

Crea el momento: caliente, frío o helado

Sorprende a tus clientes e
incrementa tus beneficios

Preparados para surtir tu negocio

Ofrece a tus clientes placer y a tu empresa un gran impulso. En cada hora del día:



Caliente
Págs. 6 - 35



Molinillos de café - GR



Sistemas de molienda e infusión - GNB



Cafeteras PrecisionBrew - PB



Cafeteras PrecisionBrew - PB



Máquinas de café expreso superautomáticas - TANGO® STP/ST



Máquinas de café expreso superautomáticas - TANGO® ACE



Máquinas de café expreso superautomáticas - TANGO® ACE MT



Máquinas de café expreso para un solo servicio - PONY



Máquinas de café expreso tradicionales - AURA



Máquinas de café expreso tradicionales - MIRA



Máquinas de café expreso tradicionales - Classic



Molinillos para expreso profesionales



Dispensadores
de agua
caliente - ME



Dispensadores
de agua
caliente - GH



Dispensadores
de chocolate
caliente - LL



Frío

Págs. 36 - 41



Dispensadores de bebidas frías - CS (formadores de burbujas)



Dispensadores de bebidas frías - CS (formadores de burbujas)



Dispensadores de bebidas frías - CS (formadores de burbujas)



Dispensador de zumos fríos - FJ



Granizados y helados de diferentes texturas

Págs. 42 - 49



Dispensador de granizado - I-PRO



Dispensadores de granizado - F



Dispensadores de granizado - S



Dispensadores de sorbetes y crema helada - SP



Dispensadores de crema helada - NN



Dispensadores de crema helada y helado suave - GT



Helados Suaves

Págs. 50 - 59



Dispensadores de helado suave, hasta 85 conos/hora - K-Soft



Dispensadores de helado suave, hasta 150 conos/hora - Karma



Dispensadores de helado suave, mostrador, alta capacidad, hasta 290 conos/hora - Capri



Dispensadores de helado suave, mostrador, alta capacidad, hasta 600 conos/hora - Portofino



Dispensadores de helado suave, suelo, alta capacidad, hasta 380 conos/hora - Firenze



Dispensadores de helado suave, suelo, alta capacidad, hasta 650 conos/hora - Roma



Déjanos acompañarte

¿Estás buscando el manual de usuario o necesitas algún otro material de asistencia?

E-Tandem*, el servicio digital de Electrolux Professional, te permite el acceso inmediato a numerosas herramientas.

Simplemente, escanea el código QR de la máquina y ponte en marcha.

* en modelos seleccionados. Busca la Tándem.



Cuando todo
lo que quieres
es relajarte con
una taza de
café caliente

Caliente

La experiencia de una bebida caliente que satisface y anima temprano por la mañana, al atardecer y en cualquier momento.



Funcionalidad fiable

Rápido y fácil sin compromiso



Siempre la perfección en la bebida

Ahorra energía, espacio y gastos sin afectar a la calidad



Molinillos de café - GR

Molinillos para satisfacer todas las necesidades, por grande o pequeño que sea tu negocio.

Fiabilidad y potencia para garantizar la frescura

Unidades compactas y de alto rendimiento, con cuchillas de molino de precisión para obtener una molienda exacta. Sea cual sea el modelo más adecuado para tu negocio, los molinillos de Electrolux Professional representan una **solución eficiente, potente y compacta**, idónea para todo tipo de espacios.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
600655	Molinillo para porciones únicas, una tolva de 2,7 kg	216x381x559 mm
600656	Molinillo para porciones únicas, una tolva de 0,7 kg, molienda media	178x356x559 mm
600657	Molinillo para porciones únicas, una tolva de 0,7 kg	178x381x559 mm
600659	Molinillo para porciones únicas, una tolva de 1,4 kg	178x381x711 mm
600661	Molinillo para porciones únicas con cuchillas deslizantes, una tolva de 1,4 kg	178x381x711 mm

La molienda perfecta en cada ocasión







Sistemas de molienda e infusión - GNB

Dos necesidades, una solución. Molienda e infusión frescas.

Café fresco, más beneficios

Molinillo de precisión y cafetera, todo en uno: más rentabilidad, menos espacio. Directo del molinillo a la cafetera para ofrecer el sabor real del café recién molido.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
600689	Molinillo cafetera, un decantador de 2,5 kg	235x616x787 mm
600690	Molinillo cafetera, una jarra termo de 2,5 kg	235x616x667 mm
600691	Molinillo cafetera, decantador doble de 3 kg	241x616x832 mm
600692	Molinillo cafetera, jarra termo doble de 3 kg	241x616x940 mm



Muélelo y
bébetelo

* NO se incluyen decantadores ni jarras termo

Cafeteras PrecisionBrew – PB

Ofrece a tus clientes un café recién hecho.

Mantén el café caliente y reciente

La **tecnología de vanguardia Encapsulair y Java-tate**, en el modelo Air Heated PrecisionBrew de gama alta mantiene el máximo sabor del café durante más tiempo. La avanzada **pantalla táctil** simplifica y perfecciona la infusión y las operaciones.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
600671	Decantador Air Heated PrecisionBrew, simple - el decantador se solicita por separado (decantador cant 1 - 600681, gráfico de decantador cant 1 - 870015)	232x479x765 mm
600673	Decantador con calentador PrecisionBrew, simple - el decantador se solicita por separado (decantador cant 1 - 600682, gráfico de decantador cant 1 - 870017)	232x479x765 mm
600675	Decantador con termo de vaciado PrecisionBrew, con base integrada para el termo de vaciado, sin soporte, simple - el decantador se solicita por separado (decantador cant 1 - 600633, gráfico de decantador cant 1 - 870016)	232x486x852 mm
600677	Decantador con termo de vaciado PrecisionBrew, para termo de vaciado, con soporte, simple - el decantador se solicita por separado (decantador cant 1 - 600634, gráfico de decantador cant 1 - 870016)	312x486x889 mm

La innovación más reciente en la preparación de café. La tecnología Encapsulair y Java-tate de Electrolux Professional.

