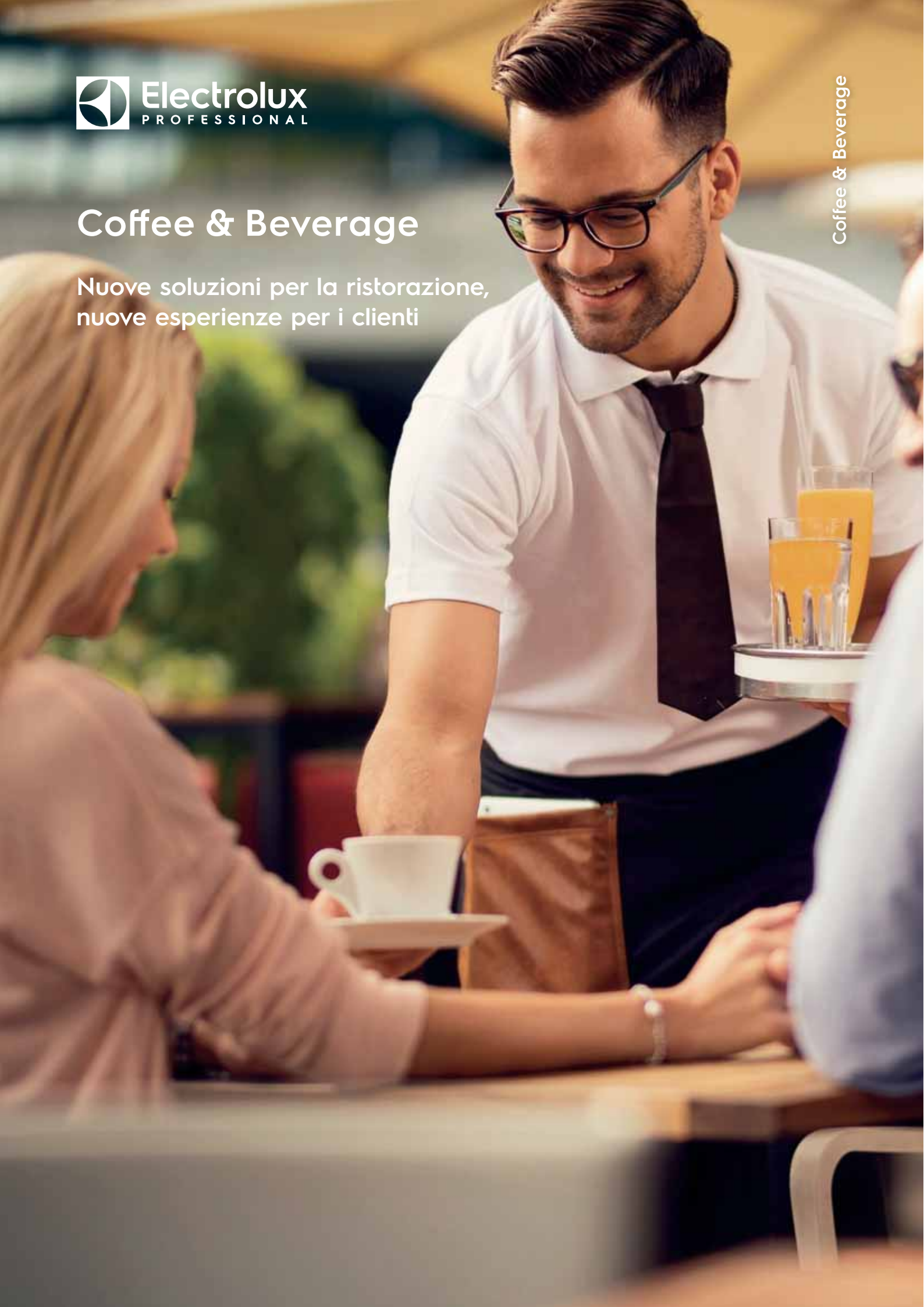


Coffee & Beverage

Nuove soluzioni per la ristorazione,
nuove esperienze per i clienti





Quando tutto
quel che ti
serve è una
tazza di caffè

Soluzioni per bevande calde

Electrolux Professional presenta una nuova gamma di soluzioni per caffè e bevande calde. Dai piccoli chioschi alle caffetterie e torrefazioni, dai ristoranti e hotel alle grandi installazioni, ogni esigenza è soddisfatta.



Affidabilità prima di tutto

Semplice e immediata,
per una qualità senza
compromessi



La bevanda perfetta in ogni momento

Un'esperienza dal gusto
intenso, che soddisfa e ispira.
Al mattino, dopo pranzo o
quando vuoi tu.



Macinacaffè

Macinacaffè professionali ideali per drogherie, negozi, bar ed altri punti vendita dedicati al caffè.

