

Catalogue des produits

Préparation dynamique

Préparation dynamique



La sécurité est primordiale

Sans BPA

La sécurité alimentaire est une de nos priorités.

Tous les composants en plastique entrant en contact avec les aliments sont sans BPA.

L'absence de ce composant chimique suffit à rendre le produit plus sûr.



La gamme



Combiné Cutter/Coupe-légumes

Page 4



Coupe-légumes

Page 14



Cutter-mélangeurs

Page 22



Mixeurs portables et Turbo-broyeurs

Page 28



Batteurs mélangeurs

Page 34



Éplucheuses polyvalentes

Page 44



Laveuses/essoreuse à légumes

Page 48



Solutions Boul'pât

Page 50



Nous vous accompagnons

Vous recherchez le manuel d'utilisation ou tout autre support ?

E-Tandem, le service digital d'Electrolux Professional vous permet d'accéder immédiatement à de nombreux outils.

Scannez simplement le QR code sur la machine et trouvez les informations qu'il vous faut.

TrinityPro Combiné Cutter / Coupe-légumes

La référence en préparation culinaire. Un cutter et un coupe-légumes tout-en-un, la solution idéale pour plus de rapidité et d'efficacité, même dans les plus petites cuisines.



Rotor à lames micro-dentées (inclus)



Ergonomie certifiée

Certification ErgoCert 4 étoiles pour un design ergonomique et une grande facilité d'utilisation.

Une puissance maximale et un faible encombrement

Petit mais robuste ! Le moteur est puissant, pour une productivité accrue dans une solution compacte et performante.

Une créativité illimitée

3 options en 1. Adaptez votre menu selon vos envies. Passez en quelques secondes, d'un cutter mélangeur/émulsionneur à un coupe-légumes avec ses 22 plateaux de coupe en option.

Une précision absolue

Une solution performante et professionnelle qui garantit des résultats exceptionnels. **Idéale pour émincer, effiler, couper en dés, hacher et émulsionner.**

Au-delà de votre imagination

Surprenez vos clients avec des créations uniques, combinant des légumes parfaitement tranchés avec les crèmes les plus onctueuses.

Plus de 75 ans d'expérience

dans la conception de solutions hautement performantes pour la préparation culinaire.



Une production optimisée

Capacité de charge maximale grâce à la conception unique de la trémie capable de contenir 1,25 litre.



Des résultats exceptionnels

Préparez des crèmes et des sauces onctueuses, un goût pour lequel les clients reviendront.



Des opérations rapides

Réduisez vos coûts et les heures de travail en éliminant le découpage manuel, même pour les légumes longs, grâce aux goulottes d'alimentation de petit diamètre (diam 25 mm et 55 mm).



Qualité et sécurité

La qualité et les résultats restent constants. Le travail continu et l'ajout de liquides par l'ouverture centrale évitent le risque de contamination des aliments.



Zéro déchet

Les performances optimales de l'éjecteur garantissent moins de déchets dans la chambre de coupe.



Simplicité d'utilisation

Facile à utiliser, à déplacer et à ranger. Une solution "prêt à brancher" compacte avec une commande tactile intuitive qui occupe un espace minimal. Base moteur 23x32 cm.

Combiné Cutter/Coupe-légumes cuve de 2,6 L

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-3600

Dimensions extérieures (mm) LxPxH : 348x328x527

Combiné Cutter/Coupe-légumes cuve de 3,6 L

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-3600

Dimensions extérieures (mm) LxPxH : 348x334x527



Exprimez votre créativité

Tranchez, coupez en dés, râpez, mélangez, hachez et émulsionnez avec une grande variété d'accessoires en option.

Pour les coupes-légumes*

Disques trancheurs 1 mm à 6 mm En aluminium : 8 mm à 10 mm	Disques couteau ondulé 3 mm, 5 mm	Disques effleur 2 mm, 4 mm, 8 mm
		
Disques à râper 2 mm à 4 mm, 7 mm	Disque parmesan	Grilles macédoine 8x8 mm, 10x10 mm
		
Kit macédoine (grille + trancheur) 8x8 mm, 10x10 mm	Grille de nettoyage	Support pour disque (le disque n'est pas inclus)
		

Pour les cutters-mélangeurs

Rotors à lames lisses 2,6 L 3,6 L	Rotor à lames micro-dentées 2,6 L 3,6 L
	



TRK 45/55/70 Combiné Cutter / Coupe-légumes

3 en 1 ! Avec le TRK, votre créativité n'a plus de limites. Un appareil polyvalent pour préparer un menu complet, de l'hors-d'œuvre au dessert.



