

Produktkatalog

Matberedning



Säkerheten först

BPA-fri

Din hälsa är alltid viktig för oss. Alla plastkomponenter som kommer i kontakt med livsmedel är BPA-fria. Frånvaron av denna kemiska substans gör att denna produkt är säker för din hälsa.



Sortiment



Kombinerad kökshack/grönsaksskärare

Sidan 4



Grönsaksskärare

Sidan 12



Kökshack

Sidan 18



Handmixers

Sidan 24



Visp- och blandningsmaskiner

Sidan 30



Skalningsmaskiner

Sidan 40



Grönsaksvätt/centrifug

Sidan 44



Tillvalsprodukter

Sidan 46

Multigreen Kombinerad kökshack/ grönsaksskärare

Den perfekta kombinationen. Kökshack och- grönsaksskärare allt i ett.
Ger en mängd olika typer av skurna grönsaker, örter och såser.



Stark

Den starka 370 W-motorn (1 500 varv/min) gör att du kan **skiva upp till 250 kg grönsaker i timmen** eller förbereda **1 kg majonnäs** både snabbt och enkelt.

Mångsidig

En maskin, två enheter: Du får både en kökshack och en grönsaksskärare.

Robust

2,5-liters bunke i rostfritt stål eller plast (beroende på modell).

Perfekt kombination

Perfekt balans och design av den jämna bladrotorn garanterar **snabb** och **konstant blandning**.

Öppningen i ovcandelen av locket gör att du kan tillsätta vätskor och ingredienser medan maskinen kör.

Många olika rostfria skivor, Ø 175 mm (riva, strimla, raka eller räfflade skärblad) finns tillgängliga vid förfrågan.



Enkel och användarvänlig

Vid och stor matartratt med spak som pressar grönsakerna mot skivorna och garanterar ett **jämnt skärresultat**.

Inmatning av **långa grönsaker** (morötter, zucchini, gurkor, etc.) sker genom den långa grönsaksmatartratten, som är inbyggd i spakens design (Ø 52 mm).

Modell med kontinuerlig matning.

Högt utloppsområde gör det möjligt att **använda behållare upp till 175 mm**.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



	Skiva	Modell	Storlek (mm)
	Rivskiva	RD2	2
		RD3	3
		RD4	4
		RD7	7
	Strimmelskiva	ED2	2
		ED4	4
	Finsnittsskiva	TD2	2
		TD3	3
		TD5	5
		TD7	7
	Skiva med räfflade skärblad	WD2	2



En säkerhetsmikrobrytare stoppar maskinen om matartratten/locket öppnas under drift.



Alla delar som kommer i kontakt med mat är 100 % diskmaskinssäkra.



Multigreen

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	370 W	1 500

Yttre mått (BxDxH): 216x347x412 mm

TRK 45 / 55 / 70

Kombinerad kökshack/ grönsaksskärare

3 i 1! Med TRK har din kreativitet i köket inga begränsningar. En mångsidig maskin som kan förbereda en hel meny från förrätt till dessert.



Mångsidig

Byt lätt från kökshack till grönsaksskärare på några sekunder.

Användarvänlig

Incly System: motorbasen är vinklad i 20° för bättre utmatning av grönsaker.

Automatisk hastighetsbegränsning för grönsaksskärartillbehöret.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Vattentät och användarvänlig **Digital styrpanel** med pulsfunction för större precision.

Lätt att rengöra

Lätt att rengöra tack vare **den runda formen**

Alla delar som kommer i kontakt med mat är

100 % diskmaskinssäkra.



Specifikationer för kökshack

Tillbehör för att mixa, blanda, hacka, mala, emulgera och mosa kött och grönsaker.

Transparant lock med skrapare för en **bättre homogenisering**.

Specifika rotorer med **jämn** eller **mikrotandad** kniv och specifika knivar för **emulsioner**.

Bunke i rostfritt stål med högt rör för att **öka** den effektiva **vätskevolymen**, med runda hörn och ergonomiskt handtag.

Maximal hastighet upp till **3 700 varv/min**.



Incly System vinklad bas 20°



Avtagbar axel

Specifikationer för grönsaksskärare

Tillbehör för att skiva, strimla, riva och tärna.

Breda och **långa** grönsaksmatartrattar som är inbyggda i samma design.

Stor serie av **skivor i rostfritt stål** (205 mm diameter) för mer än 80 olika typer av skärning.



Kombinerad kökshack/grönsaksskärare

TRK45 - 4,5 l kombinerad kökshack/grönsaksskärare

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
Variabel	1 fas	1 000 W	300 till 3 700

Yttre mått (BxDxH):

Skivare: 252x485x505 mm Skärblad: 252x410x490 mm

TRK55 - 5,5 l kombinerad kökshack/grönsaksskärare

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
Variabel	1 fas	1 300 W	300 till 3 700

Yttre mått (BxDxH):

Skivare: 252x485x505 mm Skärblad: 252x410x490 mm

TRK70 - 7 l kombinerad kökshack/grönsaksskärare

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
Variabel	1 fas	1 500 W	300 till 3 700

Yttre mått (BxDxH):

Skivare: 252x485x505 mm Skärblad: 252x410x530mm



TRS / TRK

Skivor i rostfritt stål

Rivskivor - 2 mm till 9 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm*
- 9 mm*
- för ströbröd / potatis
- för parmesanost / choklad
- * 7 och 9 mm-skivor passar för att riva mozzarellaost och halvtorr ost



Strimmelskivor - 2 mm till 10 mm



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



Finsnittsskivor - 0,6 mm till 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



Unika och exklusiva "S"-formade skärblad för bättre effektivitet och mångsidighet i skärningen.

Skivor i rostfritt stål för maximal hygien. 100 % diskmaskinsäkra.

Vågformade finsnittsskivor - 2 mm till 10 mm



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



Tärningsgaller* - 5x5 mm till 20x20 mm



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



Pommes frites galler* - 6, 8 och 10 mm



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



* ska kombineras med finsnittskiva och vågformad finsnittskiva

K / TRK Knivar

Jämna eller mikrotandade knivar för att tillreda allting från grovmalet kött till den finaste kräm.



Jämn kniv



Mikrotandad kniv



Jämn kniv för emulsioner



Mikrotandad kniv för emulsioner



Mandlar



Tomatsås



Malet kött



Paprika



Kyckling



Sparris



Choklad



Riven ost



Blandade örter



Hummus

TRS Grönsaksskärare

Ökad produktivitet, enastående prestanda, överlägsen kvalitet och extremt robust.



Kompakt, stark och lättanvänd

Kompakt, stark och med **vinklad bas (20°)** vilket gör matning och tömning både snabbt och lätt.

Kan skiva, strimla, riva och tärna upp till **550 kg/timme**.

Lång livslängd och **tyst drift** tack vare den hållbara konstruktionen i rostfritt stål med asynkron motor.

Stor matartratt för större produktion och bearbetning av stora eller ovanligt formade grönsaker.

Du behöver inte förskära.

Lätt att rengöra

Maximalt enkel att rengöra tack vare den ergonomiska designen med runa hörn och delar i rostfritt stål.



Stort utbud av skivor i rostfritt stål

(205 mm diameter) för nästan 80 olika skärningar.



Ergonomisk och användarvänlig

Breda och långa grönsaksmatartrattar.

Användarvänlig vattentät styrpanel med **pulsfunktion** för **exakt skivning**.

