciclos, las horas totales de funcionamiento, los consumos y las alertas de tus equipos** para tener el control absoluto



Mejora la Eficiencia

- Utiliza valiosos **insights** como base para una mejor toma de decisiones
- Habilita una **gestión efectiva de alertas y mantenimiento** para reducir los tiempos de inactividad de tus equipos
- Realiza un seguimiento de tu **consumo** para asegurar operaciones sostenibles
- Comparte tus **recetas** en todas tus ubicaciones para garantizar una calidad constante
- Reduce las operaciones manuales y los costes **mediante la automatización, los manuales digitales y las actualizaciones remotas de software**
- Comparte datos fácilmente con tus sistemas centrales mediante **APIs**



Garantiza la Seguridad Alimentaria

- Registra de forma automática y digital las operaciones del equipo para cumplir con los **requisitos HACCP** y descargar informes
- Recibe notificaciones de **problemas de seguridad alimentaria** y ajusta temperaturas para evitar pérdidas

FUNCIONES

Monitorización y Análisis en Tiempo Real

Gestión de Alertas

Gestión de Recetas

Portal de APIs

Manuales Digitales

Gestión de Ciclos

Resumen de Consumo

Actualización Remota de Software

Gestión de Temperatura y Parámetros

Gestión de sistema HACCP

01

Monitorización y análisis en tiempo real



TOMA EL CONTROL



DISPONIBLE
EN WEB

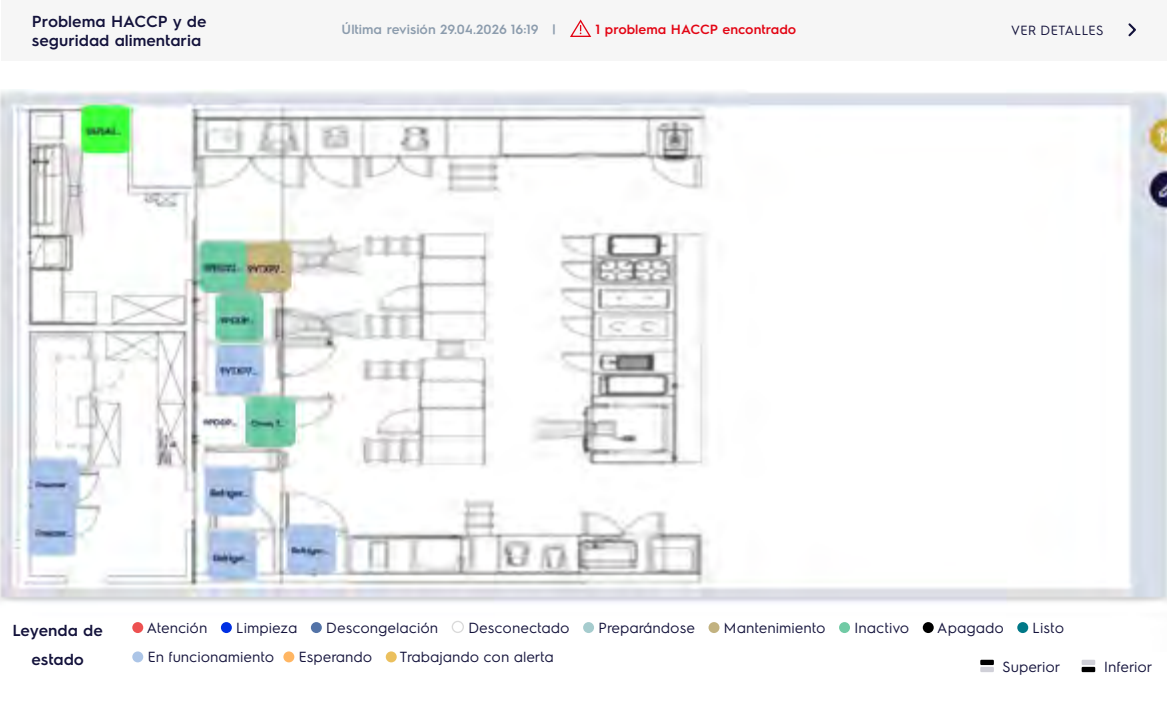
Consigue un control total de las operaciones de tu cocina gracias a la supervisión y el análisis en tiempo real, lo que te permitirá mejorar la eficiencia y garantizar la seguridad alimentaria.

Obtén una visión general del rendimiento de toda tu cocina con la **supervisión del estado en tiempo real** en el panel de control del equipo y detecta rápidamente cualquier problema grave de seguridad alimentaria.



One Connected

Panel principal de monitorización en tiempo real



Accede a información detallada de todos tus equipos

(estado, ciclos, temperaturas, horas de funcionamiento, etc.) para identificar patrones, detectar ineficiencias e implementar estrategias específicas.



