

Catalogo prodotti

Preparazione alimenti



La sicurezza prima di tutto

BPA free

La tua salute è importante per noi, sempre. Tutti i componenti in plastica a contatto con gli alimenti sono privi di bisfenolo-A (BPA free).

L'assenza di questa sostanza chimica contribuisce a rendere il prodotto sicuro per la tua salute.



**Fatti
accompagnare
da noi**

Stai cercando il manuale utente o hai bisogno di altro materiale di supporto?

E-Tandem*, il servizio assistenza digitale di Electrolux Professional ti permette di avere accesso immediato a numerosi strumenti.

Scansiona il codice QR presente sulla macchina e inizia il tuo viaggio.

*su modelli selezionati. Cerca Tandem.

La gamma



Combinati Cutter/Tagliaverdure

Pagina 4



Tagliaverdure

Pagina 14



Cutter Mixer

Pagina 22



Mixer portatili/Turbofrantumatori

Pagina 28



Mescolatrici Planetarie

Pagina 34



Pelatrici Verdure

Pagina 44



Lavaverdure/Centrifughe

Pagina 48



Prodotti Complementari

Pagina 50

TrinityPro Combinati Cutter/Tagliaverdure

La quintessenza della lavorazione delle verdure. Cutter e Tagliaverdure in una sola macchina: la soluzione ideale per rimanere al passo con le ultime tendenze gastronomiche, anche nelle cucine più piccole.



Gruppo coltelli a lama microdentata
(incluso)



Ergonomia certificata

Certificazione ErgoCert 4 stelle per l'ergonomia del design e la facilità d'uso.

Massima potenza, minimo spazio

Piccolo, ma quante cose fa! Motore potente per un'elevata produttività in una soluzione compatta e affidabile.

Creatività senza confini

3 opzioni in 1. Crea il tuo menù come più ti piace. Si trasforma da tagliaverdure in cutter/emulsionatore in **pochi secondi** scegliendo fino a 22 opzioni di taglio.

Precisione assoluta

Operazioni di taglio a fette e a cubetti e di mescolatura di **qualità eccezionale**. Risultati **ottimali** grazie al **controllo velocità intelligente** che riconosce il processore sulla testa della macchina e regola la velocità di conseguenza.

Abbinamenti senza paragoni

Stupisci i tuoi clienti con **creazioni uniche**, combinando **verdure perfettamente tagliate e salse vellutate**.

Combinazione di design ed esperienza

Oltre 75 anni di esperienza nella progettazione di soluzioni efficienti per la lavorazione degli alimenti.





Produzione ottimizzata

Elevata capacità di carico grazie all'esclusivo design della tramoggia in grado di contenere 1,25 litri.



Risultati straordinari

Cattura l'essenza di **emulsioni di qualità superiore**. Prepara creme e salse vellutate così gustose che i clienti non potranno più farne a meno.



Lavorazioni rapide

Risparmio di denaro e di tempo garantito evitando di tagliare a mano perfino le **verdure lunghe** grazie agli scivoli di alimentazione piccoli (Ø 25 mm e 55 mm).



Qualità e sicurezza

Risultati **omogenei** grazie al raschiatore incorporato per una lavorazione continua e alla possibilità di aggiungere ingredienti liquidi attraverso il foro centrale, **senza** il rischio di **contaminare gli alimenti**.



Zero sprechi

Le **prestazioni ottimali** dell'espulsore garantiscono una **riduzione degli sprechi**. Gli scarti nella camera di taglio sono estremamente ridotti.



Senza fatica

Facile da usare, muovere e riporre senza difficoltà. Una soluzione plug-in compatta con pannello comandi touch intuitivo che occupa poco spazio. Ingombro della base del motore 23x32 cm.

Cutter/tagliaverdure vasca da 2,6 l

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
1 velocità	1	500 W	1500
Variabile	1	750 W	500-3600

Dimensioni esterne (mm) LxPxA: 348x328x527

Cutter/tagliaverdure vasca da 3,6 l

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
1 velocità	1	500 W	1500
Variabile	1	750 W	500-3600

Dimensioni esterne (mm) LxPxA: 348x334x527



Esprimi la tua creatività

Affetta, taglia a cubetti, grattugia, sminuzza, taglia ed emulsiona con una vasta gamma di accessori opzionali.

Per tagliaverdure*

Fette

Da 1 mm a 6 mm
In allum.: 8 mm e 10 mm



Fette ondulate

3 mm, 5 mm



Bastoncini

2 mm, 4 mm, 8 mm



Grattugia e julienne

Da 2 mm a 4 mm, 7 mm



Parmigiano



Griglie cubetti

8x8 mm, 10x10 mm



Kit cubetti (griglia + fette)

8x8 mm, 10x10 mm



+



Pulitore griglie



Supporto per disco (disco non incluso)



Per cutter mixer

Gruppi coltelli a lama liscia

2,6 l

3,6 l



Gruppi coltelli a lama microdentata

2,6 l

3,6 l





TRK 45 / 55 / 70

Cutter/Tagliaverdure combinati

3 in 1! Con TRK la tua creatività culinaria non ha limiti. Un'apparecchiatura versatile per preparare un menù completo, dall'antipasto al dessert.



Versatile

In pochi secondi si trasforma da **tagliaverdure** in **cutter/emulsionatore**.

Facilità d'uso

Inclly System: base motore inclinabile di 20° per agevolare le operazioni di carico e scarico delle verdure.

Limitazione di velocità automatica quando si utilizza come tagliaverdure.

Motore asincrono **silenzioso** e di **lunga durata**.

Pannello comandi con pulsanti a sfioramento resistente all'acqua e facile da usare con comando "ad impulsi" per un taglio ancora più preciso.

Facilità di pulizia

Facilità di pulizia grazie alle **forme arrotondate** e ai componenti in **acciaio inox** e plastica.

Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono 100% lavabili in lavastoviglie.



Funzione Cutter

Cutter mixer per miscelare, mescolare, tagliare in grossi pezzi, tritare, emulsionare, preparare purea e amalgamare carni e verdure.

Coperchio trasparente con raschiatore per una **migliore omogeneizzazione**.

Gruppi coltelli dedicati con lame lisce o microdentate e specifiche per emulsioni.

Vasca in acciaio inox con tubo vasca (camino) per **aumentare la capacità** effettiva di liquidi, con bordi arrotondati e maniglia ergonomica.

Velocità massima fino a **3700 giri/min.**



Incluy System
base inclinabile di 20°



Albero rimovibile

Funzione tagliaverdure

Ideale per tagliare a fette, tagliare a fiammiferi-bastoncini, grattugiare e tagliare a cubetti.

Tramogge per verdure **grandi e lunghe** integrate nello stesso design.

Ampia gamma di dischi in acciaio inox (diametro 205 mm) per più di 80 tipi diversi di taglio.



Combinato cutter/tagliaverdure

TRK45 - 4,5 lt combinato cutter/tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
Variabile	1	1000 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lpxxa)

Tagliaverdure: 252x485x505mm Cutter: 252x410x490mm

TRK55 - 5,5 lt combinato cutter/tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
Variabile	1	1300 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lpxxa)

Tagliaverdure: 252x485x505mm Cutter: 252x410x490mm

TRK70 - 7 lt combinato cutter/tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
Variabile	1	1500 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lpxxa)

Tagliaverdure: 252x485x505mm Cutter: 252x410x530mm



TRS / TRK dischi di taglio a forma di "S"

Dischi julienne e grattugia - da 2 mm a 9 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm*
- 9 mm*
- per pangrattato / patate
- per parmigiano / cioccolato
- * dischi da 7 e 9 mm sono adatti a sfilacciare la mozzarella e grattugiare formaggi semisecchi



Dischi bastoncini - da 2 mm a 10 mm



- 2x2 mm
- 3x3 mm
- 4x4 mm
- 6x6 mm
- 8x8 mm
- 10x10 mm
- 2x8 mm
- 2x10 mm



Dischi fette - da 0,6 mm a 13 mm



- 0,6 mm
- 1 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm
- 12 mm
- 13 mm



Lame impareggiabili ed esclusive a forma di "S" per una maggior efficienza e versatilità nelle possibilità di taglio.
 Dischi in acciaio inox per la massima igiene.
 Al 100% lavabili in lavastoviglie.

Dischi fette con lame ondulate - da 2 mm a 10 mm



- 2 mm _____
- 3 mm _____
- 6 mm _____
- 8 mm _____
- 10 mm _____



Griglie cubetti* - da 5x5 mm a 20x20 mm



- 5x5 mm _____
- 8x8 mm _____
- 10x10 mm _____
- 12x12 mm _____
- 13x20x20 mm _____



Griglie listelli-patatine* - 6, 8 e 10 mm



- 6x6 mm _____
- 8x8 mm _____
- 10x10 mm _____



* da abbinare a dischi fette e con lame ondulate

K / TRK

Gruppi coltelli

Lame lisce o microdentate per preparare qualsiasi ricetta dal macinato alle creme più raffinate.