Affidabili e precisi, per una qualità costante

Macchine compatte ad alte prestazioni con macine di precisione per una macinatura accurata. I macinacaffè di Electrolux Professional sono una **soluzione efficiente, potente e compatta** ideale per ogni punto vendita.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600655	Macinacaffè a dose singola con una tramoggia da 2,7 kg	216x381x559 mm
600656	Macinacaffè a dose singola con una tramoggia da 0,7 kg, per utilizzo di tipo intermedio	178x356x559 mm
600657	Macinacaffè a dose singola con una tramoggia da 0,7 kg	178x381x559 mm
600659	Macinacaffè a dose singola con una tramoggia da 1,4 kg	178x381x711 mm
600661	Macinacaffè a dose singola con macine taglienti e una tramoggia da 1,4 kg	178x381x711 mm

La macinatura
perfetta ogni volta



Macchine per caffè filtrato con macinacaffè

Due necessità, una soluzione per i professionisti del fuori casa.
Caffè macinato e preparato all'americana.

Un caffè macinato al momento

Macinacaffè di precisione e macchina per il caffè, tutto in uno: più redditività in meno spazio. Direttamente dal chicco alla tazza, per darti tutto il sapore del caffè appena macinato.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600689	Macchina per caffè filtrato con macinacaffè, con brocca e tramoggia singola da 2,5 kg	235x616x787 mm
600690	Macchina per caffè filtrato con macinacaffè, con thermos e tramoggia singola da 2,5 kg	235x616x667 mm
600691	Macchina per caffè filtrato con macinacaffè, con brocca e tramoggia doppia da 3 kg	241x616x832 mm
600692	Macchina per caffè filtrato con macinacaffè, con thermos e tramoggia doppia da 3 kg	241x616x940 mm

Macina e gusta!



* Le brocche e i thermos NON sono inclusi

Macchine per caffè filtrato PrecisionBrew

Offri ai tuoi clienti un vero caffè filtrato all'americana.

Mantieni il calore e la bontà del tuo caffè

La **tecnologia all'avanguardia Encapsulair e Java-tate**, presente nel PrecisionBrew top di gamma con riscaldamento ad aria, mantiene più a lungo tutto il sapore della bevanda appena preparata. L'interfaccia touchscreen semplifica e ottimizza la preparazione e il funzionamento.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600671	Macchina per caffè PrecisionBrew singola con contenitore termico riscaldato ad aria. Il contenitore termico deve essere ordinato separatamente (1 contenitore - cod. 600681, 1 grafica - cod. 870015)	232x479x765 mm
600673	Macchina per caffè PrecisionBrew singola con piastra riscaldante. Il contenitore termico deve essere ordinato separatamente (1 contenitore - cod. 600680, 1 grafica - cod. 870017)	232x486x852 mm
600675	Macchina per caffè PrecisionBrew singola con base integrata per contenitore termico sottovuoto, senza supporto. Il contenitore termico deve essere ordinato separatamente (1 contenitore - cod. 600633, 1 grafica - cod. 870016)	312x486x889 mm
600677	Macchina per caffè PrecisionBrew singola con contenitore termico sottovuoto e supporto. Il contenitore termico deve essere ordinato separatamente (1 contenitore - cod. 600634, 1 grafica - cod. 870016)	232x479x765 mm

L'importanza dell'innovazione: le tecnologie Encapsulair e Java-tate di Electrolux Professional.

Il contenitore termico **Encapsulair** utilizza la potenza isolante dell'aria per **circondare e proteggere** il tuo caffè appena preparato. Questo sistema di riscaldamento a convezione mantiene uniformi la temperatura e il sapore del caffè, per clienti sempre soddisfatti. Un caffè che mantiene la sua qualità più a lungo **riduce gli sprechi e la manodopera, aumentando i profitti**.

La funzione **Java-tate** mescola delicatamente il caffè, mantenendo una miscela perfetta e assicurando un gusto costante.



* I contenitori e le grafiche mostrati NON sono inclusi

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600672	Macchina per caffè PrecisionBrew doppia con contenitori termici riscaldati ad aria. I contenitori termici devono essere ordinati separatamente (2 contenitori - cod. 600681, 2 grafiche - cod. 870015)	460x479x765 mm
600674	Macchina per caffè PrecisionBrew doppia con piastra riscaldante. I contenitori termici devono essere ordinati separatamente (2 contenitori - cod. 600682, 2 grafiche - cod. 870017)	460x486x852 mm
600676	Macchina per caffè PrecisionBrew doppia con base integrata per contenitori termici sottovuoto, senza supporto. I contenitori termici devono essere ordinati separatamente (2 contenitori - cod. 600633, 2 grafiche - cod. 870016)	552x486x889 mm
600678	Macchina per caffè PrecisionBrew doppia con contenitori termici sottovuoto e supporto. I contenitori termici devono essere ordinati separatamente (2 contenitori - cod. 600634, 2 grafiche - cod. 870016)	460x479x765 mm



