

TrinityPro

Beyond imagination

Grönsaksskärare, kökshack och kombinerad
skärare/kökshack



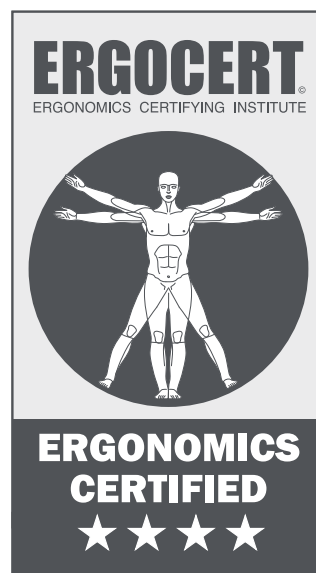
Du talar ...

Jag vill ha en kompakt, ergonomisk lösning som är enkel att använda, hantera och rengöra, men också säker och tillförlitlig, som kan hjälpa mig och min personal med enastående resultat och flexibilitet för att bereda en mängd olika färska livsmedel.



... vi lyssnar

TrinityPro grönsaksskärare, kökshack och kombinerade skärare/hackar är en serie professionella, kompakta, högpresterande och användarvänliga lösningar med en mängd tillbehör för kunder som enkelt och snabbt vill kunna skapa färska matberedningar.



4-stjärnigt certifierade



Följer ergonomiska principer
Utformad med användaren i åtanke

Överensstämmer med evidensbaserade antropometriska och biomekaniska resultat
Reducerad skaderisk

Evidensbaserad användbarhet
Det samlade resultatet av flera års professionella undersökningar och expertis

Användarcentrerad design
För att göra matberedningen enkel och stressfri

TrinityPro. Beyond imagination.

Ergonomisk och säker för exceptionell tärning och hackning.



Kompakt och flexibel

Utrymmesbesparande med en mängd tillbehör; med olika kapaciteter och för all typ av beredning..



100 % säker och enkel

Användarens säkerhet är garanterad. Enkel installation, intuitiv kontrollpanel och enkel rengöring med komponenter som är 100 % diskmaskinsäkra.



Hög prestanda

En tillförlitlig, professionell lösning som ger exceptionella resultat vid skivning, tärning, hackning och emulgering.



Ergonomiskt certifierad

ErgoCert-certifiering med 4 stjärnor för ergonomisk design och enkel användning.

TrinityPro grönsaksskärare

Släpp fantasin fri med TrinityPro, det bästa för skivning och tärning i en kompakt, professionell lösning.



Kompakt, stark och lättanvänd

Professionell och högpresterande i en kompakt storlek. **Kraftfulla** enkla och variabla hastighetslösningar med 22 olika skärskivor för **högkvalitativa skärresultat**, varje gång. **Bara anslut och börja skiva.**

Oöverträffat tärningsresultat

Uppnå **överlägsna resultat** även vid tärning av svårbearbetade grönsaker som tomater och lök.

Mer tid till din verksamhet

Trött på att slösa bort arbetstimmar på att **skära grönsaker för hand**? Med TrinityPro tillhör manuell skivning det förlutna. **Förbered mirepoix, salsa och wokgrönsaker med rekordfart** och få mer tid och pengar till din verksamhet.

Spara upp till 95 % av din tid



| Ingredienser | Skärskiva | Mängd | Tid | |
|----------------------|----------------------|-------|----------|----------------|
| | | | Manuellt | jfr TrinityPro |
| Tomater | 10 x 10 x 10 tärning | 2 kg | 10' 37" | 26" |
| Lök | 8 x 8 x 8 tärning | 5 kg | 37' 58" | 1' 39" |
| Mozzarella för pizza | 7 mm rivning | 5 kg | 34' 31" | 2' 45" |
| Morötter | 3 mm rivning | 3 kg | 37' 04" | 3' 37" |
| Kål | 1 mm skivning | 3 kg | 15' 06" | 2' 34" |
| Gurkor | 2 mm skivning | 2 kg | 6' 45" | 1' 19" |
| Selleri | 4 mm strimling | 3 kg | 26' 05" | 1' 27" |

Garanterad säkerhet



Användarens säkerhet är garanterad. Maskinen startar endast om den är korrekt monterad och bladrotorn stannar när mataren höjs.

Garanterad livsmedelssäkerhet tack vare BPA-fritt material och överensstämmelse med NSF-standarder. Produktsäkerhet enligt internationella och UL-standarder.