One Connected

Análisis del aparato



HCK BT 1/2Puertas 727317-31 N.º de serie 43420833
ESP72HFC



Electrolux Professional > Comedor Electrolux Professional > Centros de Excelencia > COE - Vallenoncello >

Resumen 7 Alertas

Estado detallado

 En funcionamiento

Temperatura interna real

-18°C

Temperatura interna establecida

-18°C

Estado de la puerta

Cerrada

Horas totales de trabajo

8874

Horas de funcionamiento

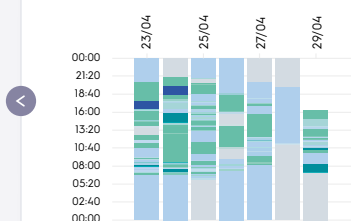
Último ciclo de descongelación

29.04.2026 11:46

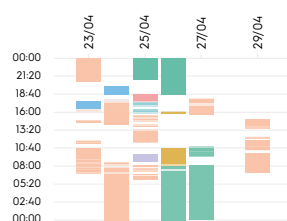
Hoy

Rendimiento de la máquina

MACHINE STATUS



CYCLE RUN



02

Gestión de
Alertas

TOMA EL CONTROL

MEJORA LA
EFICIENCIADISPONIBLE
EN WEB

Mejora la eficiencia de tu cocina con una gestión inteligente de alertas. Realiza el seguimiento de problemas, recibe orientación práctica y notificaciones por correo electrónico para minimizar interrupciones y maximizar el tiempo de actividad.

- Realiza un seguimiento de los problemas del equipo en el historial de alertas y detecta posibles problemas antes de que se agraven.
- Accede a la guía para cada alerta para permitir un autoservicio rápido o ayudar a los técnicos a diagnosticar y actuar con rapidez.
- Recibe notificaciones por correo electrónico para mantenerte informado en todo momento.



One Connected

Alertas e historial de tickets

Buscar



ID DE ALERTA	APARATO	FECHA	TIPO DE APARATO	CÓDIGO DE ALERTA Y SEVERIDAD	CÓDIGO DE ALERTA Y SEVERIDAD
18717772825794901	9VTXP71968---- -00:84810005	27.04.2026 11:36	Enfriador Skyline	Efnt ATENCIÓN	Problema de Servicio INACTIVO
18617768619814806	9PDDP40182---- -01:85010002	22.04.2026 14:46	Horno Skyline Touch	FU02 N°402 NECESITA SERVICIO	Problema de Servicio INACTIVO
18617767291034824	9PDDP40182---- -01:85010002	21.04.2026 01:51	Horno Skyline Touch	GbCU N°300 NECESITA SERVICIO	Problema de Servicio INACTIVO
18917773571334824	Parte Superior Izquierda del Horno	28.04.2026 08:18	Horno Skyline Touch	GbCU N°300 NECESITA SERVICIO	Problema de Servicio INACTIVO

Alerta del abatidor SkyLine

9VTX725063-----01:14920002 - ALTO

Número de serie PNC 9VTX725063-----01:14920002

Tiempo activo de alerta 02.03.2024 - 14:35

Tiempo inactivo de alerta 02.03.2024 - 15:16

Código y gravedad de la alerta HI - HACCP

Tipo y estado de la alerta Problema de calidad - INACTIVO

Descripción de la alerta Temperatura alta en la cavidad

Consejos para solución de problemas La temperatura de la cavidad ha superado el límite establecido, además del tiempo de retardo de la señal - Ciclo en curso: el ciclo continúa si la alarma persiste incluso si la temperatura de la cavidad es baja, llamar al servicio técnico

Alerta del frigorífico

9VTX727876-----03:21320002 - Efnb

ID de alerta 571117113857864902

Apodo 9VTX727875-----03:21320002

Número de serie PNC 9VTX727875-----03:21320002

Tiempo activo de alerta 25.03.2024 - 16:56

Tiempo inactivo de alerta 25.03.2024 - 16:58

Código y gravedad de la alerta Efnb - ATENCIÓN

Tipo y estado de la alerta Problema de servicio - INACTIVO

Descripción de la alerta Fallo del ventilador del evaporador inferior.

Consejos para la solución de problemas Llame al servicio técnico, la unidad continúa funcionando con rendimiento reducido hasta que al menos otro ventilador esté funcionando (Ciclo en curso: el ciclo continúa hasta el final si hay al menos un ventilador funcionando. El ciclo se detiene si ningún ventilador está funcionando)

03

Gestión de HACCP



GARANTIZA LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA



DISPONIBLE
EN WEB

Gestiona fácilmente el HACCP con registros digitales, informes y notificaciones, garantizando la higiene y la seguridad alimentaria.

