

Criatividade unida à velocidade

Forno de Alta Velocidade
GourmeXpress

Forno de Alta Velocidade



Diga...

Eu preciso de uma solução compacta que possa aumentar a minha produtividade. É essencial reduzir o tempo de preparação para atender mais rapidamente os meus clientes. Quero uma solução ergonómica que ofereça qualidade e consistência, seja fácil de usar e limpar, bem como segura e confiável, capaz de suportar o crescimento rentável do meu negócio.

Velocidade, qualidade e consistência.



... nós ouvimos

Com o forno de alta velocidade profissional GourmeXpress, pode servir comida deliciosa, de uma forma rápida e fácil. Com a sua versatilidade, é possível assar, gratinar e reaquecer graças à combinação de três métodos de aquecimento diferentes. Esta solução conduz a um fluxo de trabalho mais simples e pode expandir o seu menu."



Cozinha rápida
com resultados de alta qualidade



Versatilidade
para criar uma grande variedade de refeições



fácil de usar
vários programas para cozinhar e limpeza fácil e rápida



Apresentamos GourmeXpress

GourmeXpress faz parte da linha de confeitaria de alta velocidade da Electrolux Professional, com apresentação de soluções rápidas, simples e versáteis que permitem aos profissionais servir produtos de alta qualidade, de maneira consistente e rápida, dia após dia, que podem ser preparados por qualquer colaborador.



Espaço reduzido

Poupe espaço! Pode até colocá-lo no balcão do seu estabelecimento. Possui apenas 460 mm de largura, 677 mm de altura e profundidade. Não há necessidade de um sistema de ventilação adicional graças à tecnologia sem ventilação.

A Electrolux Professional continua a ser pioneira na gama completa de soluções de Cozinha de Alta Velocidade.

Cozinha rápida

Reduza filas de clientes com soluções de rapidez no atendimento. Cozinhe alimentos de forma muito mais rápida do que com os métodos de cozinha convencionais.

Aumente a eficiência

Projetado ergonomicamente para uma fácil operacionalidade, graças a uma interface touch, muito intuitiva, que requer uma ormação mínima para colaboradores não especializados.



Descubra como é fácil limpar, através do código QR.

Máxima versatilidade

Tenha acesso a uma ampla variedade de menus programáveis enquanto cozinha, aquece ou regenera alimentos em pouco tempo. Cozinhe proteínas, vegetais, sopas regeneradas, massas, reaqueça e derreta queijo perfeitamente.



A experiência gourmet agora é eficiente energeticamente*, rápida e fácil de usar.

GourmeXpress é uma solução rápida, consistente e fácil de usar para cozinhar uma ampla variedade de refeições. É um equipamento dedicado a apoiar negócios de serviço rápido sem comprometer a qualidade.

Por que razão o GourmeXpress é tão rápido?

O GourmeXpress inclui uma combinação de microondas, convecção e impulsos de ar quente que permite cozinhar, gratinar e reaquecer rapidamente.



Ultrarrapidez

As micro-ondas aceleram o processo de cozimento.



Flexibilidade extra

A capacidade de estruturar o ciclo de cozimento em várias etapas, modulando a intensidade do impulso de ar e a percentagem de micro-ondas para cada etapa, assegura uma grande flexibilidade.



Súper atrativo e muito crocante

O impulso de ar quente (ou cozimento forçado por ar) reduz os tempos de cozimento e realça uma aparência atraente de acabamento grelhado. Perfeito para obter cores intensas em lasanha, pizza e outros pratos semelhantes.

Dados sustentáveis

Economize energia com o Modo de Economia de Energia, que utiliza 0,5 kW por hora.** Além disso, não é necessária a instalação de um exaustor, pois é sem ventilação.***

**O Modo de Economia de Energia pode ser ajustado após um intervalo personalizável de tempo (de 5 minutos a 30 minutos) e para atingir 260°C, leva cerca de 2 minutos e meio.

***Consulte o manual para mais detalhes.





Impulsione o seu negócio. Ideal para segmentos: Take Away, Cafés/Bares, Restaurantes, Hotéis.

Para o segmento de **Take Away**, onde a rapidez e a garantia de alta qualidade alimentar constante em grandes quantidades são os pilares do negócio.

Para **hotéis** que precisam de uma solução rápida, fácil de usar e capaz de oferecer suporte fora do horário regular do restaurante.

Para **Bares/Cafés**, que servem comida durante todo o dia.

Para **Restaurantes**, para lidar com os horários de pico e aumentar o número de pedidos.

Cozinhe a alta velocidade com possibilidades infinitas...