Lame lisce



Lame microdentate



Lame lisce per emulsioni



Lame microdentate per emulsioni



Carne tritata



Peperoni



Cioccolato



Formaggio grattugiato



Mandorle



Salsa di pomodoro



Pollo



Asparagi



Erbe aromatiche



Hummus

TrinityPro

Tagliaverdure

Libera la tua creatività con TrinityPro, la soluzione professionale compatta perfetta per affettare e tagliare a cubetti.



Cubetti perfetti oltre ogni immaginazione

Risultati eccezionali anche con verdure difficili da lavorare come pomodori e cipolle.

Compatta, potente e facile da usare

Professionale ed efficiente in poco spazio. **Potenti** soluzioni a una velocità o a velocità variabile con 22 diverse opzioni di taglio per **risultati di alta qualità** in ogni momento.

Inserisci la spina e il gioco è fatto.

Più tempo per la tua attività

Non vuoi più perdere ore di lavoro a tagliare verdure a mano? Con TrinityPro l'affettatura a mano appartiene al passato. **Prepara mirepoix e salse e salta le verdure in padella a velocità record** risparmiando tempo e denaro per la tua attività.

Risparmia fino al 95% di tempo



Ingrediente	Disco	Q.tà	Tempo	
			Manuale	vs. TrinityPro
Pomodori	10x10x10 mm cubetti	2 kg	10' 37"	26"
Cipolle	8x8x8 mm cubetti	5 kg	37' 58"	1' 39"
Mozzarella per pizza	7 mm grattugia	5 kg	34' 31"	2' 45"
Carote	3 mm grattugia	3 kg	37' 04"	3' 37"
Cavolo	1 mm fette	3 kg	15' 06"	2' 34"
Cetrioli	2 mm fette	2 kg	6' 45"	1' 19"
Sedano rapa	4 mm bastoncini	3 kg	26' 05"	1' 27"

Sicurezza garantita



Sicurezza dell'operatore garantita.

La macchina avvia la lavorazione solo se è assemblata correttamente e il disco di taglio si arresta quando il pressore viene sollevato.

Sicurezza alimentare garantita grazie ai materiali privi di bisfenolo-A (BPA) e conformi agli standard NSF. **Sicurezza del prodotto** conforme agli standard internazionali e UL.



Veloce, facile ed ergonomico

Risultati omogenei e operazioni facilitate e senza fatica grazie al pressore a leva dal design brevettato*. **Grande capacità di carico** di 1,25 litri, fino a 100 impostazioni.

Carica facilmente le verdure lunghe grazie agli scivoli di alimentazione piccoli (Ø 25 mm e 55 mm).

PATENTED*

* Richiesta di brevetto EP19165854 per pressore a leva e relativa famiglia.



Maggior controllo con meno fatica

Rendi il tuo lavoro più efficiente grazie all'ampio scivolo di scarico e all'espulsione laterale delle verdure. Il **pannello comandi** è sempre **visibile** e **facilmente accessibile** durante la lavorazione. Adatto per contenitori alti fino a 200 mm.

Tagliaverdure

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
1 velocità	1	500 W	1500
Variabile	1	750 W	500-1200

Dimensioni esterne (mm) LxPxAl: 348x315x527

100% Lavabile in lavastoviglie

Tutti i componenti a contatto con gli alimenti possono essere rimossi con **pochi semplici movimenti**, senza attrezzi e sono al **100% lavabili in lavastoviglie**. Pulizia facile del pannello comandi piatto con pulsanti soft-touch. **Nessun accumulo di sporco**.



TRS Tagliaverdure

Maggiore produttività, prestazioni eccezionali, qualità superiore ed estrema robustezza.



Compatta, potente e facile da usare

Compatta, potente e con **base inclinata** (20°) rende le operazioni di carico e scarico facili e veloci. Capace di affettare, sminuzzare, grattugiare e tagliare a cubetti fino a **550 kg/ora**.

Destinata a durare e **silenziosa** grazie alla costruzione in acciaio inox durevole e al motore asincrono.

Ampia tramoggia per una maggiore produzione e la lavorazione di verdure di grandi dimensioni e di forme insolite.

Non c'è bisogno di pretaglio.

Facilità di pulizia

Massima facilità di pulizia grazie al design ergonomico con forme arrotondate e parti in acciaio inox.



Ampia scelta di dischi in acciaio inox

(diametro 205 mm) quasi 80 tipi diversi di taglio.



Ergonomia e facilità d'uso

Tramoggia per verdure **larghe e lunghe** integrate nello stesso design.

Pannello comandi di facile impiego con comando "ad impulsi" per un **taglio preciso**.

Leva ergonomica e facile da sollevare: basta una leggera pressione per effettuare qualsiasi lavorazione (utilizzabile con mano destra o sinistra).

La funzione start/stop automatica arresta la macchina quando la leva della tramoggia è alzata e la riavvia automaticamente quando è abbassata, per consentire un **caricamento continuo**.



Tramoggia per verdure lunghe



Pulsanti touch control

Risparmio di tempo e fatica

La leva potente rimane in posizione verticale e consente di caricare le verdure con entrambe le mani.

Modelli a velocità variabile per una maggiore flessibilità e precisione, velocità selezionata in base al tipo di taglio.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.

Alta bocca di scarico che consente l'utilizzo di bacinelle GN profonde (fino a 20 cm).



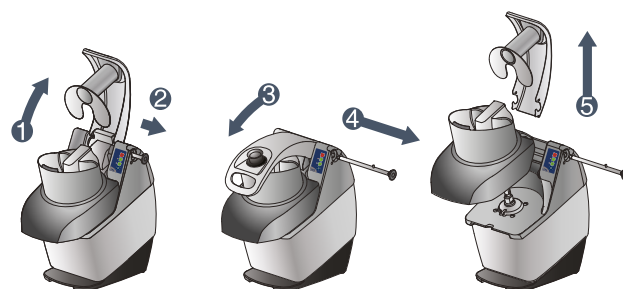
Ampia tramoggia tonda (215 cm²)



Tutte le parti a contatto con gli alimenti si possono smontare con pochi semplici movimenti, senza attrezzi, e sono al **100% lavabili in lavastoviglie**.



Il dispositivo di sicurezza protegge l'operatore arrestando la macchina in caso di utilizzo improprio.



Tagliaverdure TRS

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
1 velocità	1	370 W	340
	1	500 W	340
	3	500 W	340
2 velocità	3	750 W	340-680
Variabile	1	500 W	Da 140 a 750

Dimensioni esterne (l x p x a): 252x485x505mm



Dischi in acciaio inox con porta dischi incluso di serie.

TR210

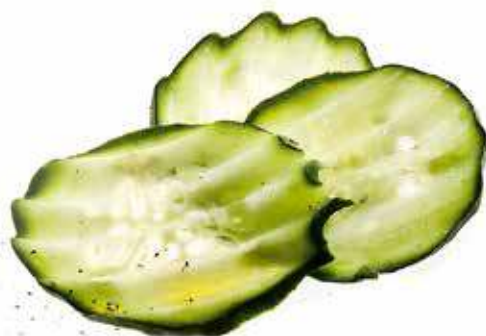
Tagliaverdure

Risultati addirittura più veloci per assicurare quantità con qualità elevata.
Oltre le grandi prestazioni.



**Per preparare da 100
a 1000 coperti/giorno
fino a 2100 kg/h**

Tagliare a fette, a cubetti, a
julienne, sminuzzare e tagliare
in tempo record



Semplice e preciso

Facilità di carico di verdure lunghe e larghe con la tramoggia in acciaio inox.
Pannello comandi **resistente all'acqua** e **facile da pulire** (IP55).
Taglio preciso garantito con comando a "Impulsi".
Tramoggia automatica in acciaio inox per tagliare grandi quantità di frutta e verdura di forma regolare.
Motore asincrono **silenzioso** e **di lunga durata**.



Tramoggia manuale in acciaio inox (opzionale)



Tramoggia per verdure lunghe in acciaio inox (opzionale)

Tutti i dischi che desideri

Miriadi di forme per le tue presentazioni originali.
Ampia gamma di dischi in acciaio inox (diametro 205 mm) per più di 80 tipi diversi di taglio.
Per **riporre in sicurezza** i tuoi dischi nei relativi supporti montati a parete.
Inclly System base motore inclinabile di 20° (per impiego con tramoggia manuale).



