

SpeeDelight, la máquina más galardonada de Electrolux Professional

Cocina más rápido con la última innovación de Electrolux Professional

Electrolux Professional está llevando a los consumidores “back to the crisp” con su SpeeDelight, una solución de cocción única válida para una gran variedad de puntos de venta, desde restaurantes de comida rápida, pubs, bares, cafeterías a tiendas gourmet.



La innovación y la tecnología garantizan que los snacks estén perfectamente crujientes en el exterior y cocinados en su justa medida en el interior en pocos segundos, gracias a sus tres sistemas de cocción, combinando la cocción directa (placas de contacto) y dos clases de cocción indirecta (infrarrojos y microondas).

La placa superior es autorregulable, siendo diseñada para situarse sobre los alimentos con la justa presión, abriéndose automáticamente cuando el snack está listo. La preocupación por parte del trabajador de que el alimento se queme, queda eliminada. Podrás ofrecer alimentos sanos y sabrosos. Sus programas de cocción se adaptan perfectamente a diversos estilos de cocina, incluido el street food y las delicias locales.

SpeeDelight te permite amortiguar tu inversión año tras año. Un inteligente modo de ahorro de energía reduce el consumo de electricidad hasta en un 60%, suponiendo un ahorro de hasta 500 € al año.

En el año de su lanzamiento, SpeeDelight se convirtió en un producto muy galardonado. A principios de año, recibió dos prestigiosos premios, el gran “Plus X awards”, siendo nombrado el mejor producto del año, y “The Good Design Award 2017” en Japón. El último premio recibido fue “Janus de l’industrie 2017”, uno de los premios de diseño más reconocidos en todo el mundo.



¿Interesado en el [SpeeDelight snack grill](#)? Contacta en el tel. + 34 917 475 400 o [vía web](#)