

Katalog proizvoda

Priprema hrane



Sigurnost na prvom mjestu

Bez BPA-a

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.
Svi plastični dijelovi koji su u doticaju s
hranom ne sadrže BPA.
Neprisutnost ove kemikalije doprinosi
sigurnosti proizvoda za vaše zdravlje.



Iz godine u godinu i dan
za danom Electrolux
Professional posao
svojih klijenata čini
jednostavnijim, isplativijim i
istinski održivim.

Asortiman



Kombinirane sjeckalice/rezači

Stranica 4



Rezači povrća

Stranica 12



Procesori hrane

Stranica 18



Prijenosni mikseri/Turbomikseri

Stranica 24



Planetarni mikseri

Stranica 30



Ljuštilice povrća

Stranica 40



Uređaji za pranje i sušenje povrća

Stranica 44



Komplementarni proizvodi

Stranica 46

Multigreen Kombinirane sjeckalice/ rezači

Savršena kombinacija. Rezač i sjeckalica povrća, mikser – sve u jednom.
Za raznovrsno svježe sjeckano povrće, kao i za začine i umake.



Snaga

Snažni motor snage 370 W (1500 o/min) omogućuje vam da **narežete do 250 kg povrća na sat** ili pripremite **1 kg majoneze** brzo i jednostavno.

Svestranost

Lako se mijenja iz rezača u procesor hrane u samo nekoliko sekundi.

Čvrstoća

Zdjela od nehrđajućeg čelika ili plastike (ovisno o modelu) zapremnine 2,5 l.

Savršena kombinacija

Savršena ravnoteža i dizajn rotora s glatkim oštricama jamče **brzo i neprekidno miješanje**. Otvor na poklopcu omogućuje dodavanje tekućine i sastojaka tijekom obrade namirnica. **Razni diskovi od nehrđajućeg čelika**, Ø 175 mm (ribanje, usitnjavanje, ravne ili nazubljene oštrice) dostupni su na upit.



Jednostavnost i prilagođenost korisnicima

Široki lijevak za punjenje s polugom pritišće povrće na diskove osiguravajući **ravnomjerno rezanje**.





Duguljasto povrće (mrkve, tikvice, krastavci itd.) umeće se kroz lijevak za duguljasto povrće, koji je integriran u dizajn poluge (Ø 52 mm).

Model s kontinuiranim punjenjem.

Visoka zona ispusta dopušta **korištenje spremnika visine do 175 mm**.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Disk	Model	Veličina (mm)
 Disk za ribanje	RD2	2
	RD3	3
	RD4	4
	RD7	7
 Disk za usitnjavanje	ED2	2
	ED4	4
 Disk za rezanje	TD2	2
	TD3	3
	TD5	5
	TD7	7
 Disk s nazubljenim oštricama	WD2	2



Sigurnosni mikroprekidač zaustavlja stroj ako se lijevak/poklopac otvori za vrijeme rada.



Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom perivi su u perilici posuđa.

Multigreen

Brzina	Faze	Snaga	o/min
1 brzina	mono-faza	370 W	1500

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 216 x 347 x 412 mm



TRK 45/55/70

Kombinirane sjeckalice/rezači

3 u 1! Uz TRK uređaje vaša kulinarska kreativnost nema granica. Svestrani stroj kojim možete pripremiti cijeli jelovnik, od predjela do deserta.



Svestranost

Lako se mijenja iz **rezača povrća** u **procesor hrane/emulzifikator** u samo nekoliko sekundi.

Prilagođenost korisniku

Sustav Incl: motorna baza pod nagibom od 20° za bolje izbacivanje povrća.

Automatsko ograničavanje brzine za nastavak za rezanje povrća.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Vodonepropusna **upravljačka ploča s kontrolama na dodir** i s funkcijom pulsiranja za veću preciznost.

Jednostavno čišćenje

Jednostavno čišćenje zahvaljujući **zaobljenim oblicima** i dijelovima od **nehrđajućeg čelika** i plastike.

Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom **perivi su u perilici posuđa**.



Specifikacije sjeckalice

Nastavak za sjeckanje/miješanje služi za miješanje, blendanje, usitnjavanje, mljevenje, emulgiranje i pripremu pirea od mesa i povrća

Prozirni poklopac sa strugalicom za **bolju homogenizaciju**.

Namjenski rotori s glatkim oštricama ili oštricama s mikrozupcima te poseban rotor za **emulzije**.

Zajela od nehrđajućeg čelika s visokim dimnjakom za **povećanje stvarne zapremnine** tekućine, zaobljenih uglova i s ergonomskom ručkom.

Najveća brzina do **3700 o/min**.



Baza sustava Incky pod nagibom od 20°



Osovina koja se može ukloniti

Specifikacije rezača povrća

Nastavak rezača povrća za rezanje, usitnjavanje, ribanje i sjeckanje na kockice.

Lijevci za veliko i duguljasto povrće integrirani u isti dizajn.

Širok raspon diskova od nehrđajućeg čelika (promjera 205 mm) za više od 80 različitih načina rezanja.



Kombinirana sjeckalica/rezač

TRK45 – 4,5 l-kombinirana sjeckalica/rezač

Brzina	Faze	Snaga	o/min
Promjenjiva	mono-faza	1000 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

Rezač: 252 x 485 x 505 mm

Sjeckalica: 252 x 410 x 490 mm

TRK55 – 5,5 l-kombinirana sjeckalica/rezač

Brzina	Faze	Snaga	o/min
Promjenjiva	mono-faza	1300 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

Rezač: 252 x 485 x 505 mm

Sjeckalica: 252 x 410 x 490 mm

TRK70 – 7 l-kombinirana sjeckalica/rezač

Brzina	Faze	Snaga	o/min
Promjenjiva	mono-faza	1500 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

Rezač: 252 x 485 x 505 mm

Sjeckalica: 252 x 410 x 530 mm



TRS/TRK

Disk za rezanje u obliku slova S

Diskovi za ribanje – od 2 mm do 9 mm



- 2 mm
 - 3 mm
 - 4 mm
 - 7 mm*
 - 9 mm*
 - za krušne mrvice/krumpir
 - za parmezan/čokoladu
- *diskovi od 7 i 9 mm namijenjeni su za ribanje mozzarelle i polusuhog sira



Diskovi za usitnjavanje – od 2 mm do 10 mm



- 2 x 2 mm
- 3 x 3 mm
- 4 x 4 mm
- 6 x 6 mm
- 8 x 8 mm
- 10 x 10 mm
- 2 x 8 mm
- 2 x 10 mm



Diskovi za rezanje – od 0,6 mm do 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



Jedinstvene i ekskluzivne oštrice u obliku slova S za veću učinkovitost i raznolikost sjeckanja.

Diskovi od nehrđajućeg čelika za maksimalnu higijenu.

Perivi u perilici posuđa.

Valoviti diskovi za rezanje – od 2 mm do 10 mm



2 mm

3 mm

6 mm

8 mm

10 mm



Rešetke za rezanje na kockice* – od 5 x 5 mm do 20 x 20 mm



5 x 5 x 5 mm

8 x 8 x 8 mm

10 x 10 x 10 mm

12 x 12 x 12 mm

13 x 20 x 20 mm



Rešetke za krumpiriće* – 6, 8 i 10 mm



6 x 6 mm

8 x 8 mm

10 x 10 mm



*kombiniraju se s rezačima i valovitim rezačima

K/TRK

Rotori

Glatke oštrice ili oštrice s mikrozupcima za pripremu svega - od grubih mesa do najfinijih krema.



Glatka oštrica



Oštrica s mikrozupcima



Glatka oštrica za emulgiranje



Glatka oštrica s mikrozupcima za emulgiranje



Mljeveno meso



Paprike



Čokolada



Ribani sir



Bademi



Umak od rajčice



Piletina



Šparoge



Miješano začinsko bilje



Humus

TRS

Rezači povrća

Veća produktivnost, nevjerojatna učinkovitost, superiorna kvaliteta i ekstremna čvrstoća.



Kompaktni, snažni i jednostavni za upotrebu

Kompaktnost, snaga i nagnuta baza (20°) čine punjenje i pražnjenje brzim i jednostavnim. Mogu narezati, usitniti, naribati ili nasjeckati na kockice do **550 kg/h**.

Dug vijek i tihi rad zahvaljujući izdržljivoj konstrukciji od nehrđajućeg čelika i asinkronom motoru.

Veliki lijevak za veće izlazne performanse i preradu velikog povrća ili povrća neobičnog oblika.

Nema potrebe za rezanjem tijekom pripreme.

Jednostavno čišćenje

Maksimalna mogućnost čišćenja zahvaljujući ergonomskom dizajnu sa zaobljenim oblicima i dijelovima od nehrđajućeg čelika.