Igiene eccellente è assicurata per tutti i componenti di taglio lavabili in lavastoviglie.



Ergonomia garantita e **flessibilità** con il nuovo carrello in acciaio inox.

TR260

Tagliaverdure

Tagliaverdure universale con ampia gamma di accessori per la preparazione di grandi eventi culinari con stile e fantasia.



TR260
con tramoggia a leva e
supporto mobile opzionali

Affettatura perfetta

Per affettare fino a 2500 kg/h grazie alla tramoggia automatica, ai dischi di taglio di grandi dimensioni e al potente motore.
Rotazione lenta delle lame per un **taglio perfetto**.
Dischi con diametro 300 mm garantiscono una produttività elevata.

Facilità d'uso

Il dispositivo di sicurezza protegge l'operatore arrestando la macchina in caso di utilizzo improprio.

Il **pannello comandi resistente all'acqua e facile da usare** con comando "ad impulsi" e selettore velocità (solo su modelli a 2 velocità) per un **taglio preciso**.
Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



Massima versatilità

La base motore è attrezzabile con una varietà di accessori opzionali per soddisfare le tue esigenze.



Una vasta gamma di accessori



Tramoggia automatica per funzionamento e produttività in continuo. Per un carico singolo di 6 kg di verdure (diam. max.110 mm).



Tramoggia a leva. Movimento verticale della maniglia per una migliore ergonomia e minor ingombro.



Tramoggia per verdure lunghe con 3 tubi (diam. 50 - 70 mm).



Kit verdure lunghe per tramoggia a leva.



Tramoggia per cavoli cappuccio in grado di affettare un cavolo cappuccio intero alla volta (diam. max. 250 mm). Da abbinare ai dischi per cavolo cappuccio.



Supporto su ruote in acciaio inox. Porta dischi (opzionale).



Carrello in acciaio inox per bacinelle 2/1 GN.



Ampia scelta di dischi di taglio (Ø 300 mm).

Tagliaverdure TR260

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
1 velocità	1	1500 W	330
2 velocità	3	2000 W	330-660

Dimensioni esterne (l x p x a): 750x380x460 mm

TrinityPro Cutter Mixer

La soluzione perfetta per tagliare, amalgamare o emulsionare. Cutter multifunzione, semplici e robusti, ideali per cucine di piccole e medie dimensioni.



Raschiatura continua
senza interruzioni



Gruppo coltelli a lama microdentata
(incluso)

Solletica le papille gustative dei tuoi clienti

Semplicemente squisito. Prepara le salse e le emulsioni più fluide e cremose per **esaltare ogni tua ricetta**.

Qualità ineguagliabile

Una lavorazione **veloce e uniforme** garantisce **risultati omogenei di alta qualità**.

Tutti gli ingredienti sono perfettamente amalgamati in breve tempo grazie allo speciale flusso generato all'interno della vasca.

Durante la lavorazione è possibile aggiungere ingredienti liquidi grazie all'apertura centrale nel coperchio.

Precisione in punta di dita

Pannello comandi frontale **intuitivo** con pulsanti soft touch **facili da pulire**.

Puoi scegliere tra modelli a una velocità o a velocità variabile con 9 livelli per avere il **massimo controllo** delle tue preparazioni.

Controllo totale in ogni momento

Controlla i piatti che stai preparando. Verifica la qualità della lavorazione durante le operazioni grazie al coperchio trasparente con raschiatore incorporato per **risultati impeccabili**.

Facile e sicuro



Vasca, gruppo coltelli e coperchio trasparente possono essere **montati in pochi secondi**. Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono al 100% lavabili in lavastoviglie.

Sicurezza dell'operatore garantita, in conformità agli standard di sicurezza internazionali e UL.

Un dispositivo di sicurezza magnetico arresta immediatamente la macchina se il coperchio viene aperto. **Sicurezza alimentare garantita** grazie ai materiali privi di bisfenolo-A (BPA) e conformi agli standard NSF.



Risultati uniformi

Lavorazione continua e senza **interruzioni** per un'emulsione uniforme grazie alla vasca e al coperchio trasparente con raschiatore incorporato.



Versatilità per la creatività

Varia il tuo menù con una serie di accessori opzionali.



Vasca da 2,6 l in copoliestere trasparente



Vasca da 2,6 l in acciaio inox AISI 304



Vasca da 3,6 l in acciaio inox AISI 304



Gruppo coltelli a lama liscia

Cutter mixer vasca da 2,6 l

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
1 velocità	1	500 W	1500
Variabile	1	750 W	500-3600

Dimensioni esterne (mm) LxPxAl: 247x328x456

Cutter mixer vasca da 3,6 l

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
1 velocità	1	500 W	1500
Variabile	1	750 W	500-3600

Dimensioni esterne (mm) LxPxAl: 252x334x476

K45 / 55 / 70 Cutter mixer

Potenti e fatti per durare. Ideali per lo chef professionista!
In grado di tagliare, tritare, macinare e amalgamare qualsiasi preparazione le tue ricette richiedano.



Un asso nella tua cucina

Capacità da **4,5, 5,5, e 7 litri** sono un complemento per la cucina di qualsiasi dimensione. L'esclusivo **raschiatore** ti permette di preparare qualsiasi cosa dalle carni alle creme. Il design particolare della vasca e delle lame del gruppo coltelli garantisce **risultati perfetti** per miscelare sia grandi che piccole quantità di cibo. **Comando "ad impulsi"** speciale per **frammentare** i prodotti di dimensioni più grandi.

Massima igiene

Massima igiene grazie al design ergonomico con **bordi arrotondati**.



Il gruppo coltelli può essere riposto in un supporto speciale (incluso).



Facilità d'uso

Il **coperchio trasparente** permette all'operatore di controllare la preparazione durante il funzionamento e di **aggiungere ingredienti** senza aprire il coperchio. Il coperchio agganciato, se sollevato, rimane aperto per permettere un controllo rapido, semplice e pratico della preparazione.

Pannello comandi con pulsanti a sfioramento resistente all'acqua e facile da usare con comando "ad impulsi" per un taglio ancora più preciso.

Velocità massima fino a **3700 giri/min** (modelli a velocità variabile).



Coperchio trasparente



Controllo velocità variabile

L'ergonomia è l'elemento essenziale

Vasca in acciaio inox con tubo vasca (camino) per **aumentare la capacità** effettiva di liquidi, con bordi arrotondati e maniglia ergonomica.

Gruppi coltelli dedicati con lame lisce o microdentate e specifiche per **emulsioni**.

La **maniglia ergonomica** permette di posizionare facilmente la vasca mentre la funzione di autobloccaggio assicura la **massima stabilità**.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



Vasca con tubo vasca (camino) (per aumentare la capacità effettiva di liquidi)

K45 - capacità 4,5 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
1 velocità	1	750 W	1500
2 velocità	3	900 W	1500-3000
Variabile	1	1000 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lpxa): 252x410x490mm

K55 - capacità 5,5 litri

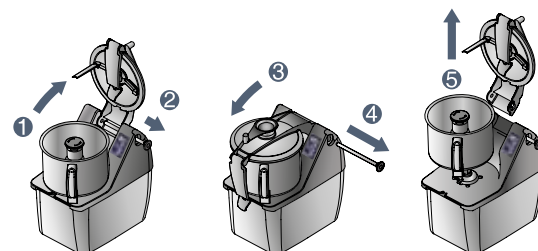
Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
2 velocità	3	1000 W	1500-3000
Variabile	1	1300 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lpxa): 252x410x490mm

K70 - capacità 7 litri

Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
2 velocità	3	1200 W	1500-3000
Variabile	1	1500 W	da 300 a 3700

Dimensioni esterne (lpxa): 252x410x530mm



Il coperchio e il raschiatore sono semplici da rimuovere e smontare **senza l'uso di attrezzi**.



Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono al 100% **lavabili in lavastoviglie**.



Sicurezza dell'operatore garantita.

Un dispositivo di sicurezza magnetico arresta immediatamente la macchina se il coperchio viene aperto.

K120S / 180S Cutter mixer

Le capacità da 11,5 e 17,5 litri sono adatte a società di catering di ogni dimensione. Amalgamano e tritano rapidamente e facilmente preservando la consistenza e il sapore degli ingredienti.



K180S



K120S



Preparazione di salse e miscele e trito fine ed extra fine di tutti i tipi di alimenti

Preparazioni in pochi secondi senza il rischio di riscaldare o alterare i prodotti.

Grande capacità della vasca (ad es. maionese):

- 11,5 litri (K/KE120S) in grado di lavorare fino a 6 kg

- 17,5 litri (K/KE180S) in grado di lavorare fino a 8 kg

Supporto mobile in acciaio inox disponibile come opzione.