Polyvalent

Passez facilement d'un **coupe-légumes** à un **cutter mélangeur/émulsionneur** en quelques secondes.

Simple d'utilisation

Système Incl : base du moteur inclinée de 20° pour une meilleure éjection des légumes.

Limitation automatique de la vitesse de l'accessoire coupe-légumes.

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une **meilleure robustesse** et une **plus longue durée de vie**.

Panneau de commande étanche et simple d'utilisation à **touches tactiles** avec fonction pulse pour plus de précision.

Facile à nettoyer

Nettoyage facile grâce aux **formes arrondies** et aux **composants en inox**.

Toutes les parties en contact avec les aliments sont **100 % lavables au lave-vaisselle**.



Caractéristiques du cutter

La fonction cutter-mélangeur permet de hâcher, concasser, émulsionner et mixer tous types d'ingrédients.

Le couvercle transparent doté d'un racleur permet une **parfaite homogénéité**.

Des rotors avec des lames **lisses** ou **micro-dentées** sont spécialement adaptés pour les **émulsions**.

La cuve en inox est dotée d'une haute **cheminée** permettant d'augmenter la **capacité** réelle de la cuve.

Vitesse maximale jusqu'à **3700 tr/min**.



Système Incl
socle incliné de 20°



Arbre amovible

Caractéristiques du coupe-légumes

La fonction coupe-légumes permet de trancher, râper, émincer et couper en dés.

Une **trémie** légume **long** est intégrée dans la **trémie principale**.

Une **large sélection** de **disques** inox et grilles (diam 205 mm) pour plus de 80 coupes différentes.



Combiné Cutter/Coupe-légumes

TRK45 - 4,5 L combiné Cutter/Coupe-légumes

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
Variable	1 ph	1000 W	300 à 3700

Dimensions extérieures (mm) l x p x h :
Disque trancheur : 252x485x505mm
Cutter : 252x410x490 mm

TRK55 - 5,5 L combiné Cutter/Coupe-légumes

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
Variable	1 ph	1300 W	300 à 3700

Dimensions extérieures (mm) l x p x h :
Disque trancheur : 252x485x505mm
Cutter : 252x410x490 mm

TRK70 - 7 L combiné Cutter/Coupe-légumes

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
Variable	1 ph	1500 W	300 à 3700

Dimensions extérieures (mm) l x p x h :
Disque trancheur : 252x485x505mm
Cutter : 252x410x530 mm



TRS / TRK

Disques de coupe en inox

Des lames uniques et exclusives en forme de « S » pour une plus grande efficacité et une multitude de coupe.

Des disques inox pour une hygiène optimale. 100 % lavables au lave-vaisselle.

Disques à râper - 2 mm à 9 mm



- 2 mm
 - 3 mm
 - 4 mm
 - 7 mm*
 - 9 mm*
- Idéal pour faire de la chapelure et râper les pommes de terre
Idéal pour râper le parmesan et le chocolat
- * Les disques de 7 et de 9 mm sont adaptés pour râper la mozzarella et le fromage demi-sec



Disques couteaux ondulés - 2 mm à 10 mm



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



Disques effileurs - 2 mm à 10 mm



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



Grilles de coupe* - 5 x 5 mm à 20 x 20 mm



- 5x5x5 mm
- 8x8x8 mm
- 10x10x10 mm
- 12x12x12 mm
- 13x20x20 mm



Disques trancheurs - 0,6 mm à 13 mm



- 0,6 mm
- 1 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm
- 12 mm
- 13 mm



Grilles frites* - 6,8 et 10 mm



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



* à combiner aux disques trancheurs ou disques couteaux ondulés

K/TRK Rotors

Des lames lisses ou micro-dentées permettent de réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, ou différentes émulsions.



Amandes



Sauce tomate



Viande hachée



Poivrons



Poulet



Asperge



Chocolat



Fromage râpé



Herbes mixtes



Houmous

TrinityPro

Coupe-légumes

Laissez libre cours à votre imagination avec TrinityPro, la nouvelle solution compacte et professionnelle pour la découpe de fruits et légumes.



Des cubes réguliers

Obtenez des résultats incroyables même lorsque vous coupez des légumes spécifiques comme les tomates et les oignons.