Scegli il PrecisionBrew
più adatto per la tua attività

Accessori per PrecisionBrew

	Descrizione
870040	Cesto portafiltro caffè in plastica
870059	Cesto portafiltro caffè in acciaio inox
870024	Filtro in carta, 35,5 x 15,2 cm (500 pezzi per scatola)
600681	Contenitore termico riscaldato ad aria da 5,7 l
600682	Contenitore termico riscaldato con piastra da 5,7 l
600633	Contenitore termico sottovuoto da 5,7 l senza supporto
600634	Contenitore termico sottovuoto da 5,7 l con supporto
600679	Supporto remoto per contenitore termico riscaldato ad aria
600680	Supporto remoto per contenitore termico riscaldato con piastra
870015	Grafica contenitore per PrecisionBrew riscaldato ad aria
870016	Grafica contenitore per PrecisionBrew sottovuoto
870017	Grafica contenitore per PrecisionBrew con piastra riscaldante

* I contenitori e le grafiche mostrati
NON sono inclusi

Macchine per caffè espresso Super Automatiche - TANGO

Un espresso di qualità con un semplice tocco.

Tecnologia TANGO®

La linea TANGO® ST-STP, grazie alla doppia camera di infusione brevettata TANGO®, offre qualità di estrazione del caffè e prestazioni eccezionali. Componenti e materiali resistenti, boiler di grandi dimensioni, macinacaffè di precisione e programmazione dettagliata garantiscono risultati professionali. La versione Duo, unica sul mercato ad erogare simultaneamente 4 bevande, e la versione Solo si caratterizzano per la velocità e rispondono alle necessità del mondo dell'ospitalità.

DUO eroga **4** bevande contemporaneamente



Il frigo latte TANGO® ST, combinato con il dispositivo Cappuccinatore* su TANGO® ST Duo e Solo, facilita la preparazione di deliziose specialità al caffè.

Per un menù completo di bevande con latte caldo o freddo o schiuma dalla consistenza liscia e cremosa, il nuovo frigo latte TANGO®STP, associato alle macchine TANGO® STP Duo e Solo, è la soluzione ideale per conservare il latte alla giusta temperatura grazie al contenitore rimovibile da 4 l.

*Optional su TANGO® ST Solo 9 l

Il cappuccino
perfetto ad ogni
erogazione

TANGO® STP

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602552	1 gruppo 270x40 ml tazze/ora "TANGO SOLO" - esclusivo sistema a pompa per latte e schiuma caldi e freddi - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina	453x629x752 mm
602553	2 gruppi 440x40 ml tazze/ora "TANGO DUO" - esclusivo sistema a pompa per latte e schiuma caldi e freddi - 2 boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 2x1,7 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina	851x629x752 mm

TANGO® ST

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602547	1 gruppo 270x40 ml tazze/ora "TANGO SOLO" - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina	453x629x752 mm
602549	1 gruppo 270x40 ml tazze/ora "TANGO SOLO" - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - 1 dispositivo Cappuccinatore - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina	453x629x752 mm
602550	2 gruppi 440x40 ml tazze/ora "TANGO DUO" - 2 boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 2x1,7 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina - 1 dispositivo Cappuccinatore	603x629x752 mm
con Steamair		
602548	1 gruppo 270x40 ml tazze/ora "TANGO SOLO" - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina	453x629x752 mm
602551	2 gruppi 440x40 ml tazze/ora "TANGO DUO" - 2 boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 2x1,7 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - Steamair - luci LED sul corpo macchina - 1 dispositivo Cappuccinatore	603x629x752 mm

TANGO® ACE

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602554	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico	448x627x766 mm
602555	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	448x627x766 mm
602556	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - 1 dispositivo Cappuccinatore - programma lavaggio automatico	448x627x766 mm
con configurazione Self Service (TANGO® ACE SELF)		
602557	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora con conf. self service - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua calda - programma lavaggio automatico - serrature di sicurezza	448x627x766 mm
602558	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora con conf. self service - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - 1 dispositivo Cappuccinatore - programma lavaggio automatico - serrature di sicurezza	448x627x766 mm

La TANGO® ACE si distingue per affidabilità, usabilità ed eccezionale qualità di estrazione del caffè.

Nella versione Self, la TANGO® ACE è dotata di serrature per tramogge e cassetto dei fondi di caffè. È ideale per l'utilizzo in tutte le aree self-service, con la sua interfaccia utente intuitiva touchscreen a colori da 7" facile da usare. Inoltre, con il dispositivo Cappuccinatore, la TANGO® ACE Self offre una scelta di bevande a base di latte con un semplice tocco.



