



# Professionella dryckeslösningar

Imponera på dina kunder  
och öka din omsättning

Dryckessystem och mjukglasslösningar



När allt du vill  
är att koppla av  
över en kopp  
varmt kaffe

# Kaffesystem

En varm dryck som tillfredsställer och inspirerar, tidigt på morgonen, sent på eftermiddagen eller när som helst



## Tillförlitlig funktion

Snabb och enkel utan kompromisser



## Perfekta drycker varje gång

Spara energi, utrymme och pengar utan att kompromissa med kvaliteten



# Kaffekvarnar – GR

Kvarnar som passar alla behov, oavsett hur stor eller liten din verksamhet är.

## Tillförlitlig och kraftfull för garanterad färskhet

Kompakta, högpresterande enheter med precisionskvarn för en exakt malningsprofil. Oavsett vilken modell som passar din verksamhet bäst erbjuder Electrolux Professional kaffekvarnar en **effektiv, kraftfull och kompakt lösning** som är idealisk för alla utrymmen.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
600655	Enportionskvarn, en 2,7 kg kaffebehållare	216x381x559 mm
600656	Enportionskvarn, en 0,7 kg kaffebehållare. Kvarn för medelintensiv användning	178x356x559 mm
600657	Enportionskvarn, en 0,7 kg kaffebehållare	178x381x559 mm
600659	Enportionskvarn, en 1,4 kg kaffebehållare	178x381x711 mm
600661	Enportionskvarn med malskivor, en 1,4 kg kaffebehållare	178x381x711 mm

Det perfekta  
resultatet varje gång



# Malnings- & bryggningssystem-GNB

Två behov, en lösning. Färskmalt, färskbryggt

## Färskt kaffe, bättre lönsamhet

En precisionskaffekvarn **och kaffebryggare allt i ett**: bättre lönsamhet, mindre utrymmebehov. Direkt från kvarnen till bryggaren ger den dig den där färskmalda kaffesmaken.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
600689	Kvarnbryggare för glaskaffekanna, 2,5 kg	235x616x787 mm
600690	Kvarnbryggare för pumptermos, 2,5 kg	235x616x667 mm
600691	Kvarnbryggare för glaskaffekanna, 2x3 kg,	241x616x832 mm
600692	Kvarnbryggare för pumptermos, 2x3 kg,	241x616x940 mm

Nymalet kaffe,  
färdigt att dricka!



\* Glaskaffekannor och pumptermosar ingår INTE. Dessa beställs separat

# PrecisionBrew kaffebruggare – PB

Erbjud dina kunder färskbryggt kaffe.

## Håll kaffet varmt och färskt

Den innovativa tekniken **Encapsulair** och **Java-tate**, som du hittar i den luftvärmada PrecisionBrew-toppmodellen, bevarar dryckens smakprofil längre. Den avancerade **touch skärmen** underlättar och effektiviserar brygningen och användningen.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
600671	PrecisionBrew luftvärmad enkelbryggare – behållare ska beställas separat (1xbehållare art.nr 600681, 1xgrafisk sticker för behållare art.nr 870015)	232x479x765 mm
600673	PrecisionBrew värmeplatta för enkelbryggare – behållare ska beställas separat (1xbehållare art.nr 600682, 1xgrafisk sticker för behållare art.nr 870017)	232x486x852 mm
600675	PrecisionBrew enkelbryggare för isolerad kaffebehållare utan stativ – behållare ska beställas separat (1xbehållare art.nr 600633, 1xgrafisk sticker art.nr 870016)	312x486x889 mm
600677	PrecisionBrew enkelbryggare för isolerad kaffebehållare med stativ – behållare ska beställas separat (1xbehållare art.nr 600634, 1xgrafisk sticker art.nr 870016)	232x479x765 mm

## Den senaste innovationen inom kaffebruggning. Electrolux Professional Encapsulair och Java-tate-teknik.

**Encapsulair**-behållaren använder ett isolerande luftskikt som **omger och skyddar** ditt bryggkaffe. Detta konvektionsvärmesystem håller kaffetemperaturen och smaken jämn, vilket dina kunder kommer att uppskatta.

**Java-tate**-funktionen rör försiktigt om kaffet och håller det perfekt blandat för att garantera en jämn smakprofil. Utsökt kaffe ger **nöjda kunder**.