Širok raspon diskova od nehrđajućeg čelika

(promjera 205 mm) za više od 80 različitih načina rezanja.



Ergonomija i prilagođenost korisniku

Lijeenci za veliko i duguljasto povrće integrirani u isti dizajn.

Vodonepropusna upravljačka ploča s funkcijom pulsiranja za precizno rezanje.

Ergonomska poluga s jednostavnim podizanjem: potreban je minimalni pritisak za obradu povrća (za korištenje lijevom ili desnom rukom).

Funkcija automatskog uključivanja/isključivanja zaustavlja stroj prilikom podizanja poluge i automatski nastavlja s radom kad se spusti, čime je omogućeno **kontinuirano punjenje**.



Dugi lijevak za povrće



Kontrole na dodir

Uštedite vrijeme i trud

Snažna poluga ostaje u uspravnom položaju, tako da korisnik može slobodno koristiti obje ruke za umetanje povrća.

Modeli s promjenjivom brzinom za veću fleksibilnost i preciznost, s prilagodbom brzine vrsti rezanja.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Visoka zona ispusta dopušta korištenje dubokih GN spremnika (do 20 cm).



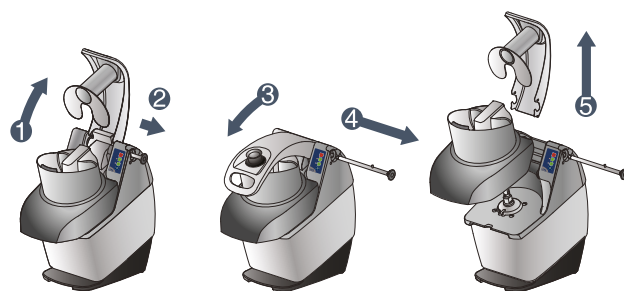
Veliki okrugli lijevak (215 cm²)



Uz nekoliko jednostavnih pokreta svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom mogu se ukloniti, bez korištenja alata, i **perivi su u perilici posuđa**.



Sigurnosni uređaj štiti korisnika zaustavljanjem stroja u slučaju nepravilne uporabe.



Rezač povrća TRS

Brzina	Faze	Snaga	o/min
1 brzina	mono-faza	370 W	340
	mono-faza	500 W	340
	3 faze	500 W	340
2 brzine	3 faze	750 W	340 - 680
Promjenjiva	mono-faza	500 W	140 do 750

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 252 x 485 x 505 mm



Diskovi od nehrđajućeg čelika s držačem standardno su uključeni.

TR210

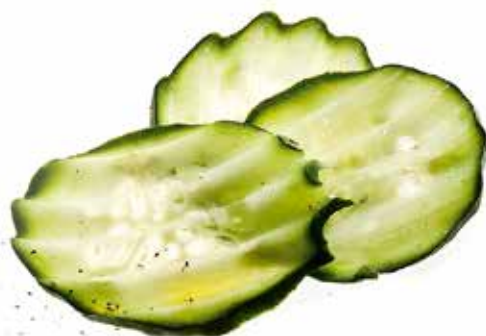
Rezači povrća

Još brži rezultati za osiguravanje kvantitete uz visoku kvalitetu.
Više od izvrsne učinkovitosti.



**Pripremite između 100
i 1000 obroka dnevno
i do 2100 kg/h**

Režite tehnikom julienne, na
šnitice, kockice, usitnjavajte,
sjeckajte u rekordnom vremenu



Jednostavnost i preciznost

Jednostavno umetanje duguljastog i velikog povrća uz lijevak od nehrđajućeg čelika.

Vodonepropusna upravljačka ploča (IP55)
jednostavna za čišćenje.

Precizno rezanje zajamčeno uz funkciju Pulse (pulsiranje).

Automatski lijevak od nehrđajućeg čelika za rezanje velikih količina voća i povrća uobičajenog oblika.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Ručni lijevak od nehrđajućeg čelika (dodatno)



Dugi lijevak za povrće od nehrđajućeg čelika (dodatno)

Svi diskovi koje biste poželjeli

Bezbroj oblika za originalnost vaših prezentacija.

Širok raspon diskova od nehrđajućeg čelika (promjera 205 mm) za više od 80 različitih načina rezanja.

Sigurnost pohrane vaših diskova pružaju zidni držači diskova.

Baza sustava Incly pod nagibom od 20° (za upotrebu s ručnim lijevkom).



Izvrсна higijena osigurana je za sve dijelove rezača koji su perivi u perilici posuđa.



Zajamčena ergonomija i fleksibilnost uz nova kolica od nehrđajućeg čelika.

TR260

Rezači povrća

Univerzalni stroj za rezanje sa širokim izborom dodatne opreme za osmišljavanje maštovitih priprema sa stilom za najveće kulinarske događaje.



TR260
s dodatnim lijevkom s polugom i mobilnim postoljem

Savršeno rezanje

Narežite do 2500 kg/h zahvaljujući automatskom lijevku, velikim diskovima za rezanje i snažnoj brzini. Sporo okretanje oštrica za **savršeno rezanje**. Diskovi promjera 300 mm jamče visoku produktivnost.

Prilagođenost korisniku

Sigurnosni uređaj štiti korisnika zaustavljanjem stroja u slučaju nepravilne uporabe.

Vodonepropusna upravljačka ploča s funkcijom pulsiranja i odabirom brzine (samo kod modela s dvjema brzinama) prilagođena korisniku za **precizno rezanje**.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Maksimalna svestranost

Kombinirajte motornu bazu s raznolikim izborom dodatne opreme za prilagođavanje vašim potrebama.



Širok raspon dodatne opreme



Automatski lijevak za kontinuirani rad i produktivnost. Za jedno punjenje od 6 kg povrća (maksimalnog promjera 110 mm).



Lijevak s upravljanjem polugom. Okomito pokretanje ručke za bolju ergonomiju i uštedu prostora.



Dugi lijevak za povrće s trima cijevima (promjera 50 do 70 mm).



Nastavak za duguljasto povrće za lijevak s upravljanjem polugom.



Lijevak za kupus za rezanje cijele glavice kupusa odjednom (maksimalnog promjera 250 mm). Za kombiniranje s diskovima za kupus.



Mobilno postolje od nehrđajućeg čelika. Košara za diskove (dodatno).



Kolica od nehrđajućeg čelika za 2/1 GN spremnike.



Širok izbor diskova za rezanje (Ø 300 mm).

Rezač povrća TR260

Brzina	Faze	Snaga	o/min
1 brzina	mono-faza	1500 W	330
2 brzine	3 faze	2000 W	330 - 660

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 750 x 380 x 460 mm

K25/35

Procesori hrane

Savršen odabir za sjeckanje, miješanje ili emulgiranje. Jednostavne i robusne višenamjenske sjeckalice savršene za male kuhinje i kuhinje srednje veličine.



K25



K35

Svestranost i pouzdanost

Sameljite meso, nasjeckajte začine, izmiješajte majonezu, dovršite juhu i **pripremite** bilo koju vrstu tijesta **u samo nekoliko sekundi**.

Čvrst, pouzdan i stabilan dizajn. Miješanje brzinom od 1500 o/min ili 3000 o/min (ovisno o modelu).

Jednostavno za upotrebu

Samo pritisnite jednu od kontrola za uključivanje da biste odabrali kontinuirani ili isprekidani rad (za K25).

Funkcija pulsiranja za grubo sjeckanje većih komada.

Nije potrebno isključivati strojeve za vrijeme rada.

Sastojke je moguće dodavati kroz otvor ljevkastog oblika koji se nalazi na poklopcima.



Jednostavnost i sigurnost

Posuda od nehrđajućeg čelika, rotor i polikarbonatni poklopac **sastavljaju se** u samo nekoliko **sekundi**. Jednostavno zakrenite poklopac da biste ga zaključali i počeli s radom.

Sigurnost korisnika je zajamčena. Magnetni upravljački sustav zaustavlja stroj čim se otvori poklopac. Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Prozirni poklopac K35

Dosljedno miješanje

Dizajn rotora i posude osiguravaju **dosljedno miješanje**. Glatke i fino nazubljene oštrice od nehrđajućeg čelika (ovisno o modelu) za pripremu svega - od glatke do grube konzistencije.



Maksimalna higijena

Maksimalna higijena zajamčena je zahvaljujući posudi za sjeckanje od nehrđajućeg čelika i glatkim površinama.



Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom mogu se **jednostavno ukloniti** bez upotrebe alata i **perivi su u perilici posuđa**.