Un unico raschiatore per preparare qualsiasi cosa dalle carni alle creme.

Facilità d'uso

Stabilità garantita durante le operazioni grazie alla posizione centrale della vasca in acciaio inox.

Motore asincrono **silenzioso** e di **lunga durata**.



Facilità d'uso ed ergonomia

La vasca in acciaio inox con **coperchio trasparente** permette all'operatore di controllare la preparazione durante l'uso.

Non occorre arrestare la macchina mentre è in funzione. È possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura nel coperchio.

Pannello comandi con **pulsanti touch** semplici e resistenti all'acqua.

Gruppo coltelli a lama microdentata, il raschiatore e il design della vasca assicurano **una miscelazione omogenea**.

Vasca in acciaio inox con pareti spesse e due maniglie per **facilitarne la movimentazione**.

Comando "ad impulsi" per **taglio grossolano** di pezzi grandi (in modelli a 2 velocità).

Coperchio trasparente, vasca e gruppo coltelli sono facilmente rimovibili senza l'uso di attrezzi.



Coperchio trasparente



Pannello comandi con pulsanti touch



Vasca in acciaio inox



Gruppo coltelli a lama microdentata emulsionatore



Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono al 100% **lavabili in lavastoviglie**.

Opzioni extra

Gruppi coltelli disponibili con lame lisce o zigrinate in acciaio inox (con speciali lame dentate per lavorazione carne) a richiesta.

Modelli a 2 velocità (1500-3000 giri/min) o velocità variabile (300-3500 giri/min).



Raschiatore vasca



Sistema di sicurezza a doppio bloccaggio

K120S/KE120S - capacità 11,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
K120S	2 velocità	3	2200 W	1500-3000
KE120S	Variabile	1	2200 W	300-3500

Dimensioni esterne (lpxa): 416x680x517mm

K180S/KE180S - capacità 17,5 litri

Modello	Velocità	Fasi	Potenza	Giri/min
K180S	2 velocità	3	3600 W	1500-3000
KE180S	Variabile	3	3000 W	300-3000

Dimensioni esterne (lpxa): 416x680x603mm

La sicurezza prima di tutto

Il sistema di sicurezza a doppio bloccaggio **evita il rischio di fuoriuscite** e schizzi all'apertura del coperchio mentre il gruppo coltelli si sta fermando.

Sicurezza garantita dal microinterruttore magnetico che arresta la macchina se il coperchio o la vasca non sono posizionati correttamente.

3 dispositivi per **garantire la sicurezza dell'operatore**:

- 1 sensore di sollevamento maniglia
- 1 sensore di presenza vasca
- 1 sensore di presenza coperchio

Gamma Bermixer Pro Mixer portatili

I Bermixer Pro Electrolux vi permettono di servire zuppe, purea, salse, creme e albumi montati a neve in modo facile e rapido.

Eccezionalmente leggeri: meno di 4 kg!



Nessun limite alla tua creatività

Il **tubo frantumatore** è ideale per la preparazione di creme, zuppe, salse, purea di verdure, impasti morbidi per dolci e mousse.

La **frusta** è ideale per montare creme, albumi a neve o preparare la maionese.

Tutta la velocità che ti serve

Variazione elettronica di velocità da 500 a 10000 giri/min a pieno carico.

Smart Speed Control: autoregolazione della potenza in funzione della consistenza del carico per garantire una **durata maggiore** e **minori vibrazioni**.



Facilità d'uso

Tubo, gruppo albero e lame **facilmente smontabili** senza attrezzi.



Speciale supporto a muro per riporre l'unità e gli utensili a fine lavoro.

Facilità d'uso ed ergonomia

Il sistema di raffreddamento ad aria a doppia ventola garantisce un **tempo di funzionamento più lungo** senza surriscaldamento.

Un **indicatore d'allarme sovraccarico** nel pannello comandi si illumina se l'unità viene usata in modo improprio.

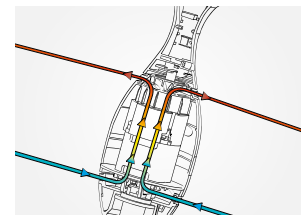
La particolare forma curva della campana di protezione lame consente di **evitare gli spruzzi di prodotto**.

Utilizzo agevolato grazie all'impugnatura ergonomica. Insetto di plastica isolato termicamente sul tubo.

Manipolazione sicura grazie all'impugnatura protetta dal calore.



Design speciale a campana di protezione lame



Sistema di raffreddamento ad aria



Sistema "a baionetta" rinforzato



Impugnatura ergonomica

Smart

Pannello comandi visibile con **regolazione velocità e luce spia**.

Base motore piatta connessa al tubo tramite un **sistema a "Baionetta"**.



Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono al 100% **lavabili in lavastoviglie**.



Smontaggio del tubo, gruppo albero e lame senza l'uso di attrezzi e maniglia di plastica isolata termicamente

Accessori opzionali



Guida regolabile per sostenere mixer portatili in contenitori (da utilizzare in abbinamento con il supporto).



Supporto per sostenere mixer portatili in contenitori.

Una gamma completa

Bermixer PRO Plus (fino a 9000 giri/min)

Bermixer PRO Turbo (fino a 10000 giri/min)



Modelli	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Potenza	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Tubo	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacità fino a	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l



Gamma Speedy mixer

Mixer portatili

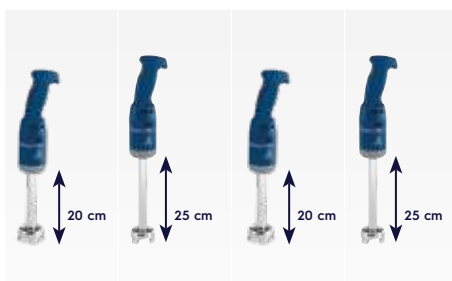
Strumenti versatili per la tua cucina! Multifunzionali e pratici da usare offrono la possibilità di preparare una grande varietà di prodotti di alta qualità in modo facile e veloce.



Per la preparazione di piccole quantità di zuppa, purea, salsa, crema e molto altro ancora.

L'impugnatura ergonomica di facile presa assicura il **massimo controllo** con il minimo sforzo. Il motore da 250 W è disponibile con velocità fissa o variabile (**velocità max 15000 giri/min**). Grazie alle giunzioni facili da usare, l'unità motore e il tubo possono **essere smontati senza attrezzi** per la pulizia. Tubo e lame in acciaio inox e corpo motore in speciale plastica alimentare di **lunga durata**. Frusta disponibile come accessorio per i modelli a velocità variabile.

Speedy mixer
(fino a 15000 giri/min)



Modello	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Potenza (W)	250 W		250 W velocità variabile	
Tubo (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Peso (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capacità	ideale per piccole quantità			



Smontaggio senza l'uso di attrezzi



Protezione lame

TBX120/130 - TBM150

Turbofrantumatori

I turbofrantumatori rappresentano la scelta migliore per miscelare, tritare, sminuzzare o emulsionare zuppe, purea, impasti liquidi e salse in grandi quantità.



TBX120

TBM150

Versatile

Disponibile nella **versione zuppe** per liquidi o emulsioni oppure nella **versione purea** per prodotti di maggiore consistenza.

Le preparazioni possono essere eseguite **direttamente nelle pentole**.

Versatili, possono essere utilizzati con pentole di qualsiasi forma: cilindrica, rettangolare e emisferica. Possono essere utilizzate **anche nelle brasiere** (profondità 30 cm) con il kit opzionale specifico (minimo 20 cm di liquido).

Robusti, potenti e di facile impiego

Mixer con tubo smontabile verticale con testa a effetto turbina per una **maggiore produttività** e un **risultato ottimale di frantumazione**.

Montati su carrello in acciaio inox per **agevolarne la movimentazione in cucina**.

Realizzazione robusta in acciaio inox in grado di resistere anche negli ambienti umidi.

Sicurezza dell'operatore garantita

Dispositivo di sicurezza macchina non in posizione di lavoro e anello protettivo per la testa di frantumazione

Modello	Velocità	Giri/min	Potenza
TBX120	1 velocità	1200	900 W

Dimensioni esterne (l x p x a): 640x1625x1330mm

Modello	Velocità	Giri/min	Potenza
TBX130	1 velocità	1600	1500 W
TBX130	2 velocità	850 -1700	2200 W

Dimensioni esterne (l x p x a): 689x1600x1278mm

Modello	Velocità	Giri/min	Potenza
TBM150	1 velocità	1600	3000 W
TBM150	2 velocità	830 -1660	4500 W

Dimensioni esterne (l x p x a): 664x1852x1475mm

Facilità d'uso

Impugnatura, ergonomica di facile presa per facilitare il sollevamento e l'abbassamento del tubo.