\* Behållare och grafisk sticker som syns på bild ingår INTE. Dessa beställs separat

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
600672	PrecisionBrew luftvärmad dubbelbryggare för två behållare - behållare ska beställas separat (2xbehållare art.nr 600681, 2xgrafisk sticker art.nr 870015)	460x479x765 mm
600674	PrecisionBrew dubbelbryggare med värmeplatta - behållare ska beställas separat (2xbehållare art.nr 600682, 2xgrafisk sticker 870017)	460x486x852 mm
600676	PrecisionBrew dubbelbryggare för två isolerade behållare utan stativ - behållare ska beställas separat (2x behållare art.nr 600633, 2xgrafisk sticker art.nr 870016)	552x486x889 mm
600678	PrecisionBrew dubbelbryggare för två behållare med stativ - behållare ska beställas separat (2xbehållare art.nr 600634, 2xgrafisk sticker art.nr 870016)	460x479x765 mm



Välj rätt PrecisionBrew för din verksamhet. Minska svinet och öka lönsamheten\*

### Tillbehör till PrecisionBrew – PB

	Beskrivning
870040	Filterkorg i plast
870059	Filterkorg i rostfritt stål
870024	Filterpapper, 35,5x15,2 cm (500 st per förpackning)
600681	5,7 l luftvärmad behållare som används med bryggare 600672 & 600671
600682	5,7 l kaffebehållare som används med bryggare 600673 & 600676
600633	5,7 l isolerad behållare utan bottenplatta
600634	5,7 l isolerad behållare med bottenplatta
600679	Luftvärmad varmhållningsplatta för behållare 600681
600680	Luftvärmad varmhållningsplatta för behållare 600682
870015	Grafisk sticker för luftvärmad Precision Brewers som används med kanna 600681
870016	Grafisk sticker för isolerade Precision Brewers. Används med kannorna 600633 & 600634
870017	Grafisk sticker för värmeplatta för Precision Brewers. Används med kanna 600682

\* Behållare och grafisk sticker som syns på bild ingår INTE. Dessa beställs separat

# Helautomatiska espressomaskiner – TANGO

Trend mot ökad specialisering

## TANGO®-teknik

TANGO® ST-STP-serien är känd för sin unika kaffeextraheringskvalitet. Högkvalitativa komponenter och material, boiler med hög kapacitet, precisionskvarnar och detaljerad programmering garanterar ett perfekt resultat i koppen. **Modellen DUO, den enda modellen på marknaden som kan tillverka 4 drycker samtidigt**, och SOLO erbjuder oöverträffad hastighet och lever upp till alla krav inom kaffe- och serveringsbranschen.

**DUO gör 4 drycker  
samtidigt**





Cappuccinatoren\* på TANGO® ST DUO- och SOLO-modellerna och mjölkkylskåpet TANGO® ST Fridge, underlättar tillredningen av mjölkbaserade specialkaffedrycker.

Det extra mjölkkylskåpet Tango® ST Fridge, som kan beställas separat, har ett komplett kompressorsystem som garanterar att rätt mjölktemperatur bibehålls. Kylen kommer med en 4L avtagbar behållare.

3N\*Tillval på TANGO® ST SOLO 91

Perfekt  
cappuccino  
varje gång

## TANGO® STP

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602552	1 grupp 270 x 40 ml espressokopp/h "TANGO SOLO" - exklusivt pumpsystem för kall och varm mjölk med skumpumpsteknik - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten & ånga - autom. rengöringsprogram - LED-belysning	453x629x752 mm
602553	2 grupper 440 x 40 ml espressokopp/h "TANGO DUO" - exklusivt pumpsystem för kall och varm mjölk med skumpumpsteknik - 2 x 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 2 x 1,7 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten & ånga - autom. rengöringsprogram - LED-belysning	851x629x752 mm

## TANGO® ST

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602547	1 grupp 270 x 40 ml espressokopp/h "TANGO SOLO" - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-pekskärm - progr. vatten & ånga - autom. rengöringsprogram - LED-belysning	453x629x752 mm
602549	1 grupp 270 x 40 ml espressokopp/h "TANGO SOLO" - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten & ånga - 1 x Tango Cappuccinatore för alla mjölkbaserade kaffedrycker - autom. rengöringsprogram - LED-belysning	453x629x752 mm
602550	2 grupper 440 x 40 ml espressokopp/h "TANGO DUO" - 2 x 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 2 x 1,7 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten & ånga - autom. rengöringsprogram - LED-belysning - 1 x Tango Cappuccinatore för alla mjölkbaserade kaffedrycker	603x629x752 mm
<b>med SteamAir</b>		
602548	1 grupp 270 x 40 ml espressokopp/h "TANGO SOLO" - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - autom. rengöringsprogram - LED-belysning	453x629x752 mm
602551	2 grupper 440 x 40 ml espressokopp/h "TANGO DUO" - 2 x 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 2 x 1,7 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - LED-belysning - 1 x Tango Cappuccinatore för alla mjölkbaserade kaffedrycker	603x629x752 mm