TANGO® ACE MT

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602559	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - tramoggia e macinacaffè 1x1,7 kg + tramoggia per polvere (0,8 fino a 1,5) kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico	448x627x766 mm
602560	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - tramoggia e macinacaffè 1x1,7 kg + tramoggia per polvere (0,8 fino a 1,5) kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - 1 dispositivo Cappuccinatore - programma lavaggio automatico	448x627x766 mm
con configurazione Self Service (TANGO® ACE MT SELF)		
602561	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora con conf. self service - boiler 6,5 l - tramoggia e macinacaffè 1x1,7 kg + tramoggia per polvere (0,8 fino a 1,5) kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua calda - programma lavaggio automatico - serrature di sicurezza	448x627x766 mm
602562	1 gruppo 220x40 ml tazze/ora con conf. self service - boiler 6,5 l - tramoggia e macinacaffè 1x1,7 kg + tramoggia per polvere (0,8 fino a 1,5) kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - 1 dispositivo Cappuccinatore - serrature di sicurezza	448x627x766 mm

TANGO® ACE BTC

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602563	Macchina super automatica per caffè americano/alla francese e bevande al caffè filtrato - 1 gruppo - 65x355 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID	448x627x766 mm

La TANGO® ACE MT vanta tutte le qualità distintive della linea TANGO® alle quali aggiunge la possibilità di usare prodotti in polvere come il cacao.

Il dispositivo Cappuccinatore facilita la preparazione di specialità a base di latte come la cioccolata calda, con un semplice tocco.



Macchine per caffè espresso Monodose – PONY

La soluzione professionale ideale per caffè in cialde e capsule.

Pratica e facile da utilizzare

La linea PONY è ideale per le attività che scelgono il caffè in cialde (E.S.E.) o capsule (FAP o Caffitaly), per un espresso delizioso in ogni momento. Programma e seleziona le bevande, con la possibilità di erogarne fino a 4 contemporaneamente con la macchina PONY 4 (2 gruppi). Scalda e schiuma il latte con la lancia vapore automatica STEAMAIR, per cappuccini perfetti con un semplice tocco.

Espresso?





PONY per cialde

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602530	Cialde - 1 gruppo per 2 cialde/tazze - boiler 6,3 l - 2 dos. progr. - lancia vapore e acqua calda - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile cialde usate - portatazze regolabile	343x570x580 mm
602533	Cialde - 2 gruppi per 4 cialde/tazze - boiler 10,1 l - 2 dos. progr. - lancia vapore e acqua calda - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile cialde usate - portatazze regolabile	642x570x580 mm
con Steamair		
602536	Cialde - 1 gruppo per 2 cialde/tazze - boiler 6,3 l - 2 dos. progr. - acqua regolabile programmabile - Steamair - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile cialde usate - portatazze regolabile	343x570x580 mm
602539	Cialde - 2 gruppi per 4 cialde/tazze - boiler 10,1 l - 2 dos. progr. - acqua regolabile programmabile - Steamair - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile cialde usate - portatazze regolabile	642x570x580 mm

PONY per capsule

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602532	Capsule (FAP) - 1 gruppo per 2 capsule/tazze - boiler 6,3 l - 2 dos. progr. - lancia vapore e acqua calda - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile capsule usate - portatazze regolabile	343x570x580 mm
602535	Capsule (FAP) - 2 gruppi per 4 capsule/tazze - boiler 10,1 l - 2 dos. progr. - lancia vapore e acqua calda - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile capsule usate - portatazze regolabile	642x570x580 mm
con Steamair		
602538	Capsule (FAP) - 1 gruppo per 2 capsule/tazze - boiler 6,3 l - 2 dos. progr. - acqua regolabile programmabile - Steamair - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile capsule usate - portatazze regolabile	343x570x580 mm
602541	Capsule (FAP) - 2 gruppi per 4 capsule/tazze - boiler 10,1 l - 2 dos. progr. - acqua regolabile programmabile - Steamair - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile capsule usate - portatazze regolabile	642x570x580 mm

Macchine per caffè espresso Tradizionali - MIRA

La migliore della sua categoria, per un'esperienza ricca di sapore.

Progettata e realizzata per prestazioni eccezionali

MIRA è ideata per offrirti i migliori risultati in ogni tazza a partire da chicchi, cialde o capsule. Una macchina tradizionale per caffè espresso elegante, dinamica e robusta che può essere configurata in base alla tua attività.

Tecnologie all'avanguardia per bevande squisite. La leva STEAMGLIDE® permette un controllo orizzontale e preciso del livello di vapore. L'esclusivo sistema STEAMAIR®, grazie al controllo automatico della temperatura, monta il latte alla perfezione creando una schiuma cremosa.