Registro automatizado de HACCP

- Registra automáticamente las operaciones del equipo digitalmente para la gestión HACCP y descarga informes fácilmente.

- Ajusta remotamente las temperaturas del equipo para cumplir con los requisitos HACCP.

Notificaciones

- Recibe notificaciones por correo electrónico para prevenir la pérdida de alimentos y garantizar la seguridad alimentaria.

Registro de ciclo (Informes HACCP)

HORA DE INICIO HORA DE FIN	DURACIÓN	MODO NOMBRE DEL PROGRAMA	INTERRUMPIDO	CONSUMO	
29.04.2026 13:45 29.04.2026 14:52	1 h 6 min	Ciclo manual	NO	⚡ 11,1 kWh 💧 9,3 l	Eye Download
29.04.2026 13:31 29.04.2026 13:45	14 min 1 seg	Ciclo manual	SI	⚡ 5,1 kWh 💧 5,9 l	Eye Download
29.04.2026 12:07 29.04.2026 12:17	9 min 39 seg	Ciclo manual	NO	⚡ 6,9 kWh 💧 < 0,1 l	Eye Download
29.04.2026 11:02 29.04.2026 11:48	46 min 3 seg	Ciclo manual	NO	⚡ 11,2 kWh 💧 0,4 l	Eye Download