## TANGO® ACE

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602554	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten & ånga - autom. rengöringsprogram	448x627x766 mm
602555	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten - SteamAir - autom. rengöringsprogram	448x627x766 mm
602556	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten & ånga - 1 x Tango Cappunicatore för alla mjölkbaserade kaffedrycker - autom. rengöringsprogram	448x627x766 mm
<b>med självserveringskonfigurering (TANGO® ACE SELF)</b>		
602557	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h <b>självserveringskonfigurering</b> - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - varmvatten - autom. rengöringsprogram - säkerhetslås	448x627x766 mm
602558	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h med <b>självserveringskonfigurering</b> - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg bönbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten - 1 x Tango Cappunicatore för alla mjölkbaserade kaffedrycker - autom. rengöringsprogram - säkerhetslås	448x627x766 mm

Tango® ACE drar fullt ut nytta av pålitligheten, användarvänligheten och den enastående extraktionskvaliteten som har gjort TANGO®-serien till vad den är idag.

Tango® ACE självserveringsmodeller levereras komplett med bönbehållare och behållare för kafferester. Idealisk för alla självbetjäningssområden med en lättanvänd 7"-färgpekskärm. Vid tillägg av Cappunicatore-enheten kan drycker baserade på färsk mjölk erbjudas med en enkel knapptryckning.



## TANGO® ACE MT

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602559	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 1 x 1,7 kg bönbehållare och kvarnar + (0,8 - 1,5) kg pulverbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten & ånga - autom. rengöringsprogram	448x627x766 mm
602560	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 1 x 1,7 kg bönbehållare och kvarnar + (0,8 - 1,5) kg pulverbehållare - PID temp. reglering - LCD-touch skärm - progr. vatten - 1 x Tango Cappunicatore för alla mjölkbaserade kaffedrycker - autom. rengöringsprogram	448x627x766 mm
<b>med självserveringskonfigurering (TANGO® ACE MT SELF)</b>		
602561	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h med <b>självserveringskonfigurering</b> - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 1 x 1,7 kg bönbehållare och kvarnar + (0,8 - 1,5) kg pulverbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - varmvatten - autom. rengöringsprogram - säkerhetslås	448x627x766 mm
602562	1 grupp 220 x 40 ml espressokopp/h med <b>självserveringskonfigurering</b> - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 1 x 1,7 kg bönbehållare och kvarnar + (0,8 på 1,5) kg pulverbehållare - PID temp.reglering - LCD-touch skärm - 1 x Tango Cappunicatore för alla mjölkbaserade kaffedrycker - säkerhetslås	448x627x766 mm

## TANGO® ACE BTC

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602563	Helautomatisk kaffebryggare för dropp/fransk press och pour over-kaffedrycker. - 1 grupp - 65 x 355 ml bryggkaffekopp/h - 6,5 l boiler för ånga/kaffe - 2 kvarnar - 1 x 1,7 kg och 1 x 1,2 kg - PID temp.reglering	448x627x766 mm

Den helautomatiska Tango® ACE MT drar fullt ut nytta av den exceptionella kvaliteten som TANGO®-serien erbjuder, med tilläggsfunktionen för pulveriserade produkter, exempelvis kakao.

Cappunicatoren tillreder med en enkel knapptryckning förskmjölkbaserade drycker så som varm choklad.



# Enportions- espressomaskiner – PONY

Den idealiska lösningen för kaffepods och kaffekapslar.

## Enkel och praktisk

PONY ESPRESSO-serien är den perfekta lösningen för verksamheter som vill erbjuda enportionskaffe, antingen kaffepods (E.S.E.) eller kapslar (FAP eller Caffitaly), för sina espressodrycker. Den ger en utsökt kopp kaffe varje gång. Programmera och välj dryckesalternativ och gör upp till 4 espresso samtidigt med PONY 2 grupper. Skumma och värm mjölken till en krämig konsistens med SteamAir automatiska skummare för perfekta cappuccinos och lattes.

Sugen på en  
espresso?





## PONY för kaffepods

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602530	Podmaskin - 1 grupp för 2 pods/koppar - 6,3 l boiler - 2 progr. doseringsprogram - varmvatten- och ångrör - automatiskt rengöringsprogram - löstagbar låda för förbrukade pods - justerbar kopphållare	343x570x580 mm
602533	Podmaskin - 2 grupper för 4 pods/koppar - 10,1 l boiler - 2 progr. doseringsprogram - varmvatten- och ångrör - automatiskt rengöringsprogram - löstagbar låda för förbrukade pods - justerbar kopphållare	642x570x580 mm
	<b>med SteamAir</b>	
602536	Podmaskin - 1 grupp för 2 pods/koppar - 6,3 l boiler - 2 progr. doseringsprogram - programmerbart justerbart vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram - löstagbar låda för förbrukade pods - justerbar kopphållare	343x570x580 mm
602539	Podmaskin - 2 grupper för 4 pods/koppar - 10,1 l boiler - 2 progr. doseringsprogram - programmerbart justerbart vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram - löstagbar låda för förbrukade pods - justerbar kopphållare	642x570x580 mm