K25 - zapremnina 2,5 l

Brzina	Faze	Snaga	o/min
1 brzina	mono-faza	370 W	1500

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 216 x 297 x 371 mm

K35 - zapremnina 3,5 l

Brzina	Faze	Snaga	o/min
1 brzina	mono-faza	500 W	1500
2 brzine	3 faze	500 W	1500 - 3000

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 247 x 407x 303 mm



K45/55/70

Procesori hrane

Velike snage, izrađeni da traju. Idealni strojevi za profesionalnog kuhara. Nasjeckajte, sameljite, usitnite i izmiješajte svaki pripravak koji zahtijeva vaš recept.



Pravi as u vašoj kuhinji.

Zapremnine od 4,5, 5,5 i 7 l nadopunit će kuhinje svih veličina.

Jedinstvena **strugalica** omogućuje vam da pripremite bilo što – od mesa do kreme.

Jedinstven dizajn posude i oštrica rotora jamči **savršene rezultate** prilikom miješanja velikih ili malih količina.

Posebna **funkcija pulsiranja** za **grubo sjeckanje** većih komada.

Maksimalna higijena

Maksimalna higijena zahvaljujući ergonomskom dizajnu sa **zaobljenim uglovima**.



Rotor se može postaviti u poseban držač za pohranu (uključeno).



Jednostavno za upotrebu

Prozirni poklopac omogućuje korisniku provjeru priprema za vrijeme rada i **dodavanje sastojaka** bez podizanja poklopca.

Kada se podigne, poklopac ostaje otvoren da bi omogućio brzu, jednostavnu i praktičnu provjeru priprema.

Vodonepropusna **upravljačka ploča s kontrolama na dodiri** s funkcijom pulsiranja za veću preciznost. Najveća brzina do **3700 o/min** (kod modela s promjenjivom brzinom).



Prozirni poklopac



Upravljanje promjenjivom brzinom

Ergonomija je ključna

Zdjela od nehrđajućeg čelika s visokim dimnjakom za **povećanje stvarne zapremnine** tekućine, zaobljenih uglova i s ergonomskom ručkom.

Namjenski rotori s glatkim oštricama ili oštricama s mikrozupcima te poseban rotor za **emulzije**.

Ergonomska ručka za jednostavno postavljanje posude i mehanizam samozaključavanja za **maksimalnu stabilnost**.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Zdjela od nehrđajućeg čelika s visokim dimnjakom (za povećanje stvarne zapremnine tekućine)

K45 – zapremina 4,5 l

Brzina	Faze	Snaga	o/min
1 brzina	mono-faza	750 W	1500
2 brzine	3 faze	900 W	1500 - 3000
Promjenjiva	mono-faza	1000 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 252 x 410 x 490 mm

K55 – zapremina 5,5 l

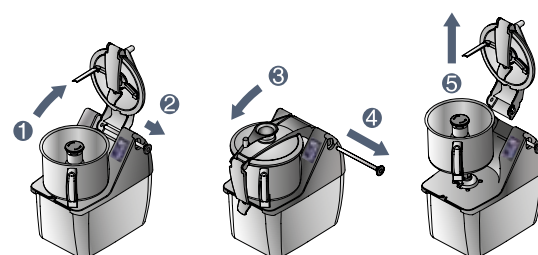
Brzina	Faze	Snaga	o/min
2 brzine	3 faze	1000 W	1500 - 3000
Promjenjiva	mono-faza	1300 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 252 x 410 x 490 mm

K70 – zapremina 7 l

Brzina	Faze	Snaga	o/min
2 brzine	3 faze	1200 W	1500 - 3000
Promjenjiva	mono-faza	1500 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 252 x 410 x 530 mm



Poklopac i strugalica mogu se lako ukloniti i rastaviti **bez upotrebe alata**.



Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom **perivi su u perilici posuđa**.



Sigurnost korisnika je zajamčena.

Magnetni upravljački sustav zaustavlja stroj čim se otvori poklopac.

K120S180S

Procesori hrane

Zapremnine od 11,5 i 17,5 l odgovarat će ugostiteljskim objektima svih veličina. Miješajte i meljite brzo i jednostavno da biste očuvali teksturu i okus.



K180S

K120S

Za pripremu umaka, miješanje te sitno i vrlo sitno sjeckanje

Obrada u samo nekoliko sekundi bez opasnosti od zagrijavanja ili mijenjanja proizvoda.

Velike zapremnine posuda (npr. majoneza):

- 11,5 l (K/KE120S), obrađivanje do 6 kg

- 17,5 l (K/KE180S), obrađivanje do 8 kg

Mobilno postolje od nehrđajućeg čelika dostupno kao dodatak.

Jedinstvena strugalica omogućuje pripremu bilo čega – od mesa do kreme.

Prilagođenost korisniku

Zajamčena stabilnost tijekom rada zahvaljujući središnjem položaju posude od nehrđajućeg čelika.

Asinkroni motor za **tihi rad** i

duži vijek uređaja.



Jednostavnost i ergonomija

Posuda od nehrđajućeg čelika s **prozirnim poklopcem** omogućuje korisniku provjeru priprema za vrijeme rada.

Nije potrebno isključivati stroj za vrijeme rada. Sastojke je moguće dodavati kroz otvor na poklopcu.

Vodonepropusna upravljačka ploča s **kontrolama na dodir** prilagođena korisniku.

Dizajn rotora s oštricama s mikrozupcima, strugalice i posude osiguravaju **dosljedno miješanje**.

Posuda debelih stijenki od nehrđajućeg čelika s dvjema ručicama za **jednostavnije pomicanje**.

Funkcija pulsiranja za **grubo sjeckanje** većih komada.

(kod modela s dvjema brzinama).

Prozirni poklopac, posuda i rotor mogu se lako ukloniti bez upotrebe alata.



Prozirni poklopac



Upravljačka ploča s kontrolama na dodir



Posuda od nehrđajućeg čelika



Rotor s oštricama s mikrozupcima za emulgiranje



Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom **perivi su u perilici posuđa**.

Dodatne mogućnosti

Rotor s glatkim ili nazubljenim oštricama od nehrđajućeg čelika (posebni nazubljeni rotor za obradu mesa) dostupan na upit.

Modeli s dvjema brzinama (1500 – 3000 o/min) ili promjenjivom brzinom (300 – 3500 o/min).



Strugalica za posudu



Dvostruki sustav sigurnosnog zaključavanja

K120S/KE120S – zapremina 11,5 l

Model	Brzina	Faze	Snaga	o/min
K120S	2 brzine	3 faze	2200 W	1500 - 3000
KE120S	Promjenjiva	mono-faza	2200 W	300 - 3500

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 416 x 680 x 517 mm

K120S/KE180S – zapremina 17,5 l

Model	Brzina	Faze	Snaga	o/min
K180S	2 brzine	3 faze	3600 W	1500 - 3000
KE180S	Promjenjiva	3 faze	3000 W	300 - 3000

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 416 x 680 x 603 mm

Sigurnost je na prvome mjestu

Dvostrukim sustavom sigurnosnog zaključavanja **izbjegnuta je opasnost od izlivanja** i prskanja prilikom otvaranja poklopca dok se rotor zaustavlja.

Sigurnost je zajamčena magnetskim mikroprekidačem koji zaustavlja stroj ako poklopac ili posuda nisu u ispravnom položaju.

Tri naprave koje **osiguravaju sigurnost korisnika**:

- senzor u šarkama prilikom podizanja ručke
- senzor prisutnosti posude
- senzor prisutnosti poklopca

Bermixer Pro asortiman Prijenosni mikseri

Pripremajte juhe, piree, umake i kreme te umutite bjelanjke brzo i jednostavno uz Electroluxov Bermixer Pro.

Iznimno
lagan: manje
od 4 kg!



Vaša kreativnost nema ograničenja

Cjevasti nastavak idealan je za pripremu krema, juha, umaka, pirea od povrća, mješavine za palačinke i mousseova.

Nastavak s pjenjačem idealan je za tučenje vrhnja, bjelanjaka ili za pripremu majoneze.

Sva brzina koja vam je potrebna

Elektronička varijacija brzine od 500 do 10000 o/min kod punog opterećenja.

Pametna kontrola brzine: autoregulacija snage ovisno o konzistenciji punjenja da bi se osigurao **duži vijek uređaja** i smanjile vibracije.



Jednostavno za upotrebu

Cijev, osovina i oštrica **rastavljaju se jednostavno**, bez upotrebe alata.



Poseban zidni stalak, koji je dio standardne opreme, drži uređaj i pribor kada se ne koriste.