El decantador **Encapsulair** utiliza la capacidad aislante del aire para **rodear y proteger** el café preparado. Es un sistema de calentamiento por convección que mantiene una temperatura y un sabor del café uniformes para una mayor satisfacción de tus clientes. La infusión de mayor duración **incrementa los beneficios, reduce los desechos y el trabajo.**

La función **Java-tate** remueve el café con suavidad y lo mantiene perfectamente mezclado para garantizar un sabor constante. Un café delicioso **alegra a los clientes.**



* Los decantadores y gráficos que se ilustran NO se incluyen.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
600672	Decantador Air Heated PrecisionBrew, doble - los decantadores se solicitan por separado (decantador cant 2 - 600681, gráfico de decantador cant 2 - 870015)	460x479x765 mm
600674	Decantador con calentador PrecisionBrew, doble - los decantadores se solicitan por separado (decantador cant 2 - 600682, gráfico de decantador cant 2 - 870017)	460x479x765 mm
600676	Decantador con termo de vaciado PrecisionBrew, con base integrada para el termo de vaciado, sin soporte - doble - los decantadores se solicitan por separado (decantador cant 2 - 600633, gráfico de decantador cant 2 - 870016)	460x486x852 mm
600678	Decantador con termo de vaciado PrecisionBrew, para termo de vaciado, doble - los decantadores se solicitan por separado (decantador cant 2 - 600634, gráfico de decantador cant 2 - 870016)	460x486x889 mm



Elige el modelo PrecisionBrew adecuado para tu negocio. Verás cómo se reducen los desechos y aumentan los beneficios*



Capacidad máxima para un beneficio máximo

Sirve hasta 200 tazas, 47 litros por hora*

* Los decantadores y gráficos que se ilustran NO se incluyen.

* Tamaño de taza 236 ml. La capacidad se refiere a los modelos con 2 decantadores. La capacidad de los modelos de un decantador es de 174 tazas/41 litros. Máximo de tazas/h basado en una temperatura de agua de entrada de 16 °C y de 90 °C del agua de infusión. La productividad depende de la temperatura del agua de entrada, la temperatura de infusión y los parámetros del tiempo de ciclo de la infusión.

Accesorios opcionales - PB

	Descripción
870040	Cesto plástico para infusión de café
870059	 Cesto de acero inoxidable para infusión de café
870024	 Filtro de papel, 35,5x15,2 cm (500 unidades por caja)
600681	Decantador Air Heated de 5,7 litros
600682	Decantador con calentador de 5,7 litros
600633	 Termo de vaciado sin soporte de 5,7 litros
600634	 Termo de vaciado con soporte de 5,7 litros
600679	 Soporte de decantador remoto Air Heated
600680	 Soporte de decantador con calentador remoto
870015	Gráfico de decantador para PrecisionBrew Air Heated
870016	Gráfico de decantador para PrecisionBrew de vacío
870017	Gráfico de decantador para PrecisionBrew con calentador

Consulta en nuestra lista de precios toda la gama de accesorios disponibles.



Máquinas de café expreso superautomáticas - TANGO®

La tendencia hacia la especialización.

Tecnología TANGO®

La gama TANGO® ST-STP aprovecha al máximo la experiencia del sistema patentado TANGO® Dual Infusion Chamber y de Electrolux Professional en la fabricación de equipos para café expreso para ofrecer un rendimiento y una calidad de extracción inigualables. Componentes y materiales excelentes, boilers de gran capacidad, molinillos de precisión y una programación detallada garantizan un resultado perfecto en la taza. **DUO**, uno de los pocos modelos del sector **capaz de producir 4 bebidas a la vez**, y los modelos SOLO, ofrecen una velocidad sin igual y satisfacen todas las necesidades de los sectores del café y de la hostelería.

**DUO prepara 4
bebidas a la vez**



El dispositivo Cappuccinatore* combinado de TANGO® ST Fridge en los modelos TANGO® ST DUO y SOLO facilitan la preparación de las bebidas de café especiales con base de leche.

Si deseas preparar un menú completo y especial de bebidas con leche caliente, fría o espumosa de una textura sedosa y suave, el nuevo modelo TANGO® STP Fridge, combinado con TANGO® STP Duo y Solo, te ofrecen la solución perfecta para guardar la leche a una temperatura perfecta en su recipiente extraíble de 4 L.

*Opcional en TANGO® ST SOLO 9 L

El cappuccino perfecto una y otra vez

TANGO® STP

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602552	1 grupo "TANGO® SOLO" para 270 x 40 ml tazas/h de expreso - Sistema Exclusive Pump para leche fría y caliente con tecnología de bomba de espuma - boiler de vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - Programa de autolimpieza - Luces LED en el cuerpo de la unidad	453x629x752 mm
602553	2 grupos "TANGO® DUO" para 440 x 40 ml tazas/h de expreso - Sistema Exclusive Pump para leche fría y caliente con tecnología de bomba de espuma - boiler de vapor/café 2 x 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 2 x 1,7 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - Programa de autolimpieza - Luces LED en el cuerpo de la unidad	851x629x752 mm

TANGO® ST

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602547	1 grupo "TANGO® SOLO" para 270 x 40 ml tazas/h de expreso - boiler de vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - Programa de autolimpieza - Luces LED en el cuerpo de la unidad	453x629x752 mm
602549	1 grupo "TANGO® SOLO" para 270 x 40 ml tazas/h de expreso - vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - 1 dispositivo TANGO® Cappuccinatore para todo tipo de bebidas de café con base de leche - Programa de autolimpieza - Luces LED en el cuerpo de la unidad	453x629x752 mm
602550	2 grupos "TANGO® DUO" para 440 x 40 ml tazas/h de expreso - boiler de vapor/café 2 x 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 2 x 1,7 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - Programa de autolimpieza - Luces LED en el cuerpo de la unidad - 1 dispositivo Cappuccinatore para todo tipo de bebidas de café con base de leche	603x629x752 mm
con STEAMAIR®		
602548	1 grupo "TANGO® SOLO" para 270 x 40 ml tazas/h de expreso - vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua - STEAMAIR® - Programa de autolimpieza - Luces LED en el cuerpo de la unidad	453x629x752 mm
602551	2 grupos "STEAMAIR® DUO" para 440 x 40 ml tazas/h de expreso - boiler de vapor/café 2 x 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 2 x 1,7 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua - STEAMAIR® - Luces LED en el cuerpo de la unidad - 1 dispositivo TANGO® Cappuccinatore para todo tipo de bebidas de café con base de leche	603x629x752 mm

TANGO® ACE

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602554	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso - boiler de vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - Programa de autolimpieza	448x627x766 mm
602555	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso - vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua - STEAMAIR® - Programa de autolimpieza	448x627x766 mm
602556	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso - boiler de vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - 1 dispositivo TANGO® Cappuccinatore para todo tipo de bebidas de café con base de leche - Programa de autolimpieza	448x627x766 mm
con configuración para autoservicio (TANGO® ACE SELF)		
602557	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso con config. de autoservicio - boiler de vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Agua caliente - Programa de autolimpieza - Cierres de seguridad	448x627x766 mm
602558	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso con config. de autoservicio - boiler de vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Tolvas de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua - 1 dispositivo TANGO® Cappuccinatore para todo tipo de bebidas de café con base de leche - Programa de autolimpieza - Cierres de seguridad	448x627x766 mm

TANGO® ACE aprovecha toda la fiabilidad, facilidad de uso y capacidad de extracción excepcional que han convertido a la gama TANGO® en lo que es hoy.