Aroma
inconfondibile



MIRA

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602500	1 gruppo - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico	343x570x510 mm
602501	1 gruppo - configuraz. tazza alta - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico	343x570x581 mm
602502	2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico	642x570x510 mm
602503	2 gruppi - configuraz. tazza alta - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico	642x570x581 mm
602504	3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico	862x570x510 mm
602506	4 gruppi - boiler 21,9 l - 4 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico	1130x570x510 mm
	con Steamair	
602507	1 gruppo - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	343x570x510 mm
602508	1 gruppo - configuraz. tazza alta - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	343x570x581 mm
602509	2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	642x570x510 mm
602510	2 gruppi - configuraz. tazza alta - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	642x570x581 mm
602511	3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	862x570x510 mm
602513	4 gruppi - boiler 21,9 l - 4 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	1130x570x510 mm

MIRA per cialde

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602514	Cialde - 1 gruppo - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico	343x570x510 mm
602516	Cialde - 2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico	642x570x510 mm
602519	Cialde - 3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico	862x570x510 mm
	con Steamair	
602517	Cialde - 2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	642x570x510 mm
602520	Cialde - 3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico	862x570x510 mm

MIRA per capsule

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602515	Capsule (FAP) - 1 gruppo - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico	343x570x510 mm
602518	Capsule (FAP) - 2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico	642x570x510 mm
602521	Capsule (FAP) - 3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico	862x570x510 mm

Macchine per caffè espresso Tradizionali - AURA

Design e tecnologia per risultati perfetti.

Gusto intenso per un espresso di qualità

Sei alla ricerca di prestazioni eccellenti e di un'alta qualità di estrazione del caffè? Con la macchina tradizionale AURA avrai questo e molto di più. AURA combina una programmazione intuitiva tramite interfaccia touchscreen e operazioni facilitate dal sistema EASYLOCK, che aiuta a bloccare e sigillare il portafiltro. La tecnologia brevettata DOSAMAT® (opzionale) riconosce la dimensione del portafiltro inserito (1 o 2 tazze) e dosa automaticamente il volume d'acqua.

Tecnologia e gusto in tazza





AURA

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602522	2 gruppi Maestro - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock	784x593x490 mm
602523	3 gruppi Maestro - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock	974x593x490 mm
con Steamair		
602528	2 gruppi Maestro - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock	784x593x490 mm
602529	3 gruppi Maestro - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock	974x593x490 mm
con Dosamat®		
602524	2 gruppi Maestro - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. con riconoscimento portafiltro Dosamat® - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock	784x593x490 mm
602525	3 gruppi Maestro - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. con riconoscimento portafiltro Dosamat® - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock	974x593x490 mm
con Dosamat® & Steamair		
602526	2 gruppi Maestro - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. con riconoscimento portafiltro Dosamat® - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock	784x593x490 mm
602527	3 gruppi Maestro - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indip. con 4 dos. progr. con riconoscimento portafiltro Dosamat® - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua progr. - Steamair - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock	974x593x490 mm

Macinacaffè espresso

Il tocco perfetto per massimizzare il tuo aroma.

Macinatura fine ed uniforme

Il macinacaffè automatico a macine piane di Electrolux Professional è facile da usare e assicura una macinatura perfettamente uniforme ad ogni utilizzo.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
602543	Macinadosatore automatico, macine piane 65 mm	230x370x600 mm
602544	Macinadosatore automatico, macine piane 75 mm	250x360x635 mm
602545	Macinacaffè istantaneo, macine piane 58 mm	190x310x470 mm
602546	Macinacaffè istantaneo, macine piane 75 mm	230x370x600 mm

Per una macinatura
perfetta



Dispenser acqua calda

Facili da utilizzare, adatti alla produzione di quantità elevate.

Acqua calda in ogni momento

Con il rifornimento automatico dell'acqua non avrai più pensieri.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600824	Dispenser acqua calda, 37,8 l, acciaio inox, 1Ph	457x508x660 mm
600826	Dispenser acqua calda, 37,8 l, acciaio inox, 3Ph	457x508x660 mm
600825	Dispenser acqua calda, 56,8 l, acciaio inox, 1Ph	457x508x787 mm
600827	Dispenser acqua calda, 56,8 l, acciaio inox, 3Ph	457x508x787 mm

Acqua calda per
the, tisane, caffè
solubile...



Dispenser bevande calde

Una soluzione per bevande solubili pratica e facile da utilizzare, che ti consente di erogare bevande calde in un istante.

Semplici, funzionali ed eleganti

Attira più clienti con una maggior visibilità delle bevande disponibili, grazie al **pannello frontale retroilluminato che salta subito all'occhio**.

I dispenser sono adatti ad ogni tipo di ambiente e completano la tua offerta di caffè e bevande calde. Pratici e facili da utilizzare e da mantenere.

Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560024 Dispenser bevande calde in polvere solubile con 2 contenitori da 500 gr e un serbatoio d'acqua da 2,4 l	212x450x495 mm

Bevande calde di
qualità a portata
di tocco



Dispenser cioccolata calda

Cioccolata calda pronta in un tocco.

Leggeri, compatti e stabili.