Prilagođenost korisniku i ergonomija

Rashladni sustav s dvama ventilatorima jamči **duže vrijeme rada** bez pregrijavanja. **Indikator preopterećenja s alarmom** u upravljačkoj ploči uključit će se ako se uređaj upotrebljava na neispravan način. Posebnim dizajnom zaštite oštrica **izbjegava se prskanje**. Ergonomska ručka za udobnost prilikom uporabe. Plastični umetak na cijevi s toplinskom izolacijom. Sigurnost rukovanja zahvaljujući hvatu s toplinskom zaštitom.

Pametno

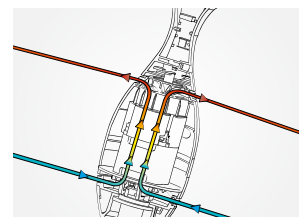
Vidljiva upravljačka ploča s **prilagođavanjem brzine i svjetlom za upozorenje**. Ravna motorna baza spojena na cijev putem **sustava Bayonet**.



Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom **perivi su u perilici posuđa**.



Poseban dizajn zaštite oštrica



Rashladni sustav



Ojačani sustav Bayonet



Ergonomska ručka



Rastavljanje cijevi, osovine i oštrica bez upotrebe alata i plastična ručka s toplinskom izolacijom

Opcionalna dodatna oprema



Podesiva tračnica za držanje prijenosnog miksera u posudama (mora se koristiti zajedno s držačem).



Držač za podupiranje prijenosnih miksera u posudama.

Cjelovit asortiman

Bermixer PRO Plus (do 9000 o/min)

Bermixer PRO Turbo (do 10000 o/min)



Modeli	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Snaga	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Cijev	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Zapremnina do	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l



Asortiman miksera Speedy Prijenosni mikseri

Svestrani alati za vašu kuhinju! Multifunkcionalni i jednostavni za rukovanje, ovi prijenosni mikseri omogućuju brzo i jednostavno posluživanje raznih namirnica.



Za pripremu malih količina juha, pirea, umaka, krema i još mnogo toga.

Praktična ergonomska ručka osigurava **maksimalnu kontrolu** uz manje umora pri radu.

Motor snage 250 W dostupan je s fiksnom ili promjenjivom brzinom (**najveća brzina 15000 o/min**).

Zahvaljujući jednostavnim spojnicama pribora, motornu jedinicu i cijev moguće je **rastaviti bez korištenja alata** za čišćenje.

Cijev i oštrica izrađeni su od nehrđajućeg čelika, a motorno tijelo od posebne prehrambene plastike za **duži vijek uređaja**.

Dodatna pjenjača dostupna je za modele s promjenjivom brzinom.

Mikser Speedy
(do 15000 o/min)



Model	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Snaga (W)	250 W		250 W promjenjiva brzina	
Cijev (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Težina (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Kapacitet	idealno za manje količine			



Rastavljanje bez upotrebe alata



Zaštita oštrice

TBX120/130 – TBM150

Turbojedinice za pripremu tekućine

Turbojedinice za pripremu tekućine najbolji su izbor za miješanje, usitnjavanje, mljevenje ili emulziranje juha, pirea, tekućih pasta i umaka u velikim količinama.



Svestranost

Odaberite **jedinicu za juhe** za tekućine ili emulzije ili **jedinicu za pire** za guste proizvode.

Priprema se može raditi **izravno u posudama za kuhanje**.

Budući da su svestrane, prilagođavaju se svim oblicima lonaca: cilindričnim, pravokutnim i okruglim. Mogu se upotrebljavati **u nagibnim tavama** (dubine 30 cm) uz dodatni komplet za nagibne tave (minimalno 20 cm tekućine).

Robusnost, snaga i prilagođenost korisnicima

Podni mikseri s uklonjivom cijevi s glavom za efekt turbine za **povećane izlazne performanse i optimalan rezultat mljevenja**.

Postavljeni na kolica od nehrđajućeg čelika za **jednostavnije pomicanje u kuhinji**.

Robusna konstrukcija od nehrđajućeg čelika koja podnosi vlagu.

Sigurnost korisnika osigurana

Sigurnosna naprava u neradnom položaju i zaštitni prsten za glavu za mljevenje

Model	Brzina	o/min	Snaga
TBX120	1 brzina	1200	900 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 640 x 1625 x 1330 mm

Model	Brzina	o/min	Snaga
TBX130	1 brzina	1600	1500 W
TBX130	2 brzine	850 - 1700	2200 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 689 x 1600 x 1278 mm

Model	Brzina	o/min	Snaga
TBM150	1 brzina	1600	3000 W
TBM150	2 brzine	830 - 1660	4500 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 664 x 1852 x 1475 mm

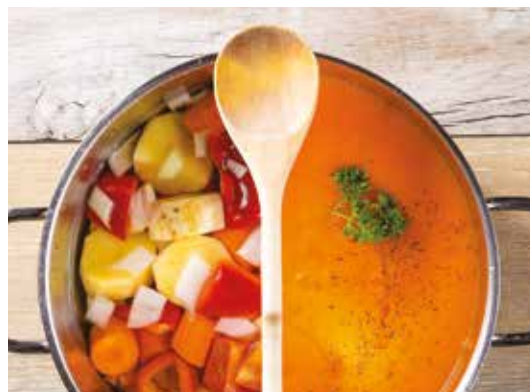
Jednostavno za upotrebu

Ergonomska ručka s jednostavnim hvatom olakšava podizanje i spuštanje cijevi.

Radni položaj **stabiliziran je za vrijeme rada** zahvaljujući samoodrživoj napravi.

Vodonepropusna upravljačka ploča s kontrolama na dodir. Modeli s jednom brzinom s prekidačem za uključivanje/isključivanje i digitalnim postavkama vremena; modeli s dvjema brzinama te s jednim ili dvama prekidačima za brzinu, prekidačem za isključivanje, digitalnim postavkama vremena i funkcijom pulsiranja.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Juha ili pire? Vi odaberite

Jednostavno **pretvorite** turbomikser za juhe i umake u **mikser za guste proizvode** uz dodatni komplet za pire (TBX 120/130) ili jednostavnim uklanjanjem mikrojediniice za tekućinu (TBM 150).

Delikatne riblje juhe također se mogu miješati pomoću **dodatne rešetke za ribu**, koja jamči da komadi neće biti emulgirani.

Novi komplet za kreme za TBX130 dostupan je kao dodatni pribor.



Cjevasti nastavak za pire

Maksimalna higijena



Cijevi miksera mogu se ukloniti bez upotrebe alata i **perive su u perilici posuđa** (TBX120/130).

Cijev, osovina, ležaj i rotor mogu se lako rastaviti (bez alata) za daljnje čišćenje i dezinfekciju da bi se **izbjegla opasnost od kontaminacije**.

Donesite ispravnu odluku

Konačni rezultat	Tip	Količina	Odaberite
Juhe, tekućine, polutekućine, emulzije	u dubokoj posudi više od 30 cm tekućine	do 300 l tekućine	TBX120 Juha
		do 500/700 l tekućine	TBX130 Juha
		do 1000 l tekućine	TBM150
	u niskoj posudi (npr. nagibnoj tavi) manje od 30 cm tekućine	TBX120 Juha + izbacivač za nagibnu tavu (dodatno) minimalno 20 cm tekućine	
		TBX130 Juha + komplet za nagibnu tavu (dodatno) minimalno 30 cm tekućine	
Pirei	Krumpiri	do 100 kg krumpira	TBX120 Pire
		do 200 kg krumpira	TBX130 Pire
		do 400 kg krumpira	TBM 150

BE5/BE8 5 i 8 l planetarni mikseri

Maksimalna učinkovitost. Kompaktni, ali i moćni. Čvrstoća prije svega.



BE8
bez glave za nastavke

BE5
s glavom za nastavke

Jamči vrhunske performanse u miješenju, blendanju i tučenju zahvaljujući:

- ▶ **ekskluzivnom dizajnu** planetarnog mehanizma
- ▶ promjenjivoj brzini rotacije planetarnog mehanizma **od 20 do 220 o/min**
- ▶ **promjenjivoj brzini rotacije** alata od 67 o/min do 740 o/min
- ▶ alatima koji se savršeno prilagođavaju posudi za **ravnomjerno miješanje** čak i malih količina
- ▶ aktivaciji podizanja i spuštanja posude jednostavnim pomicanjem zaštite od prskanja
- ▶ asinkronom motoru za **tihi rad i duži vijek uređaja**.



Spiralna kuka, lopatica i pjenjača od nehrđajućega čelika

3 alata – 100 % učinkovitosti

Alati od 100 % nehrđajućeg čelika
100 % veća otpornost za duži vijek uređaja
100 % perivo u perilici posuđa
(alati, zdjela i zaštita od prskanja)





Čvrsta metalna glava za nastavke koja može **podnijeti stalnu uporabu** (kod odabranih modela).



Snažan asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.