Panel de control del equipo - verificación de incidencias HACCP

HACCP y problema de seguridad alimentaria

Última revisión 29.04.2026 16:52 | ⚠ 6 problemas HACCP detectados

VER DETALLES >

04

Resumen del Consumo



MEJORA LA
EFICIENCIA

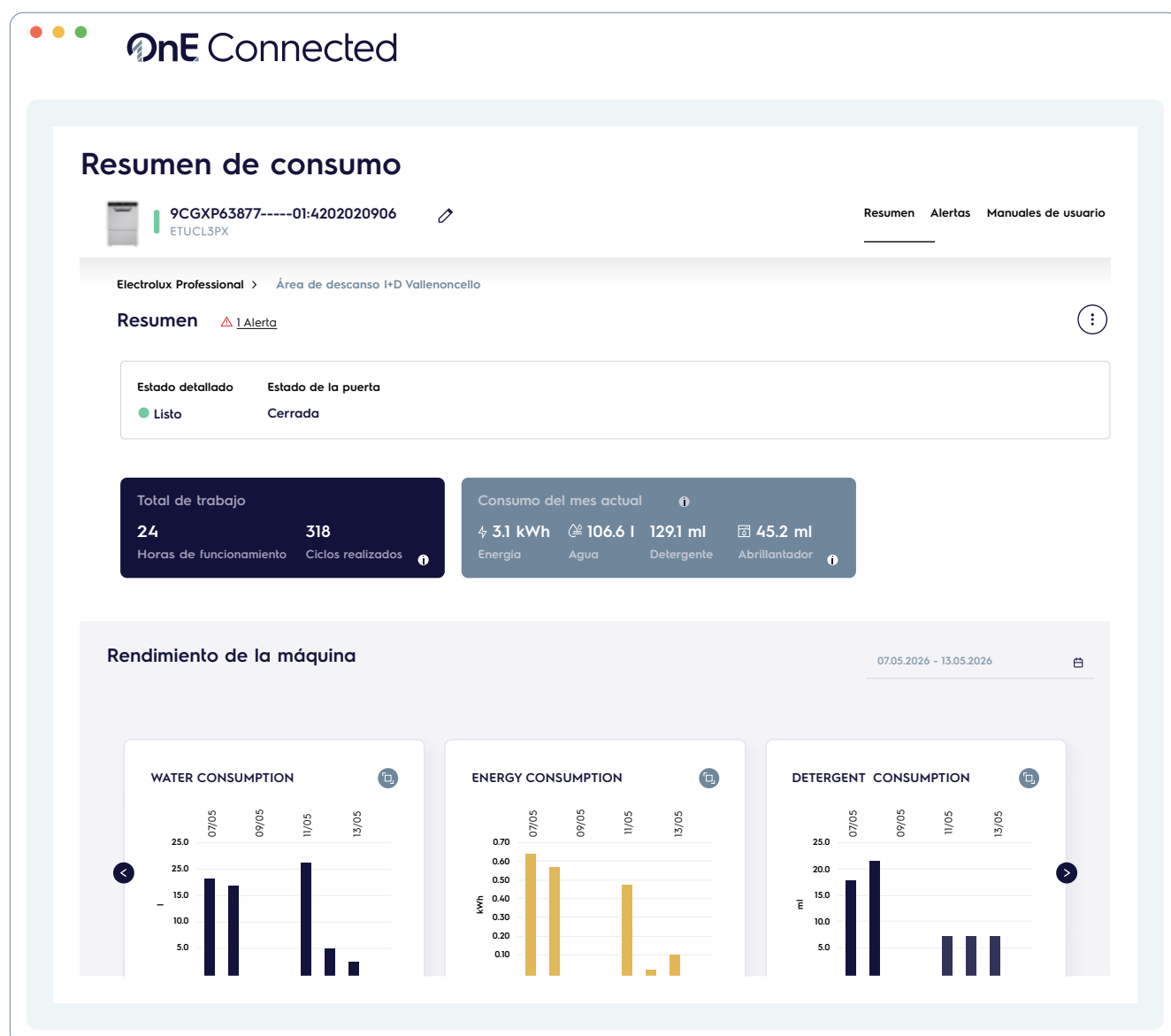


DISPONIBLE
EN WEB

Impulsa la sostenibilidad y eficiencia en las operaciones de su cocina con una visión general del consumo.

Consumo de agua, energía y productos químicos

- Consulta de un vistazo los datos mensuales sobre el consumo de agua, energía y productos químicos.
- Analiza tendencias históricas de consumo con gráficos detallados para obtener información más profunda de los meses anteriores.



05

Actualizaciones de Software



MEJORA LA
EFICIENCIA

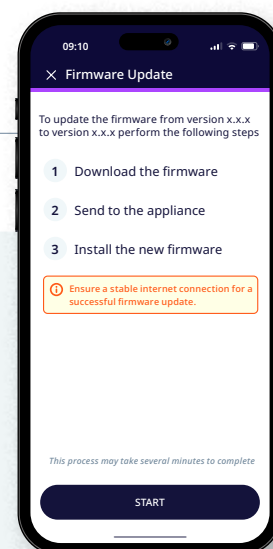


DISPONIBLE EN
WEB Y APP BLE*

Habilita actualizaciones remotas de software, asegurando un rendimiento óptimo e integración fluida de los últimos avances en tus operaciones.

Actualizando software

- Actualiza todos los módulos IoT de forma remota. Para hornos SkyLine táctiles y abatidores SkyLine, actualiza el software del equipo a través del portal web de OnE Connected.
- Para los lavavajillas NeoBlue Touch, utiliza la aplicación OnE Connected para actualizaciones de software Bluetooth in situ.



Actualización de software del lavavajillas NeoBlue Touch desde la app bluetooth OnE Connected

Módulo IOT / Actualización remota de software del equipo

Módulo IoT OTA

Dispositivos IoT Edge

Campañas OTA Activas

Biblioteca de Versiones de Firmware

Buscar

+ NEW OTA

TIPO DE PLACA DEL DISPOSITIVO	PNC:SN DEL APARATO	NÚMERO DE SERIE DEL DISPOSITIVO	ESTADO DEL DISPOSITIVO	VERSIÓN DEL FIRMWARE	
IoTModule_Tiger	9PDD229787-----00:5402019004	0675403P-----00:23481203	Conectado	v2.0.0	No
IoTModule_Tiger	9PDD229787-----00:5402019004	0675403P-----00:23481203	Conectado	v2.0.1	No
IoTModule_Tiger	9PDD229787-----00:5402019004	0675403P-----00:23481203	Conectado	v2.0.1	No
IoTModule_Tiger	9PDD229787-----00:5402019004	0675403P-----00:23481203	Conectado	v2.1.0	No
IoTModule_Tiger	9PDD229787-----00:5402019004	0675403P-----00:23481203	Conectado	v2.1.0	No

*Aplicación BLE: Una aplicación móvil que se conecta a dispositivos cercanos mediante Bluetooth para configurar, controlar e intercambiar datos fácilmente.

06

Configuración de Temperatura



MEJORA LA
EFICIENCIA



GARANTIZA LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA



DISPONIBLE
EN WEB

Garantiza la seguridad alimentaria y maximiza la flexibilidad configurando y ajustando las temperaturas del equipo de forma remota, cuando y donde lo necesites.

Configuración de temperatura

- Para productos específicos, puedes cambiar las temperaturas del aparato de forma remota para lograr una flexibilidad total según tus necesidades operativas.
- Gestiona las operaciones de forma remota para cumplir con los requisitos HACCP.