La posizione di lavoro risulta **molto stabile durante la lavorazione** grazie al dispositivo di auto-stabilizzazione. Pannello comandi **resistente all'acqua** e con pulsanti a sfioramento.

Modelli a 1 velocità con pulsanti on/off e timer digitale; modelli a 2 velocità con pulsanti per 1 o 2 velocità, pulsante off, timer digitale e comando "ad impulsi".

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



Zuppa o purea? A te la scelta

Si può facilmente **trasformare** il turbofrantumatore per zuppe e salse **in un frantumatore per prodotti densi** utilizzando il kit opzionale per purea (TBX 120/130) o semplicemente rimuovendo il microfrantumatore (TBM 150).

Possono essere miscelate anche zuppe di pesci delicati utilizzando la **griglia pesce opzionale** che evita lo sminuzzamento completo del pesce.

Nuovo kit cremosità per TBX130 disponibile come accessorio opzionale.

Massima igiene



I tubi del mixer sono rimovibili senza attrezzi e sono al **100% lavabili in lavastoviglie** (TBX120/130).

Tubo, albero, cuscinetti e gruppo coltelli sono facilmente smontabili (senza attrezzi) per un'ulteriore pulizia e sanitizzazione al fine di **evitare il rischio di contaminazione**.



Tubo purea

Guida alla scelta

Risultato finale	Tipo	Quantità	Scegli
Zuppe, liquidi, semiliquidi, emulsioni	in recipiente con profondità superiore a 30 cm di liquido	fino a 300 lt di liquido	TBX120 Zuppe
		fino a 500/700 lt di liquido	TBX130 Zuppe
		fino a 1000 lt di liquido	TBM150
	in recipiente con profondità inferiore a 30 cm di liquido (es. brasiera)	TBX120 Zuppe + espulsore brasiera (opzionale) minimo 20 cm di liquido	
TBX130 Zuppe + kit brasiera (opzionale) minimo 30 cm di liquido			
Purea	Patate	fino a 100 kg di patate	TBX120 Purea
		fino a 200 kg di patate	TBX130 Purea
		fino a 400 kg di patate	TBM 150

BE5 / BE8

Mescolatrici planetarie

5 e 8 litri

Massime prestazioni. Compatte ma potenti. Robustezza prima di tutto.



BE8
senza presa accessori



BE5
con presa accessori

Garantiscono prestazioni eccellenti in operazioni come impastare, frullare e montare grazie:

- ▶ all'**esclusivo design** del meccanismo planetario, per un movimento senza eguali
- ▶ alla rotazione a velocità variabile del meccanismo planetario **da 20 a 220 giri/min**
- ▶ alla **rotazione a velocità variabile** degli utensili da 67 a 740 giri/min
- ▶ agli utensili che si adattano perfettamente alla vasca per **ottenere miscele omogenee** anche di piccole quantità
- ▶ al movimento semplice dello schermo di protezione che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca
- ▶ al motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



Uncino a spirale, spatola e frusta in acciaio inox

3 accessori - 100% efficienza

100% accessori in acciaio inox
100% più resistenti per una durata maggiore
al 100% lavabili in lavastoviglie (accessori, vasca e schermo di protezione)





Presca accessori in robusto metallo **adatta per uso intensivo** (modelli specifici).



Potente motore asincrono **silenzioso** e di **lunga durata**.



Manopola ergonomica per la regolazione della **velocità variabile** del meccanismo planetario da 20 a 220 giri/min.



Schermo di protezione trasparente dalla forma innovativa per **aggiungere facilmente degli ingredienti** durante la lavorazione.



Nuovo sistema "a clip" senza viti per **una facile rimozione** dello schermo per la pulizia.



Vasca da 8 lt in acciaio inox con **doppia maniglia**, (maniglia singola su modello da 5 lt).



Accessori opzionali **tritacarne** e **kit pasta** con accessori opzionali (per modelli con presa accessori K).

La sicurezza prima di tutto

La tua salute è importante per noi, sempre.

Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene. La norma europea specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie a vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Massima affidabilità garantita. Schermo trasparente privo di BPA: resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente anche dopo centinaia di lavaggi in lavastoviglie. **L'assenza di BPA** contribuisce a rendere lo schermo di protezione sicuro per la tua salute.



XBE / XBM

Mescolatrici planetarie

10 e 20 litri da banco

Solide e fatte per durare. Electrolux Professional offre un'ampia gamma di mescolatrici planetarie da 10 a 80 litri per soddisfare tutte le necessità della tua cucina.



XBE10

XBE20



Per lavorare tutti i tipi di impasti, mescolare carni e salse ed emulsionare creme

Variatore di velocità **elettronico** o **meccanico** (a seconda del modello).

Motore con variatore di frequenza che permette una regolazione precisa della velocità del meccanismo planetario (da 26 a 180 giri/min per modelli da 10 litri e da 30 a 180 giri/min per modelli da 20 litri).

Potente motore asincrono **silenzioso** e di **lunga durata**.

Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H).

Sistema planetario e pannello comandi, con timer 0-59 minuti resistenti all'acqua.



Semplicità, ergonomia, sicurezza

Sollevamento e abbassamento della vasca attraverso un unico movimento dello schermo di protezione e arresto automatico del motore quando la vasca è abbassata (10 litri).

Schermo di protezione facilmente rimovibile per la **pulizia**. **Colonna e piedini in acciaio inox** per una resistenza e un'igiene più elevate (nei modelli specifici).

Piedini regolabili in altezza per una migliore stabilità.

Pannello comandi con tasti a sfioramento resistente all'acqua e di facile impiego con funzionamento per **un'ottimizzazione dell'ergonomia**.

Schermo di protezione girevole **rimovibile** in acciaio inox, dotato di scivolo estraibile.

Leva per sollevare e abbassare la vasca (20 lt).



Schermo di protezione trasparente (10 lt)



Colonna in acciaio inox (in modelli specifici)



Pannello comandi con pulsanti touch



Scivolo estraibile

Accessori

La dotazione include una **vasca in acciaio inox** e **3 accessori**: frusta metallica in acciaio inox, spatola robusta e uncino a spirale.

Gli utensili ruotano a velocità variabili (da 82 a 570 giri/min per modelli da 10 lt e da 73 a 440 giri/min per modelli da 20 lt).



Uncino a spirale, spatola e frusta



Un **kit riduzione vasca** da 10 litri (vasca, frusta, spatola e uncino a spirale) è disponibile come accessorio (modelli da 20 litri).

La sicurezza prima di tutto

La tua salute è importante per noi, sempre.

Schermo di protezione cieco che limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri utilizzate nelle preparazioni per panetteria e pasticceria (20 lt).

Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene. La norma europea specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie a vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Massima affidabilità garantita. Schermo trasparente privo di BPA: resistente agli urti, rimane trasparente e infrangibile anche dopo centinaia di lavaggi in lavastoviglie (10 lt). **L'assenza di BPA** contribuisce a rendere il prodotto sicuro per la tua salute.

XBE / XBM / MBE

Mescolatrici planetarie

20, 30 e 40 litri a pavimento

Mescolatrici planetarie professionali da 20/30/40 litri ideali per tutte le utenze che utilizzano ingredienti freschi per preparare basi per dolci, creme, mousse e ogni tipo di preparato.



XBM20



XBM30

Mescolatrici planetarie 20/30 litri

Potente motore asincrono **silenzioso** e di **lunga durata**. Variatore di velocità **elettronico** o **meccanico** (a seconda del modello).

Il meccanismo planetario gira a velocità da: 30 a 180 giri/min (20/30 litri).

La dotazione include la **vasca in acciaio inox** con maniglie di facile presa e **3 utensili**: frusta metallica in acciaio inox, spatola robusta e uncino a spirale.

Gli utensili girano a velocità da 73 a 440 giri/m.

Sistema planetario e pannello comandi, con timer 0-59 minuti resistenti all'acqua.

Colonna e piedini in acciaio inox per una resistenza e un'igiene più elevate (nei modelli specifici).

Le mescolatrici planetarie sono facilmente spostabili grazie all'**accessorio kit ruote** (opzionale).

Modelli disponibili con **presa accessori** (tipo H) e un'ampia gamma di accessori opzionali.



Schemo di protezione rigido trasparente



Meccanismo planetario

Mescolatrici planetarie 20/30/40 lt

Sicurezza ed ergonomia

Lo schermo di sicurezza privo di BPA e la costruzione in acciaio inox sono **facilmente rimovibili** per la pulizia. La costruzione metallica in acciaio inox è dotata di un beccuccio per aggiungere ingredienti durante la preparazione.

Sistema di sollevamento e abbassamento della vasca tramite leva.

Kit ruote e carrello vasca (opzionale).