Ergonomski prekidač regulira **promjenjivu brzinu** planetarnog mehanizma od 20 do 220 o/min.



Prozirna zaštita od prskanja inovativnog oblika za **jednostavno dodavanje sastojaka** za vrijeme rada.



Jednostavan **clip-sustav** pričvršćivanja bez vijaka za **lako uklanjanje** zaštite pri čišćenju.



Zdjela od nehrđajućeg čelika s dvjema ručkama, zapremnine 8 l (jedna ručka na modelu od 5 l).



Meljite i pripremite tjesteninu uz opcionalnu dodatnu opremu (za modele s K glavom za nastavke).

Sigurnost je na prvome mjestu

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim vizirom*.

*UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ova europska norma utvrđuje zahtjeve za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremina posude veća je od ili jednaka 5 l i manja od ili jednaka 200 l.

Maksimalna pouzdanost zajamčena.

Prozirna zaštita bez BPA-a: otporna na udarce, ostaje čista i izdržljiva čak i nakon stotina ciklusa pranja u perilici posuđa.

Neprisutnost BPA-a doprinosi sigurnosti zaštite od prskanja, za vaše zdravlje.



XBE/XBM stolni 10 i 20 l planetarni mikseri

Čvrsti i izrađeni da traju. Electrolux nudi širok asortiman planetarnih miksera od 10 do 80 l za ispunjavanje svih zahtjeva vaše kuhinje.



Umijesite sve vrste tijesta i kolača, izmiješajte meso i umake i emulgirajte kreme

Elektronički ili mehanički mjenjač brzine (ovisno o modelu).

Motor s mjenjačem frekvencije omogućuje precizno namještanje brzine planetarnog mehanizma (od 26 do 180 o/min za modele od 10 l i od 30 do 180 o/min za modele od 20 l).

Snažan asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Dostupni modeli s **glavom za nastavke** (tip H).

Planetarni sustav i upravljačka ploča sa zaštitom od vode, opremljena tajmerom raspona od 0 do 59 minuta.



Jednostavnost, ergonomija, Sigurnost

Jednostavnim pomicanjem zaštitnog poklopca podiže se i spušta posuda i istovremeno se zaustavlja motor (modeli od 10 l).

Zaštitni poklopac jednostavno se uklanja prilikom čišćenja.

Stup i nožice od nehrđajućeg čelika za veću otpornost i higijenu (kod odabranih modela).

Nožice podesive visine osiguravaju stabilnost.

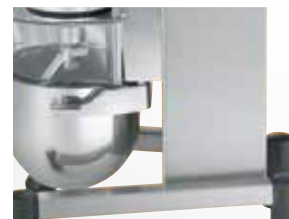
Vodonepropusna upravljačka ploča s kontrolama na dodir za **poboljšanu ergonomiju**.

Uklonjiv rotirajući zaštitni poklopac od nehrđajućeg čelika, opremljen uklonjivim kljunom.

Poluga za podizanje i spuštanje posude (20 l).



Prozirni zaštitni poklopac (10 l)



Stup od nehrđajućeg čelika (kod odabranih modela)



Upravljačka ploča s kontrolama na dodir



Uklonjiv kljun

Dodatna oprema

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** i **trima alatima**: žičanom pjenjačem, robusnom lopaticom i spiralnom kukom od nehrđajućeg čelika.

Alati se okreću promjenjivim brzinama (od 82 do 570 o/min za modele od 10 l i od 73 do 440 o/min za modele od 20 l).



Spiralna kuka, lopatica i pjenjača



Komplet za redukciju od 10 l (posuda, pjenjača, lopatica i spiralna kuka) dostupan je na upit (modeli od 20 l).

Sigurnost je na prvome mjestu

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Neproiziran zaštitni poklopac koji zadržava brašno i nesigurne čestice prašine, npr. prilikom pripreme pekarskih i slastičarskih proizvoda (20 l).

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim vizirom*.

*UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane - Planetarni mikseri - Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ova europska norma utvrđuje zahtjeve za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremnina posude veća je od ili jednaka 5 L i manja od ili jednaka 200 L.

Maksimalna pouzdanost zajamčena. Prozirni poklopac bez BPA-a: otporan na udarce, ostaje čist i izdržljiv čak i nakon stotina ciklusa pranja u perilici posuđa (10 l).

Neprisutnost BPA-a doprinosi sigurnosti proizvoda za vaše zdravlje.

XBE/XBM/MBE podni 20, 30 i 40 l-planetarni mikseri

20/30/40 l profesionalni mikseri neizostavni su u svim kuhinjama u kojima se koriste svježe namirnice za pripremu slastičarskih baza, krema, pjena i mješavina svih vrsta.



XBM20



XBM30

20/30 l-planetarni mikseri

Snažan asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**. **Elektronički** ili **mehanički** mjenjač brzine (ovisno o modelu).

Planetarni mehanizam rotira brzinama od 30 do 180 o/min (20/30 l).

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** s ručkama s jednostavnim hvatom i **trima alatima**: žičanom pjenjačem, robusnom lopaticom i spiralnom kukom od nehrđajućeg čelika.

Alati rotiraju brzinama od 73 do 440 o/min.

Planetarni sustav i upravljačka ploča sa **zaštitom od vode**, opremljena tajmerom raspona od 0 do 59 minuta.

Stup i nožice od nehrđajućeg čelika za veću otpornost i higijenu (kod odabranih modela).

Planetarne mikserne moguće je jednostavno pomicati zahvaljujući **kompletu dodatne opreme s kotačima** (dodatno).

Dostupni modeli s **glavom za nastavke** (tip H) i širok asortiman opcionalne dodatne opreme.



Neprozirani zaštitni vizir



Planetarni mehanizam

20/30/40 | planetarni mikseri

Jednostavnost i ergonomija

Zaštitni poklopac bez BPA-a i žičana struktura od nehrđajućeg čelika mogu se **jednostavno ukloniti** prilikom čišćenja.

Žičana struktura od nehrđajućeg čelika opremljena je kljunom za dodavanje sastojaka za vrijeme rada.

Poluga za podizanje i spuštanje posude.

Komplet kotača i kolica za posudu (dodatno).

Komplet za redukciju posude (posuda, pjenjača, lopatica i spiralna kuka) dostupan je na upit.



MBE40

Sigurnost je na prvome mjestu

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Neproziran zaštitni poklopac koji zadržava brašno i nesigurne čestice prašine, npr. prilikom pripreme pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim vizirom*.

* UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ova europska norma utvrđuje zahtjeve za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremnina posude veća je od ili jednaka 5 l i manja od ili jednaka 200 l.

40 | planetarni mikseri

Posebno dizajnirani za intenzivno miješenje tijesta, kao i za blendanje i tučenje pripravaka. Snažan asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Tri fiksne brzine (40, 80 i 160 o/min) i **elektronički promjenjiva brzina** (od 30 do 175 o/min) i **tajmer (0 – 59 min)**.

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** i trima alatima (**ojačana pjenjača**, lopatica i spiralna kuka).

Alati rotiraju brzinama od 94 do 540 o/min.



Stup od nehrđajućega čelika (na upit)



Komplet kotača



Tri alata: spiralna kuka, lopatica, ojačana pjenjača (posebno za MB/MBE40)

BMX/BMXE/XBE 60 i 80 l planetarni mikseri

60/80 l visokoučinkoviti, snažni i čvrsti mikseri koji mogu izdržati intenzivnu uporabu.



BMX60S

XBE80S

Brzina i snaga

Snažan asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**. **Elektronički, elektromehanički** ili **mehanički** mjenjač brzine (ovisno o modelu) s rasponom brzina od 20 do 180 o/min.

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** s ručkama s jednostavnim hvatom i **trima alatima**: žičanom pjenjačom od nehrđajućeg čelika, robusnom lopaticom i spiralnom kukom od nehrđajućeg čelika.

Alati rotiraju brzinama od 62 do 560 o/min.

Upravljačka ploča s **tajmerom**, osvjetljenje posude, uključivanje/isključivanje i kontrola brzine.

Neproziran zaštitni poklopac bez BPA-a jednostavno se uklanja prilikom čišćenja.

Motorizirano pomicanje posude (kod određenih modela) Dostupni modeli s **glavom za nastavke** (tip H) i širok asortiman opcionalne dodatne opreme.

Kolica za posudu s kotačima i odbojnikom olakšavaju pomicanje posude (standardna oprema kod 80 l).