Compact, puissant et facile à utiliser

Professionnel et performant dans un format compact. Des solutions puissantes mono-vitesse ou vitesse variable avec 22 disques de coupe différents (en option) pour des coupes de haute qualité. Prêt à brancher et à utiliser.

Gagnez du temps au quotidien

Vous en avez assez de perdre du temps à couper les légumes à la main ? Avec TrinityPro, le tranchage manuel appartient au passé. Taillez en mirepoix et coupez en différentes tailles de légumes en un temps record. Économisez jusqu'à 95 % de votre temps

Ingrédients	Disque	Qté	Temps Manuel vs. TrinityPro	
Tomates	10x10x10mm dés	2 kg	10' 37"	26"
Oignons	8x8x8mm dés	5 kg	37' 58"	1' 39"
Mozzarella pour pizza	grille 7 mm	5 kg	34' 31"	2' 45"
Carottes	grille 3 mm	3 kg	37' 04"	3' 37"
Choux	trancheur 1 mm	3 kg	15' 06"	2' 34"
Concombres	trancheur 2 mm	2 kg	6' 45"	1' 19"
Céleris-raves	effileur 4mm	3 kg	26' 05"	1' 27"

Sécurité garantie



Sécurité de l'opérateur garantie. TrinityPro ne démarre que s'il est correctement assemblé. Le disque de coupe s'arrête lorsque le levier est levé.

Une sécurité alimentaire assurée grâce à des matériaux sans BPA et conformes aux normes NSF. La sécurité du produit est conforme aux normes internationales dont UL.



Breveté

Rapide, facile et ergonomique

Obtenez facilement des coupes régulières, grâce à la conception brevetée du levier-poussoir. Une capacité de charge de 1,25 litre.

Taillez facilement les légumes longs grâce aux petites trémies rondes (Ø25 mm et 55 mm).

* Levier poussoir déposé : brevet EP19165854 et famille apparentée.



Un confort d'utilisation optimal

Vérifiez immédiatement le résultat de coupe grâce à l'éjection latérale. Les commandes frontales sont à portée de main pour une facilité d'utilisation. Peut recevoir un bac GN d'une hauteur de 200mm.

Coupe-légumes

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-1200

Dimensions extérieures (mm) LxPxH : 348x315x527

100% Lavable au lave-vaisselle

Toutes les pièces en contact avec les aliments peuvent être rapidement retirées sans outils et sont lavables à 100% au lave-vaisselle. Le panneau de commande plat et étanche assure un nettoyage facile. Pas de pièges à saleté.



TRS

Coupe-légumes

Productivité accrue, performances exceptionnelles, qualité supérieure et extrême robustesse.



Une large sélection de disques inox

(diam 205 mm) offrant près de 80 coupes différentes.

Compact, puissant et facile à utiliser

Compact, puissant et doté d'un **socle incliné (20°)** permettant un chargement rapide et une meilleure éjection des légumes.

Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés jusqu'à **550 kg/heure**.

Moteur industriel asynchrone robuste pour un usage **intensif et un fonctionnement silencieux**.

Une large trémie en inox pour un meilleur rendement et la transformation de légumes longs et de forme inhabituelle.

Facile à nettoyer

Sa conception ergonomique et ses pièces en inox permettent un nettoyage facilité.

Ergonomique et simple d'utilisation

Trémie pour légumes longs, intégrée dans la même conception.

Panneau de commande étanche et simple d'utilisation avec **fonction « Pulse »** pour un **tranchage précis**.

Levier ergonomique et facile à utiliser : il peut être utilisé par les droitiers ou les gauchers.

La fonction de démarrage/arrêt automatique arrête la machine lorsque la trémie à levier est relevée et la redémarre automatiquement lorsqu'elle est abaissée pour **permettre une alimentation continue**.

Économisez du temps et des efforts

Le levier reste en position verticale afin que l'opérateur puisse utiliser librement ses deux mains pour introduire les légumes.

Modèles à vitesse variable pour plus de flexibilité et de précision ; vitesse adaptée à tous types de coupe

Moteur industriel asynchrone **silencieux et robuste**.

La zone d'éjection permet l'utilisation de bacs GN d'une hauteur jusqu'à 20cm.