El modelo TANGO® ACE Self Service se suministra con cierres para las tolvas de grano y el cajón de café usado. Perfecto para todas las zonas de autoservicio con su pantalla táctil en color de 7 pulgadas muy fácil de usar. Además, gracias al dispositivo Cappuccinatore, TANGO® ACE Self Service permite elegir entre varias bebidas con base de leche con solo pulsar una tecla.



TANGO® ACE MT

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602559	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso - boiler de vapor/café de 6,5 L - 1 tolva y molinillo de café de 1,7 kg + tolva de 0,8 a 1,5 kg para polvo - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - Programa de autolimpieza	448x627x766 mm
602560	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso - boiler de vapor/café de 6,5 L - 1 tolva y molinillo de café de 1,7 kg + tolva de 0,8 a 1,5 kg para polvo - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua - 1 dispositivo TANGO® Cappuccinatore para todo tipo de bebidas de café con base de leche - Programa de autolimpieza	448x627x766 mm
con configuración para autoservicio (TANGO® ACE MT SELF)		
602561	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso con config. de autoservicio - boiler de vapor/café de 6,5 L - 1 tolva y molinillo de café de 1,7 kg + tolva de 0,8 a 1,5 kg para polvo - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - Prog. de agua y vapor - Programa de autolimpieza	448x627x766 mm
602562	1 grupo para 220 x 40 ml tazas/h de expreso con config. de autoservicio boiler de vapor/café de 6,5 L - 1 tolva y molinillo de café de 1,7 kg + tolva de 0,8 a 1,5 kg para polvo - Control de temp. PID - Pantalla LCD táctil - 1 dispositivo TANGO® Cappuccinatore para todo tipo de bebidas de café con base de leche - Cierres de seguridad	448x627x766 mm

TANGO® ACE BTC

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602563	Cafetera superautomática para cafés de goteo americano/prensa francesa y goteo - 1 grupo - 65 x 355 ml de tazas de café/hora - boiler de vapor/café de 6,5 L - 2 molinillos de café - Molinillos de café 1 x 1,7 kg y 1 x 1,2 kg - Control de temp. PID	448x627x766 mm

La superautomática TANGO® ACE MT ofrece las mismas calidades excepcionales de la gama TANGO®, con la función añadida de permitir trabajar con productos en polvo como el cacao.

El dispositivo Cappuccinatore facilita la preparación de recetas basadas en leche fresca, como el chocolate caliente gourmet, con solo pulsar una tecla.



Máquinas de café expreso para un solo servicio – PONY

La solución profesional perfecta para los equipos de dosis monouso y cápsulas de café.

Uso práctico y sencillo

La línea PONY ESPRESSO es la solución idónea para los negocios que optan por un solo servicio de café, con dosis monouso (E.S.E.) o cápsulas (FAP o Caffitaly), para las bebidas expreso. Proporciona una taza deliciosa una y otra vez. Programa y selecciona las opciones de bebidas y prepara hasta 4 expresos a la vez con los grupos PONY 2. Crea espuma y calienta leche con una consistencia suave con el tubo automático STEAMAIR® y consigue cappuccinos y cafés con leche perfectos con solo tocar una tecla.

¿Alguien quiere un expreso?





PONY para DOSIS MONOUSO

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602530	DOSIS MONOUSO - 1 grupo para 2 dosis/tazas - boiler de 6,3 litros - 2 prog. de dosificación - varilla para agua caliente y vapor - Ciclo de limpieza automática - cajón de dosis usadas extraíble - Portatazas ajustable	343x570x580 mm
602533	DOSIS MONOUSO - 2 grupos para 4 dosis/tazas - boiler de 10,1 litros - 2 prog. de dosificación - varilla para agua caliente y vapor - Ciclo de limpieza automática - cajón de dosis usadas extraíble - Portatazas ajustable	642x570x580 mm
con STEAMAIR®		
602536	DOSIS MONOUSO - 1 grupo para 2 dosis/tazas - boiler de 6,3 litros - 2 prog. de dosificación - Ajuste de agua programable - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática - cajón de dosis usadas extraíble - Portatazas ajustable.	343x570x580 mm
602539	DOSIS MONOUSO - 2 grupos para 4 dosis/tazas - boiler de 10,1 litros - 2 prog. de dosificación - Ajuste de agua programable - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática - cajón de dosis usadas extraíble - Portatazas ajustable	642x570x580 mm

PONY para cápsulas

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602532	Cápsula (tipo FAP) - 1 grupo para 2 cápsulas/tazas - boiler de 6,3 litros - 2 prog. de dosificación - varilla para agua caliente y vapor - Ciclo de limpieza automática - cajón de cápsulas usadas extraíble - Portatazas ajustable	343x570x580 mm
602535	Cápsula (tipo FAP) - 2 grupos para 4 cápsulas/tazas - boiler de 10,1 litros - 2 prog. de dosificación - varilla para agua caliente y vapor - Ciclo de limpieza automática - cajón de cápsulas usadas extraíble - Portatazas ajustable	642x570x580 mm
con STEAMAIR®		
602538	Cápsula (tipo FAP) - 1 grupo para 2 cápsulas/tazas - boiler de 6,3 litros - 2 prog. de dosificación - Ajuste de agua programable - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática - cajón de cápsulas usadas extraíble - Portatazas ajustable.	343x570x580 mm
602541	Cápsula (tipo FAP) - 2 grupos para 4 cápsulas/tazas - boiler de 10,1 litros - 2 prog. de dosificación - Ajuste de agua programable - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática - cajón de cápsulas usadas extraíble - Portatazas ajustable	642x570x580 mm

Máquinas de café expreso tradicionales - AURA

Armonía perfecta: diseño y tecnología que ofrecen resultados perfectos.