Ergonomisk lättlyft spak: minimalt tryck krävs för att bearbeta grönsaker (för användning med höger eller vänster hand).

Automatisk start/stoppfunktion som stoppar maskinen då matartrattens spak lyfts, och som startar igen automatiskt då den sänks, för att tillåta **kontinuerlig matning**.



Lång grönsaksmatartratt



Touch-reglageknappar

Spara tid och arbete

Den starka spaken stannar i lyft läge så att användaren fritt kan använda bägge händer för att mata in grönsaker.

Variabel hastighet för större flexibilitet och precision, där hastigheten anpassas till typen av skärning.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Högt utloppsområde gör det möjligt att använda djupa GN-behållare (upp till 20 cm).



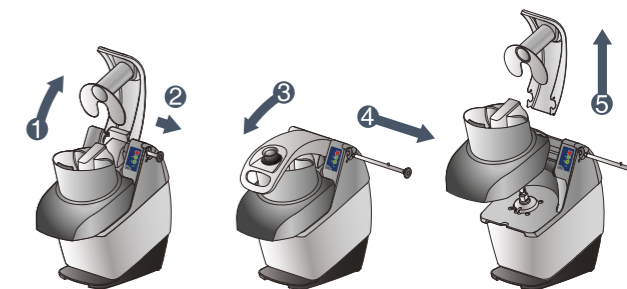
Stor, rund matartratt (215 cm²)



Med ett par enkla handgrepp kan alla delar som kommer i kontakt med mat avlägsnas, utan verktyg, och de är **100 % diskmaskinsäkra**.



En säkerhetsanordning skyddar användaren genom att stoppa maskinen vid felanvändning.



Skivor i rostfritt stål med hållare ingår som standard.

Grönsaksskärare TRS

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	370 W	340
	1 fas	500 W	340
	3 fas	500 W	340
2 hastigheter	3 fas	750 W	340-680
	Variabel	1 fas	500 W

Yttre mått (BxDxH): 252x485x505mm

TR210 Grönsaksskärare

Ännu snabbare resultat för att förena kvantitet med hög kvalitet.
Mer än utmärkt prestanda.



Förbered från 100 till
1 000 kuvert/dag -
upp till 2 100 kg/timme

Skiva, tärna, riv, skär och
strimla på rekordtid



Enkel och exakt

Enkel påfyllning av långa och stora grönsaker i matartratten.

Vattentät och **lättrenjord** styrpanel (IP55).

Exakt skärning garanteras med "Puls"-funktionen.

Automatisk matartratt i rostfritt stål för att skära stora mängder av frukt och grönsaker.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Manuell matartratt i rostfritt stål (tillval)



Lång grönsaksmatartratt i rostfritt stål (tillval)

Alla skivor du behöver

Mängder av former för alla dina behov.

Stor serie av skivor i rostfritt stål (205 mm diameter) för mer än 80 olika typer av skärning.

Säker förvaring av dina skivor tack vare väggmonterade skivhållare.

Incly System 20° vinklad bas (för användning med manuell matartratt).



Utmärkt hygien säkerställs för alla diskmaskinsäkra skärkomponenter.



Garanterad ergonomi och flexibilitet med den nya vagnen i rostfritt stål.

TR260 Grönsaksskärare

En universalskärmaskin med ett stort utbud av tillbehör, för att skapa eleganta och fantasifulla maträtter för de allra största kulinära evenemangen.



TR260
med tillvalet spakmatartratt och rörligt stativ

Perfekt skivning

Skiva upp till 2 500 kg/timme tack vare den automatiska matartratten, de breda skärskivorna och den effektfulla motorhastigheten.

Låg skärbladsrotation för **perfekt skivning**.

Hög produktivitet garanteras av skivornas diameter på 300 mm.

Användarvänlig

En säkerhetsanordning skydda användaren genom att stoppa maskinen vid felanvändning.

Användarvänlig **vattentät styrpanel** med **pulsfunktion** och hastighetsväljare (endast på modeller med 2 hastigheter) för **exakt skivning**.



Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Maximal mångsidighet

Kombinera motorbasen med ett brett utbud av tillbehör för att passa just dina behov.



Stort utbud av tillbehör



Automatisk matartratt för kontinuerlig drift och produktivitet.

För enklast om 6 kg grönsaker (max 110 mm diam.).



Spakstyrd matartratt.

Vertikal rörelse på handtaget för förbättrad ergonomi och besparing av utrymmet.



Lång grönsaksmatartratt med 3 rör (diam. 50 till 70 mm).



Långt grönsakstillbehör för spakstyrd matartratt.



Kålmatartratt för att skiva ett helt kålhuvud direkt (max 250 mm diam.).

Ska kombineras med kålskärskiva.



Rörligt stativ i rostfritt stål. Skivställning (tillval).



Vagn i rostfritt stål för 2/1 GN-behållare.



Stort utbud av finsnittsskivor (Ø 300 mm).

Grönsaksskärare TR260

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	1 500 W	330
2 hastigheter	3 fas	2 000 W	330-660

Yttre mått (BxDxH): 750x380x460 mm

K25 / 35 Kökshack

Det perfekta valet för att hacka, blanda eller emulgera. Enkel och robust universalmaskin för små till medelstora kök.



Mångsidig och pålitlig

Mal kött, hacka ingredienser, blanda majonnäs, purea soppor och **förbered** alla typer av degar **på bara några sekunder**.

Robust och stadig design. Blandar vid en hastighet på 1 500 varv/min eller 3 000 varv/min (beroende på modell).

Lätt att använda

Tryck bara på "Start" för att antingen köra kontinuerligt eller för intermittert drift (för K25).

Pulsfunktion för grovhackning av stora bitar.

Du behöver inte stoppa maskinen under drift. Fler ingredienser kan alltid adderas genom en trattformad öppning som är inbyggd i locket.



Enkel och säker

Bunke i rostfritt stål, rotor och polykarbonatlock kan **monteras ihop på sekunder**.

Bara vrid locket för att låsa det på plats och starta maskinen.

Användarens säkerhet är garanterad. Ett magnetiskt styrsystem stoppar maskinen omedelbart om locket öppnas.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Transparent lock K35

Jämn blandning

Designen på rotor och bunke säkerställer **jämn blandning**.

Jämna eller fint tandade skärskivor i rostfritt stål (beroende på modell) för att tillreda allt från jämn kräm till grov konsistens.



Maximal hygien

Maximal hygien garanteras tack vare bunken i rostfritt stål med jämna ytor.



Alla delar som kommer i kontakt med mat kan **enkelt avlägsnas** utan verktyg, och de är **100 % diskmaskinssäkra**.

K25 - 2,5 l volym

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	370 W	1 500

Yttre mått (BxDxH): 216x297x371mm

K35 - 3,5 l volym

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	500 W	1 500
2 hastigheter	3 fas	500 W	1500-3000

Yttre mått (BxDxH): 247x407x303mm



K45 / 55 / 70 Kökshack

Högeffektsmaskiner som är byggda för att hålla länge. Perfekta maskiner för den professionella kocken.

Hacka, mal och mixa alla ingredienser som dina recept kräver.



Ett ess i ditt kök

Finns i volymerna 4,5, 5,5, och 7 l

En unik **skrapa** gör det möjligt för dig att bereda allt från kött till krämer.

Bunkens och rotorbladens unika design garanterar **perfekta resultat** oavsett om du förbereder små eller stora kvantiteter.

En speciell **pulsfunktion** för **grovhackning** av stora bitar.