## PONY för kapslar

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602532	Kapselmaskinmaskin (FAP-typ) - 1 grupp för 2 kapslar/koppar - 6,3 l boiler - 2 progr. doseringsprogram - varmvatten- och ångrör - automatiskt rengöringsprogram - löstagbar låda för förbrukade kapslar - justerbar kopphållare	343x570x580 mm
602535	Kapselmaskinmaskin (FAP-typ) - 2 grupper för 4 kapslar/koppar - 10,1 l boiler - 2 progr. doseringsprogram - varmvatten- och ångrör - automatiskt rengöringsprogram - löstagbar låda för förbrukade kapslar - justerbar kopphållare	642x570x580 mm
	<b>med SteamAir</b>	
602538	Kapselmaskinmaskin (FAP-typ) - 1 grupp för 2 kapslar/koppar - 6,3 l boiler - 2 progr. doseringsprogram - programmerbart justerbart vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram - löstagbar låda för förbrukade kapslar - justerbar kopphållare	343x570x580 mm
602541	Kapselmaskinmaskin (FAP-typ) - 2 grupper för 4 kapslar/koppar - 10,1 l boiler - 2 progr. doseringsprogram - programmerbart justerbart vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram - löstagbar låda för förbrukade kapslar - justerbar kopphållare	642x570x580 mm

# Traditionella espressomaskiner – MIRA

Förstklassig espressobryggare för en fulländad smakupplevelse.

## Utformad och tillverkad för optimal prestanda

En traditionell espressomaskin som är utformad för att ge bästa resultat i varje kopp, oavsett om du använder bönor, pods eller kapslar. Electrolux Professional har skapat en smidig, dynamisk och robust maskin som kan anpassas till din verksamhet.

Den senaste tekniken för utsökta drycker. Steamglide ångspak reglerar ångnivån horisontellt och exakt. Det exklusiva STEAMAIR®-systemet ångar mjölken med automatisk temperaturreglering och ger ett krämigt mjölkskum.

Perfekt espresso  
varje gång



## MIRA

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602500	1 grupp - 6,3 l boiler - 4 progr. doseringsprogram - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	343x570x510 mm
602501	1 grupp - konfig. för hög kopp 6,3 l boiler - 4 progr. doseringsprogram - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	343x570x581 mm
602502	2 grupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	642x570x510 mm
602503	2 grupper - konfig. för hög kopp - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	642x570x581 mm
602504	3 grupper - 15,6 l boiler - 3 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	862x570x510 mm
602506	4 grupper - 21,9 l boiler - 4 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	1130x570x510 mm
	<b>med SteamAir</b>	
602507	1 grupp - 6,3 l boiler - 4 progr. doseringsprogram - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram	343x570x510 mm
602508	1 grupp - konfig. för hög kopp - 6,3 l boiler - 4 progr. doseringsprogram - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram	343x570x581 mm
602509	2 grupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram	642x570x510 mm
602510	2 grupper - konfig. för hög kopp - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram	642x570x581 mm
602511	3 grupper - 15,6 l boiler - 3 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram	862x570x510 mm
602513	4 grupper - 21,9 l boiler - 4 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram	1130x570x510 mm

## MIRA för kaffepods

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602514	Podmaskin - 1 grupp - 6,3 l boiler - 4 programmerbara doseringsprogram - ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	343x570x510 mm
602516	Podmaskin - 2 grupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	642x570x510 mm
602519	Podmaskin - 3 grupper - 15,6 l boiler - 3 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	862x570x510 mm
	<b>med SteamAir</b>	
602517	Podmaskin - 2 grupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram	642x570x510 mm
602520	Podmaskin - 3 grupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram	862x570x510 mm

## MIRA för kapslar

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602515	Kapselmaskin (FAP-typ) - 1 grupp - 6,3 l boiler - 4 progr. doseringsprogram - ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	343x570x510 mm
602518	Kapselmaskin (FAP-typ) - 2 grupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	642x570x510 mm
602521	Kapselmaskin (FAP-typ) - 3 grupper - 15,6 l boiler - 3 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram	862x570x510 mm

# Traditionella espressomaskiner – AURA

Perfekt harmoni: design och teknik för perfekt resultat.

## Robust smak, fulländad teknik

Vill du ha hög prestanda? En jämn extraktionsprocess och slutligen den där himmelska espresson? Aura espressomaskiner ger dig allt detta och mycket mer. Med en modern design i rostfritt stål och krom, touch skärm samt EASYLOCK-system, som hjälper dig att låsa och täta filterhållaren, är Aura både estetiskt snygg och enkel att använda. Den patenterade DOSAMAT®-tekniken (tillval) känner av storleken på den isatta filterhållaren (1 eller 2 koppar) och doserar automatiskt den rätta volymen.