Registros de temperatura y configuración remota

Armario congelador PREMIUM UNA PUERTA 1
ESP71FFR

Resumen
Configuraciones
Alertas
Manuales de usuario

Electrolux Professional > Comedor Electrolux Professional > Centros de Excelencia > COE - Vallenoncello > Cocina COE - Vallenoncello Electrolux Professional

Configuración del aparato

Configuraciones
Registro de operaciones

GUARDAR CAMBIOS

Configuración del sistema y actualizaciones programadas

Temperatura del refrigerador (°C)
-22
-
+
RANGO: -22 °C A -15 °C

Registro de temperatura

Registro de temperatura

FECHA DEL SITIO	TEMP. INTERNA	TEMP. CONFIGURADA	PUERTA	ESTADO
23.04.2026 00:00	-18°C	-18°C	Cerrada	En funcionamiento
23.04.2026 00:05	-18°C	-18°C	Cerrada	En funcionamiento

07

Gestión de Recetas



MEJORA LA
EFICIENCIA



DISPONIBLE
EN WEB

Optimiza las operaciones de cocina con la gestión de recetas, agilizando los procesos de cocción y asegurando una calidad y sabor consistentes en todas tus ubicaciones.

- Estandariza menús y ciclos de cocción y compártelos entre tus ubicaciones de forma remota.
- Almacena y gestiona todas tus recetas en una biblioteca digital.



One Connected

Área para Compartir Recetas

Imported on 25.02.2026 00:33
Sausages
⌚ 00:30:00 | 2 Phases

VIEW DETAILS

Imported on 25.02.2026 00:33
Roasted chickens
⌚ 01:20:00 | 4 Phases

VIEW DETAILS

Imported on 25.02.2026 00:33
Prawn skewers
⌚ 00:30:00 | 2 Phases

VIEW DETAILS

Share

Download

Clone

Delete

Compartir con varios equipos

Compartir receta/s con:

- > ☐ COE - República Checa Praga
- > ☐ COE - España Madrid
- > ☒ COE - Vallenoncello
 - > ☐ COE - Vallenoncello Cocina Dinámica
 - > ☐ COE - Vallenoncello Cocina Electrolux Profesional
 - > ☐ COE - Vallenoncello Sala de Alta Capacidad
 - > ☐ COE - Vallenoncello Sala Molteni
 - > ☒ COE - Vallenoncello Comedor Sodexo
 - ☐ 9PDD217784-----10:3212024304
 - ☐ 9PDDP40155-----01:91210002

08

Portal de APIs



MEJORA LA
EFICIENCIA



DISPONIBLE
EN WEB

Desbloquea la integración perfecta con las operaciones de tu cocina profesional usando nuestra API, que permite la transferencia en tiempo real de datos de los equipos a tus sistemas internos para una gestión sin esfuerzo.

Acceso a la API

- Accede a la documentación de la API para una guía paso a paso de integración.
- Transmite datos de los aparatos en tiempo real a tus sistemas internos para una gestión centralizada de la cocina.
- Obtén visibilidad total en todos los lugares, permitiendo un control sencillo a través de tus propios sistemas.

OnE Connected

General

How to connect
2 items

Organizations
Organizations

Sites
Sites

Devices
Devices

Features

- Cooking modes**: Steam, Combi, Convection
- Active cooking info**: Fan speed; Door status; Half power mode; Food Safe Control (FSC); Multitimer; Probe cooking
- Special features**: Water injection; Holding mode; Cooldown/Preheating/Precooling phases; Cleaning cycles; Delayed start
- Safety and quality controls**: Food Safe Control (FSC); HACCP support