Maximal hygien

Maximal hygien tack vare den ergonomiska utformningen med **rundade kanter**.



Rotorn kan placeras i en specifik hållare för förvaring (inkluderad).

Lätt att använda

Transparent lock som gör det möjligt för användaren att kontrollera beredningen under drift och **lägga till ingredienser** utan att öppna locket.

Lock med gångjärn som, då det lyfts, stannar i öppet läge för att användaren praktiskt ska kunna kontrollera beredningen både snabbt och enkelt.

Vattentät och användarvänlig **Digital styrpanel** med pulsfunction för större precision.

Maximal hastighet upp till **3 700 varv/min** (modeller med variabel hastighet).



Transparent lock



Variabel hastighetsstyrning

Ergonomi är nyckeln

Bunke i rostfritt stål med högt rör för att **öka** den effektiva vätske**volymen**. Med runda hörn och ergonomiskt handtag.

Specifika rotorer med **jäm**n eller **mikrotandad kniv** och specifika knivar för **emulsioner**.

Ergonomiska handtag för enkel placering av bunken och en självlåsand mekanism för **maximal stabilitet**.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Bunke med högt rör (för att öka den effektiva vätskevolymen)

K45 - 4,5 l volym

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	750 W	1 500
2 hastigheter	3 fas	900 W	1500-3000
Variabel	1 fas	1 000 W	300 till 3 700

Yttre mått (BxDxH): 252x410x490 mm

K55 - 5,5 l volym

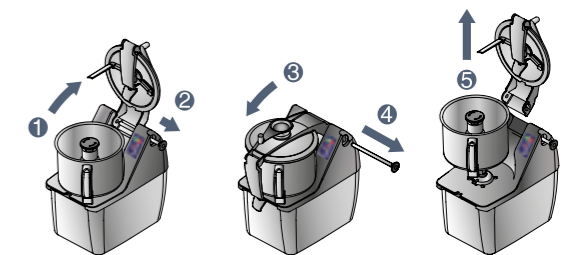
Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
2 hastigheter	3 fas	1 000 W	1500-3000
Variabel	1 fas	1 300 W	300 till 3 700

Yttre mått (BxDxH): 252x410x490 mm

K70 - 7 l volym

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
2 hastigheter	3 fas	1 200 W	1500-3000
Variabel	1 fas	1 500 W	300 till 3 700

Yttre mått (BxDxH): 252x410x530mm



Lock och skrapa kan lätt avlägsnas och monteras bort utan verktyg.



Alla delar som kommer i kontakt med mat är 100 % **diskmaskins**säkra.



Användarens säkerhet är garanterad. Ett magnetiskt styrsystem stoppar maskinen omedelbart om locket öppnas.

K120S/180S Kökshack

11,5, och 17,5 l volymer finns som komplement för cateringverksamheter i alla storlekar. Mixa och mal snabbt och lätt för att bevara konsistens och arom.



K180S

K120S

För beredning av såser, mixning, finskärning och maximal finskärning

Bearbetning på några sekunder, utan risk för överhettning eller förändring av livsmedlen.

Bunke för stora volymer (ex majonnäs):

- 11,5 l (K/KE120S) bearbetar upp till 6 kg
- 17,5 l (K/KE180S) bearbetar upp till 8 kg

Rörligt stativ i rostfritt stål. finns som tillval.

En unik skrapa gör det möjligt för dig att bereda allt från kött till krämer.

Användarvänlig

Stabiliteten garanteras under användning då den rostfria bunken är centralt placerad.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Enkel och ergonomisk

Bunke i rostfritt stål med **transparent lock** som gör det möjligt för användaren att kontrollera beredningen under drift och lägga till ingredienser utan att öppna locket.

Du behöver inte stoppa maskinen under drift. Ingredienser kan läggas till genom öppningen som är inbyggd i locket.

Vattentät och användarvänlig **digital** styrpanel.

Kniv, skrapa och bункens design säkerställer **jämn blandning**.

Bunke i tjockt rostfritt stål med två handtag för **enkel förflyttning**.

Pulsfunktion för **grovhackning** av stora bitar.

(på 2-hastighetsmodell)

Transparent lock, bunke och kniv kan enkelt avlägsnas utan verktyg.



Alla delar som kommer i kontakt med mat är 100 % **diskmaskinssäkra**.

Extra tillval

Jämn eller räfflad kniv i rostfritt stål (speciell räfflad kniv för köttbearbetning) finns vid förfrågan.

Modeller med 2 hastigheter (1 500-3 000 varv/min) eller variabel hastighet (300-3 500 varv/min).

K120S/KE120S - 11,5 l volym

Modell	Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
K120S	2 hastigheter	3 fas	2 200 W	1500-3000
KE120S	Variabel	1 fas	2 200 W	300-3500

Yttre mått (BxDxH): 416x680x517mm

K180S/KE180S - 17,5 l volym

Modell	Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
K180S	2 hastigheter	3 fas	3 600 W	1500-3000
KE180S	Variabel	3 fas	3 000 W	300-3000

Yttre mått (BxDxH): 416x680x603mm



Transparent lock



Digital styrpanel



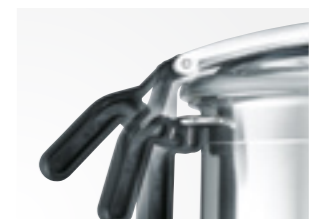
Bunke i rostfritt stål



Mikrotandad kniv för emulsioner



Skrapa



Dubbelt säkerhetslåssystem

Säkerheten först

Dubbelt säkerhetslåssystem **förhindrar risken för spill** och stänk då locket öppnas medan rotorn är på väg att stanna.

Säkerheten garanteras av en magnetisk mikrobrytare som omedelbart stoppar maskinen om locket eller bunken inte är korrekt placerade.

3 anordningar som **garanterar användarens säkerhet**:

- 1 givare på gångjärnet då handtaget är upplyft
- 1 givare som känner av att bunken är på plats
- 1 givare som känner av att locket är på plats

Bermixer Pro serie för handmixers

Tillred soppor, puréer, såser, krämer och vispa äggvitor både snabbt och lätt med Electrolux Professional Bermixer Pro handmixer.

Enastående
lättviktare:
under 4 kg!



Inga gränser för din kreativitet

Skärbladstillbehöret är perfekt för tillredning av krämer, soppor, såser, grönsakspuréer, pannkakssmet och mousse.

Visptillbehöret är perfekt för att vispa gräddde, vispa ägg eller för att göra majonnäs.

Stor hastighetsvariation

Elektronisk hastighetsvariation från 500 till 10 000 varv/min.

Smart hastighetskontroll: självreglering av effekten baserad på matens konsistens säkerställer **längre livslängd** och **reducerade vibrationer**.



Lätt att använda

Rör, skaft och skärblad är **lätta att avlägsna** utan verktyg.



En särskild vägghängare, som levereras som standard, håller mixern och tillbehören på plats då de inte används.

Användarvänlig och ergonomisk

Luftkylning med dubbelläkt garanterar **längre driftstid** utan överhettning.

Larmindikatorn för överbelastning på styrpanelen kommer att lysa om enheten används på fel sätt.

Den specifika kantutformningen på skärbladsskyddet **gör att stänk undviks**.

Ergonomiskt handtag för bekväm användning.

Termoisolerat handtag av plast som förs på röret.

Säker hantering tack vare det värmeskyddade greppet.