Prestanda & estetik







## AURA

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602522	2 Maestrogrupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - PID temp.reglering - elektronisk förinfusion - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram - Easylock portafilter	784x593x490 mm
602523	3 Maestrogrupper - 15,6 l boiler - 3 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - PID temp.reglering - elektronisk förinfusion - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram - Easylock portafilter	974x593x490 mm
	<b>med SteamAir</b>	
602528	2 Maestrogrupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - PID temp.reglering - elektronisk förinfusion - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram - Easylock portafilter	784x593x490 mm
602529	3 Maestrogrupper - 15,6 l boiler - 3 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram - PID temp.reglering - elektronisk förinfusion - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram - Easylock portafilter	974x593x490 mm
	<b>med Dosamat®</b>	
602524	2 Maestrogrupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 programmerbara doseringsprogram med <b>Dosamat®</b> avkänning av filterhållare - PID temp.reglering - elektronisk förinfusion - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram - Easylock portafilter	784x593x490 mm
602525	3 Maestrogrupper - 15,6 l boiler - 3 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram med <b>Dosamat®</b> avkänning av filterhållare - elektronisk förinfusion - progr. ånga och vatten - automatiskt rengöringsprogram - Easylock portafilter	974x593x490 mm
	<b>med Dosamat® och SteamAir</b>	
602526	2 Maestrogrupper - 10,1 l boiler - 2 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram med <b>Dosamat®</b> avkänning av filterhållare - PID temp. reglering - elektronisk förinfusion - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram - Easylock portafilter	784x593x490 mm
602527	3 Maestrogrupper - 15,6 l boiler - 3 oberoende kontrollboxar med 4 progr. doseringsprogram med <b>Dosamat®</b> avkänning av filterhållare - PID temp. reglering - elektronisk förinfusion - progr. vatten - <b>SteamAir</b> - automatiskt rengöringsprogram - Easylock portafilter	974x593x490 mm

# Professionella kaffekvarnar

Perfekt espressokaffe med maximal arom.

## Jämnt och fint

Om du vill ha en jämn fin malning behöver du en espressokvarn av hög kvalitet. Vår automatiska horisontella kvarn är lätt att använda och garanterar en perfekt jämn malning varje gång.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
602543	Kaffekvarn med automatisk dosering, horisontell 65 mm	230x370x600 mm
602544	Kaffekvarn med automatisk dosering, horisontell 75 mm	250x360x635 mm
602545	Kaffekvarn manuell, horisontell 58 mm	190x310x470 mm
602546	Kaffekvarn manuell, horisontell 75 mm	230x370x600 mm

För en exceptionell malning



# Varmvattens- dispensrar – ME

Varmvatten när du vill.

## Automatisk påfyllning och klar att använda

En serie produkter som är idealiska för att uppfylla alla dina behov.

Den **automatiska vattenpåfyllningen** gör att du kan tänka på annat.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
600824	Rostfritt stål, 38 l, 1-fas	457x508x660 mm
600826	Rostfritt stål, 38 l, 3-fas	457x508x660 mm
600825	Rostfritt stål, 57 l, 1-fas	457x508x787 mm
600827	Rostfritt stål, 57 l, 3-fas	457x508x787 mm

Tillräckligt med  
varmvatten för  
alla behov



# Dispensrar för varma drycker – GH

En lättanvänd och funktionell lösning för lösligt pulver / varma drycker – servera dina varma drycker på ett ögonblick.

## Enkel, funktionell och elegant

Locka fler kunder med bättre synlighet för ditt dryckesutbud tmed den **iögonfallande bakgrundsbelysta frontpanelen**.

Dispensern passar alla typer av miljöer och ger mervärde åt din verksamhet. Praktisk och enkel att använda och underhålla.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560024	2 behållare, lösligt pulver, 500 gr i varje behållare + 2,4 l vattenbehållare	212x450x495 mm

Varma  
kvalitetsdrycker  
inom räckhåll



# Behållare för varm choklad – LL

Varm choklad på kran.

Lätt, kompakt och funktionell.

I perfekt balans

Lätt, kompakt och funktionell, våra dispenserar är enkla att montera isär och rengöra.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560018	3 l behållare	233x281x436 mm
560019	6 l behållare	270x318x465 mm

Din choklad-  
upplevelse  
börjar här





Perfekt friska  
och svalkande  
drycker



# Dispensrar för kylda drycker

Färskhet och smak inom räckhåll. Smarta dispensrar för kylda drycker som passar alla krävande verksamheter.