Trémie pour légumes longs



Touches de commande tactiles



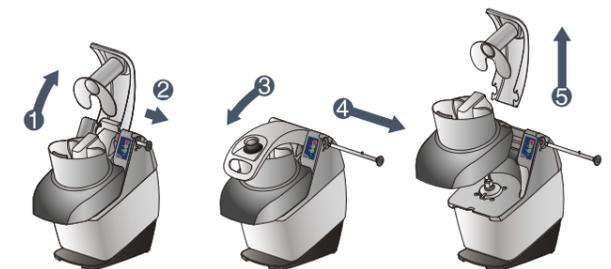
Large trémie (215 cm²)



Toutes les pièces en contact avec les aliments peuvent être retirées sans outils et sont **lavables à 100 % au lave-vaisselle**.



Système de sécurité pour protéger l'opérateur. L'appareil s'arrête en cas d'emploi inapproprié.



Coupe-légumes TRS

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	370 W	340
	1 ph	500 W	340
	3 ph	500 W	340
2 vitesses	3 ph	750 W	340-680
Variable	1 ph	500 W	140 à 750

Dimensions extérieures (lpxh) : 252x485x505 mm



Disques inox avec support inclus de série.

TR210

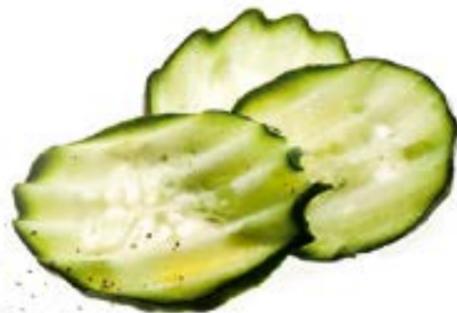
Coupe-légumes

Des résultats encore plus rapides et une productivité plus importante.



Préparez de 100 à 1000 couverts par jour et jusqu'à 2100 kg/h

Permet de trancher, râper, effiler, couper des frites, couper en dés.



Facile et précis

Chargement facile des légumes grâce à la trémie inox.

Panneau de commande étanche (IP55) facile à nettoyer.

Fonction « Pulse » pour une coupe précise.

Trémie automatique en inox pour couper de grandes quantités de fruits et légumes de forme régulière.

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour **une meilleure robustesse et une plus longue durée de vie.**



Trémie manuelle inox (en option)



Trémie inox légumes longs (en option)

Large choix de disques

Une large sélection de disques inox (diam 205 mm) pour plus de 80 types de coupes différentes.

Stockage en toute sécurité de vos disques grâce à des supports muraux pour ranger vos disques. **Socle incliné à 20°** du système Incly (pour une utilisation avec une trémie manuelle).



Tous les disques de coupes sont lavables au lave vaisselle pour une hygiène optimale.



Une ergonomie garantie et une flexibilité avec le nouveau chariot inox



TR260

Coupe-légumes

Un coupe légumes de grande productivité avec un large choix d'accessoires pour s'adapter au mieux à vos besoins.



TR260
avec trémie à levier et
support mobile en option

Des tailles précises

Coupez jusqu'à 2500 kg/h grâce à une trémie automatique.

Rotation lente de la lame pour un **tranchage parfait**.

Les disques de 300 mm de diamètre garantissent une productivité élevée.

Simple d'utilisation

Système de sécurité pour protéger l'opérateur. L'appareil s'arrête en cas d'emploi inapproprié.

Panneau de commande **plat et étanche, simple d'utilisation avec fonction « Pulse »** et modèle 2 vitesses disponible pour un tranchage précis.

Moteur industriel asynchrone **silencieux et une meilleure robustesse et une plus longue durée de vie.**



Une polyvalence maximale

Associe la base du moteur à une variété d'accessoires en option pour répondre à vos besoins.



Une large sélection d'accessoires



Trémie automatique pour une productivité et un fonctionnement permanents.



Trémie à levier. Mouvement vertical de la poignée pour une meilleure ergonomie et un gain d'espace.



Trémie légumes longs avec 3 tubes de 50 à 70 mm.



Accessoire légumes longs pour trémie à levier.



Trémie spéciale choux (diam max. 250 mm). À associer aux disques trancheurs choux.



Table mobile inox. Porte-disques (en option).



Chariot en inox pour bac gastronomique GN 2/1.



Large sélection de disques (Ø 300 mm).

Coupe-légumes TR260

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	1500 W	330
2 vitesses	3 ph	2000 W	330-660

Dimensions extérieures (lpxh) : 750x380x460 mm

TrinityPro Cutters-mélangeurs

Le choix idéal pour hacher, mélanger ou émulsionner. Des équipements polyvalents simples et performants, parfaits pour les cuisines de petite et moyenne taille.