Sabor rotundo, rendimiento impecable

¿Buscas alto rendimiento? ¿Consistencia del proceso de extracción y, como consecuencia, una taza deliciosa? Las máquinas de café expreso AURA te ofrecerán eso y mucho más. Combina una programación intuitiva, su nueva interfaz de pantalla táctil y un funcionamiento sencillo gracias al sistema EASYLOCK que permite cerrar y sellar el portafiltros. La tecnología opcional patentada DOSAMAT® detecta el tamaño del portafiltros introducido (para 1 o 2 tazas) y dosifica automáticamente el volumen correspondiente.

Rendimiento expreso
Placer expreso





AURA

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602522	2 grupos Maestro - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Control de temp. PID - Preinfusión electrónica - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática - Portafiltros Easylock	784x593x490 mm
602523	3 grupos Maestro - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Control de temp. PID - Preinfusión electrónica - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática - Portafiltros Easylock	974x593x490 mm
con STEAMAIR®		
602528	2 grupos Maestro - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Control de temp. PID - Preinfusión electrónica - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática - Portafiltros Easylock	784x593x490 mm
602529	3 grupos Maestro - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Control de temp. PID - Preinfusión electrónica - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática - Portafiltros Easylock	974x593x490 mm
con DOSAMAT®		
602524	2 grupos Maestro - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación con reconocimiento automático de portafiltros DOSAMAT® - Control de temp. PID - Preinfusión electrónica - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática - Portafiltros Easylock	784x593x490 mm
602525	3 grupos Maestro - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación con reconocimiento automático de portafiltros DOSAMAT® - Control de temp. PID - Preinfusión electrónica - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática - Portafiltros Easylock	974x593x490 mm
con DOSAMAT® y STEAMAIR®		
602526	2 grupos Maestro - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación con reconocimiento automático de portafiltros DOSAMAT® - Control de temp. PID - Preinfusión electrónica - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática - Portafiltros Easylock	784x593x490 mm
602527	3 grupos Maestro - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación con reconocimiento automático de portafiltros DOSAMAT® - Control de temp. PID - Preinfusión electrónica - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática - Portafiltros Easylock	974x593x490 mm

Máquinas de café expreso tradicionales – MIRA

Líder de las máquinas de café expreso que ofrece una experiencia de sabor plena.

Diseñada y elaborada para un rendimiento óptimo

Una máquina de café tradicional diseñada para ofrecerte el mejor resultado en cada taza, a partir de granos, dosis monouso o cápsulas. Electrolux Professional ha creado un equipo elegante, dinámico y robusto que puedes configurar en función de tu negocio.

Tecnologías vanguardistas para crear bebidas deliciosas. La función Steamglide lever® controla el nivel de vapor horizontal con precisión. El exclusivo sistema STEAMAIR® vaporiza la leche con un control de temperatura automático que forma una espuma de leche sedosa y suave.

El expreso perfecto,
una y otra vez



MIRA

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602500	1 grupo - boiler de 6,3 litros - 4 prog. de dosificación - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	343x570x510 mm
602501	1 grupo - Config. de taza alta - boiler de 6,3 litros - 4 prog. de dosificación - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	343x570x581 mm
602502	2 grupos - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	642x570x510 mm
602503	2 grupos - Config. de taza alta - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	642x570x581 mm
602504	3 grupos - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	862x570x510 mm
602506	4 grupos - boiler de 21,9 litros - 4 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	1130x570x510 mm
	con STEAMAIR®	
602507	1 grupo - boiler de 6,3 litros - 4 prog. de dosificación - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática	343x570x510 mm
602508	1 grupo - Config. de taza alta - boiler de 6,3 litros - 4 prog. de dosificación - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática	343x570x581 mm
602509	2 grupos - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática	642x570x510 mm
602510	2 grupos - Config. de taza alta - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática	642x570x581 mm
602511	3 grupos - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática	862x570x510 mm
602513	4 grupos - boiler de 21,9 litros - 4 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática	1130x570x510 mm

MIRA para DOSIS MONOUSO

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602514	DOSIS MONOUSO - 1 grupo - boiler de 6,3 litros - 4 prog. de dosificación - vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	343x570x510 mm
602516	DOSIS MONOUSO - 2 grupos - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	642x570x510 mm
602519	DOSIS MONOUSO - 3 grupos - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	862x570x510 mm
	con STEAMAIR®	
602517	DOSIS MONOUSO - 2 grupos - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática	642x570x510 mm
602520	DOSIS MONOUSO - 3 grupos - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - Prog. de agua - STEAMAIR® - Ciclo de limpieza automática	862x570x510 mm

MIRA para cápsulas

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602515	Cápsula (tipo FAP) - 1 grupo - boiler de 6,3 litros - 4 prog. de dosificación - vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	343x570x510 mm
602518	Cápsula (tipo FAP) - 2 grupos - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	642x570x510 mm
602521	Cápsula (tipo FAP) - 3 grupos - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua - Ciclo de limpieza automática	862x570x510 mm

Máquinas de café expreso tradicionales – Classic

Un equipo con corazón de barista para complementar tu negocio.

Máquina de café expreso diseñada para el uso profesional con un presupuesto razonable

Elige tu máquina de uno, dos o tres grupos. Cada modelo tiene componentes de alta resistencia y construcción soldada, cabezal de grupo de boiler montado directamente para mayor estabilidad térmica y una extracción fiable, fácil acceso a los componentes para simplificar el mantenimiento y vapor ilimitado.