Perfettamente bilanciati

I dispenser Electrolux Professional sono belli da vedere e facili da pulire.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560018	Dispenser cioccolata calda con vasca da 3 l	233x281x436 mm
560019	Dispenser cioccolata calda con vasca da 6 l	270x318x465 mm

La tua esperienza
con la cioccolata
comincia qui





Gustosa
freschezza
ad ogni sorso



Soluzioni per bevande fredde

Electrolux Professional, con una nuova gamma di soluzioni per bevande fredde, garantisce freschezza e gusto tutto l'anno. Scopri i nuovi dispenser di bevande fredde.



Facilità di utilizzo

Meno stress,
più gusto



Performance e freschezza

Un'ondata di freschezza
per i tuoi clienti



Dispenser bevande fredde

Più trasparenza, più varietà, più clienti soddisfatti.

Amplia la scelta, riduci gli sprechi

I dispenser di bevande fredde, versatili e facili da utilizzare, sono la giusta risposta per offrire ai tuoi clienti nuovi tipi di bevande.

Con una scelta di **vasche intercambiabili**, si adattano alle necessità del tuo locale.

Meno ingombro sul bancone grazie alle dimensioni compatte. **Meno tempo** per pulirle.

Meno sprechi, grazie all'erogazione fino all'ultima goccia del prodotto.

Varietà e praticità
in un'unica
soluzione

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600550	2 vasche da 9 l, agitatore	267x451x699 mm
600552	4 vasche da 9 l, agitatore	521x451x699 mm
600554	2 vasche da 9 l, 1 vasca da 18 l, agitatore	521x451x699 mm
600556	1 vasca da 18 l, agitatore	267x451x699 mm
600558	2 vasche da 18 l, agitatore	521x451x699 mm
600560	3 vasche da 18 l, agitatore	518x451x795 mm



Dispenser succhi freschi

Succhi freschi disponibili in ogni momento.

4 gusti in un tocco

Una soluzione professionale per l'erogazione di volumi elevati di bevande fredde. **Massima freschezza** grazie al **potente sistema di raffreddamento**, che mantiene la giusta temperatura in ogni momento. Design elegante e moderno con pannello a LED personalizzabile.

Succo fresco e
clienti soddisfatti

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560029	Erogatore succhi freschi con dispenser 4 gusti o 3 gusti e 1 acqua (3 l di capacità ciascuno)	580x315x770 mm





Quando quello
che ti serve
è una bella
rinfrescata



Soluzioni per granite, creme fredde e gelato soft

Granitori, dispenser creme fredde e gelato espresso per l'estate e non solo: una novità firmata Electrolux Professional.



Design e tecnologia

Soluzioni da banco
belle e intelligenti



Flessibilità di utilizzo

La giusta bevanda
fredda in ogni momento



Granitori

La granita perfetta per placare il caldo e concedersi uno spuntino, un dopo pranzo o un dopo cena rinfrescante.

Innovazione, prestazioni e design

Dai piccoli bar alle grosse attività. La consistenza della granita è sempre perfetta grazie alla **vasca I-TANK**, progettata per tenere sotto controllo la temperatura e isolare il prodotto dal calore estivo. Accattivanti e colorati, questi dispenser invoglieranno i clienti a fare una pausa rinfrescante.

Amplia l'offerta,
aumenta i tuoi
profitti

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560000	2 vasche isolanti da 11 l, controllo meccanico e pannello illuminato	400x580x870 mm
560058	3 vasche isolanti da 11 l, controllo meccanico e pannello illuminato	600x580x870 mm
560003	3 vasche isolanti da 11 l, controllo meccanico	600x580x870 mm
560004	2 vasche isolanti da 11 l, controllo meccanico	400x580x870 mm
560005	1 vasca isolante da 11 l, controllo elettronico	200x580x870 mm
560006	2 vasche isolanti da 11 l, controllo elettronico	400x580x870 mm
560007	2 vasche isolanti da 11 l, controllo elettronico e pannello illuminato	400x580x870 mm
560008	3 vasche isolanti da 11 l, controllo elettronico	600x580x870 mm
560009	3 vasche isolanti da 11 l, controllo elettronico e pannello illuminato	600x580x870 mm



Dispenser sorbetti e creme fredde - 2 l

Dissetanti e digestivi, sorbetti e creme fredde non possono mancare nel tuo locale. Veloci da preparare e interessanti per il basso food cost, sono il fine pasto perfetto per ristoranti e pizzerie.

Una delle macchine più compatte sul mercato

Amplia la tua offerta, **conquista nuovi clienti e aumenta i tuoi profitti** con i nuovi dispenser per sorbetti e creme fredde di Electrolux Professional.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560020	Dispenser sorbetti e creme fredde con 1 vasca da 2 l	160x385x473 mm
560021	Dispenser sorbetti e creme fredde con 1 vasca isolante da 2 l	160x385x473 mm
560022	Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche da 2 l	281x391x498 mm
560023	Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche isolanti da 2 l	281x391x498 mm



Un tocco di freschezza al tuo menù

Dispenser sorbetti e creme fredde - 5 l

La soluzione ideale per realizzare creme fredde, sorbetti e altre gustose specialità.