Smart

Visuell styrpanel med **hastighetsreglering** och **varningslampa**.

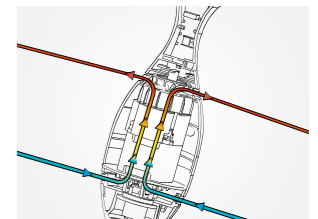
Flat motorbas som kopplas till röret genom ett **"bajonettsystem"**.



Alla delar som kommer i kontakt med mat är 100 % **diskmaskinsäkra**.



Specifik kantutformning på skärbladsskyddet



Luftkylningssystem



Förstärkt "Bajonettsystem"



Ergonomiskt handtag



Demontering av rör, skaft och skärblad utan verktyg.

Extra tillbehör



Justerbar skena för att hålla handmixern på plats i behållaren (måste användas tillsammans med stativ).



Stativ för att hålla handmixern på plats i behållaren.

Ett komplett sortiment

Bermixer PRO Plus
(upp till 9 000 varv/minut)

Bermixer PRO Plus
(upp till 10 000 varv/minut)

MODELL	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Effekt	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Rör	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Volym upp till	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l

Handmixers

Mångsidiga verktyg för ditt hektiska kök! Dessa handmixers har flera funktioner och är enkla att använda, vilket gör att du kan servera en hel rad olika rätter både snabbt och enkelt.



För tillredning av små mängder soppor, puréer, såser, krämer och mycket mer.

Det ergonomiska och lätthanterliga handtaget garanterar **maximal kontroll** och minimal ansträngning.

250 W-motorn finns tillgänglig med fast eller variabel hastighet (**maxhastighet 15 000 varv/min**).

Tack vare enkla tillkopplingar för redskap, kan motorenheten och röret lätt **monteras isär utan verktyg** när de ska rengöras.

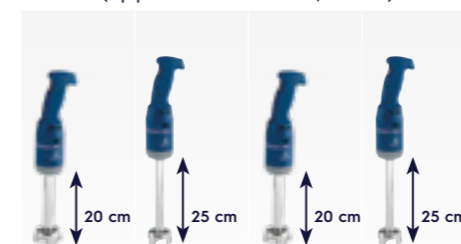
Röret och skärbladet är i rostfritt stål och motorns stomme är av specifik livsmedelsklassad plast för **längre livslängd**.

En visp finns som tillval på modeller med variabel hastighet.



Handmixers

(upp till 15 000 varv/minut)



Modell	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Effekt (W)	250 W		250 W Variabel hastighet	
Rör (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Vikt (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Volym	perfekt för små mängder			



Avlägsnas utan verktyg



Skärbladsskydd

TBX120/130 - TBM150 Turbomixers

Turbomixers är det bästa valet för att blanda, mala eller emulgera soppor, puréer, krämer och såser i stora mängder.



TBX120

TBM150

Mångsidig

Välj antingen **soppversionen** för flytande produkter och emulsioner, eller **puréversionen** för fastare produkter.

Tillredningar kan utföras **direkt i tillagningsbehållarna**.

Mångsidig, och kan anpassas till alla former av kokkärl: cylindriska, rektangulära och halvklotformade.

Kan användas i **kokkärl** (30 cm djup) med tillvalstkitet för kokkärl (minst 20 cm vätska).

Robust, effektiv och användarvänlig

Golvstående modell med avtagbara mixers med turbineffekthuvud för **ökad produktion** och **optimalt matresultat**.

Monterad på en vagn i rostfritt stål för att **enkelt och smidigt kunna flyttas runt i köket**.

Robust konstruktion i rostfritt stål som klarar fuktighet.

Användarens säkerhet är garanterad

Säkerhetsanordning då den inte är i arbetsposition och skyddsring för malningshuvudet

Modell	Hastighet	Varv/min	Effekt
TBX120	1 hastighet	1 200	900 W

Yttre mått (BxDxH): 640x1625x1330mm

Modell	Hastighet	Varv/min	Effekt
TBX130	1 hastighet	1 600	1 500 W
TBX130	2 hastighet	850 -1 700	2 200 W

Yttre mått (BxDxH): 689x1600x1278mm

Modell	Hastighet	Varv/min	Effekt
TBM150	1 hastighet	1 600	3 000 W
TBM150	2 hastighet	830 -1 660	4 500 W

Yttre mått (BxDxH): 664x1 852x1 475mm

Lätt att använda

Ergonomiskt, lättgreppat handtag underlättar höjning och sänkning av purearen.

Arbetspositionen **stabiliseras under drift** tack vare en självhållande anordning.

Vattentät digital styrpanel.

1-hastighetsmodeller med på/av-knapp och digital tidsinställning; 2-hastighetsmodeller med 1 eller 2 hastighetsknappar, av-knapp, digital tidsinställning och pulsfunktion.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Soppa eller puré? Du bestämmer

Omvandla **enkelt** din turbomixers för soppor och såser **till en mixer för fastare produkter** med det extra tillbehöret för puré (TBX 120/130) eller helt enkelt genom att avlägsna sopp-verktyget (TBM 150).

Ömtåliga fisksoppor kan mixas med hjälp av **tillbehöret fisk-nät** som garanterar att alla bitar inte emulgeras.

Nytt kit för krämer för TBX130 finns som extra tillbehör.

Maximal hygien

Mixerrören kan avlägsnas utan verktyg och är **100% diskmaskinsäkra** (TBX120/130).

Rör, skaft, lager och rotor är lätta att koppla loss (utan verktyg) vid rengöring.



Purörör

Bestäm själv

Slutresultat	Typ	Mängd	Välj
Soppor, vätskor, semiflytande mat, emulsioner	i djup behållare med över 30 cm vätskedjup	upp till 300 l vätska	TBX120 Soppa
		upp till 500/700 l vätska	TBX130 Soppa
		upp till 1 000 l vätska	TBM150
	i låg behållare (ex. bräseringspanna) med under 30 cm vätskedjup	TBX120 Soppa + Lyftare för bräseringspanna (tillval) minst 20 cm vätskedjup	
		TBX130 Soppa + Sats för bräseringspanna (tillval) minst 30 cm vätskedjup	
Puréer	Potatis	upp till 100 kg potatis	TBX120 Purée
		upp till 200 kg potatis	TBX130 Purée
		upp till 400 kg potatis	TBM 150

BE5/BE8

5- och 8-liters visp- och blandningsmaskiner

Maximal prestanda. Kompakt men stark. Robust



BE8
utan tillbehör

BE5
med tillbehör

Garanterar överlägsen prestanda vid knådning, blandning och vispning tack vare:

- ▶ den **exklusiva designen** på maskinen vilket ger en unik blandningsrörelse
- ▶ den **variabla rotationshastigheten** på maskinen: från 20 till 220 varv/min
- ▶ den **variabla rotationshastigheten** på verktygen från 67 till 740 varv/min
- ▶ verktyg som passar perfekt i bunken och ger en **jämn blandning** även vid små mängder
- ▶ enkel förflyttning av stänkskyddet aktiverar bunkens höjning och sänkning
- ▶ asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Degkrok, spade och visp i rostfritt stål

3 verktyg - 100 % effektivitet

100 % rostfritt stål

100 % hårdigare för längre livslängd

100 % diskmaskinssäker
(verktyg, bunke och stänkskydd)



Robust hjälputtag i metall för krävande användning (på utvalda modeller).



Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Ergonomiskt vred reglerar den **variabla hastigheten** på maskinen från 20 till 220 varv/min.