Snabb, enkel och ergonomisk

Jämna resultat och enkel användning med mindre trötthet, tack vare den patenterade* utformningen av matarröret. Stor volym på 1,25 liter, upp till 100 inställningar.

Lägg enkelt i långa grönsaker genom matarröret. (Ø 25 mm och 55 mm).

PATENTERAD*

* Patentsökt matarrör (EP19165854 och motsvarande familj).



Mer kontroll och mindre ansträngning

Förbättra arbetsflödet tack vare det stora utmatningshålet och sidoutmatningen av grönsakerna. Kontrollpanelen förblir synlig och lättåtkomlig under drift. Lämplig för upp till 200 mm höga behållare.

Grönsaksskärare

| Hastighet | Faser | Effekt | Varv/min |
|-------------|-------|--------|----------|
| 1 hastighet | 1 fas | 500 W | 1500 |
| Variabel | 1 fas | 750 W | 500-1200 |

Utvändiga mått (mm) b x d x h: 348x315x527

100% Diskmaskinsäker

Med ett par enkla handgrepp kan alla delar som kommer i kontakt med mat avlägsnas, utan verktyg, och de är 100 % diskmaskinsäkra. Enkel rengöring av kontrollpanelen med plana, mjuka knappar. Inga smutsfällor.



TrinityPro Kökshack

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

Ojämförbar kvalitet

Snabb och jämn bearbetning garanterar ett **jämnt resultat av hög kvalitet**. Exceptionell blandning av alla ingredienser, snabbt och jämnt, tack vare ett speciellt flöde som genereras inuti behållaren. **Vätskor kan tillsättas under bearbetningen** genom det centrala matningshålet i locket.



Hög precision

Intuitiv kontrollpanel på framsidan med mjuka knappar, **lätta att rengöra**. Välj bland modeller med en hastighet eller variabel hastighet med 9 nivåer för **exakt kontroll** av dina beredningar.

Fresta dina kunders smaklökar

Helt enkelt utsökt. Förbered de jämnaste, krämigaste såsarna och emulgeringarna som tar dina recept till en högre nivå.

Kontinuerlig skrapning
utan avbrott



Microtandad bladrotor (ingår)

Total kontroll, varje gång

Håll ett öga på dina beredningar. Kontrollera kvaliteten på dina resultat under drift genom det transparenta locket med integrerad skrapa för **optimal blandning och emulgering**.



Enkel och säker



Behållare, rotor och transparent lock kan monteras på några sekunder. Alla delar som kommer i kontakt med mat är 100 % diskmaskinssäkra.

Garanterad användarsäkerhet enligt internationella och UL-säkerhetsstandarder. Ett magnetiskt styrsystem stoppar maskinen omedelbart om locket öppnas. Garanterad livsmedelssäkerhet tack vare BPA-fritt material och överensstämmelse med NSF-standarder.



Jämn blandning

Kontinuerlig skrapning utan avbrott för en jämn homogenisering tack vare den särskilda skrapan, som är inbyggd i det transparenta locket.

Mångsidighet för kreativitet

Förbered flera olika menyvarianter med en serie tillbehör.



2,6 l behållare i transparent copolyester



2,6 l behållare i AISI 304 rostfritt stål



3,6 l behållare i AISI 304 rostfritt stål



Slät bladrotor

Kökshack 2,6 liter behållare

| Hastighet | Fas | Effekt | Varv/min |
|-------------|-------|--------|----------|
| 1 hastighet | 1 fas | 500 W | 1500 |
| Variabel | 1 fas | 750 W | 500-3600 |

Utvändiga mått (mm) b x d x h: 247x328x456

Kökshack 3,6 liter behållare

| Hastighet | Fas | Effekt | Varv/min |
|-------------|-------|--------|----------|
| 1 hastighet | 1 fas | 500 W | 1500 |
| Variabel | 1 fas | 750 W | 500-3600 |

Utvändiga mått (mm) b x d x h: 252x334x476



TrinityPro. Kombinerad skärare/kökshack

Hjärtat och själen i grönsaksberedningen. En skärare och hack i ett, den perfekta lösningen för att hålla jämna steg med de senaste kulinariska trenderna, även i de riktigt små köken.

Design och erfarenhet i förening

Över 75 års erfarenhet av att utforma högpresterande lösningar för matberedning.



Microtandad bladrotor.
(ingår)

Obegränsad kreativitet

3 alternativ i 1.