Semplici e affidabili.

Costruiti per durare nel tempo

Dai libero sfogo alla tua creatività con i nuovi dispenser di sorbetti e creme fredde Electrolux Professional.

Vaschette trasparenti per la massima visibilità di un prodotto dal gusto e dalla consistenza sempre perfetti. La **tecnologia I-TANK** di ultima generazione evita la formazione di ghiaccio o condensa sui lati esterni della vasca.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560010	Dispenser sorbetti e creme fredde con 1 vasca da 5 l	262x427x612 mm
560011	Dispenser sorbetti e creme fredde con 1 vasca isolante da 5 l	262x427x612 mm
560012	Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche da 5 l	447x438x612 mm
560013	Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche isolanti da 5 l	447x438x612 mm

Più trasparenza,
più acquisti
d'impulso



Dispenser specialità fredde 5 in 1

Gelato soft, frozen yogurt, creme fredde, sorbetti e granite: massima flessibilità e fino a 5 prodotti diversi a seconda del programma selezionato e della base inserita in vasca.

Cinque possibilità, un'unica soluzione

5 diverse specialità fredde in un'unica soluzione: scegli il prodotto più adeguato in base al momento della giornata, alla tipologia di clientela o alla stagione.

La **tecnologia I-TANK** mantiene la vasca libera dall'accumulo di ghiaccio e condensa, per una facile manutenzione.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560014	Dispenser specialità fredde 5 in 1 con 1 vasca isolante da 5 l	260x425x650 mm
560015	Dispenser specialità fredde 5 in 1 con 2 vasche isolanti da 5 l	450x435x650 mm
560016	Dispenser specialità fredde 5 in 1 con 1 vasca isolante da 5 l, touchscreen	260x425x650 mm
560017	Dispenser specialità fredde 5 in 1 con 2 vasche isolanti da 5 l, touchscreen	450x435x650 mm

Soddisfa i gusti di tutti i tuoi clienti





Dessert
allettanti,
piacere
puro



Soluzioni per gelato soft

Le nuove macchine Electrolux Professional per gelato espresso permettono a bar, ristoranti, gelaterie e pasticcerie con poco spazio a disposizione di produrre ottimi gelati soft e frozen yogurt.



Prestazioni ottimali

Ottimi risultati per gelati e dessert



Silenziose e compatte

Ideali per gli spazi ristretti



Macchine compatte per gelato soft

Compatte ed eleganti, la soluzione perfetta per gelato soft e frozen yogurt sul tuo bancone (fino a 85 coni*/ora).

Professionali e salvaspazio

Ideali per spazi ristretti, le **macchine da banco compatte** Electrolux Professional per la produzione di gelato soft e frozen yogurt sono perfette per le attività che vogliono raggiungere nuovi clienti senza investire in attrezzature troppo onerose. **Facili da utilizzare**, pratiche e affidabili, **sono silenziose e facili da pulire**. Disponibili nelle due versioni a **gravità** e a **pompa**.

Ritorna bambino con tutta la bontà del gelato espresso

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560025	3,5 + 1 l, fino a 85 coni/ ora (5 kg), a gravità	240x580x700 mm
560026	3,5 + 1 l, fino a 85 coni/ ora (5 kg), a pompa	240x580x700 mm



*Peso del cono circa 70 g

Macchine da banco per gelato soft

Soluzione da banco ad alte prestazioni, per il miglior risultato in ogni momento (fino a 150 coni*/ora).

Gelato soft di alta qualità per locali ad alto traffico

La gamma Electrolux Professional di macchine da banco per gelato soft e frozen yogurt è una delle **più competitive sul mercato**. L'innovativa tramoggia raffreddata assicura una produzione elevata e risultati di qualità in spazi ridotti. Disponibile nelle due versioni a **gravità** e a **pompa**.

Soft ice o
dessert freddo:
a te la scelta

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560027	7 + 2,3 l, fino a 150 coni/ ora (9 kg), a gravità	357x521x647 mm
560028	7 + 2,3 l, fino a 150 coni/ ora (9 kg), a pompa	357x521x657 mm



*Peso del cono circa 70 g

Coffee & Beverage Electrolux Professional

Nuove soluzioni per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità.
Nuove esperienze per i clienti.