Komplet za redukciju posude (posuda, pjenjača, lopatica i spiralna kuka) dostupan je na upit



Robusna kuka od nehrđajućeg čelika



Mehaničko mijenjanje brzine



Osvjetljenje posude

Cjelovit asortiman



Planetarni mikseri Kapacitet	5 l	8 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
Kuka, kg*	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Pjenjača, jaja**	10	14	18	32	32	50	70	100	120
Stolni	•	•	•	•					
Samostojeći					•	•	•	•	•

* Kuka: kg brašna za tijesto (s udjelom vlage 60%)

** Pjenjača: maksimalni broj bjelanjaka

Nastavci za sve potrebe



Jedinica za mljevenje mesa na glavčini



Rezač povrća



Gnječilica za pire



Sigurnost je na prvome mjestu

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Neproziran zaštitni poklopac koji zadržava brašno i nesigurne čestice prašine, npr. prilikom pripreme pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim poklopcem*.

*UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ova europska norma utvrđuje zahtjeve za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremnina posude veća je od ili jednaka 5 l i manja od ili jednaka 200 l.

Peciva, kolači i pizza - 20, 30 i 40 l-planetarni mikseri

Electrolux nudi cjelovit asortiman planetarnih miksera posebno dizajniranih da podnose stroge zahtjeve pripreme peciva, kolača i pize.



MB40

40 l-planetarni mikseri

Snažan asinkroni motor (2200 W) za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Tri fiksne elektromehaničke brzine (40, 80 i 160 o/min).

Upravljačka ploča s prekidačem za isključivanje, trima brzinama i

tajmerom (0 - 15 minuta).

Posuda od nehrđajućeg čelika i trima alatima (ojačana pjenjača, lopatica i spiralna kuka).

Alati rotiraju brzinama od 125, 250 i 500 o/min.

Poluga za podizanje i spuštanje posude.

Širok raspon dodatne opreme, kao što su strugalica za posudu, kolica za posudu i kompleti za redukciju posude (MB/MBE40).



Strugalica za posudu



Kolica za posudu



Spiralna kuka, lopatica, ojačana pjenjača (MB/MBE40)



MBE40

40 l-planetarni mikseri

Snažan asinkroni motor (2200 W) za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Tri fiksne brzine (40, 80 i 160 o/min) i **elektronički promjenjiva brzina** od 30 do 175 o/min.

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** i trima alatima (**ojačana pjenjača**, lopatica i spiralna kuka).

Alati rotiraju brzinama od 94 do 540 o/min.

Planetarni sustav i upravljačka ploča sa **zaštitom od vode**, opremljena tajmerom raspona od 0 do 59 minuta.

Poluga za podizanje i spuštanje posude.



XBB30

20/30 l-planetarni mikseri

Snažan asinkroni motor (1500 W) za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Tri fiksne brzine (40, 80 i 160 o/min) i **elektronički promjenjiva brzina** od 30 do 175 o/min.

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** i trima alatima (**ojačana pjenjača**, lopatica i spiralna kuka).

Alati rotiraju brzinama od 73 do 425 o/min.

Planetarni sustav i upravljačka ploča sa **zaštitom od vode**, opremljena tajmerom raspona od 0 do 59 minuta.

Poluga za podizanje i spuštanje posude

Ojačan stup i baza za **dodatnu potporu i stabilnost**.

Komplet kotača i kolica za posudu opcionalni.

Komplet za redukciju posude (posuda, pjenjača, lopatica i spiralna kuka) dostupan je na upit.



Uklonjiv kljun

Peciva, kolači i pizza

Model	Kapacitet	Kuka*	Pjenjača**
XBB20	20 l	7 kg	32
XBB30	30 l	8 kg	50
MB40	40 l	10 kg	70
MBE40	40 l	10 kg	70

* Kuka: kg brašna za tijesto (s udjelom vlage 60 %)

** Pjenjača: maksimalni broj bjelanjaka

Sigurnost je na prvome mjestu

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Neprozirani zaštitni poklopac koji zadržava brašno i nesigurne čestice prašine, npr. prilikom pripreme pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Uklonjivi rotirajući zaštitni poklopac od nehrđajućeg čelika, opremljen uklonjivim kljunom.

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim vizirom*.

*UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ova europska norma utvrđuje zahtjeve za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremnina posude veća je od ili jednaka 5 L i manja od ili jednaka 200 l.

Seriya T

Ljuštilice povrća

Electroluxove ljuštilice rješavaju problem najboljeg načina uklanjanja kore krumpira, ali i guljenja brojnih drugih vrsta povrća ili čišćenja školjaka.



T55

Ljuštilica povrća kapaciteta 5 kg jamči duži vijek svojom visokokvalitetnom završnom obradom od nehrđajućeg čelika

Iznimno jednostavno upravljanje pomoću prekidača za uključivanje i isključivanje i tajmera.

Bez opasnosti. Sigurnosna blokada isključuje motor ako su poklopac ili ispust otvoreni.

Ergonomska ručka i ispust **olakšavaju sakupljanje** oguljenog povrća.

Optimalna učinkovitost: kapacitet punjenja od 5 kg s izlaznom performansom od 80 kg/h.

Prozirni poklopac omogućuje **provjeravanje povrća za vrijeme rada.**

Poklopac se može lako ukloniti bez upotrebe alata i periv je u perilici posuđa.

Uklonjiva rotirajuća ploča prekrivena abrazivnim materijalom koji jamči **trajnost i dug vijek.**

Ploča s noževima (za glatko rezanje kore), **ploča za pranje** (za čišćenje povrća koje nije potrebno guliti) i **filtarski stolić** dostupni su na upit.

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja.**



Ergonomska ručka i ispust



Ploča s noževima (dodatno)



Prozirni poklopac



T5E/T8E

Ljuštilica povrća kapaciteta 5/8 kg (stolne) mogu zadovoljiti sve zahtjeve restorana male ili srednje veličine

Zajamčene maksimalne izlazne performanse od 80 kg (T5E) do 130 kg (T8E) po satu.

Dostupni određeni modeli za **čišćenje školjki** (T5M/T8M) sa smanjenom brzinom (208 o/min), pločom i cilindrom za školjke.

Svestranost uz opcionalnu košaru za pranje i sušenje salate, začinskog bilja i drugog lisnatog povrća centrifugom.

Prozirni poklopac za nadziranje **procesa guljenja** bez isključivanja stroja.

Uklonjiva ručka spojena na dovod vode može se koristiti tijekom guljenja ili prilikom čišćenja.

Snažne gumene nožice **jamče stabilnost** za vrijeme rada. Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Uklonjiva rotirajuća ploča prekrivena abrazivnim materijalom koji jamči **trajnost i dug vijek**.

Uklonjiva komora za guljenje od nehrđajućeg čelika.

Poseban komplet s abrazivnom pločom i cilindrom za pretvaranje uređaja za čišćenje školjki u ljuštilicu povrća dostupan je na upit.



Maksimalna higijena

Integrirani filter od nehrđajućeg čelika može se lako ukloniti i periv je u perilici posuđa.

Maksimalna higijena zajamčena. Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom mogu se lako ukloniti za brzo i jednostavno čišćenje.



Košara za sušenje (dodatno)



Ploča za školjke za TM modele



Prozirni poklopac s prskalicom



Uklonjiv filter od nehrđajućeg čelika



T10E/T15E



Otvor za pražnjenje



Abrazivna ploča i cilindar



Ploča za četkanje (dodatno)



Košara za sušenje (dodatno)

Ljuštilice povrća kapaciteta 10/15 kg koje se mogu koristiti za više radnji: pranje, ribanje, guljenje, pa čak i sušenje zahvaljujući širokom izboru dodatne opreme

Idealno za restorane, ugostiteljstvo i delikatese, s kapacitetima guljenja između **160 i 240 kg/h**. Visoka kvaliteta guljenja povrća uz **malu količinu otpada** zahvaljujući abrazivnom materijalu kojim je prekrivena rotirajuća ploča. Vrata sa sustavom stalne kontrole pritiska za **sigurno pražnjenje povrća**. **Sigurnost:** motor se zaustavlja ako se poklopac ili vrata otvore za vrijeme rada. Vodonepropusna upravljačka ploča s kontrolama na dodir s prekidačem za uključivanje/isključivanje i tajmerom s mogućnošću programiranja **jednostavna je za upotrebu**. Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Čvrsta konstrukcija od nehrđajućeg čelika s prozirnim poklopcem izrađenim od plastike otporne na oštećenja za **potpunu vidljivost** ciklusa guljenja za vrijeme rada. Uklonjiva rotirajuća ploča prekrivena abrazivnim materijalom koji jamči **trajnost i duži vijek**. Posebni modeli dostupni su s abrazivnim cilindrom za **brže guljenje** (tvrde cijevi). Uklonjiva ručka spojena na dovod vode može se koristiti kao pištolj na vodu za čišćenje komore za guljenje. Filtrarski stolić od nehrđajućeg čelika dostupan na upit. Veća fleksibilnost uz dodatne ploče (ploča s noževima, ploča za luk, ploča za češnjak/vlasac, čistač dagnji, ploča za četkanje). Košara za sušenje (dio dodatne opreme).