Byt enkelt från en grönsaksskärare till en kökshack **på några sekunder**, med ett urval av upp till 22 olika skäralternativ.

Absolut precision

Exceptionell kvalitet vid skivning, tärning och knådning. **Optimala resultat** tack vare **smart hastighetskontroll** som känner av beredningshuvudet och justerar hastigheten därefter. Grönsaksskärare med variabelt varvtal 500-1200 varv/min och kökshack med 500-3 600 varv/min.

Maximal effekt, minimalt utrymme

Liten men klarar allt.

Kraftfull motor för högre produktivitet i en tillförlitlig, kompakt lösning.

En oslagbar kombination

Imponera på kunderna med de mest **unika kreationerna**, och kombinera **perfekt skivade grönsaker** med de mest **delikata krämerna**.





Optimera produktionen

Maximal kapacitet tack vare den unika matartratten som rymmer 1,25 liter.



Enastående resultat

Skapa fantastiska emulgeringar. Förbered de mest delikata krämerna och såsarna som får kunderna att komma tillbaka.



Snabb drift

Spara pengar och minska arbetstiden genom att eliminera manuell tärning av långa grönsaker. TrinityPro's matkanaler är (Ø 25 mm och 55 mm).



Kvalitet och säkerhet

Jämt kvalitet med den integrerade skrapan för kontinuerlig skrapning under beredning och tillsats av vätskor genom det centrala matningshålet, vilket eliminerar risken för livsmedelskontaminering.



Inget svinn.

Optimal prestanda hos utmataren ger mindre svinn. Mycket lite återstår i behållaren.



Enklast tänkbara användning

Lätt att använda, flytta och förvara. En kompakt plug-in-lösning med intuitiv touchstyrning som tar minimal plats. Motorbasens yta är 23 x 32 cm.

Kökshack 2,6 liter behållare

| Hastighet | Fas | Effekt | Varv/min |
|-------------|-------|--------|----------|
| 1 hastighet | 1 fas | 500 W | 1500 |
| Variabel | 1 fas | 750 W | 500-3600 |

Utvändiga mått (mm) b x d x h: 348x328x527

Kökshack 3,6 liter behållare

| Hastighet | Fas | Effekt | Varv/min |
|-------------|-------|--------|----------|
| 1 hastighet | 1 fas | 500 W | 1500 |
| Variabel | 1 fas | 750 W | 500-3600 |

Utvändiga mått (mm) b x d x h: 348x334x527



Rätt tillbehör för all beredning

Skiva, tärna, riv, strimla, blanda, hacka och emulgera med en mängd olika tillbehör.

För grönsaksskärare*

Skärskivor

1 mm till 6 mm
I aluminium: 8 mm och 10 mm



Räffelskivor

3 mm, 5 mm



Strimmelskivor

2 mm, 4 mm, 8 mm



Rivskivor

2 mm till 4 mm, 7 mm



Parmesan



Tärningsgaller

8 x 8 mm, 10 x 10 mm



Tärningsset (galler + skärskiva)

8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm



+



Rengöringsverktyg



Support för skiva

(skiva ingår inte)



För kökshackar

Släta knivar

2,6 l

3,6 l



Microtandade knivar

2,6 l

3,6 l



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. Genom ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger Essentia 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.

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, kontakta din **Electrolux Professional auktoriserade servicepartner**.

Du kan förlita dig på en snabb leverans av originaltillbehör och förbrukningsvaror, noggrant testade av Electrolux Professionals experter för att säkerställa **hållbarhet och prestanda för din utrustning**, tillsammans med **användarnas säkerhet**.



Se videon
och ta reda på mer



Låt oss följa med på resan

Letar du efter användarhandboken, eller behöver du **andra stödmaterial**? E-Tandem, en digital tjänst från Electrolux Professional, ger dig direkt åtkomst till många hjälpverktyg. **Skanna bara enkelt QR-koden** på maskinen och påbörja din resa.



Excellens är av central betydelse i allting vi gör.
Genom att förvänta våra kunders behov strävar vi efter Excellens
med våra medarbetare, innovationer, lösningar och tjänster.
Vi är "the OnE" som gör våra kunders arbetsliv enklare,
lönsammare – och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är certifierade enligt ISO 14001
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi och rengöringsmedel samt små utsläpp av skadliga ämnen
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produkttegenskaper uppdaterats med tanke på kundernas miljökrav
- ▶ Vår teknik är RoHS- och REACH-kompatibel och återvinningsbar till över 95 %
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