Gestión de Parámetros y cebado



MEJORA LA
EFICIENCIA



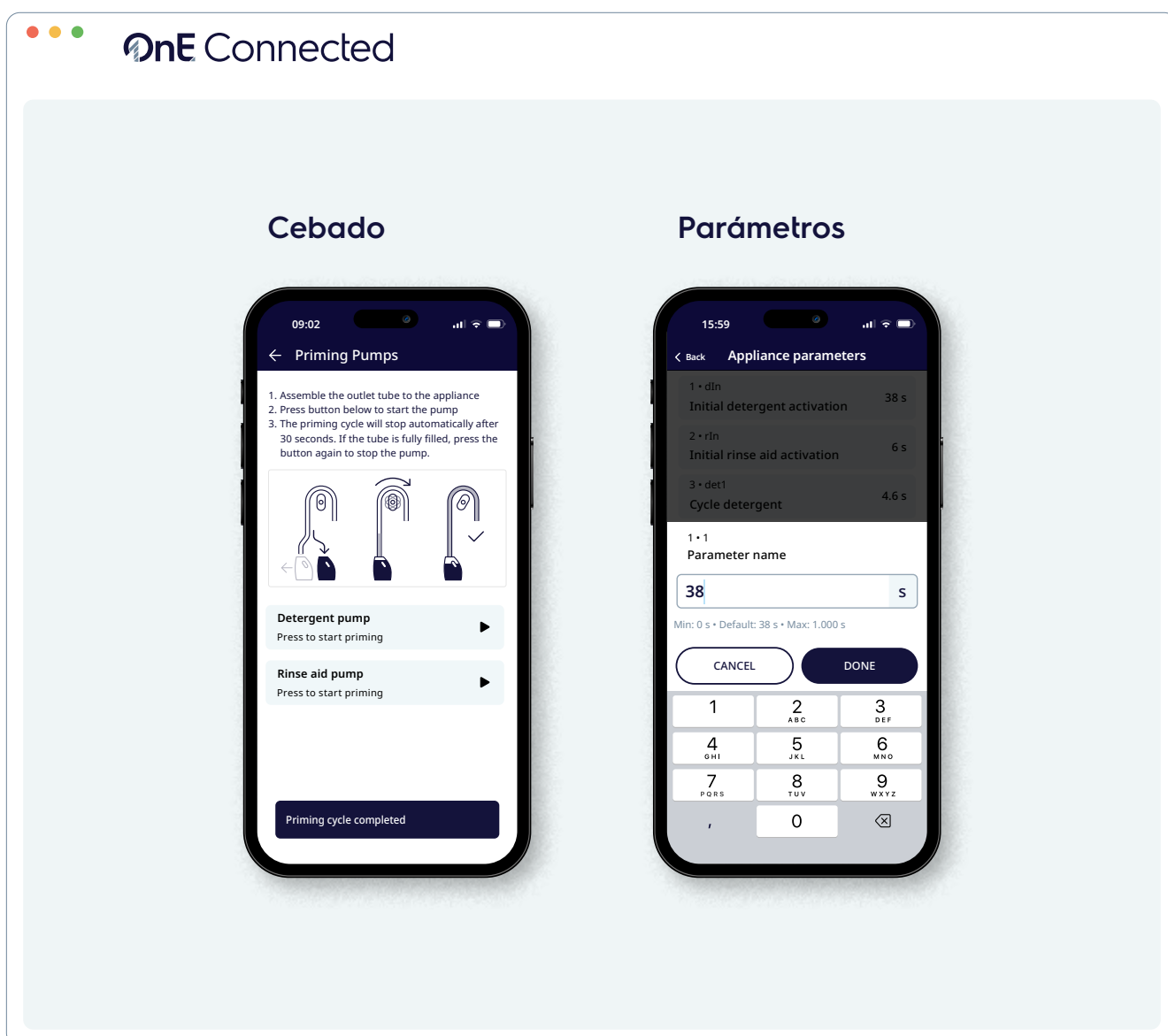
DISPONIBLE
EN *APP BLE

Controla fácilmente los parámetros y el cebado, para una flexibilidad total sobre la configuración de tu lavavajillas.

Gestión de parámetros y cebado

- Administra fácilmente los ajustes de cebado a través de la aplicación Bluetooth para ajustar el uso de

productos químicos y los parámetros del lavavajillas NeoBlue Touch, garantizando total flexibilidad.



*app BLE: Una aplicación móvil que se conecta a dispositivos cercanos mediante Bluetooth para configurar, controlar e intercambiar datos fácilmente.