Expreso
para todos



	Descripción	Medidas (an x f x al)
602627	1 grupo - boiler de 6,3 litros - 4 prog. de dosificación - vapor y agua manual - Ciclo de limpieza automática	343x570x510 mm
602633	2 grupos - Monofásica 230V/50Hz - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua manual - Ciclo de limpieza automática - cuerpo de acero inoxidable	642x570x510 mm
602634	2 grupos - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua manual - Ciclo de limpieza automática - cuerpo de acero inoxidable	642x570x510 mm
602635	3 grupos - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua manual - Ciclo de limpieza automática - cuerpo de acero inoxidable	862x570x510 mm
602628	1 grupo - boiler de 6,3 litros - 4 prog. de dosificación - vapor y agua manual - Ciclo de limpieza automática - cuerpo de acero inoxidable - enchufe para Reino Unido	343x570x510 mm
602629	2 grupos - boiler de 10,1 litros - 2 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua manual - Ciclo de limpieza automática - cuerpo de acero inoxidable - enchufe para Reino Unido	642x570x510 mm
602643	3 grupos - boiler de 15,6 litros - 3 cajas de control independientes con 4 prog. de dosificación - vapor y agua manual - Ciclo de limpieza automática - cuerpo de acero inoxidable - enchufe para Reino Unido	862x570x510 mm



Accesorios para máquinas de café expreso

Accesorios para máquinas de café expreso superautomáticas – TANGO®

	Descripción
871020	Boquilla de agua caliente combinada para TANGO® ST1 y STP
871022	Kit de servicio de hoteles/desayunos TANGO®
871023	Conducto de descarga directa de café molido
871005	 Kit de patas elevadas
871024	 Refrigerador lateral de leche con capacidad para recipientes de 9 litros para TANGO® ST
871025	 Refrigerador lateral de leche con sistema Exclusive Pump integrado para TANGO® STP - Capacidad 9 L

Accesorios para máquinas de café expreso para un solo servicio – PONY

	Descripción
871011	 Dispositivo Cappuccinatore/formador de espuma con dos posiciones para leche caliente o solo espuma para máquinas sin STEAMAIR®
871012	 Dispositivo para sistema de cappuccino/espuma automática mediante inyección de aire solo para máquinas sin STEAMAIR®
871013	 Varilla de vapor de teflón solo para máquinas sin STEAMAIR®
871014	 Refrigerador lateral de leche con capacidad de 8 litros para hasta 4 recipientes de leche (para L/C y STEAMAIR® + TANGO®)
871015	 Refrigerador lateral de leche con capacidad de 8 litros para hasta 4 recipientes de leche con pantalla digital (para L/C y STEAMAIR® + TANGO®)

Consulta en nuestra lista de precios toda la gama de accesorios disponibles.

Accesorios para máquinas de café expreso tradicionales - AURA

	Descripción
871005	 Kit de patas elevadas
871008	 Portafiltros filtro Aura para una taza
871009	 Portafiltros Aura para dos tazas
871010	 Varilla de vapor de toque frío solo para máquinas sin STEAMAIR®
602687	 Molinillo de café solo para modelos con reconocimiento automático DOSAMAT® de portafiltro - plano 80 mm

Accesorios para máquinas de café expreso tradicionales - MIRA

	Descripción
871000	 Boquilla de vapor con regulación de caudal
871001	 Agua caliente con regulación de caudal
871002	 Portafiltros MIRA para una taza
871003	 Portafiltros MIRA para dos tazas
871004	 Portafiltros MIRA para tres tazas
871005	 Kit de patas elevadas
871006	 Cajón de residuos para MIRA2 - 2 grupos
871007	 Cajón de residuos para MIRA3 - 3 grupos

Consulta en nuestra lista de precios toda la gama de accesorios disponibles.

Accesorios optativos

Otros accesorios/consumibles para máquinas de café expreso tradicionales

	Descripción
871016	 Compactador Electrolux Professional acero inoxidable 57 mm
871017	 Filtro para una taza - 12 g
871018	 Filtro para dos tazas - 18 g
871019	 Cajón de acero inoxidable

Consulta en nuestra lista de precios toda la gama de accesorios opcionales.

Tratamiento de agua para máquinas de café

	Descripción
0S1628	Sistema Purity C 150 Quell ST - Capacidad de 2400 L a 10° dH con 40% de derivación. Temp. de funcionamiento 4 °C-30 °C. Presión mín./máx. 2-8,6 bar Conexiones de cabezal 3/8" Dimens. Ø mm 117 x 417 Al. Con contador de litros y kit de prueba de dureza del agua
0S1629	 Sistema Purity C 300 Quell ST - Capacidad de 4000 L a 10° dH con 40% de derivación. Temp. de funcionamiento 4 °C-30 °C. Presión mín./máx. 2-8,6 bar Conexiones de cabezal 3/8" Dimens. Ø mm 125 x 464 Al. Con contador de litros y kit de prueba de dureza del agua
0S1630	 Sistema Purity C 500 Quell ST - Capacidad de 6800 L a 10° dH con 40% de derivación. Temp. de funcionamiento 4 °C-30 °C. Presión mín./máx. 2-8,6 bar Conexiones de cabezal 3/8" Dimens. Ø mm 149 x 553 Al. Con contador de litros y kit de prueba de dureza del agua
0S1631	Sistema Purity C 1100 Quell ST - Capacidad de 11500 L a 10° dH con 40% de derivación. Temp. de funcionamiento 4 °C-30 °C. Presión mín./máx. 2-8,6 bar Conexiones de cabezal 3/8" Dimens. Ø mm 184 x 553 Al. Con contador de litros y kit de prueba de dureza del agua

Consulta en nuestra lista de precios de recambios toda la gama de accesorios opcionales.

Molinillos para expreso profesionales

El golpe perfecto para intensificar el aroma.

Suave y fino

Si quieres conseguir una molienda fina y uniforme, necesitas un molinillo excepcional. Nuestro molinillo de disco plano es fácil de usar y garantiza una molienda constante y uniforme.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
602543	Molinillo de café con dosificador automático, disco plano de 65 mm	230x370x600 mm
602544	Molinillo de café con dosificador automático, disco plano de 75 mm	250x360x635 mm
602546	Molinillo de café con dosificador automático, disco plano de 75 mm	230x370x600 mm

Para una molienda excepcional





Dispensadores de agua caliente - ME

Agua caliente en todo momento

Carga automática, fiable y fácil de usar

Una gama de productos perfecta para satisfacer la demanda de los clientes. El **cargador de agua automático** garantiza una tranquilidad absoluta.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
600824	Acero inoxidable, 38 litros., 1 ph	457x508x660 mm
600826	Acero inoxidable, 38 litros., 3 ph	457x508x660 mm
600825	Acero inoxidable, 57 litros., 1 ph	457x508x787 mm
600827	Acero inoxidable, 57 litros., 3 ph	457x508x787 mm

Agua caliente suficiente para cubrir todas las necesidades



Dispensadores de agua caliente - GH

Solución para bebidas solubles funcional y fácil de usar para ofrecer tus bebidas calientes al instante.