T25E



Ti25

Ljuštilice povrća kapaciteta 25 kg koje mogu zadovoljiti potrebe najvećih klijenata zahvaljujući svom kapacitetu guljenja od preko 400 kg/h

Vodonepropusna upravljačka ploča s kontrolama na dodir s prekidačem za uključivanje/isključivanje i tajmerom s mogućnošću programiranja jednostavna je za upotrebu.

Vrata sa sustavom stalne kontrole pritiska za sigurno pražnjenje povrća.

Cilindar i uklonjiva rotirajuća ploča prekriveni su abrazivnim materijalom od vulkanskog kamena koji jamči trajnost i duži vijek uređaja.

Sigurnost: motor se zaustavlja ako se poklopac ili vrata otvore za vrijeme rada.

Nema zaglavlivanja kore zahvaljujući posebnoj veličini i dizajnu ispusnog otvora.

Opcionalna mobilna kolica s filtarskim pladnjem (za T25E).

Asinkroni motor za tihi rad i duži vijek uređaja.



Vrata za pražnjenje



Ispusni otvor

Model	Kapacitet	Dimenzije (Š x D x V);	Napomene
T5S	5 kg	314 x 485 x 450 mm	
T5E/ T5M	5 kg	424 x 390 x 590 mm	posebni model za školjke
T8E/ T8M	8 kg	422 x 396 x 676 mm	posebni model za školjke
T10E	10 kg	440 x 690 x 680 mm	
T15E	15 kg	440 x 690 x 750 mm	
T25E	25 kg	585 x 785 x 1215 mm	
Ti25	25 kg	565 x 880 x 1425 mm	tijelo pod nagibom

Cilindar od nehrđajućeg čelika (promjera 540 mm) pod nagibom od 18° prema naprijed za lakše punjenje i pražnjenje.

Prozirni poklopac s mikroprekidačem za zaustavljanje stroja ako se poklopac otvori jamči sigurnost korisnika.

Ugrađeni filtarski stolić od nehrđajućeg čelika dio je standardne opreme (Ti25).

Perilice i sušilice povrća

Odaberite iz širokog asortimana perilica i sušilica povrća, koje su bitan dio malih, srednjih i velikih kuhinja.



LVA100

Perilica i sušilica povrća u jednom stroju. Učinak pranja postiže se kombiniranjem rotacije košare i turbulencije vode koju stvara pumpa.

Dizajnirana za učinkovitu i **sigurnu obradu** svih vrsta povrća.

Kompletna konstrukcija od nehrđajućeg čelika jamči **dugoročnu pouzdanost**.

Integrirani dozator s tekućinom za dezinfekciju povrća (aktivacija tijekom određenog ciklusa).

Tri unaprijed postavljena ciklusa u skladu sa željenom vrstom pranja (lagano/duže pranje).

Košara s **rotacijom s dvjema brzinama**: pranje (60 – 70 o/min), sušenje (270 – 310 o/min).

Napredni model s mogućnošću programiranja s automatskim i ručno postavljenim ciklusima i ciklusom samočišćenja.

Pranje prskanjem i/ili uranjanjem, ovisno o ciklusu.

Izbjegnite oštećenje osjetljivog povrća podešavanjem snage vode za pranje.

Učinkovit sustav filtriranja s **jednostavnim čišćenjem** i korito sa zaobljenim uglovima.

Prozirni poklopac s mikroprekidačem koji zaustavlja stroj ako se poklopac otvori jamči sigurnost korisnika.

Asinkroni motor za **tih rad i duži vijek uređaja**.

Model	Kapacitet punjenja	Zapremnina košare	Snaga
LVA100B	2 – 6 kg	30 l	900 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 700 x 700 x 1000 mm



ELX65



EL40

Sušilice idealne za sušenje salate, špinata, poriluka, peršina, blitve i kupusa.

Vrlo kratko vrijeme sušenja (1 - 2 minute) za **očuvanje okusa i teksture** svakog lisnatog povrća do posluživanja.

Konstrukcija od nehrđajućeg čelika jamči **higijenu i otporna je na koroziju**.

Vodonepropusna upravljačka ploča s kontrolama na dodir za jednostavno čišćenje zaštićena je čak i od najsnažnijih mlazova vode (IP55).

Košara za sušenje od nehrđajućeg čelika/aluminija (samo ELX65) ili visokokvalitetne smole.

Brzina rotacije košare **idealna za sušenje osjetljivog povrća** bez gnječenja (330 o/min za ELX65; 450 o/min za EL40).

Preostala voda jednostavno se ispušta kroz odvodnu cijev na dnu korita.

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Sigurnost: motor se zaustavlja ako se poklopac otvori.

Dva ciklusa za sve vrste povrća: automatski (75 sekundi), koji izmjenjuje rotaciju s nekoliko iznenadnih zaustavljanja (za sve vrste povrća); ručni zahvaljujući podesivom tajmeru 0 - 59 min (za osjetljivo povrće).

Model	Kapacitet punjenja		Zapremnina košare	Snaga
	Teško povrće	Glavice salate		
EL40	5 kg	9	32 l	370 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 460 x 540 x 800 mm

Model	Kapacitet punjenja		Zapremnina košare	Snaga
	Teško povrće	Glavice salate		
ELX65	10 kg	18	65 l	750 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 578 x 639 x 1005 mm



Upravljanje na dodir



Odvod za preostalu vodu



Košara za sušenje od nehrđajućeg čelika/aluminija

Dopuna za peciva, kolače i pizzu

Electrolux nudi širok asortiman uređaja za miješenje i valjanje tijesta koji zadovoljavaju potrebe svih pekarskih i slastičarskih pripravaka i pripravaka za pizzu.



BPO

25/40 I-mijesilica u obliku vilice (oko 15 – 24 kg tijesta po ciklusu).

Motor s dvjema brzinama za **optimalnu kvalitetu miješenja**: spora brzina (45 o/min) i druga brzina (90 o/min).

Precizna kontrola uz ploču s upravljanjem na dodir i tajmerom (0 – 59 min).

Zavarena baza za **potporu i stabilnost**.

Sigurnost korisnika zajamčena je zahvaljujući posebnom podizanju glave i sustavu trenutnog zaključavanja. Stroj se neće uključiti ako posuda nije ispravno položena na bazu.

Maksimalna higijena zahvaljujući prozirnog poklopcu: omogućuje dodavanje proizvoda tijekom rada i sprječava prosipanje brašna u radni prostor. **Uklonjiva posuda od nehrđajućeg čelika**.

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.



ZSP

12 do 49 I-mijesilica u obliku spirale (oko 10 – 40 kg tijesta po ciklusu).

Čvrsta i pouzdana konstrukcija od obojenog čelika.

Podizanjem poklopcu motor se automatski zaustavlja, čime je zajamčena **sigurnost korisnika**.

Posuda od nehrđajućeg čelika velike zapremnine sa zaobljenim dnom **olakšava čišćenje**.

Svi modeli imaju jednu brzinu i **otpornu ručicu za miješanje od nehrđajućeg čelika**.

Pomno dizajniran motor jamči **dug vijek i pouzdanost**.

Veći modeli opremljeni su središnjom osovinom (38, 49 l).

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.



PSR

50 i 90 I-mijesilica u obliku spirale (oko 26 – 48 kg tijesta po ciklusu).

Čvrsta i pouzdana konstrukcija od obojenog čelika.

Upravljačka ploča s prekidačem za uključivanje i isključivanje i tajmer.

Podizanjem poklopcu motor se automatski zaustavlja, čime je zajamčena **sigurnost korisnika**.

Posuda od nehrđajućeg čelika i spiralni alat koji sprječava podizanje tijesta.

Motor za miješenje s dvije brzine s ručnim mijenjanjem brzine.

Zaštitni vizir za sprječavanje izlaženja brašna u radni prostor.

Posuda od nehrđajućeg čelika sa zaobljenim dnom **olakšava čišćenje**.

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.



LMP400

Ručni razvlakač tijesta

— stolni model.

Kompaktan i lako se prenosi.
Cilindri presvučeni teflonom (Ø 60 mm).
Radna širina: **400 mm**.
Debljina: **0,1 do 28 mm**.
Uklonjiva krila od nehrđajućeg čelika.



LMP500

Motorni razvlakač tijesta

stolni model.