## Enkel att använda

Mindre stress och mer inspiration



## Prestanda och färskhet

Kylda förfriskningar som ger dina kunder ny energi



# Verkliga bubblare. Dryckeskylare – CS

Du väljer vilken modell och hur mycket variation du vill erbjuda dina kunder.

## Mer för mindre

Flexibla val och lättanvända; våra dryckeskylare gör att du kan erbjuda dina kunder innovativa, utsökta nya dryckesalternativ.

Ett urval av **utbytbara behållare** för att passa din verksamhets behov.

**Mindre bänkutrymme** tack vare kompakta mått.

**Mindre tid** på rengöring. **Mindre spill**, eftersom produkten serveras till sista droppen. Allt detta kommer att ge dig mycket, mycket mer.

Ditt utbud av  
obegränsade smaker  
i en enda enkel  
lösning



	Beskrivning	Mått (b x d x h)
600550	2x9 l behållare, agitator	267x451x699 mm
600552	4x9 l behållare, agitator	521x451x699 mm
600554	1x18 l behållare och 2x9 l behållare, agitator	521x451x699 mm
600556	1x18 l behållare, agitator	267x451x699 mm
600558	2x18 l behållare, agitator	521x451x699 mm
600560	3x18 l behållare, agitator	518x451x795 mm



# Dispenser för koncentrat – FJ

Kyld uppfriskande fruktjuice tillgänglig närsomhelst, varsomhelst.

## Volymjuice med en knapptryckning

En professionell högvolymslösning för att leverera kylda drycker från koncentrat

**Maximal färskhet** tack vare det **kraftfulla kylsystemet**, som alltid håller rätt temperatur. Smidig och modern design med ljusstark, anpassningsbar LED-panel.

Kyld juice, nöjda kunder

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560029	4x3 l dispenser 240 V 3N (du kan ha drycker med 4 smaker eller med 3 smaker och 1 vatten)	580x315x770 mm





Svalkande  
stunder.  
När du behöver  
varva ner och ta  
det kallt



# Slush, cold cream och mjukglass

Flexibilitet och innovation, ändlösa möjligheter för frysta drycker och cold creams. Ge kunderna vad de vill ha, året runt



## Design och teknik

Användarvänligt, underhållsfritt kylsystem



## Flexibel användning

Servera den rätta frysta drycken varje gång



# Behållare för slush – IPRO

Alltid perfekt slush, varsomhelst.

## Innovation, prestanda och design

Från små barer till verksamheter med höga volymer.

Slushkonsistensen bevaras perfekt tack vare **I-TANK-behållaren**, som har utformats för att reglera och isolera temperaturen från sommarvärmen. Elegant och färgglad kommer denna slushbehållare att locka kunderna till en uppfriskande paus.

Svalkande  
slushdrycker som  
ökar omsättningen

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560000	2x1l i isolerade behållare, mekaniskt reglage och LED-panel	400x580x870 mm
560058	3x1l i isolerade behållare, mekaniskt reglage och LED-panel	600x580x870 mm
560003	3x1l i isolerade behållare, mekaniskt reglage	600x580x870 mm
560004	2x1l i isolerade behållare, mekaniskt reglage	400x580x870 mm
560005	1x1l i isolerad behållare, elektroniskt reglage	200x580x870 mm
560006	2x1l i isolerade behållare, elektroniskt reglage	400x580x870 mm
560007	2x1l i isolerade behållare, elektroniskt reglage, LED-panel	400x580x870 mm
560008	3x1l i isolerade behållare, elektroniskt reglage	600x580x870 mm
560009	3x1l i isolerade behållare, elektroniskt reglage, LED-panel	600x580x870 mm



# Behållare för frozen cream – NN

Den perfekta lösningen för att få din verksamhet att växa.

## En av de minsta maskinerna av sitt slag

Breda ditt utbud, **förbättra lönsamheten och locka nya kunder** med den senaste kompakta serien av behållare för frozen cream produkter från Electrolux Professional.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560020	1x2 l isolerad behållare,	160x385x473 mm
560021	1x2 l isolerad behållare	160x385x473 mm
560022	2x2 l isolerade behållare	281x391x498 mm
560023	2x2 l isolerade behållare	281x391x498 mm

Ett enkelt och  
läckert sätt att  
förbättra ditt utbud



# Behållare för slush & frozen cream – SP

Design och teknik för att minska tidsåtgången, ge arbetsflödesvinster och kundnöjdhet.