Ideal para cozinhar uma grande variedade de alimentos frescos e/ou congelados, em poucos minutos.



Asinhas de frango cozinhadas - reaquecidas em 1,50 minuto.



Posta de salmão fresco - cozinhada em 2 minutos.



Lasanha cozinhada - reaquecida em 2 minutos.



Menus programáveis fáceis de gerir

Visor, tátil ergonómico de 5 polegadas, muito fácil de usar por qualquer colaborador não especializado, com formação mínima. Seleccione qualquer programa de cozimento pré-configurado. Salve até 1024 programas de cozimento. Pressione qualquer um dos 24 menus predefinidos exibidos com um simples toque e o GourmeXpress fará o resto.

A marca The OnE, O parceiro The OnE

A Electrolux Professional é o seu **parceiro The OnE de confiança**, tornando a sua vida profissional mais fácil, lucrativa - e verdadeiramente sustentável todos os dias.

Com a **sustentabilidade** no centro, lideramos o caminho no desenvolvimento de soluções completas e integradas que proporcionam **produtividade e os menores custos** ao longo do ciclo de vida do equipamento.

Complete o seu negócio com soluções adaptadas às necessidades. A Electrolux Professional oferece uma visão de 360° do seu negócio, que inclui soluções, produtos e serviços.



SpeedDelight

A solução perfeita para sanduíches, pizza, wraps e muito mais.



700XP Fritadeiras^{HP}

Fritadeiras para impulsionar o seu negócio. Mais rápida e facilmente, com mais crocância. Porção após porção.



SafeBox Hold

Armazena qualquer tipo de embalagem take away, desde pizzas, hambúrgueres, batatas fritas e até pratos gourmet.



Trinity Pro

Fatiar, cortar, misturar e emulsionar, com alta performance.

Para além de um funcionamento seguro, pode contar com os **Acessórios e Consumíveis Originais**, rigorosamente testados por especialistas da Electrolux Professional para garantir a eficiência e a durabilidade do seu equipamento.



Através do código QR, descubra os nossos acessórios e consumíveis.



Incluídos com o GourmeXpress



Pá de alumínio para forno.



Suporte para pás



Cesto de malha de Teflon



Tabuleiro de Teflon.



Scanner de código de barras

Recupere as receitas do Forno de Alta Velocidade GourmeXpress usando o scanner de código de barras. Acessório opcional que pode ser adquirido junto do seu Parceiro Autorizado Electrolux Professional.



Essentia Equipado para servi-lo.

Essentia é o centro do Atendimento de Excelência ao Cliente, um serviço dedicado que garante uma vantagem competitiva. Fornece-lhe o apoio de que precisa e cuida dos seus processos com uma confiável rede de serviços personalizados e uma tecnologia inovadora.

Pode contar com mais de 2.200 parceiros de serviço autorizado, 10.000 técnicos de assistência em mais de 149 países e mais de 170.000 peças disponíveis para trabalhar.

Rede de assistência sempre disponível

Estamos empenhados em apoiá-lo com uma rede de **assistência técnica única que facilita a sua vida profissional.**

Mantenha o seu equipamento sempre a funcionar

Realizar uma manutenção correta de **acordo com os manuais e recomendações Electrolux Professional** é essencial para evitar problemas inesperados. O **atendimento ao cliente Electrolux Professional** oferece uma série de **pacotes personalizados**. Para mais informações contacte o seu **Parceiro de Assistência Autorizado**.



Conte com o envio rápido de Acessórios e Consumíveis Originais, rigorosamente testados por especialistas da Electrolux Professional para garantir a **durabilidade e desempenho do seu equipamento**, sempre com a **segurança do utilizador em mente**.



Veja o vídeo
e descubra
mais!



A Excelência é central em tudo o que fazemos. Ao antecipar as necessidades dos nossos clientes, buscamos a Excelência com o nosso pessoal, na inovação, em soluções e serviços. Ser o OnE facilita a vida profissional dos nossos clientes, tornando-a mais rentável - e verdadeiramente sustentável todos os dias.

Siga-nos



professional.electrolux.com

Excelência

com o meio ambiente em mente

- ▶ Todas as nossas fábricas têm certificação ISO14001.
- ▶ Todas as nossas soluções são desenhadas para baixos consumos de água, energia, detergentes e emissões nocivas.
- ▶ Nos últimos anos, mais de 70% das características dos nossos produtos têm sido atualizadas de acordo com as necessidades ambientais.
- ▶ A nossa tecnologia é compatível com a diretiva RoHS e o regulamento REACH.
- ▶ Os nossos produtos têm o padrão de 100% de qualidade, sendo testados pelos mais reconhecidos especialistas.

