



Guía de compra de equipos de cocción profesionales de Electrolux Professional

16-04-2024

Con el objetivo de ayudar al profesional de cocina en la compra de equipos de cocción profesionales, Electrolux ha elaborado una guía con los aspectos fundamentales que se deben tener en cuenta. Esta guía cubre los principales aspectos a considerar, desde la versatilidad y la productividad hasta la personalización y eficiencia energética, para poder encontrar el producto que satisfaga las necesidades de cada cocina.

¿Qué es un equipo de cocción profesional?

En cualquier cocina profesional con alta productividad, los equipos de cocción profesionales son indispensables para el uso intensivo. Disponibles normalmente en diversos formatos y tamaños, los equipos de cocción profesionales son increíblemente versátiles, porque combinan diversos elementos, como quemadores, hornos y más.

En la mayoría de las cocinas profesionales, el equipo de cocción y el horno constituyen el principal equipamiento de cocina y deben poder soportar las exigencias de un uso intensivo constante a diario. Sin un equipo de cocción profesional fiable sería prácticamente imposible atender las demandas de una ajetreada cocina profesional.

¿Cómo funciona estos equipamientos de cocina?

Un equipo de cocción ofrece mucha más versatilidad que una cocina normal gracias a su tamaño mucho mayor, que le permite contar con gran variedad de ajustes, funciones y opciones de cocción.

Como, por ejemplo: calentar, hervir, asar o parrillar. Esta versatilidad propicia un aumento significativo de la productividad y la eficiencia en la cocina.

Además, un equipo de cocción no solo permite cocinar distintos alimentos, sino que también tiene mayor capacidad de

almacenamiento, por lo que es la solución perfecta para las cocinas profesionales donde hay que cocinar y guardar mucha comida.

Clases de equipos de cocción profesionales

En esta guía de compra de equipos de cocción profesionales es clave que distingamos sus distintos tipos.

Las gamas de cocción 700XP y 900XP de Electrolux Professional son dos de las líneas más eficientes y versátiles que existen en el mercado actual. Diseñadas con ingeniosas innovaciones que aumentan la productividad, ambas gamas ofrecen una línea completa de modelos que incluyen tops, quemadores de gas y hornos integrados para asegurar que se cubren todas tus necesidades.

En cada cocina hay requisitos distintos (como tamaño, intensidad del trabajo, tipos de alimentos y preferencias de los clientes), por eso los equipos de cocción de Electrolux Professional pueden adaptarse a las necesidades específicas de cualquier cocina profesional.

Usos de los equipos de cocción para hostelería

Las gamas 700XP y 900XP ofrecen gran variedad de funciones que brindan múltiples usos: permiten hervir agua, cocer pasta y asar carne al mismo tiempo, lo que imprime una gran velocidad al ritmo de la cocina y maximiza la productividad del personal.

Gracias a esta mayor eficiencia, la comida se prepara y sirve en tiempo récord, por eso las gamas 700XP y 900XP son excelentes elecciones para las cocinas profesionales ajetreadas.

Tamaños de los equipos de cocción

El diseño modular de las gamas 700XP y 900XP facilita la personalización para adaptarse a cocinas con distintas dimensiones y limitaciones de espacio. Los equipos se suministran con un formato horizontal funcional, que facilita el cambio de una unidad a otra.

Con los módulos monobloque resulta muy fácil variar la magnitud del equipamiento, con la certeza de tener todos los quemadores y unidades de cocción necesarios. Esta flexibilidad convierte estas gamas en excelentes elecciones para las cocinas profesionales de todos los tamaños, a las que se adaptan fácilmente.

¿Qué ventajas tiene un equipo de cocción profesional?

Los equipos de cocción profesionales de Electrolux Professional ofrecen diversos beneficios:

- Diseño exclusivo que se traduce en ahorro de energía, durabilidad y productividad siempre elevada.
- Por su espacio de cocción mucho mayor que los modelos tradicionales, permiten desempeñar múltiples tareas a la vez y así aprovechar el tiempo al máximo y optimizar la productividad del personal.
- Control preciso de las técnicas de cocción y calentamiento, lo que minimiza el riesgo de quemaduras.
- El aislamiento perfecto de las puertas de los hornos garantiza un cierre hermético y una mayor higiene al incorporar un panel interno.

En definitiva, estas características convierten los equipos de cocción de Electrolux Professional en la mejor elección para las cocinas profesionales que aspiran al máximo de eficiencia y rendimiento.

Cómo elegir un equipo de cocción profesional

Al elegir un equipo de cocción profesional hay que tener en cuenta varios factores. De entrada, sopesar las opciones de configuración disponibles, porque se pueden elegir entre distintos módulos según el tamaño de la cocina y necesidades concretas. Lo siguiente es decidir la fuente de energía, como gas o inducción.

Por último hay que considerar los tipos de bases, ya que sus funciones y capacidad de almacenamiento pueden variar según el modelo. Analizar bien todos estos factores permitirá seleccionar un equipo de cocción que satisfaga las necesidades específicas de cada cocina.

Esperamos que esta guía de compra de equipos de cocción profesionales sea útil. Electrolux Professional suministra equipamiento de alta calidad que responde a diversas necesidades y puede marcar una diferencia significativa en la cocina profesional.

Contacta con **Electrolux Professional** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Ventajas de la refrigeración energéticamente eficiente en los equipos profesionales
- Electrolux Professional gana dos premios 'Red Dot' de diseño con 'LiberoPro' y 'TrinityPro'
- 'Hygiene & clean', la gama de lavavajillas que desinfecta, de Electrolux Professional
- Electrolux Professional repite por novena vez como proveedor tecnológico de Madrid Fusión