Équipé d'un racleur de cuve



Rotor à lames micro-dentées (inclus)

Les papilles de vos clients seront séduites

Tout simplement délicieux. Préparez des sauces et des émulsions onctueuses et crémeuses **et faites impression auprès de vos clients.**

Une qualité incomparable

Tous les ingrédients sont mixés rapidement et de façon uniforme grâce au mouvement généré à l'intérieur de la cuve.

Les liquides peuvent être ajoutés par l'ouverture centrale durant l'utilisation.

La précision en toute facilité

Le panneau de commande frontal est intuitif et facile à nettoyer.

Choisissez parmi les modèles mono-vitesse ou à vitesse variable 9 niveaux pour un **contrôle précis** de vos préparations.

Un contrôle total permanent

Gardez un œil sur vos préparations. Vérifiez la qualité de vos résultats pendant le fonctionnement grâce au couvercle transparent qui intègre un racleur de cuve pour des résultats homogènes.

Simple d'utilisation



La cuve, le rotor et le couvercle transparent **peuvent être assemblés en quelques secondes.** Toutes les pièces en contact avec les aliments sont 100% lavables au lave-vaisselle.

Sécurité de l'opérateur assurée, conformément aux normes de sécurité **internationales** dont **UL.**

Un système de contrôle magnétique arrête la machine immédiatement si le couvercle est ouvert. **La sécurité alimentaire** est assurée grâce à **des matériaux sans BPA** et conformément aux normes NSF.

Un mélange homogène

Des résultats lisses et homogènes grâce au racleur de cuve intégré au couvercle.

Polyvalence et créativité

TrinityPro s'adapte à vos différents besoins grâce à un grand choix d'accessoires (en option).



Cuve 2,6 L en copolyester transparent

Cuve 2,6 L en acier inoxydable AISI 304

Cuve 3,6 L en acier inoxydable AISI 304

Rotor à lames lisses

Cutter-mélangeur cuve 2,6 L

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-3600
Dimensions extérieures (mm) LxPxH : 247x328x456			

Cutter-mélangeur cuve 3,6 L

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-3600
Dimensions extérieures (mm) LxPxH : 252x334x476			



K45 / 55 / 70

Cutter-mélangeurs

Haute performance, conçus pour durer. Une machine polyvalente qui vous accompagnera dans la préparation de vos menus et de vos repas à texture modifiée.



Un atout pour votre cuisine

Les capacités de **4,5, 5,5 et 7 litres** sont un atout pour toutes les cuisines.

Un **racleur unique** vous permet de réaliser toutes sortes de préparations, des viandes aux émulsions.

La conception unique du bol et des lames du rotor garantit **des résultats impeccables** lors du mélange de grandes ou de petites quantités.

La fonction **pulse** permet **le hachage** de gros morceaux.

Hygiène maximale

La conception ergonomique de la cuve aux **bords arrondis** permet une hygiène maximale.



Le rotor peut être placé dans un support spécial pour le stockage (inclus).



Facile à utiliser

Le **covercle transparent** permet à l'opérateur de contrôler la préparation pendant le fonctionnement et **d'ajouter des ingrédients sans ouvrir le couvercle**.

Le couvercle à charnière, une fois soulevé, reste ouvert pour permettre un contrôle rapide de la préparation.

Panneau de commande étanche.

Les **touches tactiles avec la fonction pulse** permettent **plus de précision**.

Vitesse maximale jusqu'à **3700 tr/min** (modèles à vitesse variable).



Couvercle transparent



Contrôle de la vitesse variable

L'ergonomie est primordiale

La cuve en inox est dotée d'une haute cheminée **permettant d'augmenter la capacité** réelle de la cuve.

Des **rotors avec des lames lisses ou microdentées** sont spécialement adaptés pour les **émulsions**.

Poignée ergonomique pour une mise en place facile du bol et un mécanisme autobloquant pour **une stabilité maximale**.

Moteur industriel asynchrone silencieux pour une meilleure robustesse et une plus longue durée de vie.