Genomskinligt stänkskydd med innovativ form för att **enkelt tillsätta ingredienser** under drift.



Enkelt "**snäpps**system" utan skruvar för **enkel borttagning** av skyddet vid rengöring.



Dubbla handtag på 8-liters bunke i rostfritt stål (ett handtag på 5-litersmodellen).



Mal och förbered pasta med det extra tillbehören (för modeller med K hjälputtag).

Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

Avkänningsanordning som gör det möjligt för maskinen att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetsskärmen*.

* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

Maximal pålitlighet garanteras. BPA-fri transparent skärm: stöttålig, förblir klart genomskinlig även efter hundratals disk-tvättar.

Frånvaron **av BPA** gör att stänkskärmen är säker för din hälsa.



XBE / XBM Bänkmodell 10- och 20-liters visp- och blandningsmaskiner

Robust och byggd för att hålla länge. Electrolux Professional erbjuder ett stort sortiment visp- och blandningsmaskiner, från 10 till 80 liter, för att passa alla krav i ett hektiskt kök.



Knåda alla typer av degar och bakverk, blanda kött och såser och emulgera krämer

Elektroniskt eller **mekaniskt** hastighetsreglage (beroende på modell).

Motor med frekvensreglage ger en exakt inställning av hastigheten på maskinen (från 26 till 180 varv/min för 10-litersmodeller, och från 30 till 180 varv/min för 20-litersmodeller).

Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Modeller tillgängliga med **hjälpmaskinsuttag** (typ H).

Vattenskyddat omrörarfäste och styrpanel utrustad med 0-59 minuterstimer.



Enkel, ergonomisk, säker

Flyttning av skyddsgalleren aktiverar bункens höjning och sänkning, samtidigt som motorn stoppas (10-litersmodeller).

Skyddsgalleren kan lätt avlägsnas för **rengöring**.

Pelare och stödben i rostfritt stål för högre beständighet och hygien (på utvalda modeller).

Stödben justerbara i höjddled för stabilitet.

Vattentät, användarvänlig Digital styrpanel för **förbättrad ergonomi**.

Avtagbart **skyddsgaller** i rostfritt stål, **försett** med avtagbar påfyllningsränna.

Spak för att höja och sänka bunken (20 l).



Genomskinlig skyddsgaller (10 l)



Pelare i rostfritt stål (på specifika modeller)



Digital styrpanel



Avtagbar påfyllningsränna

Tillbehör

Levereras med **bunke i rostfritt stål** och **3 verktyg**: degkrok, robust spade och visp i rostfritt stål.

Verktygen roterar i variabla hastigheter (från 82 till 570 varv/min för 10-litersmodeller, och från 73 till 440 varv/min för 20-litersmodeller).



Degkrok, spade och visp



En 10-liters **verktygssats** (bunke, visp, spade och degkrok) finns vid förfrågan (20-litersmodeller).

Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

Transparent & kompakt skyddsgaller som skyddar från mjölstänk när maskinen används för ex degknådning (20 l).

Avkänningsanordning som gör det möjligt för maskinen att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetsskärm*.

* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

Maximal pålitlighet garanteras. BPA-fri transparent skärm: stöttålig, förblir helt transparent även efter hundratals diskvättar (10 l).

Frånvaron **av BPA** bidrar gör att produkten är säker för din hälsa.

XBE / XBM / MBE golvstående 20-, 30- och 40-liters visp- och blandningsmaskiner

20/30/40-liters professionella visp- och blandningsmaskiner är ett nödvändigt verktyg i alla kök som använder färska ingredienser för att tillreda bakverk, krämer, mousse och mycket mer.



XBM20

XBM30

20/30-liters visp/blandningsmaskin

Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Elektroniskt eller **mekaniskt** hastighetsreglage (beroende på modell).

Maskinen roterar i hastigheter om: 30 till 180 varv/min (20/30 l).

Levereras med **bunke i rostfritt stål** med lättgreppade handtag och **3 verktyg**: visp, robust spade och degkrok i rostfritt stål.

Verktygen roterar med en hastighet från 73 till 440 varv/min.

Vattenskyddat omrörarfäste och styrpanel utrustad med 0-59 minuterstimer.

Pelare och stödben i rostfritt stål för högre beständighet och hygien (på utvalda modeller).

Visp- och blandningsmaskiner kan enkelt förflyttas tack vare **tillbehöret hjulsats** (tillval).

Modeller tillgängliga med **hjälpmaskinsuttag** (typ H) och en stor mängd olika tillbehör.



Skyddsgaller



Fäste för blandare

20/30/40-liters visp/blandningsmaskin

Säker och ergonomisk

Den BPA-fria skyddsgalleren och ramen i rostfritt stål kan **enkelt avlägsnas** för rengöring.

Ramen i rostfritt stål är utrustad med en pip för att tillsätta ingredienser under tillredningen.

Spak för att höja och sänka bunken.

Hjulsats och vagn för bunke (tillval).

En verktygssats (bunke, visp, spade och degkrok) finns vid förfrågan



MBE40

40-liters visp/blandningsmaskin

Specifikt framtagen för intensiv knådning och blandning och vispfunktioner.

Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

3 fasta hastigheter (40, 80 och 160 varv/min) och **elektronisk variabel hastighet** från 30 till 175 varv/min och **timer (0-59 min.)**.

Levereras med **bunke i rostfritt stål** och 3 verktyg (**förstärkt visp**, robust spade och degkrok i rostfritt stål).

Verktygen roterar med en hastighet från 94 till 540 varv/min.



Pelare i rostfritt stål (vid förfrågan)



Hjulsats



3 verktyg: degkrok, spade och förstärkt visp (specifika för MB/MBE40)

Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

Transparent & kompakt skyddskåpa som skyddar från mjölstänk när maskinen används för ex degknådning.

Avkänningsanordning som gör det möjligt för blandaren att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetsskärmen*.

* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

BMX / BMXE / XBE

60- och 80-liters visp- och blandningsmaskiner

60/80-liters visp/blandningsmaskiner, högpresterande, starka och robusta som klara intensiv användning.



BMX60S

XBE80S

Hasighet och kraft

Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Elektroniskt, elektromekaniskt eller **mekaniskt** hastighetsreglage (beroende på modell) med hastigheter från 20 till 180 varv/min.

Levereras med **bunke i rostfritt stål** med lättgreppade handtag och **3 verktyg**: visp, robust spade och degkrok i rostfritt stål.

Verktygen roterar med en hastighet från 62 till 560 varv/min.

Styrpanel med **timer**, bunkebelysning, på/av-knapp och hastighetsreglage.

Den BPA-fria kompakta skyddsgalleren kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Motoriserad bunkerörelse (på specifika modeller) Modeller tillgängliga med **hjälpmaskinsuttag** (typ H) och en stor mängd olika tillbehör.

Vagn för bunke med hjul och bumper underlättar förflyttning av bunken (standard på 80 l).

En verktygssats (bunke, visp, spade och degkrok) finns vid förfrågan



Mekanisk hastighetsvariation



Belysning



Robust krok, spade och visp i rostfritt stål

Ett komplett sortiment



Kapacitet/Volym	5 l	8 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
Degkrok, kg*	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Visp, ägg**	10	14	18	32	32	50	70	100	120
Bänkmödel	•	•	•	•					
Golvmodell					•	•	•	•	•

* Degkrok: kg mjöl för degar (med 60 % fukttinhåll)

** Visp: max antal äggvitor

Tillbehör för alla behov



Köttkvarn



Grönsaksskärare



Purésil



Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

Transparent & kompakt skyddskåpa som skyddar från mjölstänk när maskinen används för ex degknådning.