Sencillo, funcional y elegante

Atrae más clientes con la mayor visibilidad de tu selección de bebidas gracias al **atractivo diseño de panel frontal retroiluminado**. El dispensador se adapta a todo tipo de entornos y añade valor a tu empresa. Práctico y fácil de usar y mantener.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560024 	2 recipientes, ingredientes solubles, 500 gr cada recipiente + depósito de agua de 2,4 litros	212x450x495 mm

Bebidas calientes de calidad al alcance de la mano



Dispensadores de chocolate caliente - LL

Chocolate caliente con un toque.

Ligero y compacto. Equilibrio perfecto

Nuestros dispensadores son ligeros, compactos y funcionales, de fácil extracción para su limpieza.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560018 	Jarra de 3 litros	233x281x436 mm
560019 	Jarra de 6 litros	270x318x465 mm

Tu experiencia
con el chocolate
empieza aquí





A punto y
refrescante,
el placer total



Frío

La frescura y el sabor al alcance de la mano. Dispensadores inteligentes de bebidas frías para empresas exigentes.



Facilidad de uso

Menor tensión, más inspiración



Rendimiento y frescura

Refrescos agradables para reavivar el día de tu cliente



El dispensador original. Dispensadores de bebidas frías - CS

Tú eliges el modelo y la variedad que quieras ofrecer.

Más por menos con el Simplicity Bubbler

Los dispensadores de bebidas frías, con opciones flexibles y fáciles de usar, son la solución para ofrecer a tus clientes bebidas innovadoras y deliciosas.

Ocupa **menos espacio de mostrador** por su tamaño compacto. **Menos tiempo** de limpieza. **Menos desechos**, con la dispensación de producto hasta la última gota. Todo esto te dará mucho más.

Surtido de **recipientes intercambiables** con **tapa con cierre** para **mayor seguridad** contra manipulaciones.

La solución perfecta para satisfacer las necesidades de tu negocio, impulsar los beneficios y captar nuevos clientes satisfechos.

Tu elección, sabores
infinitos en una
sencilla solución



	Descripción	Medidas (an x f x al)
600925	2 recipientes de 9 litros, agitador	267x451x729 mm
600931	4 recipientes de 9 litros, agitador	521x451x729 mm
600933	1 recipiente de 18 litros y 2 recipientes de 9 litros, agitador	521x451x729 mm
600927	1 recipiente de 18 litros, agitador	267x451x729 mm
600932	2 recipientes de 18 litros, agitador	521x451x729 mm
600935	3 recipientes de 18 litros, agitador	518x451x818 mm





Dispensador de zumos fríos - FJ

Refrescante zumo de frutas frío a tu disposición en todo momento y lugar.

Sírrete un zumo con solo tocar una tecla

Solución profesional de gran volumen para el suministro de bebidas frías. **Frescura máxima** gracias al **potente sistema de enfriamiento**, que mantiene la temperatura correcta en todo momento. Diseño moderno y elegante con panel LED brillante y personalizable.

Zumos fríos,
clientes satisfechos

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560029	4 dispensadores de 3 litros (para bebidas de 4 sabores o de 3 sabores y 1 de agua)	580x315x770 mm





El momento de
la escarcha.
Cuando lo único
que necesitas es
refrescarte



Granizados y helados de diferentes texturas

La flexibilidad e innovación, las infinitas posibilidades de bebidas y helados, satisfacen el gusto de los clientes a lo largo de todo el año.



Diseño y tecnología

Sistema de enfriamiento fácil de usar y que exige escaso mantenimiento



Uso flexible

Para servir la bebida helada perfecta en todo momento



Dispensadores de granizado - I-PRO

El granizado perfecto en cualquier momento y lugar.

Innovación, rendimiento y diseño

Desde barras pequeñas hasta locales de gran volumen. La consistencia del granizado se mantiene a la perfección con la tecnología **PATENTADA** I-Tank®**, el diseño innovador de los controles del recipiente y el aislamiento de la temperatura en el calor del verano. **Mantén la seguridad de los clientes con nUV LED***, que desinfecta los recipientes y reduce la proliferación bacteriana, garantizando productos frescos y de gran calidad en todo momento.

El dispensador elegante y colorido atraerá a los clientes para una pausa refrescante.

Ábrete camino
hacia mayores
beneficios

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560126	1 recipiente de 11 litros, control mecánico, 1 recipiente con aislamiento	200x580x870 mm
560000	 2 recipientes de 11 litros, control mecánico y panel LED, 2 recipientes con aislamiento	400x580x870 mm
560058	3 recipientes de 11 litros, control mecánico y panel LED, 3 recipientes con aislamiento	600x580x870 mm
560111	3 recipientes de 11 litros, control mecánico, 3 recipientes con aislamiento, nUV LED	600x580x870 mm
560004	 2 recipientes de 11 litros, control mecánico, 2 recipientes con aislamiento	400x580x870 mm
560005	1 recipiente de 11 litros, control electrónico, 1 recipiente con aislamiento	200x580x870 mm
560006	2 recipientes de 11 litros, control electrónico, 2 recipientes con aislamiento	400x580x870 mm
560115	2 recipientes de 11 litros, control electrónico, 2 recipientes con aislamiento y panel LED, nUV LED	400x580x870 mm
560008	3 recipientes de 11 litros, control electrónico, 3 recipientes con aislamiento	600x580x870 mm
560009	3 recipientes de 11 litros, control electrónico, 3 recipientes con aislamiento y panel LED	600x580x870 mm



* en modelos seleccionados. Consulta la lista de precios de la gama completa.

** Patentado (EP2680708 y gama relacionada).

Dispensadores de granizado - F

Granizado servido al instante

Alto volumen y alto rendimiento

Tu solución perfecta si necesitas alto rendimiento para servir grandes volúmenes con una inversión razonable.

Un sistema de doble mezcla garantiza una consistencia homogénea al preparar granizados, sorbetes y otras delicias heladas. El sistema de doble mezcla regulable te permite conseguir la consistencia óptima del producto.