10

Gestión de Ciclos



MEJORA LA
EFICIENCIA

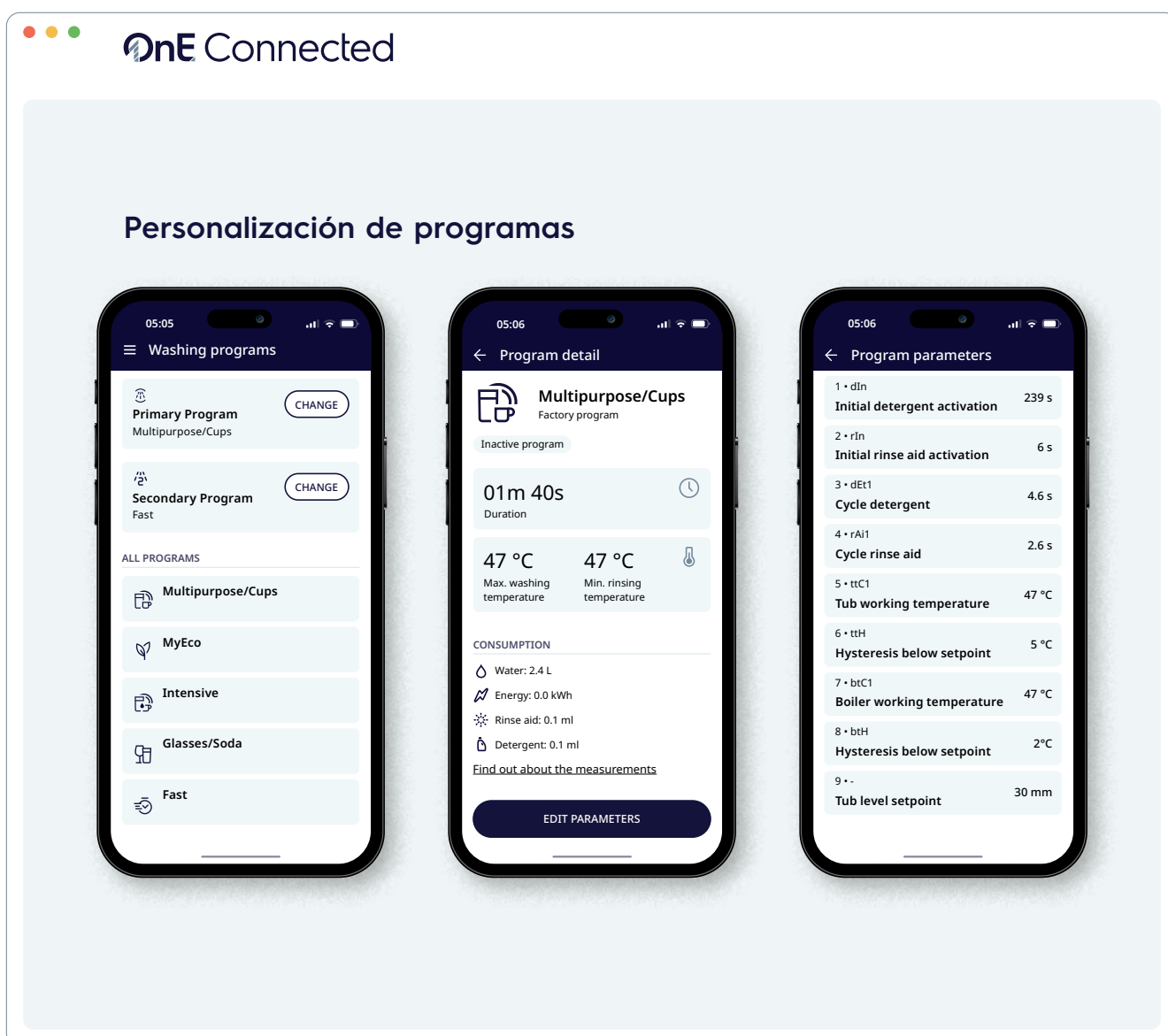


DISPONIBLE
EN *APP BLE

Optimiza la eficiencia del lavado con la gestión de ciclos, ofreciendo programas personalizables para resultados adaptados en cada carga.

Personalización de programas

- Cambia los programas primario y secundario del lavavajillas según tus necesidades.
- Ajusta los parámetros del programa para una flexibilidad total.



*app BLE: Una aplicación móvil que se conecta a dispositivos cercanos mediante Bluetooth para configurar, controlar e intercambiar datos fácilmente.