Avkänningsanordning som gör det möjligt för maskinen att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetsskärmen*.

* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

Bakning, bakverk och pizza - 20-, 30- och 40-liters visp- och blandningsmaskiner

Electrolux Professional erbjuder ett stort sortiment visp- och blandningsmaskiner, specifikt framtagna för att passa alla de krav som gäller vid bakning, bakverks- och pizzatillredning.



MB40

40-liters visp/blandningsmaskin

Stark asynkron motor (2 200 W) för **tyst drift** och **längre livslängd**.

3 elektromekaniska fasta hastigheter (40, 80 och 160 varv/min).

Styrpanel med stoppknapp, 3 hastigheter och **0-15-minuterstimer**.

Bunke i rostfritt stål och 3 verktyg (förstärkt visp, robust spade och degkrok i rostfritt stål).

Verktygen roterar med hastigheterna 125, 250 och 500 varv/min.

Spak för att höja och sänka bunken.

Ett brett sortiment av tillbehör som skrapa, vagn för bunke och verktygssatser (MB/MBE40).



Skrapa



Vagn för bunke



Degkrok, spade och förstärkt visp (MB/MBE40)



MBE40

40-liters visp/blandningsmaskin

Stark asynkron motor (2 200 W) för **tyst drift** och **längre livslängd**.

3 fasta hastigheter (40, 80 och 160 varv/min) och **elektronisk variabel hastighet** från 30 till 175 varv/min.

Levereras med bunke i rostfritt stål och **3 verktyg** (förstärkt visp, robust spade och degkrok).

Verktygen roterar med en hastighet från 94 till 540 varv/min.

Vattenskyddat omrörarfäste och styrpanel utrustad med 0-59 minuterstimer.

Spak för att höja och sänka bunken.



XBB30

20/30-liters visp/blandningsmaskin

Stark asynkron motor (1 500 W) för **tyst drift** och **längre livslängd**.

3 fasta hastigheter (40, 80 och 160 varv/min) och **elektronisk variabel hastighet** från 30 till 175 varv/min.

Levereras med bunke i rostfritt stål och **3 verktyg** (förstärkt visp, robust spade och degkrok).

Verktygen roterar med en hastighet från 73 till 425 varv/min.

Vattenskyddat omrörarfäste och styrpanel utrustad med 0-59 minuterstimer.

Spak för att höja och sänka bunken.

Förstärkt pelare och bas för **ökat stöd** och **stabilitet**.

Hjulsats och **vagn för bunke** som tillval.

En verktygssats (bunke, visp, spade och degkrok) finns vid förfrågan



Avtagbar påfyllningsränna

Bakning, bakverkstillredning och pizza

Modell	Volym	Degkrok *	Visp **
XBB20	20 l	7 kg	32
XBB30	30 l	8 kg	50
MB40	40 l	10 kg	70
MBE40	40 l	10 kg	70

* Degkrok: kg mjöl för degar (med 60 % fuktnnehåll)

** Visp: max antal äggvitor

Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

Transparent & kompakt skyddskåpa som skyddar från mjölstänk när maskinen används för ex degknådnig.

Avtagbart **skyddsgaller** i rostfritt stål, **försett** med avtagbar påfyllningsränna.

Avkänningsanordning som gör det möjligt för maskinen att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetsskärmen*.

* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

T-serien Skalningsmaskiner

Med Electrolux Professional skalningsmaskiner kan du avlägsna både potatisskal, grönsaksskal samt skalet på skaldjur.

5 kg skalningsmaskin i högkvalitativt rostfritt stål garanterar en längre livslängd



T55

- Extremt enkel styrning** med på/av-knapp och timer.
- Inga risker.** Säkerhetsspärr som stänger av motorn om locket eller pipen öppnas.
- Ergonomiskt handtag och pip som **underlättar uppsamling** av de skalade grönsakerna.
- Optimal prestanda:** 5 kg kapacitet med en produktion på 80 kg/timme.
- Transparent lock gör att grönsakerna kan **kontrolleras under drift**.
- Locket** kan enkelt **avlägsnas** utan verktyg och är diskmaskinsäkert.
- Uttagbar roterande skiva täckt med slipande material som ger skalade grönsaker en fin yta.
- Knivskalningsskiva** (för jämn skalning), **borstskiva** (för att rengöra grönsaker som inte behöver skalas) och **filterbord** i rostfritt stål finns vid förfrågan.
- Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



T5E/T8E



5/8 kg skalningsmaskin (bänkmodell) perfekt för små- och mellanstora restauranger.

Maximal produktion garanteras från **80 kg (T5E) till 130 kg (T8E) per timme**.

Specifika modeller för att **rensa skaldjur** (T5M/T8M) med reducerad hastighet (208 varv/min), skaldjursskiva och cylinder.

Mångsidig med tillvalet skölj- och grönsakscentrifug för att centrifugera sallader, örter och andra bladgrönsaker.

Transparent lock för att observera **skalningsprocessen** utan att stoppa maskinen.

Borttagbart vatteninlopp, som sitter fast på höljet, med sprayfunktion för rengöring av maskinen.

Starka gummifötter **garanterar stabiliteten** under drift.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Uttagbar roterande skiva täckt med slipande material som ger skalade grönsaker en fin yta.

Uttagbar skalningskammare i rostfritt stål.

Ett speciellt kit med slipande skiva och cylinder, finns vid förfrågan för att konvertera skaldjursmaskinen till en skalningsmaskin för grönsaker.

Maximal hygien

Inbyggt filter i rostfritt stål kan enkelt avlägsnas och är diskmaskinsäkert.

Maximal hygien garanteras. Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel kan avlägsnas för snabb och enkel rengöring.



Skölj- och grönsakscentrifug (tillval)



Skaldjursskiva för TM-modeller



Transparent lock med spraypistol



Uttagbart filter i rostfritt stål



Ergonomiskt handtag och pip



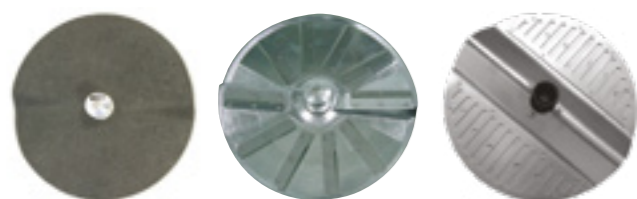
Knivskalningsskiva (tillval)



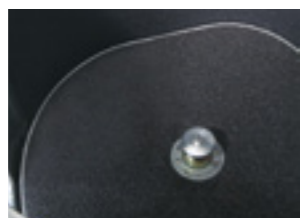
Transparent lock



T10E/T15E



Tömningshåll



Slipande skiva och cylinder



Borstskiva (tillval)



Skölj- och grönsakscentrifug (tillval)

10/15 kg skalningsmaskin

för en mängd olika användningsområden: sköljning, skrubbing, skalning och till och med torkning, tack vare de många olika extra tillbehören

Perfekt för restauranger, catering & delikatessaffärer, med skalningsvolymen på **160/240 kg/timme**.

Högkvalitetsskalning av grönsaker med **minimalt svinn** tack vare det slipande materialet som täcker den roterande skivan.

Lucka med konstant tryckreglagesystem för **säker tömning av grönsakerna**.