Cuve avec cheminée haute (pour augmenter la capacité réelle de la cuve)

K45 - capacité de 4,5 L

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	750 W	1500
2 vitesses	3 ph	900 W	1500-3000
Variable	1 ph	1000 W	300 à 3700

Dimensions extérieures (lpxh) : 252x410x490 mm

K55 - capacité de 5,5 L

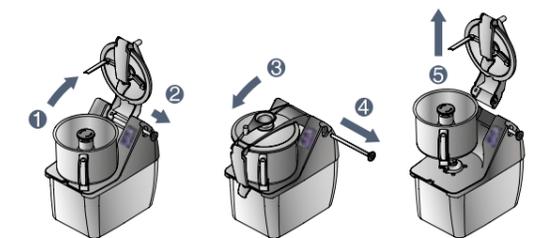
Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
2 vitesses	3 ph	1000 W	1500-3000
Variable	1 ph	1300 W	300 à 3700

Dimensions extérieures (lpxh) : 252x410x490 mm

K70 - capacité de 7 L

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
2 vitesses	3 ph	1200 W	1500-3000
Variable	1 ph	1500 W	300 à 3700

Dimensions extérieures (lpxh) : 252x410x530mm



Le couvercle et le racleur peuvent être facilement retirés et démontés **sans l'aide d'outils**.



Toutes les parties en contact avec les aliments sont 100 % **lavables au lave-vaisselle**.



Sécurité de l'opérateur garantie.
Un système de contrôle magnétique arrête immédiatement la machine si le couvercle est ouvert.

K120S/180S Cutter-mélangeurs

Les capacités de 11,5 et 17,5 litres sont idéales pour travailler de grand volumes en toute simplicité. Mixez et hachez rapidement pour préserver la texture et la saveur.



K180S

K120S



Pour hacher, mixer, et émulsionner en un temps record

Préparer en quelques secondes sans risque de chauffer ou d'altérer la qualité des aliments.

Capacités de cuve (par exemple, mayonnaise) :

- 11,5 L (K/KE120S) traitement jusqu'à 6 kg
- 17,5 L (K/KE180S) traitement jusqu'à 8 kg

Support mobile en inox disponible en option.

Un racleur unique pour des préparations homogènes.

Simple d'utilisation

Stabilité garantie pendant les opérations grâce à la position centrale de la cuve en inox.

Moteur asynchrone pour un fonctionnement silencieux et une plus longue durée de vie.

Simple et ergonomique

La cuve en inox avec couvercle transparent permet à l'opérateur de contrôler la préparation pendant l'utilisation.

Il n'est pas nécessaire d'arrêter la machine pendant le fonctionnement. Les ingrédients peuvent être ajoutés par l'ouverture du couvercle.

Panneau de commande plat et étanche à touches tactiles.

Le rotor à lame micro-dentée, le racleur et la cuve sont conçus pour assurer un mélange homogène.

Bol en inox à paroi épaisse avec deux poignées pour un déplacement facilité.

Une fonction pulse pour un hachage des gros morceaux (sur les modèles à 2 vitesses).

Le couvercle, le bol et le rotor transparents peuvent être facilement retirés sans l'aide d'outils.



Toutes les parties en contact avec les aliments sont 100 % lavables au lave-vaisselle.

Options supplémentaires

Rotor à lames lisses ou micro-dentées en inox (rotor crantés spécial viande) sur demande.

Modèles à 2 vitesses (1500-3000 tr/min) ou à vitesse variable (300-3500 tr/min).

K120S/KE120S - Capacité de 11,5 L

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
K120S	2 vitesses	3 ph	2200 W	1500-3000
KE120S	Variable	1 ph	2200 W	300-3500

Dimensions extérieures (lxpxh) : 416x680x517mm

K180S/KE180S - Capacité de 17,5 L

Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
K180S	2 vitesses	3 ph	3600 W	1500-3000
KE180S	Variable	3 ph	3000 W	300-3000

Dimensions extérieures (lxpxh) : 416x680x603mm



Couvercle transparent



Panneau de commande à touches tactiles



Cuve en inox



Rotor à lame micro-dentée



Racleur de cuve



Système de verrouillage à double sécurité

La sécurité avant tout

Le système de verrouillage à double sécurité évite le risque de débordement et d'éclaboussures lorsque le couvercle est ouvert alors que le rotor est à l'arrêt.

Sécurité garantie par un contact magnétique qui arrête la machine si le couvercle ou la cuve ne sont pas correctement positionnés.

3 dispositifs pour assurer la sécurité de l'opérateur :

- 1 détecteur de charnière lorsque la poignée est soulevée
- 1 détecteur de présence de cuve
- 1 détecteur de présence du couvercle

Gamme Bermixer Pro

Mixeurs portables

Préparez des soupes, des purées, des sauces, des crèmes et montez des blancs en neige rapidement et facilement grâce au Bermixer Pro d'Electrolux Professional.