Un kit riduzione vasca (vasca, frusta, spatola e uncino a spirale) è disponibile a richiesta.



MBE40

La sicurezza prima di tutto

La tua salute è importante per noi, sempre.

Schermo di protezione rigido trasparente che limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri utilizzate nelle preparazioni per panetteria e pasticceria.

Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene. La norma europea specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie a vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Mescolatrici planetarie 40 litri

Progettate appositamente per impastare in modo intensivo, miscelare e montare le preparazioni.

Potente motore asincrono **silenzioso** e di **lunga durata**. **3 velocità fisse** (40, 80 e 160 giri/min) e **velocità variabile elettronica** da 30 a 175 giri/min e **timer (0-59 min.)**.

La dotazione di serie include una **vasca in acciaio inox** e 3 utensili (**frusta rinforzata**, spatola, uncino a spirale). Gli utensili girano a velocità da 94 a 540 giri/m.



Colonna in acciaio inossidabile (a richiesta)



Kit ruote



3 utensili: uncino a spirale, spatola, frusta rinforzata (specifici per MB/MBE40)

BMX / BMXE / XBE

Mescolatrici planetarie

60 e 80 litri

Mescolatrici da 60/80 litri ad alte prestazioni, potenti e robuste progettate per un uso intensivo.



BMX60S



XBE80S



Velocità e potenza

Potente motore asincrono **silenzioso** e di **lunga durata**. Variatore di velocità **elettronico, elettromeccanico o meccanico** (a seconda del modello) con velocità da 20 e 180 giri/min.

La dotazione di serie include una **vasca in acciaio inox** con maniglie di facile presa e **3 utensili**: frusta metallica in acciaio inox, spatola robusta e uncino a spirale in acciaio inox.

Gli utensili girano a velocità da 62 a 560 giri/m.

Pannello comandi con **timer**, illuminazione vasca, on/off e controllo velocità.

Lo schermo di protezione cieco privo di BPA è facilmente rimovibile per la pulizia.

Modelli con sistema motorizzato di sollevamento e abbassamento vasca (in modelli specifici) disponibili con **presa accessori** (tipo H) e un'ampia gamma di accessori opzionali.

Il carrello vasca con ruote e paracolpi facilita lo spostamento (di serie nei modelli 80 lt).

Un **kit riduzione vasca** (vasca, frusta, spatola e uncino a spirale) è disponibile a richiesta.



Robusto gancio in acciaio inox



Variatore meccanico di velocità



Illuminazione vasca

Una gamma completa



Capacità mescolatrici planetarie	5 l	8 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
Uncino, kg*	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Frusta, uova**	10	14	18	32	32	50	70	100	120
Modelli da banco	•	•	•	•					
Modelli a pavimento					•	•	•	•	•

* Uncino: kg di farina per impasto (con 60% contenuto di umidità)

** Frusta: numero max. di albumi

Accessori per tutte le esigenze



Tritacarne su presa accessori



Tagliaverdure



Passapura-Passatutto



La sicurezza prima di tutto

La tua salute è importante per noi, sempre.

Schermo di protezione rigido trasparente che limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri utilizzate nelle preparazioni per panetteria e pasticceria.

Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene. La norma europea specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie a vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Panetterie, pasticcerie, pizzerie - Mescolatrici planetarie 20, 30 e 40 litri

Electrolux Professional offre una gamma completa di mescolatrici planetarie progettate in modo specifico per rispondere alla forte domanda di preparazioni di pane, pasticceria e pizza.



MB40



Mescolatrici planetarie 40 litri

Potente motore asincrono (2200 W) **silenzioso** e di **lunga durata**.

Variatore elettromeccanico con 3 velocità preimpostate (40, 80 e 160 giri/min).

Pannello comandi con pulsante di arresto, 3 velocità e timer **0-15 minuti**.

La dotazione di serie include una **vasca in acciaio inox** e 3 utensili (frusta rinforzata, spatola, uncino a spirale). Gli accessori girano a velocità di 125, 250, 500 giri/min. Sistema di sollevamento e abbassamento della vasca tramite leva.

Un'ampia gamma di accessori come raschiatore vasca, carrello vasca e kit riduzione vasca (MB/MBE40).



Raschiatore vasca



Carrello vasca



Uncino a spirale, spatola, frusta rinforzata (MB/MBE40)



MBE40



Mescolatrici planetarie 40 litri

Potente motore asincrono (2200 W) **silenzioso** e di **lunga durata**. **3 velocità preimpostate** (40, 80 e 160 giri/min) e **variazione elettronica della velocità** da 30 a 175 giri/min.

La dotazione di serie include una **vasca in acciaio inox** e 3 utensili (**frusta rinforzata**, spatola e uncino a spirale).

Gli utensili girano a velocità da 94 a 540 giri/m.

Sistema planetario e pannello comandi, con timer 0-59 minuti resistenti all'acqua.

Sistema di sollevamento e abbassamento della vasca tramite leva.



XBB30



Mescolatrici planetarie 20/30 litri

Potente motore asincrono (1500 W) **silenzioso** e di **lunga durata**. **3 velocità preimpostate** (40, 80 e 160 giri/min) e **variazione elettronica della velocità** da 30 a 175 giri/min.

La dotazione di serie include una **vasca in acciaio inox** e 3 utensili (**frusta rinforzata**, spatola e uncino a spirale).

Gli utensili girano a velocità da 73 a 425 giri/m.

Sistema planetario e pannello comandi, con timer 0-59 minuti resistenti all'acqua.

Leva per sollevare e abbassare la vasca

Colonna rinforzata e base per un **maggiore supporto e stabilità**.

Kit ruote e carrello vasca disponibili come accessori.

Un **kit riduzione vasca** (vasca, frusta, spatola e uncino a spirale) è disponibile a richiesta.



Scivolo estraibile

Panetteria, pasticceria e pizza

Modello	Capacità	Uncino *	Frusta **
XBB20	20 l	7 kg	32
XBB30	30 l	8 kg	50
MB40	40 l	10 kg	70
MBE40	40 l	10 kg	70

* Uncino: kg di farina per impasto (con 60% contenuto di umidità)

** Frusta: numero max. di albumi

La sicurezza prima di tutto

La tua salute è importante per noi, sempre.

Schermo di protezione rigido trasparente che limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri utilizzate nelle preparazioni per panetteria e pasticceria.

Schermo di protezione girevole rimovibile in acciaio inox, dotato di scivolo estraibile.

Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente posizionata insieme allo schermo di sicurezza*.

* UNI EN 454:2015 Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene. La norma europea specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie a vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Serie T Pelatrici Verdure

Le pelatrici Electrolux Professional risolvono il problema dell'eliminazione ottimale della buccia non solo di patate, ma anche di altre verdure e per il lavaggio di crostacei.



T55



5 kg pelatrice verdure con la finitura in acciaio inox ad alta qualità garantisce una durata maggiore

Controllo estremamente semplice con pulsante on/off e timer.

Nessun rischio. Interblocco di sicurezza che ferma la macchina in caso di apertura del coperchio o dello sportello. Maniglia e bocca di scarico ergonomiche **facilitano il recupero** della verdura lavorata.

Prestazioni ottimali: Capacità di carico 5 kg con una produttività di 80 kg/h.

Il coperchio trasparente consente di controllare le **verdure durante la lavorazione.**

Il **coperchio può essere rimosso facilmente** senza attrezzi ed è lavabile in lavastoviglie.

Disco rotante, estraibile e ricoperto di materiale abrasivo che garantisce **resistenza e lunga durata.**

Disco coltelli (per un taglio agevole della buccia), **disco di lavaggio** (per la pulizia di verdure che non necessitano di sbucciatura) e **tavolo-filtro** disponibile a richiesta.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata.**



Maniglia e bocca di scarico ergonomiche



Disco coltelli (accessorio)



Coperchio trasparente

Pelatrici verdure da 5/8 kg (da banco) in grado di soddisfare le esigenze di ristoranti di piccole e medie dimensioni



T5E/T8E



Produttività massima garantita da **80 kg** (T5E) a **130 kg** (T8E) all'ora.

Modelli specifici disponibili per la **pulitura dei crostacei** (T5M/T8M) con una velocità ridotta (208 giri/min), piatto raccogli conchiglie e cilindro.

Versatile, può anche lavare e asciugare insalate, erbe e altre verdure a foglia grazie al cestello centrifuga.

Coperchio trasparente per osservare il **processo di pelatura** senza arrestare la macchina.

La maniglia rimovibile e dotata di collegamento idrico può essere impiegata durante la pelatura o per la pulizia.

Robusti piedini in gomma **garantiscono la stabilità** durante l'utilizzo.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.