11

Manuales Digitales



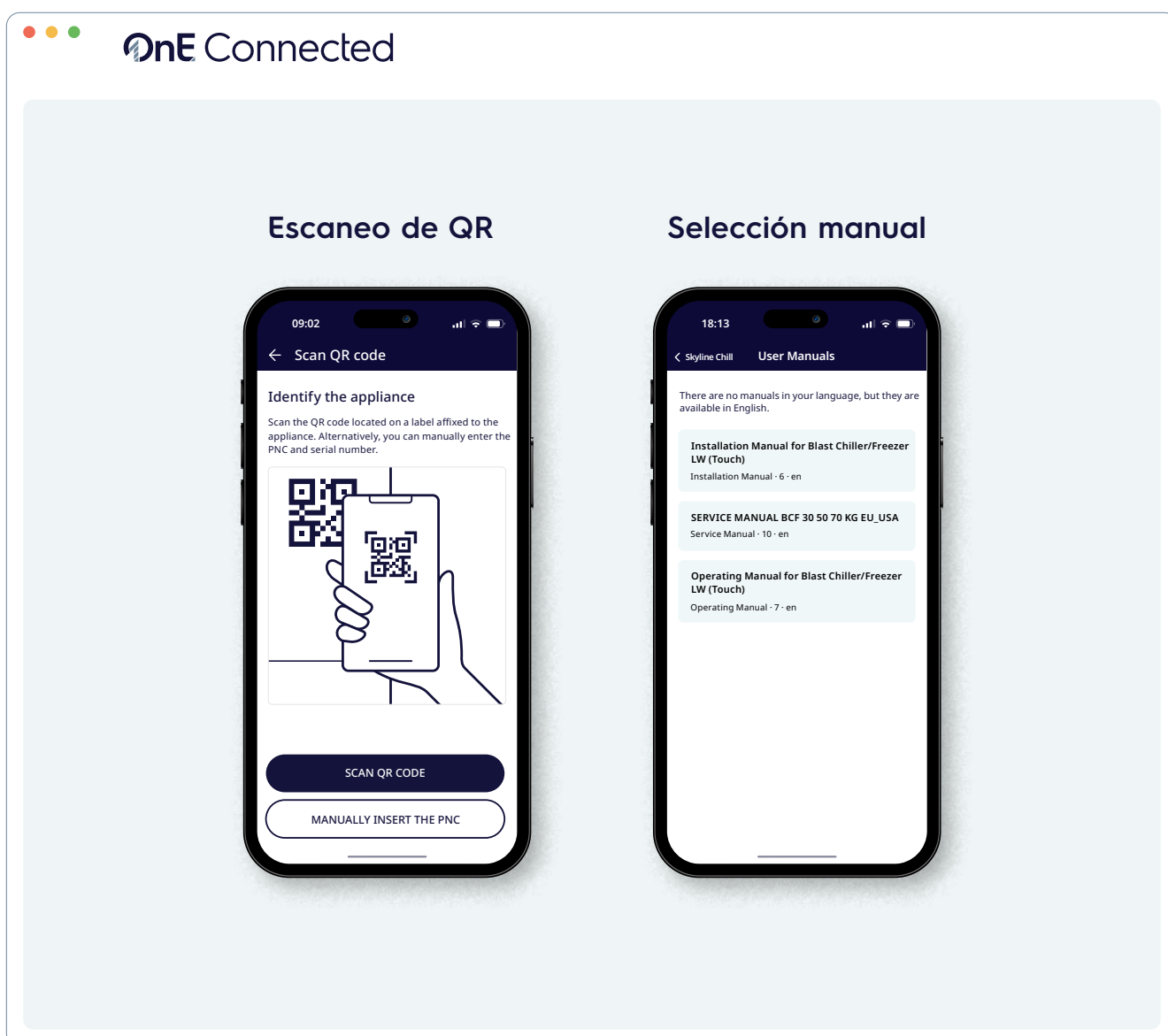
MEJORA LA
EFICIENCIA



DISPONIBLE
EN WEB Y APP

Accede fácilmente a manuales digitales en cualquier momento para obtener soporte rápido y sencillo cuando más lo necesites.

- Accede a los manuales digitales mediante la aplicación OnE Connected usando un código QR, o seleccionando tu ubicación y equipo a través de la aplicación o plataforma web.
- Descarga manuales de usuario en PDF, guías de instalación y documentos de mantenimiento para un soporte operativo rápido.



Oferta completa Servicio de alimentación

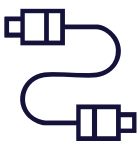




Deja atrás múltiples sistemas.
Con OnE Connected, todo se integra
**en una única plataforma: para supervisar, controlar
y optimizar todos tus equipos, sin esfuerzo.**

Para más información sobre el tipo de instalación, contacta con tu Representante de Ventas local.

OnE Connected



Instalación fácil

Instalar y configurar **OnE Connected** es **simple**. El tiempo de inactividad se mantiene al mínimo absoluto para evitar interrumpir tu negocio.



Conexión segura

La tecnología en la nube de **OnE Connected** cumple con el **RGPD** y la norma **ISO 27001**, garantizando privacidad y seguridad total de los datos, además de tu tranquilidad.



Escalabilidad diseñada desde el inicio

OnE Connected no conoce límites. El ecosistema digital está listo para **crecer** a medida que cambian tus necesidades, donde sea que te expandas en el mundo.



OnE Connected

**Conectando
TODA la Cocina.
Impulsando el éxito del Cliente.
Acelerando el Crecimiento.**



La excelencia define todo cuanto hacemos.

Al prever 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/

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ La mayoría de las fábricas del Grupo Electrolux Professional están certificadas por terceros según las normas ISO 9001 e ISO 14001 de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y algunas instalaciones también poseen las certificaciones ISO 50001 e ISO 45001.*
- ▶ Nos esforzamos en desarrollar soluciones innovadoras y sostenibles diseñadas para ofrecer un bajo consumo de agua, energía y detergente, y menores emisiones.
- ▶ Nuestros productos están concebidos para la comodidad de las personas de acuerdo con los principios ergonómicos y el flujo de trabajo natural de los usuarios, a fin de lograr la máxima eficiencia con el mínimo esfuerzo. También sometemos algunos productos a certificaciones ergonómicas independientes (ERGOCERT).
- ▶ Los materiales y tecnologías seleccionados para nuestros productos cumple el reglamento REACH (Registro, Evaluación, Autorización y Restricción de Sustancias y Mezclas Químicas) y la directiva RoHS (Restricciones a la utilización de determinadas Sustancias Peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/UE) para la protección de la salud humana y el medio ambiente.



*para más información, consulta el Informe Anual de Sostenibilidad en:
electroluxprofessionalgroup.com