**Enkel och tillförlitlig.**

**Byggd för att hålla**

Låt kreativiteten flöda med Electrolux Professionals nya behållare för slush, frozen cream och mjukglass. Olika transparenta behållarkonfigurationer ger perfekt smak och konsistens åt frysta produkter. Den senaste **I-TANK-tekniken** förhindrar frostbildning på utsidan av behållaren. Möjligheterna är oändliga från frysta drycker till cold coffe creams och mycket, mycket mer.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560010	1x5 l oisolerad behållare,	262x427x612 mm
560011	1x5 l isolerad behållare	262x427x612 mm
560012	2x5 l oisolerade behållare,	447x438x612 mm
560013	2x5 l isolerad behållare	447x438x612 mm



Ditt val. Oändliga  
möjligheter

# Behållare för slush, frozen cream och mjukglass – GT

Enkel att använda, elegant och snygg design; ditt svar på kundernas önskemål.

## En lösning, fem möjligheter

Skapa **5 olika kylda dessertspecialiteter** i en **enda unik lösning**: mjukglass, frozen yoghurt, cold coffee cream och sorbet, beroende på dina behov vid ett visst tillfälle. **I-TANK-tekniken** förhindrar att is eller kondens bildas på utsidan, vilket gör den enkel att underhålla. Det perfekta tillskottet till en växande verksamhet.

	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560014	1x5 l isolerad behållare	260x425x650 mm
560015	2x5 l isolerade behållare	450x435x650 mm
560016	1x5 l isolerad behållare, touch skärm	260x425x650 mm
560017	2x5 l isolerade behållare, touch skärm	450x435x650 mm



Erbjud härliga  
smakupplevelser  
för alla dina kunder



Frestande  
läckerheter,  
ren njutning





# Mjukglassmaskiner

Alla tycker om mjukglass. Små, tysta och kraftfulla mjukglassmaskiner får din verksamhet att blomstra.



## Perfekt resultat

Levererar krämig och kall mjukglass, varje gång



## Tyst och kompakt

Idealisk för trånga utrymmen



# Mjukglassmaskin, upp till 85 strutar\*/ timme – KS

Kompakt och smidig, din lösning för mjukglass och frozen yoghurt.

## Professionell och platsparande

Perfekt för företag som vill vinna nya kunder utan att investera i dyr utrustning. Electrolux Professional har skapat en **kompakt bänkmodellserie för glass och frozen yoghurt** som är perfekt att placera på disken i smala utrymmen. **Vår maskin är enkel att använda**, praktisk och tillförlitlig och dessutom **tyst och lätt att rengöra**. Finns i gravitations- eller pumpversion.

Hitta barnet inom dig! Återupptäck läcker mjukglass



	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560025	3,5 + 1 l, upp till 85 strutar/h (5 kg), gravitation	240x580x700 mm
560026	3,5 + 1 l, upp till 85 strutar/h (5 kg), pump	240x580x700 mm

\* Ungefärlig strutvikt 70 g

# Mjukglassmaskin, upp till 150 strutar\*/timme – K

Mjukglassmaskin med hög prestanda, för perfekt resultat varje gång.

## Kvalitetsmjukglass för platser med höga volymer

Electrolux Professionals serie av för mjukglass och frozen yoghurt är bänkmodeller som kan placeras direkt på disken. K-serien är en av de **minsta och mest ekonomiska på marknaden**. Den innovativa kylda nehållaren garanterar hög produktivitet och bevarad kvalitet. Välj mellan två matningssystem: **gravitations-** eller **pumpmatning**.

Minnen av sommarglass



	Beskrivning	Mått (b x d x h)
560027	7 + 2,3 l, upp till 150 strutar/h (9 kg), gravitation	357x521x647 mm
560028	7 + 2,3 l, upp till 150 strutar/h (9 kg), pump	357x521x657 mm

\* Ungefärlig strutvikt 70 g

# Servera lösningar för din verksamhet

Skapa glädje för dina kunder och lönsamhet för din verksamhet. Dygnet runt



## Varma drycker



Kaffekvarnar -  
GR



Malnings- och  
brygningssystem -  
GNB



PrecisionBrew  
kaffebruggare -  
PB



PrecisionBrew  
kaffebruggare -  
PB



Helautomatiska  
espressomaskiner -  
TANGO® STP/ST



Helautomatiska  
espressomaskiner -  
TANGO® ACE



Helautomatiska  
espressomaskiner -  
TANGO® ACE MT



Enportions-  
espressomaskiner -  
PONY



Traditionella  
espressomaskiner -  
MIRA



Traditionella  
espressomaskiner -  
AURA



Professionella  
kaffekvarnar



Varmvattensdispensrar -  
MIG



Behållare för  
varma drycker -  
GH



Behållare för  
varm choklad -  
LL



## Kylda drycker



Dryckesdispenser för  
kylda drycker –  
CS (bubblare)



Dryckesdispenser för  
kylda drycker –  
CS (bubblare)



Dryckesdispenser för  
kylda drycker –  
CS (bubblare)



Dryckesdispenser  
för kylda drycker från koncentrat –  
FJ



## Slush, frozen cream och mjukglass



Behållare för slush –  
IPRO



Behållare för  
frozen cream –  
NN



Behållare för slush  
och frozen cream –  
SP



Behållare för slush,  
frozen cream och mjukglass –  
GT



## Mjukglass



Behållare för mjukglass,  
upp till 85 strutar/timme –  
KS










Behållare för mjukglass,  
upp till 150 strutar/timme –  
K

# Tillbehör







Se vår prislista för det kompletta utbudet av tillbehör.