Bevande calde



Macinacaffè



Macchine per caffè
filtrato con macinacaffè



Macchine per caffè
filtrato PrecisionBrew



Macchine per caffè
filtrato PrecisionBrew



Macchine per caffè
espresso Super Automatiche
- TANGO® STP/ST



Macchine per caffè
espresso Super Automatiche
- TANGO® ACE



Macchine per caffè
espresso Super Automatiche
- TANGO® ACE MT



Macchine per caffè
espresso Monodose
- PONY



Macchine per caffè
espresso Tradizionali
- MIRA



Macchine per caffè
espresso Tradizionali
- AURA



Macinacaffè
espresso



Dispenser
acqua calda



Dispenser
bevande calde



Dispenser
cioccolata calda



Bevande fredde



Dispenser
bevande fredde



Dispenser
bevande fredde



Dispenser
bevande fredde



Dispenser
succhi freschi



Granite, creme fredde e gelato soft



Granitori



Dispenser sorbetti
e creme fredde - 2 l



Dispenser sorbetti
e creme fredde - 5 l



Dispenser specialità
fredde 5 in 1



Gelato soft



Macchine compatte
per gelato soft



Macchine da banco
per gelato soft

Accessori Coffee & Beverage

Accessori Macchine per caffè filtrato con macinacaffè

Descrizione

870000



Brocca in vetro con impugnatura di colore nero

870007



Confezione di (6) thermos da 2,2 l con leva superiore, rivestiti in vetro, con parte superiore di colore nero e 3 etichette sapore colorate

870008



Thermos singolo da 2,2 l con leva superiore, rivestito in vetro, con parte superiore di colore nero e 3 etichette sapore colorate

870009



Confezione di (6) thermos da 2,2 l con leva superiore, rivestiti in acciaio inox, con parte superiore di colore nero e 3 etichette sapore colorate

870010



Thermos singolo da 2,2 l con leva superiore, rivestito in acciaio inox, con parte superiore di colore nero e 3 etichette sapore

870022



Cesto portafiltro in acciaio inox per l'utilizzo in macchine per il caffè filtrato con brocca, thermos e contenitore a gravità







870025






Filtro in carta, 12 tazze, 11,4 x 6,6 cm (1000 pezzi per scatola)







Accessori Macchine per caffè filtrato PrecisionBrew

	Descrizione
870040	Cesto portafiltro caffè in plastica
870059	 Cesto portafiltro caffè in acciaio inox
870024	 Filtro in carta, 35,5 x 15,2 cm (500 pezzi per scatola)
600681	Contenitore termico riscaldato ad aria da 5,7 l
600682	Contenitore termico riscaldato con piastra da 5,7 l
600633	 Contenitore termico sottovuoto da 5,7 l senza supporto
600634	 Contenitore termico sottovuoto da 5,7 l con supporto
600679	 Supporto remoto per contenitore termico riscaldato ad aria
600680	 Supporto remoto per contenitore termico riscaldato con piastra
870015	Grafica contenitore per PrecisionBrew riscaldato ad aria
870016	Grafica contenitore per PrecisionBrew sottovuoto
870017	Grafica contenitore per PrecisionBrew con piastra riscaldante






Accessori Macchine per caffè espresso Super Automatiche - TANGO

	Descrizione
871020	Uscita acqua calda miscelata per TANGO ST1 e STP
871022	TANGO kit servizio colazioni/hotel
871023	Scivolo di scarico diretto caffè macinato
871005	 Kit piedini rialzati
871024	 Frigo latte laterale per contenitori latte fino a 9 l per TANGO ST
871025	 Frigo latte laterale con esclusivo sistema a pompa integrato, capacità 9 l per TANGO STP









Accessori Macchine per caffè espresso Tradizionali - AURA

	Descrizione
871005	 Kit piedini rialzati
871008	 Portafiltro AURA per una tazza
871009	 Portafiltro AURA per due tazze
871010	 Lancia vapore antiscottatura solo per macchine senza STEAMAIR

Accessori Macchine per caffè espresso Monodose - PONY

	Descrizione
871011	 Dispositivo Cappuccinatore con due posizioni per latte caldo e per schiuma solo per macchine senza STEAMAIR
871012	 Dispositivo schiuma automatica per iniezione d'aria solo per macchine tradizionali senza STEAMAIR
871013	 Lancia vapore in teflon solo per macchine senza STEAMAIR
871014	 Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l
871015	 Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l con display digitale

Accessori Macchine per caffè espresso Tradizionali - MIRA

	Descrizione
871000	 Uscita vapore con flusso regolabile
871001	 Uscita acqua calda con flusso regolabile
871002	 Portafiltro MIRA per una tazza
871003	 Portafiltro MIRA per due tazze
871004	 Portafiltro MIRA per tre tazze
871005	 Kit piedini rialzati
871006	 Cassetto battifondi per MIRA 2 gruppi
871007	 Cassetto battifondi per MIRA 3 gruppi

Altri Accessori/Consumabili Macchine per caffè espresso Tradizionali

	Descrizione
871016	 Pressino in acciaio inox 57 mm
871017	 Filtro per una tazza - 12 g
871018	 Filtro per due tazze - 18 g
871019	 Cassetto battifondi in acciaio inox





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



professional.electrolux.it

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato 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.