La imagen decorativa con iluminación LED para atraer a los clientes y las características de seguridad integradas convierten a los dispensadores de granizado Electrolux Professional en complementos perfectos para tu negocio.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560086	2 recipientes de 12 litros, control mecánico, acabado blanco	400x555x825 mm
560088	3 recipientes de 12 litros, control mecánico, acabado blanco	600x555x825 mm

Consistencia homogénea perfecta vaso tras vaso



Dispensadores de granizado - S

Granizados y sorbetes en una solución compacta para ofrecer a tus clientes más formas de refrescarse.

Granizados a tu medida

Diseño moderno y rendimiento de confianza en una máquina compacta que prepara perfectos granizados y otras especialidades heladas. Es tu solución ideal si quieres incorporar bebidas heladas a tu carta y dispones de poco espacio. Perfecta para cafeterías, restaurantes y hoteles. Muestra a tus clientes la cara más fresca de tu negocio.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560090	2 recipientes de 10 litros, control mecánico	390x515x685 mm



Pequeño pero robusto

Dispensadores de sorbetes y crema helada - SP

Diseño y tecnología para horrar tiempo y mejorar tu flujo de trabajo, tus beneficios y la satisfacción del cliente.

Sencillos y fiables. Hechos para durar

Deja volar tu creatividad con los nuevos dispensadores de sorbetes y crema helada de Electrolux Professional.

Atrae a los clientes con su diseño moderno y la **iluminación LED***. **Recipientes transparentes sin Bisfenol A**, elaborados con copoliéster **resistente a impactos** para garantizar la máxima **seguridad, fiabilidad y resistencia frente a la corrosión**. Las distintas configuraciones garantizan que los productos congelados mantengan a la perfección su sabor y su textura.

Mantén una **temperatura** y una **consistencia** constantes hasta el último servicio gracias al **control de temperatura híbrida PATENTADO****.

La **tecnología PATENTADA*** I-Tank®** ahorra energía y consigue el espesor del producto **con mayor rapidez**, además de evitar la acumulación de hielo o la condensación en la parte exterior del recipiente.

Garantiza la seguridad de tus clientes con nUV LED*, que desinfecta el recipiente reduciendo la proliferación bacteriana. Sirve solo lo **mejor en calidad y frescura**.

Tu elección. Infinitas posibilidades



	Descripción	Medidas (an x f x al)
560096	1 recipiente con aislamiento de 5 litros	262x426x613 mm
560097	1 recipiente con aislamiento de 5 litros Iluminación LED	262x426x613 mm
560098	1 recipiente con aislamiento de 5 litros Iluminación LED, nUV LED	262x426x613 mm
560099	2 recipientes con aislamiento de 5 litros	447x440x613 mm
560100	2 recipientes con aislamiento de 5 litros Iluminación LED	447x440x613 mm
560101	2 recipientes con aislamiento de 5 litros Iluminación LED, nUV LED	447x440x613 mm

* en modelos específicos

** Patentado (EP331375B1 y gama relacionada).

*** Patentado (EP2680708 y gama relacionada).

Dispensadores de crema helada - NN

La solución perfecta para ampliar tu negocio.

Una de las máquinas más pequeñas de su tipo

Amplía tu oferta, **incrementa los beneficios** y **atrae nuevos clientes** con la última gama compacta de dispensadores de helados.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560020	1 recipiente de 2 litros, 1 recipiente sin aislamiento	160x385x473 mm
560021	1 recipiente de 2 litros, 1 recipiente con aislamiento	160x385x473 mm
560022	2 recipientes de 2 litros, 2 recipientes sin aislamiento	281x391x498 mm
560023	2 recipientes de 2 litros, 2 recipientes con aislamiento	281x391x498 mm

Una manera sencilla y deliciosa de ampliar tu menú



Dispensadores de crema helada y helado suave - GT

Pantalla táctil de fácil funcionamiento, diseño elegante y sencillo, nuestra solución para cubrir la demanda de tus clientes.

Una solución, cinco posibilidades

Crea **5 especialidades frías con una solución única**: helado suave, yogur helado, crema de café fría, sorbetes y batidos, en función de tus necesidades de cada momento. **La tecnología PATENTADA* I-Tank®** impide que se acumule el hielo o la condensación en el recipiente, por lo que es fácil de mantener y es la incorporación perfecta a la ampliación de tu negocio.

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560014 	1 recipiente de 5 litros, 1 recipiente con aislamiento	260x425x650 mm
560015	2 recipientes de 5 litros, 2 recipientes con aislamiento	450x435x650 mm
560016	1 recipiente de 5 litros, 1 recipiente con aislamiento, pantalla táctil	260x425x650 mm
560017	2 recipientes de 5 litros, 2 recipientes con aislamiento, pantalla táctil	450x435x650 mm

Atiende a todos los gustos de tus clientes



* Patentado (EP2680708 y gama relacionada).



Sabores
provocadores,
puro placer



Helados Suaves

El sueño de todos es un helado suave. Los dispensadores de helados suaves pequeños, silenciosos y potentes darán nuevo impulso a tu negocio.



Rendimiento

El producto perfecto en cada ocasión



Silencioso y compacto

Ideal para espacios reducidos



Dispensadores de helado suave, hasta 85 conos*/hora - K-Soft

Compacto y elegante, tu solución para poner helados suaves y yogur helado en tu mostrador.

Calidad profesional y ahorro de espacio

Perfecto para los negocios que deseen atraer nuevos clientes sin invertir en equipos costosos. Electrolux Professional ha creado una **gama compacta para servicio en mostrador de helados y yogur helado** que es perfecta para espacios reducidos. **El dispensador de helados suaves** es fácil de usar, práctico y fiable, **silencioso y fácil de limpiar**. Versiones por gravedad o bomba a disposición.

¡Descubre al niño que hay en ti!
Vuelve a descubrir las delicias del helado suave

	Descripción	Medidas (an x f x al)
 560025	2,5 + 1 litros, hasta 85 conos/h (5 kg), gravedad	240x580x700 mm
 560026	2 + 1 litros, hasta 85 conos/h (5 kg), bomba	240x580x700 mm



*peso aprox. del cono 70 gr

Dispensadores de helado suave, hasta 150 conos*/hora - Karma

Dispensador de helado que ofrece siempre excelentes resultados.

Helado suave de gran calidad para locales de gran volumen

Gama de Electrolux Professional de máquinas de mostrador para helados suaves y yogur helado. La gama K es una de **las más pequeñas y económicas del mercado**. La innovadora tolva enfriada garantiza una elevada producción con el mantenimiento de la calidad. Elige entre dos sistemas de alimentación: por gravedad o bomba.