## Tillbehör för malnings- och bryggningsystem




	Beskrivning
870000	 Glaskaffekanna med svart handtag, 1,8 l
870007	 Låda med (6) 2,2 l glasfodrade luftkannor med spak, svart överdel och 3 färgade smaketiketter
870008	 En 2,2 l glasfordrad luftkanna med spak, svart överdel och 3 färgade smaketiketter
870009	 Låda med (6) 2,2 l rostfritt stål-fodrade luftkannor med spak, svart överdel och 3 färgade smaketiketter
870010	 En 2,2 l rostfritt stål-fordrad luftkanna med spak, svart överdel och 3 färgade smaketiketter
870022	 Filterkorg i rostfritt stål för användning med glaskanna, pumptermos och vakuumluftkanna
870025	 Filterpapper, 12 koppar, 11,4x6,6 cm hög (1000 st. per förpackning)



## Tillbehör till PrecisionBrew – PB

	Beskrivning
870040	Filterkorg i plast
870059	 Filterkorg i rostfritt stål
870024	 Filterpapper, 35,5x15,2 cm (500 st per förpackning)
600681	5,7 l luftvärmad kaffebehållare
600682	5,7 l värmeplatta för kaffebehållare
600633	 5,7 l isolerad kaffebehållare utan bottenplatta
600634	 5,7 l isolerad kaffebehållare med bottenplatta
600679	 Fristående luftvärmad varmhållningsplatta för användning med behållare EAS15
600680	 Fristående varmhållningsplatta för användning med behållare EWS15
870015	Grafisk sticker för luftvärmade Precision Brewers som används med kannan EAS15
870016	Grafisk sticker för vakuum-Precision Brewers som används med kannorna VS15 och V15
870017	Grafisk sticker för värmeplatta för Precision Brewers som används med kannan EWS15

## Tillbehör för helautomatiska espressomaskiner – TANGO

	Beskrivning
871020	Varmvattenutlopp för TANGO ST1 & STP
871022	Service-kit för TANGO hotell/frukost
871023	Direktkast för kaffesump
871005	 Kit för upphöjda fötter
871024	 Sidomonterat mjölkkylskåp för upp till 9-liters mjölkbehållare för TANGO ST
871025	 Sidomonterat mjölkkylskåp med exklusivt inbyggt pumpsystem - med 9 liters kapacitet för TANGO STPI











## Tillbehör för traditionella espressomaskiner – AURA

	Beskrivning
871005	 Kit för extra höga fötter
871008	 Aura filterhållare för en kopp
871009	 Aura filterhållare för två koppar
871010	 Kallsolerat ångrör endast för maskiner utan SteamAir

## Tillbehör för enportions-espressomaskiner – PONY

	Beskrivning
871011	 Cappuccinatore/skumningsanordning med två lägen för varm mjölk och för skum, endast för maskin utan Steamair
871012	 Cappuccinosystem / autoskumningsanordning genom luftinsprutning för traditionella maskiner, endast för maskin utan Steamair
871013	 Ångrör av teflon, endast för maskin utan SteamAir
871014	 Sidmonterat mjölkkylskåp, 8 liter nominell volym för upp till 4 liters mjölkbehållare (för L/C och SteamAir + Tango)
871015	 Sidmonterat mjölkkylskåp, 8 liter nominell volym för upp till 4 liters mjölkbehållare med digital display (för L/C och SteamAir + Tango)

## Tillbehör för traditionella espressomaskiner – MIRA

	Beskrivning
871000	 Ångventil med justerbart flöde
871001	 Varmvattenutlopp med justerbart flöde
871002	 Mira filterhållare för en kopp
871003	 Aura filterhållare för två koppar
871004	 Aura filterhållare för tre koppar
871005	 Kit för extra höga fötter
871006	 Slaglåda för Mira2 – 2 grupper
871007	 Slaglåda för Mira3 – 3 grupper

## Andra tillbehör/förbrukningsartiklar för traditionella espressomaskiner

	Beskrivning
871016	 Tamper av rostfritt stål – 57 mm
871017	 Filter för en kopp – 12 gr
871018	 Filter för två koppar – 18 gr
871019	 Slaglåda i rostfritt stål





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](http://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