Disco rotante, estraibile e ricoperto di materiale abrasivo che garantisce **resistenza** e una **lunga durata**.

Camera di pelatura estraibile in acciaio inox.

Un kit speciale, con disco e cilindro abrasivi, è disponibile come accessorio per trasformare il pulitore crostacei in una pelatrice verdure.



Massima igiene

Il filtro in acciaio inox integrato è facilmente estraibile e lavabile in lavastoviglie.

Igiene massima garantita. Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono facilmente rimovibili per una pulizia semplice e rapida.



Cestello centrifuga (accessorio)



Disco pulisci crostacei per modelli TM



Coperchio trasparente con doccetta



Filtro in acciaio inox rimovibile



T10E/T15E



Pelatrici verdure da 10/15 kg utilizzabili per molteplici operazioni come: lavaggio, pelatura, spazzolatura e anche asciugatura grazie alla vasta scelta di accessori

Ideali per ristoranti, servizi catering e gastronomie, con capacità di pelatura tra **160/240 kg/h**. Verdure pelate di alta qualità con **poco spreco** grazie al materiale abrasivo che ricopre il disco rotante. Sportello con sistema di controllo costante della pressione per lo scarico **in sicurezza delle verdure**. **Sicurezza**: il motore si arresta se il coperchio o lo sportello di scarico vengono aperti durante la lavorazione. Pannello comandi con tasti a sfioramento **semplice e di facile utilizzo** resistente all'acqua con on/off e timer programmabile. Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



Bocca di scarico



Disco abrasivo e cilindro

Realizzazione **robusta** in acciaio inox con un coperchio trasparente in materiale plastico resistente agli urti per garantire la **completa visibilità** durante il ciclo di pelatura. Disco rotante, estraibile e ricoperto di materiale abrasivo che garantisce **resistenza** e una **lunga durata**. Disponibili modelli con cilindro abrasivo per la **pelatura perfetta** (tuberi più consistenti). Maniglia rimovibile e dotata di collegamento idrico o ingresso acqua utilizzabile come doccia per la pulizia della camera di pelatura. Tavolo-filtro in acciaio inox disponibile come accessorio. Maggiore flessibilità con dischi accessori (disco coltelli, disco cipolla, disco aglio/scalogno, pulisci-crostacei, disco spazzola). Cestello centrifuga (accessorio opzionale).



Disco per spazzolare (accessorio)



Cestello centrifuga (accessorio)



T25E



Ti25

Pelatrici verdure da 25 kg
in grado di soddisfare anche
le grandi utenze grazie alla
produttività di oltre **400 kg/h**

Pannello comandi con tasti a sfioramento **semplice e di facile utilizzo** resistente all'acqua con on/off e timer programmabile.

Sportello con sistema di controllo costante della pressione per lo scarico **in sicurezza delle verdure**.

Cilindro e disco rotante estraibile ricoperti di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **resistenza e lunga durata**.

Sicurezza: il motore si arresta se il coperchio o lo sportello di scarico vengono aperti durante la lavorazione.

Nessun intasamento di scarti di lavorazione grazie alle dimensioni speciali e al design del foro di scarico.

Carrello opzionale con cestello filtro (per T25E).

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



Sportello di scarico



Foro di scarico

Modello	Capacità	Dimensioni (lxpxh)	Note
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	modello speciale per cozze
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	modello speciale per cozze
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	cilindro inclinato

Cilindro in acciaio inox (diam. 540 mm) inclinato a 18° verso la parte anteriore per **facilitare le operazioni di carico e scarico**.

Coperchio trasparente con microinterruttore per fermare la macchina in caso di apertura del coperchio **garantendo la sicurezza dell'operatore**.

Tavolo-filtro incorporato in acciaio inox di serie (Ti25).

Lavaverdure e Centrifughe

Scegli fra un'ampia scelta di macchine per lavare e centrifugare le verdure, complementi essenziali per cucine di piccole, medie e grandi dimensioni.



LVA100



Lavaverdure e centrifuga in un'unica macchina.

Il risultato di lavaggio si ottiene dalla combinazione della rotazione del cestello con la turbolenza dell'acqua generata da una pompa.

Progettate per il trattamento efficiente e **sicuro** di qualsiasi tipo di verdure.

La realizzazione completamente in acciaio inox garantisce **affidabilità a lungo termine**.

Contenitore integrato con liquido sanizzante verdure (attivato durante un ciclo specifico).

3 cicli preimpostati in base al tipo di lavaggio desiderato (lavaggio leggero/pesante).

Rotazione cesto a **2 velocità**: lavaggio (60-70 giri/min), asciugatura (270-310 giri/min).

Modello avanzato programmabile con cicli automatici e manuali e un ciclo di autolavaggio.

Lavaggio a spruzzo e/o ad immersione, a seconda del ciclo.

Evita di danneggiare le verdure delicate grazie alla regolazione della potenza dell'acqua di lavaggio.

Sistema di filtraggio efficiente e **facile da pulire** e vasca con angoli arrotondati.

Sicurezza operatore garantita da un microinterruttore che arresta la macchina in caso di apertura del coperchio.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.

Modello	Capacità di carico	Volume cesto	Potenza
LVA100B	2-6 kg	30 l	900 W

Dimensioni esterne (lpxa): 700x700x1000mm



ELX65



EL40

Centrifughe ideali per asciugare spinaci, lattuga, porri, prezzemolo, bietole e cavoli.

Il tempo di asciugatura molto breve (1-2 minuti), **preserva il sapore e la consistenza** di tutte le verdure a foglia fino a quando vengono servite.

La costruzione in acciaio inox garantisce **igiene e resistenza alla corrosione**.

Il pannello **comandi con pulsanti a sfioramento** per una pulizia semplice è resistente anche a forti getti d'acqua (IP55).

Cesto centrifuga in acciaio inox/alluminio (solo ELX65) o in resina di alta qualità.

Velocità di rotazione del cesto **ideale per asciugare verdure delicate** senza danneggiarle (330 giri/min per ELX65; 450 giri/min per EL40).

L'acqua residua viene eliminata facilmente attraverso un tubo di scarico sul fondo della vasca.

Motore asincrono **silenzioso** e di **lunga durata**.

Sicurezza: il motore si arresta quando il coperchio viene aperto.

Due cicli per tutti i tipi di verdure: "automatico" (75 secondi) che alterna la rotazione a fermate improvvise (per tutti i tipi di verdura); "manuale" grazie al timer regolabile 0-59 min. (per verdure delicate).

Modello	Capacità di carico		Volume cesto	Potenza
	Verdure pes.	Teste di lattuga		
EL40	5 kg	9	32 l	370 W

Dimensioni esterne (l x p x a): 460x540x800mm

Modello	Capacità di carico		Volume cesto	Potenza
	Verdure pes.	Teste di lattuga		
ELX65	10 kg	18	65 l	750 W

Dimensioni esterne (l x p x a): 578x639x1005mm



Pannello comandi con pulsanti a sfioramento



Scarico dell'acqua residua



Cesto centrifuga in acciaio inox/alluminio

Un complemento per panetteria, pasticceria e pizza

Electrolux Professional offre una vasta gamma di impastatrici e sfogliatrici in grado di rispondere alle richieste di tutte le preparazioni di prodotti da forno, pasticceria e pizza.



BPO



Impastatrici a forcella da 25/40 litri (circa 15/24 kg di impasto per ciclo).

Motore a 2 velocità per **una qualità ottimale dell'impasto**: velocità bassa (45 giri/min) e 2ª velocità (90 giri/min).

Controllo preciso grazie al pannello comandi con tasti a sfioramento e timer (0-59 min.).

Base saldata per maggiore **supporto e stabilità**.

Sicurezza dell'operatore grazie al particolare sistema di sollevamento della testa e al blocco immediato. La macchina non si avvia se la vasca non è correttamente posizionata sulla base.

Massima igiene grazie allo schermo trasparente: consente di aggiungere ingredienti durante il funzionamento ed evita la dispersione di farina nell'area di lavoro. **Vasca estraibile in acciaio inox**.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



ZSP

Impastatrici a spirale da 12/49 litri (circa 10/40 kg di impasto per ciclo)

Costruzione **robusta e affidabile** in acciaio verniciato.

Il motore si arresta automaticamente quando lo schermo viene sollevato, garantendo così la **sicurezza dell'operatore**.

Vasca in acciaio inox ad alta capacità con fondo arrotondato **per facilitare la pulizia**.

Tutti i modelli sono a una velocità, con **braccio di miscelazione resistente in acciaio inox**.

Un motore accuratamente progettato garantisce **lunga durata e affidabilità**.

I modelli più capienti sono dotati di asta centrale (38, 49 lt).