Žičani zaštitni vizir.
Uklonjiva krila prevučena teflonom omogućavaju da tijesto klizi.
Kromirani čelični cilindri (Ø 60 mm) mogu se podešavati ovisno o traženoj debljini.
Debljina: **0,1 do 34 mm**.
Radna širina: **500 mm**.
Ručna poluga za inverziju rotacije cilindra.
Spremnik za brašno na vrhu stroja.
Daljinska nožna papučica za promjenu smjera rotacije (opcionalni dodatak).
Opcionalno dostupna kolica.
Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Motorizirani razvlakač tijesta s pokretnom trakom – stolni i podni modeli.

Modeli s **jednom brzinom** ili s **promjenjivom brzinom**.

Stolovi se mogu podići za **uštedu prostora**.

Žičane rešetke sa **sigurnosnim** mikroprekidačem za zaustavljanje motora ako se podignu iznad određene razine.

Uklonjiva krila prevučena teflonom omogućavaju da tijesto klizi.

Kromirani čelični cilindri (Ø 60 mm) mogu se podešavati ovisno o traženoj debljini.

Ručna poluga za inverziju rotacije cilindra.

Radne širine: **500 mm** ili **600 mm**

(ovisno o modelu).

Spremnik za brašno na vrhu stroja.

Daljinska nožna papučica za promjenu smjera rotacije (opcionalni dodatak).

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Daljinska nožna papučica (dodatno)



Modul za rezanje kroasana (dodatno kod odabranih modela)

Dopuna vašoj kuhinji.

Nova linija uređaja koja pruža najvišu kvalitetu i higijenu u skladu sa svakom profesionalnom kuhinjom.



CPX

Svestrani električni rezač kruha s jednim otvorom. Pogodan je za brzu i učinkovitu uslugu u ugostiteljskim objektima velikog kapaciteta.

Reže od 130 do 260 šnita u minuti (dva baguetta), a radi **šest puta brže** od ručnog rezanja, **uz optimalne rezultate**. **Debljina šnita** može se prilagođavati do **8 do 60 mm**.

Izvrstan za dugačke štruce ili baguette. Jednostavno umetnite kruh u okomiti otvor (175 x 110 mm) i bit će automatski narezan.

Maksimalna sigurnost. Opremljen je originalnom sigurnosnom napravom koja zabranjuje pristup oštrici, pogotovo tijekom čišćenja. Oštrica se imobilizira i prekrije čim se podignu vrata za izlaz kruha.

Vodonepropusna upravljačka ploča s kontrolama na dodir i s prekidačem za uključivanje i isključivanje te s funkcijom pulsiranja za kontrolirano rezanje.

Maksimalna higijena zajamčena. Opcionalni stol od nehrđajućeg čelika može odgovarati GN 1/1-polikarbonatnim pladnjevima za prikupljanje narezanog kruha i izbjegavanje doticanja rukama.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



EVP45F

Samostojeće i stolne vakuumirke, od 8 do 60 m³/h (100 do 800 obroka dnevno).

Konstrukcija od nehrđajućeg čelika i kupolasti prozirni poklopac od pleksiglasa **prikladni su** za upotrebu sa **svim vrstama hrane**.

Digitalna upravljačka ploča s jednostavnim programiranjem jamči **optimalni pritisak za vakuumiranje** i vrijeme toplinskog zatvaranja.

Modeli koji su unaprijed postavljeni za priključivanje na inertni plin za **pakiranje osjetljive hrane**.

Najviše razine higijene i lakoća čišćenja zahvaljujući tlačnoj komori sa zaobljenim uglovima.

Maksimalna pouzdanost. Svjetlosno upozorenje ukazuje na svaku neispravnost u procesu vakuumiranja i zaustavlja rad prije nego što su proizvodi vakuumirani, čime se omogućuje ponovna upotreba vrećica. Modeli dostupni s printerom za naljepnice, u skladu s HACCP normom.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



EVP45NXT



MMG12/22

Uređaj za mljevenje mesa/ ribanje idealan za mljevenje mesa kao i za usitnjavanje kruha, orašastih plodova i ribanje sira.

Tijelo od lijevanog aluminija i nehrđajućeg čelika za **dodatnu snagu i pouzdanost**.

Sigurnost korisnika je zajamčena. Mikroprekidač koji se nalazi na ručki sprječava slučajno dodirivanje. Zaštitna rešetka smještena je ispod cilindra za ribanje i ispred nastavka za usitnjavanje da bi se izbjegle ozljede.

Uklonjiva jedinica za mljevenje od nehrđajućeg čelika (promjera 70 mm) može se **jednostavno očistiti**.

Disk za ribanje: Brzine motora – 900 o/min (MMG12) ili 1400 o/min (MMG22). Čelični valjak i čelični spremnik za sakupljanje. Izlazna performansa: 50/130 kg sira i 100/150 kg kruha po satu.

Jedinica za mljevenje mesa: Brzine motora – 140 o/min (MMG12) ili 210 o/min (MMG22). Završetak za sjeckanje, posuda za punjenje, spremnik za sakupljanje, tanjur i samooštreći nož od nehrđajućeg čelika. Izlazna performansa: 200/300 kg mesa po satu.



Vertikalna
rezalica

Širok raspon **rezalica** koje pružaju **racionalno rješenje za svaku vrstu klijenta:** restorane, ugostiteljstvo, supermarkete i trgovine s delikatesnim proizvodima.

Idealni za rezanje sirovog mesa, salama i prešanog mesa zahvaljujući promjenjivim promjerima oštrica od 250 do 370 mm izrađenima od poliranog anodiziranog aluminija sa satenskom završnom obradom.

Svestranost. Pripremite kvadratne, okrugle ili pravokutne šnite.

Promjenjiva debljina rezanja (ovisno o modelu). Modeli dostupni s posebnom rukom za zatezanje.

Odaberite između **vertikalnih** ili **gravitacijskih** rezalica, zupčanog ili remenskog prijenosa na temelju specifičnih potreba i vrsta proizvoda koje će se rezati.

Poly-V sustav remenskog pogona idealan je za uobičajenu svakodnevnu upotrebu, a zupčani prijenos za teže pothvate.

Ventilirani pogonski motor oštrica za **kontinuiranu upotrebu**.

Ugrađeni precizni oštrač.

Čišćenje je olakšano jer se poklopac oštrice, deflektor proizvoda i sustav za nošenje proizvoda lako mogu ukloniti.

Sigurnost korisnika osigurana je jer blokiranje mjerne ploče dopušta uklanjanje nosača samo ako je uređaj isključen.

Trajno ugrađen štitnik oštrica štiti korisnika od noževa za rezanje tijekom rada i čišćenja.

Asinkroni motor za **tih rad i duži vijek uređaja**.



Gravitacijska
rezalica





Essentia

Naš tim stoji vam na raspolaganju.

Bilo kada, bilo gdje

Essentia je **srce naše vrhunske korisničke podrške** te predano pruža usluge koje su vam potrebne da biste osigurali komparativnu prednost. Pruža vam potrebnu potporu i brine za vaše poslovne procese uz **pouzdanu servisnu mrežu** koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih vašim potrebama.

Možete računati na više od **2200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10 000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170 000 osiguranih rezervnih dijelova**.

Servisna mreža, uvijek na raspolaganju

Spremni smo vam se posvetiti **jedinstvenom servisnom mrežom** koja vaš posao čini jednostavnijim.

Očuvajte učinkovitost svoje opreme u pogonu.

Pravilno održavanje **u skladu s Electroluxovim priručnicima** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema.

Electroluxov Odjel za korisničku podršku nudi više **servisnih paketa prilagođenih različitim potrebama**.

Za više informacija kontaktirajte svojeg Electroluxova **ovlaštenog servisnog partnera**.

Servisni ugovori kojima možete vjerovati

Ovisno o svojim poslovnim potrebama možete izabrati jedan od **fleksibilnih servisnih paketa** prilagođenih različitim potrebama koji nude razne usluge održavanja i potpore.



Pogledajte
video i
saznajte
više!





Iskusite našu izvrsnost
professional.electrolux.hr

Pratite nas na



Izvrsnost uz brigu o okolišu

- ▶ Sve naše tvornice imaju certifikat ISO 14001.
- ▶ Sva naša rješenja osmišljena su u svrhu niske potrošnje vode, energije, deterdženata i štetnih emisija.
- ▶ Tijekom posljednjih godina više od 70 % naših proizvoda ažurirano je prema ekološkim potrebama naših klijenata.
- ▶ Naša tehnologija kompatibilna je sa zakonodavstvom ROHS i REACH i više od 95 % može se reciklirati.
- ▶ Stopostotnu kvalitetu svih naših proizvoda ispitali su stručnjaci.



Iz godine u godinu i dan za danom Electrolux Professional posao svojih klijenata čini jednostavnijim, isplativijim i istinski održivim.