Säker: motorn stannar om locket eller luckan öppnas under drift.

Enkel och lättanvänd vattentät digital styrpanel med på/av-knapp och programmerbar timer.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Robust konstruktion i rostfritt stål med transparent lock av stöttålig hårdplast, vilket ger **fullständig sikt** av skalningsprogrammet under drift.

Uttagbar roterande skiva täckt med slipande material som ger skalade grönsaker en fin yta.

Specialmodeller finns med en slipande cylinder för **snabbare skalning** (ex för hårda rotfrukter).

Borttagbart vatteninlopp, som sitter fast på höljet, med sprayfunktion för rengöring av maskinen.

Filter i rostfritt stål finns vid förfrågan.

Mer flexibilitet med tillvalsskivor (knivskalningsskiva, lökskalningsskiva, musselskiva, borstskiva).

Skölj- och grönsakscentrifug (som tillval)



T25E



Ti25

25 kg skalningsmaskin

för de riktigt stora skalningsbehoven: Skalningskapacitet på över **400 kg/timme**

Enkel och lättanvänd vattentät digital styrpanel med på/av-knapp och programmerbar timer.

Lucka med konstant tryckreglagesystem för **säker tömning av grönsakerna**.

Cylindern och den uttagbara roterande skivan är täckta med slipande material som garanterar **slitstyrka** och **längre livslängd**.

Säker: motorn stannar om locket eller luckan öppnas under drift.

Ingen risk att skalarna fastnar och blockerar tack vare den speciella storleken och designen på tömningshålet.

Tillval: mobil vagn med filterbricka (för T25E).

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Tömningslucka



Tömningshål

Modell	Volym	Yttre mått (BxDxH)	Anmärkingar
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/ T5M	5 kg	424x390x590 mm	Specialmodell för skaldjur
T8E/ T8M	8 kg	422x396x676 mm	Specialmodell för skaldjur
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	lutande cylinder

Cylinder i rostfritt stål (540mm diam.) som lutar i 18° mot fronten underlättar **laddning och tömning**.

Transparent lock med en säkerhetsmikrobrytare som stoppar maskinen om locket öppnas under drift..

Filterbord i **rostfritt stål inbyggt** som standard (Ti25).

Grönsakstvätt & centrifugeringsmaskiner

Välj ur ett brett sortiment av grönsakstvättar och centrifugeringsmaskiner, nödvändiga komponenter för små, medelstora och stora kök.



LVA100

Grönsakstvätt och centrifug i en enda maskin.

Tvätteffekten sker genom att korgen roterar samtidigt som vattenturbulens skapas med hjälp av en pump.

Designad för effektiv och **säker bearbetning** av alla typer av grönsaker.

Konstruktion helt i rostfritt stål garanterar **robusthet**.

Inbyggd automat med vätska för tvätt av grönsaker (aktiveras under ett specifikt program).

3 förinställda program beroende på önskad typ av tvätt (lätt/intensiv).

Korg med **2-hastighetsrotationer**: tvätt (60-70 varv/min), centrifugering (270-310 varv/min).

Avancerad programmerbar modell med automatiska och manuella program, samt självrengöringsprogram.

Spraytvätt och/eller nedsänkningstvätt, beroende på program.

Undvik skada på ömtåliga livsmedel genom att reglera kraften på sköljvattnet.

Effektiv och enkel **rengöring** av filtersystemet och en brunn med rundade hörn.

Säker användning tack vare mikrobrytaren som stoppar maskinen om locket öppnas.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Modell	Kapacitet	Korgvolym	Effekt
LVA100B	2-6 kg	30 l	900 W

Yttre mått (BxDxH): 700x700x1 000mm



ELX65

EL40

Modell	Kapacitet		Korgvolym	Effekt
	Tunga grönsaker	Salladshuvud		
EL40	5 kg	9	32 l	370 W

Yttre mått (BxDxH): 460x540x800mm

Modell	Kapacitet		Korgvolym	Effekt
	Tunga grönsaker	Salladshuvud		
ELX65	10 kg	18	65 l	750 W

Yttre mått (BxDxH): 578x639x1005mm

Centrifugeringsmaskiner är perfekta för att cetrifugera sallad, spenat, purjolök, mangold och kål.

Mycket kort centrifugerings-tid (1-2 minuter) **bevarar aromer och konsistens** på alla bladformiga grönsaker, ända tills de ska serveras.

Konstruktionen i rostfritt stål garanterar **hygien** och är **korrosionsfri**.

Vattentät digital styrpanel för enkel rengöring, klarar även hårda vattenstrålar (IP55).

Centrifugkorgen är antingen i rostfritt stål/aluminium (endast ELX65) eller av högkvalitativt harts.

Korgens rotationshastighet **är perfekt för att centrifugera ömtåliga livsmedel** utan att krossa dem (330 varv/min för ELX65, 450 varv/min för EL40).

Överblivet vatten rinner enkelt ut genom avloppsroret i brunnens botten.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Säker: motorn stannar då locket öppnas.

Två program för alla typer av grönsaker: "automatiskt" (75 sekunder) som alternerar rotation med flera plötsliga stopp (för alla grönsaker) - "manuellt" med inställbar timer 0-59 min. (för ömtåliga livsmedel).



Digital styrpanel



Avlopp



Skölj- och grönsakscentrifug i rostfritt stål

Beredning: bageri, konditori & pizza

Electrolux Professional erbjuder ett brett sortiment degknådare, specifikt framtagna för att passa alla de höga krav som gäller vid bakning, bakverkstillredning och pizzapreparationer.



BPO

25/40-liters gaffelknådare

(cirka 15/24 kg deg per gång).

2-hastighetsmotor för **optimal knådningskvalitet**: sakt (45 varv/min) och 2:a hastigheten (90 varv/min).

Exakt reglage med digital styrpanel med timer (0-59 min.).

Svetsad bas för **ökat stöd och stabilitet**.

Användaren är skyddad tack vare det specifika system som höjer huvudet och omedelbart låser maskinen. Maskinen kan inte starta om bunken inte sitter korrekt på plats på basen.

Maximal hygien tack vare den transparenta skärmen: Den gör att ingredienser kan tillsättas under drift och på så sätt undviker du att få mjöl över hela arbetsytan.

Uttagbar bunke i rostfritt stål.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



ZSP

12/49-liters spiralknådare

(cirka 10/40 kg deg per gång).

Robust och pålitlig konstruktion av lackerat stål.

För användarens säkerhet stannar motorn automatiskt då skärmen höjs.

Bunke i rostfritt stål med rundad botten **underlättar rengöring**.

Alla modeller har en enda hastighet med **en robust blandararm i rostfritt stål**.

Omsorgsfullt utformad motor garanterar **lång livslängd**.

Större modeller är utrustade med centralaxel (38, 49 l).

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



PSR

50/90-liters spiralknådare

(cirka 26/48 kg deg per gång).

Robust och pålitlig konstruktion av lackerat stål.

Styrpanel med på/av-knapp och timer.

För användarens säkerhet stannar motorn automatiskt då skärmen höjs.

Bunke och spiralverktyg i rostfritt stål vilket förhindrar att degen "klättrar".

Två hastigheter för knådningsmotorn med manuell hastighetsvariation.

Skyddskåpa för att undvika att få mjöl över hela arbetsytan.

Bunke i rostfritt stål med rundad botten **underlättar rengöring**.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



LMP400



LMP500

Manuell degkavlare

Bänkmodell.