Léger : moins de 4 kg !



Aucune limite à votre créativité

L'**accessoire tube** est idéal pour la préparation de soupes, de sauces, de purées de légumes, de pâte à crêpes et de mousses.

L'**accessoire** est idéal pour monter de la crème, battre les blancs d'œufs ou préparer la mayonnaise.

Toute la vitesse dont vous avez besoin

Variation électronique de la vitesse de 500 à 10000 tr/min à pleine charge.

Contrôle intelligent de la vitesse : autorégulation de la performance en fonction de la constance de la charge pour assurer une **plus grande longévité** et une **réduction des vibrations**.



Facile à utiliser

Le tube, l'arbre et la lame se **démontent facilement** sans l'aide d'outils.



Un support mural spécifique est fourni, permettant de ranger efficacement le bloc moteur et les accessoires.

Facilité d'utilisation et ergonomie

Le système de refroidissement par air garantit **une durée de travail plus longue** sans surchauffe.

L'**indicateur d'alarme de surcharge** s'allume si l'appareil est utilisé de manière incorrecte.

La conception spéciale de la protection de la lame **évite les éclaboussures**.

Poignée ergonomique pour une utilisation sans effort

L'isolation thermique du tube et de la poignée protège contre la chaleur pour une utilisation plus sûre.

Intelligent

9 **niveaux de vitesses** avec **autorégulation de la puissance**.

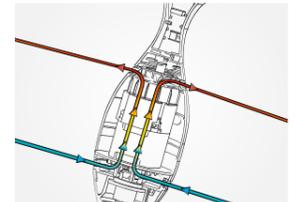
Base plate du moteur reliée au tube par un système à « **baïonnette** ».



Toutes les parties en contact avec les aliments sont **100 % lavables au lave-vaisselle**.



Conception spéciale de la protection de la lame



Système de refroidissement par air



Système à « baïonnette »



Poignée ergonomique renforcé



Démontage du tube, de l'arbre et de la lame sans l'aide d'outils pour une hygiène optimale.

Accessoires en option



Glissière réglable et support pour positionner le Bermixer au centre du contenant



Support pour positionner le Bermixer sur le bord du contenant

Gamme complète

Gamme SPEEDY MIXER

Mixeurs portables

Bermixer PRO Plus
(jusqu'à 9000 tr/min)

Bermixer PRO Turbo
(jusqu'à 10000 tr/min)



Modèles	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Puissance	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Tube	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacité jusqu'à	30 L	50 L	80 L	100 L	120 L	150 L	170 L	200 L	220 L	240 L	270 L	290 L

Multifonctionnels, légers et faciles à manipuler, ces mixeurs portables sont idéals pour les petites quantités et pour vos petites préparations.



Des outils polyvalents pour votre cuisine !

La poignée ergonomique permet un meilleur confort d'utilisation.

Le moteur de 250 W est disponible en modèle une vitesse ou vitesse variable (**vitesse maximale de 15 000 tr/min**).

Le tube inox se démonte sans outil pour un nettoyage facilité.

Un accessoire fouet est disponible en option pour les modèles à vitesse variable.



SPEEDY MIXER
(jusqu'à 15000 tr/min)



Modèle	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Puissance (W)	250 W		250 W vitesse variable	
Tube (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Poids (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capacité	Idéal pour les petites quantités			



Démontable sans outils



Protection de la lame

TBX Pro - TBM150 Turbo broyeurs

Appareils de grande capacité pour mélanger, mixer et émulsionner une grande variété d'aliments.



TBX Pro
jusqu'à 700
litres



TBM150
jusqu'à 1000 L



TBX Pro :

Pro en matière de solidité et de performance

Solution en inox pour traiter jusqu'à 700 litres d'aliments directement dans le récipient de cuisson en peu de temps.

Pro en nettoyage



Tous les composants sont en inox, faciles à démonter et lavables au lave-vaisselle (sauf les roulements).

Pro en simplicité d'utilisation

Une seule personne est nécessaire pour déplacer l'appareil, régler la hauteur et travailler directement en toute autonomie.

Pro en flexibilité et modularité

S'adapte facilement dans les différentes marmites ou braisières. Capable de mixer aussi bien des liquides que des consistances épaisses, comme des soupes de légumes et des purées de pommes de terre fraîches.