Helados suaves que traen recuerdos del verano



	Descripción	Medidas (an x f x al)
560027 	6,5 + 2,3 litros, hasta 150 conos/h (9 kg), gravedad	357x521x647 mm
560028 	4,5 + 2,3 litros, hasta 150 conos/h (9 kg), bomba	357x521x657 mm

*peso aprox. del cono 70 gr

Dispensador de helados suaves de alta capacidad

Helados suaves para todos. Dispensadores de helados suaves de alta capacidad para mantener tu ritmo de servicio incluso en los días de mayor demanda.

Helado suave y ligero para una carta con posibilidades infinitas

Ofrece a tus clientes una amplia variedad de postres. Helados suaves, sorbetes, pastelería helada y más con nuestros dispensadores de helados suaves de alta capacidad.

El intuitivo panel de control táctil te facilita el trabajo y el sencillo ajuste de la temperatura alegra la vida de tus clientes con helados de consistencia perfecta.

¿A punto para empezar? Necesitas menos de 20 minutos desde que empiezas hasta que sirves.

Helados suaves
todo el año



Dispensadores de helado suave, hasta 290 conos*/hora – Capri

Nunca ha sido tan fácil servir helados suaves y yogur helado.

Máquina de mostrador de un sabor para servir a tus clientes su delicia suave favorita

La gama Capri de dispensadores de helados suaves de gran volumen es la solución perfecta para un servicio rápido, sencillo y rentable. Elige entre dos sistemas de alimentación: por **gravedad** o **bomba**.

El sistema por bomba te permite conseguir una **alta esponjosidad** al incorporar más aire al producto helado, para obtener una textura más suave y ligera con una rentabilidad óptima. El eficiente sistema de enfriamiento por aire no precisa conexión de agua, por lo que la instalación es sencilla y económica.

Centra el foco de atención en los helados suaves

	Descripción	Medidas (an x f x al)
560062	12 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 1 sabor, control electrónico y panel de pantalla táctil, encimera, hasta 240 conos/h, gravedad	465x831x791 mm
560063	8 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 1 sabor, control electrónico y panel de pantalla táctil, encimera, hasta 290 conos/h, bomba	465x831x791 mm
560066	13 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 1 sabor, control electrónico y panel de pantalla táctil, encimera, hasta 240 conos/h, gravedad	465x831x846 mm
560067	11 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 1 sabor, control electrónico y panel de pantalla táctil, encimera, hasta 290 conos/h, bomba	465x831x846 mm



Dispensadores de helado suave, hasta 600 conos*/hora – Portofino

Helados suaves que fidelizan a tus clientes.

Máquina de mostrador de dos sabores para despertar tu creatividad

La gama Portofino de dispensadores de helados suaves de gran volumen te permite servir dos sabores e incluso entrelazarlos en una tercera opción imaginativa. Los intuitivos **controles digitales de la pantalla táctil** facilitan el ajuste y la supervisión del equipo. Elige entre dos sistemas de alimentación: por **gravedad** o **bomba**.

El sistema por bomba te permite conseguir una **alta esponjosidad** al incorporar más aire al producto helado, para obtener una textura más suave y ligera con una rentabilidad óptima. El eficiente sistema de enfriamiento por aire no precisa conexión de agua, por lo que la instalación es sencilla y económica.

Cremosidad
helada
entrelazada



	Descripción	Medidas (an x f x al)
560074	2 x 12 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 2 sabores, 1 mezcla, control electrónico y panel de pantalla táctil, encimera, hasta 500 conos/h, gravedad	572x875x931 mm
560075	2 x 8 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 2 sabores, 1 mezcla, control electrónico y panel de pantalla táctil, encimera, hasta 600 conos/h, bomba	572x875x931 mm

Dispensadores de helado suave, hasta 380 conos*/hora – Firenze

Suelo
Alta capacidad

El dispensador de helados suaves perfecto para servir más cantidad en menos espacio.

Máquina de suelo de un sabor para servir más cantidad de tu sabor insignia

La gama Firenze te ofrece nuestros dispensadores de helados suaves de un sabor con máximo volumen para asegurarte que puedes atender las demandas de tus clientes. Elige entre dos sistemas de alimentación: por gravedad o bomba.

El sistema por bomba te permite conseguir una **alta esponjosidad** al incorporar más aire al producto helado, para obtener una textura más suave y ligera con una rentabilidad óptima. El eficiente sistema de enfriamiento por aire no precisa conexión de agua, por lo que la instalación es sencilla y económica.

¿Espacio de mostrador reducido?
No hay problema



	Descripción	Medidas (an x f x al)
560070	13 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 1 sabor, control electrónico y panel de pantalla táctil, encimera, hasta 310 conos/h, gravedad	470x831x1529 mm
560071	11 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 1 sabor, control electrónico y panel de pantalla táctil, encimera, hasta 380 conos/h, bomba	470x831x1529 mm

*peso aprox. del cono 75 gr

Dispensadores de helado suave, hasta 650 conos*/hora – Roma

Suelo
Alta capacidad

La máquina más potente de nuestra gama para helados suaves, que te permite atender a más clientes cono a cono.

Equipo de suelo de dos sabores para maximizar tu capacidad de servicio

La gama Roma te ofrece nuestros dispensadores de helados suaves con máximo volumen. Además de dispensar dos sabores, puedes entrelazarlos y te garantizan una capacidad de servicio óptima incluso en los días de mayor demanda. Elige entre dos sistemas de alimentación: por **gravedad** o **bomba**.

El sistema por bomba te permite conseguir una **alta esponjosidad** al incorporar más aire al producto helado, para obtener una textura más suave y ligera con una rentabilidad óptima. El eficiente sistema de enfriamiento por aire no precisa conexión de agua, por lo que la instalación es sencilla y económica.

Helados suaves
todo el año



	Descripción	Medidas (an x f x al)
560078	2 x 13 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 2 sabores + 1 mezcla, control electrónico y panel de pantalla táctil, independiente, hasta 550 conos/h, gravedad	571x834x1528 mm
560079	2 x 11 litros de capacidad de la cuba + 1,95 litros de volumen del cilindro, 2 sabores + 1 mezcla, control electrónico y panel de pantalla táctil, independiente, hasta 650 conos/h, bomba	571x834x1528 mm





La excelencia define todo cuanto hacemos.
Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.
OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente.

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