Kompakt och lätt att flytta.

Teflonbelagda cylindrar (Ø 60 mm).

Arbetsbredd: **400 mm**.

Tjocklek: **0,1 till 28 mm**.

Uttagbara glidramar/klaffar i rostfritt stål.

Motoriserad degkavlare

Bänkmodell.

Säkerhetsgallarskärm.

Teflonbelagda, avtagbara glidramar underlättar degens glidning.

Krompläterade stålcyllindrar (Ø 60 mm) som kan justeras beroende på den önskade tjockleken.

Tjocklek: **0,1 till 34 mm**.

Arbetsbredd: **500 mm**.

Manuell spak för att invertera cylinderrotationen.

Mjölbehållare fixeras i maskinens toppstycke.

Fristående fotpedal för att ändra rullningsriktning (extra tillbehör).

Vagn finns som tillbehör.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Degkavlare med motoriserat bälte - Bänkmodeller och golvstående modeller.

Modeller med **1 hastighet** eller **variabel hastighet**.

Skivorna kan lyftas undan för att **spara utrymme**.

Galler med **säkerhetsmikrobrytare** som stoppar motorn om gallret höjs över en viss nivå.

Teflonbelagda, avtagbara glidramor underlättar degens glidning.

Krompläterade stålcyllindrar (Ø 60 mm) som kan justeras beroende på den önskade tjockleken.

Manuell spak för att invertera cylinderrotationen.

Arbetsbredder: **500 mm** eller **600 mm** (beroende på modell).

Mjölbehållare fixerad i maskinens toppstycke.

Fristående fotpedal för att ändra rullningsriktning (extra tillbehör).

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Fristående fotpedal (tillval)



Skärmodul för croissanter (tillval på utvalda modeller)

Ett komplement i ditt kök

Det nya sortimentet med produkter som levererar högsta kvalitet och hygien för alla professionella kök.



CPX

En mångsidig och lättanvänd **elektrisk brödsnivare** med enkelkanal. Passar bra för snabb och effektiv tjänst i cateringmiljöer med stor genomströmning.

Skivar mellan 130 och 260 skivor i minuten, vilket är tre till **sex gånger fortare** än att skiva för hand, med **utmärkta resultat**. Skivorna kan regleras från **8 till 60 mm**.

Perfekt för långa limpor eller baguetter. För bara in brödet i den vertikala rännan (175x110mm) och det skivas upp automatiskt.

Maximal säkerhet. Utrustad med en säkerhetsanordning som omöjliggör tillträde till skärbladet, speciellt under rengöringsingrepp. Skärbladet spärras och täcks över så fort brödutloppsluckan höjs.

Vattentät digital styrpanel med start/stopp och pulsfunktion för kontrollerad skivning.

Maximal hygien garanteras. Ett bord i rostfritt stål finns som tillval och kan passa för GN 1/1 polykarbonat-brickor för att samla upp det skivade brödet utan behov för annan hantering.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Fristående golvmodeller och **Bänkm modeller** för **vakuumpackare**, från 8 till 60 m³/tim (100 till 800 mål/dag).

Konstruktion i rostfritt stål och transparent, kupolformat plexiglaslock som **passar för användning med alla typer av mat**.

Lättprogrammerad digital styrpanel som garanterar **optimalt vakuumtryck** och värmeförseglingsstid.

Modellerna är förberedda för anslutning till livsmedelsgas för **förpackning av ömtåliga livsmedel**.

Högsta möjliga hygiennivå och lätta att rengöra tack vare en tryckkammare med rundade hörn.

Maximal pålitlighet. Varningslampan visar på eventuella felfunktioner under vakuumpackningsprocessen, och stoppar driften innan produkterna är förseglade, vilket gör att påsarna kan återanvändas.

Modeller finns med skrivare för klisteretiketter, enligt HACCP-standardföreskrifterna.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



EVP45F



EVP45NXT



MMG12/22

Köttkvarn/rivskiva perfekt för att **mala kött** och **riva bröd, ost** och **nötter**.

Stomme av tryckgjuten aluminium och rostfritt stål för **extra styrka** och **pålitlighet**.

Användarens säkerhet är garanterad. Mikrobrytare sitter på handtaget vilket förhindrar oavsiktlig kontakt. Ett skyddsgaller sitter under rivcylindern och framför strimlingsenheten för att undvika personskada.

Uttagbar malenhet i rostfritt stål (diam. 70 mm) kan **enkelt rengöras**.

Rivskiva: Motorhastigheter - 900 varv/min (MMG12) eller 1 400 varv/min (MMG22). Stålvals och uppsamlingskärl i rostfritt stål. Produktion: 50/130 kg ost/timme och 100/150 kg bröd/timme.

Köttkvarn: Motorhastigheter - 140 varv/min (MMG12) eller 210 varv/min (MMG22). Sluthacken, matarkärl, uppsamlingskärl, platta och självvassande kniv i rostfritt stål. Produktion: 200-300 kg kött/timme



Skärmaskin med rak klinga

Ett omfattande sortiment av **skärmaskiner** för **alla typer av verksamheter**: restauranger, cateringfirmor, livsmedels- och delikatessbutiker.

Perfekt för att skiva rått kött, salamikorvar och charkuterier, tack vare de varierande skärskivornas storlekar, från 250 mm till 370 mm. Tillverkad i anodiserat aluminium med polerad satinfinish.

Mångsidig. Förbered kvadratiska, runda eller rektangulära skivor. Varierande skivningsjocklek (beroende på modell). Modeller finns med specifik åtdragningsarm.

Välj mellan **skärmaskin med rak klinga** och **skärmaskin med snedställd klinga**, med remdrift eller kugghjulsdriven modell.

Poly-V-remdrivna modellen är perfekt för normal, daglig användning, och den kugghjulsdrivna modellen för extra tung användning.

Ventilerad skärbladsmotor för **kontinuerlig användning**.

Inbyggd precisionsvässare.

Rengöringen underlättas av att skärknivens skydd, produktdeflektorn och vagnsystemet enkelt kan monteras isär.

Användarens säkerhet är garanterad eftersom mätarplattans skyddsspärr gör att det endast går att avlägsna vagnen om maskinen är avstängd.

En permanent monterad skärbladsskyddsring skyddar användaren från skärbladen under drift och rengöring.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Skärmaskin med snedställd klinga



Essentia Teamed to serve you. Anytime, anywhere

Essentia tar **begreppet service till en helt ny nivå**. En dedikerad tjänst som blir en av dina främsta fördelar. Ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger dig det stöd du behöver och tar hand om dina produkter och processer.

Du stöds av **fler än 2 200 auktoriserade servicepartners, 10 000 kvalificerade tekniker** i över 149 länder och över 170 000 lagerförda reservdelar.

Vårt servicenätverk, alltid tillgängligt

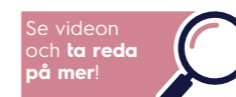
Vi är redo och fast beslutna att hjälpa dig med ett **unikt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

Serviceavtal du kan lita på

Du kan välja mellan olika **flexibla, skräddarsydda servicepaket** som är anpassade till dina affärsbehov och erbjuder en mängd underhålls- och supporttjänster.

Håll din utrustning i gott skick

Korrekt underhåll **enligt Electrolux Professionals handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem. **Electrolux Professional Customer Care** erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**. För mer information, kontakt din Electrolux Professional **auktoriserade servicepartner**.





Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