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



PSR

Impastatrici a spirale da 50 e 90 litri (circa 26/48 kg di impasto per ciclo)

Costruzione **robusta e affidabile** in acciaio verniciato.

Pannello comandi con interruttore on/off e timer.

Il motore si arresta automaticamente quando lo schermo viene sollevato, garantendo così la **sicurezza dell'operatore**.

Vasca e uncino a spirale in acciaio inox che impedisce all'impasto di sollevarsi.

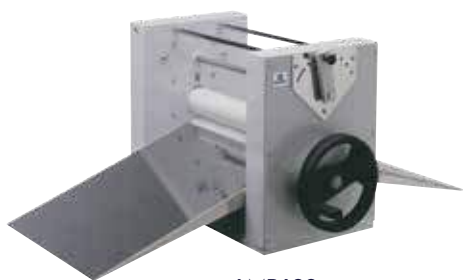
Motore per impastare a **due velocità** con variazione manuale della velocità.

Schermo di protezione che evita lo spargimento di farina nell'area di lavoro.

Vasca in acciaio inox con fondo arrotondato **facilmente pulibile**.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.





LMP400

Sfogliatrice pasta manuale da tavolo.

Compatta e facile da spostare.
 Cilindri rivestiti di teflon (Ø 60 mm).
 Larghezza di lavoro: **400 mm**.
 Spessore: **0,1 a 28 mm**.
 Piani inclinati/flap in acciaio inox rimovibili.



LMP500

Sfogliatrice pasta motorizzata da tavolo.

Schermo metallico di sicurezza.
 Flap rimovibili rivestiti in teflon agevolano lo scorrimento della pasta.
 Cilindri in acciaio cromato (Ø 60 mm) possono essere regolati in base allo spessore richiesto.
 Spessore: **0,1 a 34 mm**.
 Larghezza di lavoro: **500 mm**.
 Leva manuale per invertire la direzione di avanzamento dei cilindri.
 Contenitore per la farina fissato nella parte superiore della macchina.
 Dispositivo di comando a doppio pedale per invertire il senso di avanzamento (disponibile come accessorio).
 Carrello disponibile a richiesta.
 Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.

Sfogliatrici a nastro motorizzato - modelli da banco e a pavimento.

Modelli a **1 velocità** o **velocità variabile**.
 I piani sono sollevabili per **ridurre l'ingombro**.
 Griglie di protezione con microinterruttore di **sicurezza** che arresta il motore quando vengono alzate oltre un certo livello.
 Piani rimovibili rivestiti in teflon per agevolare lo scorrimento dell'impasto.
 Cilindri in acciaio cromato (Ø 60 mm) possono essere regolati in base allo spessore richiesto.
 Leva manuale per invertire la direzione di avanzamento dei cilindri.
 Larghezze di lavoro: **500 mm** o **600 mm** (a seconda del modello).
 Contenitore per la farina fissato nella parte superiore della macchina.
 Dispositivo di comando a doppio pedale per invertire il senso di avanzamento (disponibile come accessorio).
 Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



Comando a doppio pedale (accessorio)



Modulo per taglio croissant (accessorio su alcuni modelli)

Un complemento per la tua cucina

La nuova gamma di apparecchiature con alti standard di qualità ed igiene, complemento ideale per ogni cucina professionale.



CPX

Una **affettapane elettrica**, a uno scivolo, **versatile** e di **facile impiego**. Perfettamente indicata per un servizio rapido ed efficiente in aziende di catering che necessitano di un'alta produttività.

Affetta da 130 a 260 fette/minuto (2 baguette) e lavora da tre a **sei volte più velocemente** che affettando a mano con **risultati ottimali**. **Lo spessore delle fette** è regolabile da **8 a 60 mm**.

Ideale per filoni o baguette. Il processo di taglio si avvia automaticamente appena il filone viene inserito nella bocca di taglio verticale (175x110 mm).

Massima sicurezza. È dotata di un dispositivo di sicurezza che impedisce l'accesso alla lama, specialmente durante le operazioni di pulizia. All'apertura dello sportello di scarico la lama viene immobilizzata e protetta.

Pannello comandi con pulsanti a sfioramento **resistente all'acqua** con pulsante start/stop e comando "ad impulsi" per un'affettatura controllata.

Igiene massima garantita. Il cavalletto opzionale in acciaio inox è dotato di una bacinella GN 1/1 in polycarbonato che raccoglie il pane affettato evitando, così, qualsiasi manipolazione.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



EVP45F

Confezionatrici sottovuoto a pavimento e da banco, da 8 a 60 m³/h (da 100 a 800 pasti/giorno).

Costruzione in acciaio inox e coperchio a campana in plexiglass trasparente **idoneo per qualsiasi tipo di alimento**.

Pannello comandi digitale, facilmente programmabile, che garantisce ottimali **pressione del sottovuoto** e tempi di sigillatura a caldo.

Disponibili modelli predisposti per l'immissione di gas inerte **per il confezionamento in atmosfera protettiva di alimenti delicati**.

Massimo livello di igiene e facile pulibilità grazie alla camera a pressione con angoli arrotondati.

Massima affidabilità. Una spia luminosa segnala qualsiasi anomalia durante il processo di confezionamento sottovuoto e blocca il funzionamento prima che i prodotti vengano sigillati a caldo, consentendo così il riutilizzo dei sacchetti.

Disponibili modelli con stampante per etichette adesive, in conformità agli standard HACCP.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



EVP45NXT



MMG12/22

Tritacarne/grattuge ideali per tritare carne come per grattugiare pane, formaggio, noci.

Corpo macchina in alluminio pressofuso e acciaio per **una maggiore resistenza e affidabilità**.

Sicurezza dell'operatore garantita. Il microinterruttore posizionato sulla maniglia impedisce contatti accidentali. La griglia di protezione è posizionata sotto al cilindro grattugia e davanti al tritatore per evitare lesioni.

Gruppo di macinazione in acciaio inox (diam. 70 mm) **facilmente estraibile per la pulizia**.

Grattugia: velocità motore - 900 giri/min (MMG12) o 1400 giri/min (MMG22). Rullo d'acciaio e bacinella di raccolta in acciaio inox. Produttività oraria: 50/130 kg formaggio/h e 100/150 kg pane/h.

Tritacarne: velocità motore - 140 giri/min (MMG12) o 210 giri/min (MMG22). Il gruppo di macinazione, la tramoggia di carico, la bacinella di raccolta, la piastra e il coltello auto-affilante sono in acciaio inox. Produttività oraria: 200/300 kg carne/h.



Affettatrici verticali

Un'ampia gamma di affettatrici che forniscono una soluzione razionale per tutte le tipologie di clienti: ristoranti, mense, supermercati e gastronomie.

► Ideali per affettare carni crude o cotte, salumi, insaccati vari, grazie alla lama con diametro che varia da 250 a 370 mm, costruzione in alluminio anodizzato, satinato lucido.

Versatili. Adatte al taglio di fette quadrate, rotonde o rettangolari. Spessore fette variabile (a seconda del modello). Disponibile versione con braccio pressa-salumi.

È possibile scegliere tra affettatrici **verticali** o **a gravità**, trasmissione a ingranaggi o cinghia in base alle esigenze specifiche e ai tipi di prodotti da affettare.

Il sistema di trasmissione con cinghia Poly-V le rende ideali per un utilizzo quotidiano, la trasmissione a ingranaggi rappresenta la scelta perfetta per lavori intensivi.

Motore lama ventilato progettato per **utilizzo prolungato**.

Affilatoio incorporato.

Il paralama, il deflettore e il carrello facilmente rimovibili agevolano le operazioni di pulizia.

La sicurezza dell'operatore è garantita dal fatto che uno speciale dispositivo permette l'estrazione del carrello solo quando l'apparecchio è in posizione OFF. L'anello paralama montato in modo permanente protegge l'operatore dalle lame di taglio sia durante l'utilizzo che durante la pulizia.

Motore asincrono **silenzioso e di lunga durata**.



Affettatrici a gravità





Essentia

Una squadra al tuo servizio.

Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, si prende cura delle tue apparecchiature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi** e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

Contratti di manutenzione su misura

Puoi scegliere tra diversi **pacchetti di manutenzione**, creati su misura in base alle tue esigenze. Soluzioni personalizzate che offrono una varietà di servizi di assistenza e supporto.

La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il servizio clienti **Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per maggiori informazioni contatta il tuo **centro assistenza Electrolux Professional** di fiducia.



Guarda il video per saperne di più!





Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier, more profitable - and truly sustainable every day.

Seguici su



www.electroluxprofessional.com

Eccellenza

con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- ▶ Negli ultimi anni più del 70% dei nostri prodotti è stato rinnovato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