TBX Pro



Vitesse variable

630 à 1700 tr/min
20 niveaux de puissance, triphasé.
Idéal pour toute consistance et tout récipient de cuisson.

Bloc moteur uniquement : il faut également commander le(s) tube(s) et le(s) outil(s).



2 vitesses

850/1700 tr/min, triphasé

Bloc moteur uniquement : il faut également commander le(s) tube(s) et le(s) outil(s).



1 vitesse

1650 tr/min, triphasé

Prêt à l'emploi : tube et outil à soupe inclus

Accessoires en option pour TBX Pro



Tube long de 568 mm

Tube standard de 448 mm

Tube court de 348 mm



Grille à soupe Ø 6-8mm
(inclus dans l'outil de soupe)



Grille à soupe Ø 8-10 mm



Grille à soupe Ø 19 mm



Outil soupe pour marmites



Outil soupe pour braisières



Outil purée pour marmites



Outil purée pour braisières

Turbo broyeurs

Modèle	Vitesse	tr/min	Puissance	Consistance des aliments
TBX Pro	1 vitesse	1600	1500 W	pour les liquides/semi-liquides (soupes, pâte liquide)
TBX Pro	2 vitesses	850/1700	2200 W	pour les liquides/semi-liquides, le mélange de poudres
TBX Pro	Vitesse variable	630 à 1700	1500 W	pour les liquides et les aliments épais (purée)

Dimensions extérieures (l x p x h) 628x1556x1122mm

Modèle	Vitesse	tr/min	Puissance	Consistance des aliments
TBM150	1 vitesse	1650	3000 W	pour les liquides, jusqu'à 1000 L
TBM150	2 vitesses	830/1600	4500 W	pour les liquides et les purées/consistance épaisse

Dimensions extérieures (L x P x H) 664x1852x1475mm

BE5 / BE8

Batteurs mélangeurs

5 et 8 L

Compacts, robustes et puissants pour une performance maximale.



BE8
sans prise accessoire

BE5
avec prise accessoires



Pour un usage professionnel en cuisine et pâtisserie :

- ▶ Mouvement unique du planétaire garantissant la couverture totale de la cuve par les outils.
- ▶ Vitesse variable de rotation du planétaire de 20 à 220 tr/min
- ▶ Vitesse variable de rotation des outils, de 67 à 740 tr/min
- ▶ La couverture totale de la cuve par les outils est garantie par le **mixer de manière uniforme** même pour les petites quantités
- ▶ Ecran de protection démontable associé au monte et baisse de cuve.
- ▶ Moteur asynchrone silencieux et robuste pour une longue durée de vie.

3 outils - 100 % d'efficacité

Outils **100 %** en inox

100 % plus résistants pour une plus longue durée de vie

100 % lavables au lave-vaisselle (outils, cuve et écran de protection)



Crochet en spirale, palette et fouet en inox



Prise d'accessoire en métal capable de **résister à un usage intensif** (disponible pour certains modèles).



Puissant moteur asynchrone pour **combiner fonctionnement silencieux et longue durée de vie.**



Vitesse variable de 20 à 220 tr/min.



Écran de protection avec une forme innovante pour **ajouter facilement des ingrédients** pendant le fonctionnement.



Système simple de fixation par « clip » sans vis permettant de **retirer facilement la protection** pour un nettoyage optimal.



Cuve en inox de 8 L à double poignée (poignée simple sur le modèle de 5 litres).



Hachez et préparez des pâtes avec les accessoires en option (pour les modèles avec le moyeu d'accessoires K).

La sécurité avant tout

La sécurité alimentaire est une de nos priorités.

Dispositif de détection du bol qui permet au batteur mélangeur de fonctionner uniquement lorsque la cuve est correctement positionnée avec l'écran de protection*.

* UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments - Batteurs mélangeurs - Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication de batteurs mélangeurs à cuve fixe avec un outil ayant un mouvement en utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.

Fiabilité maximale garantie. Écran transparent sans BPA : résistant aux chocs, il reste durable même après des centaines de cycles de lavage au lave-vaisselle.

L'écran de protection sans BPA garantit la sécurité alimentaire.



XBE / XBM de table

Batteurs-mélangeurs de table 10 et 20 L

Robustes et conçus pour durer. Choisissez parmi une large sélection de batteurs mélangeurs, pour l'utilisation en cuisine professionnelle et pour l'univers de la boulangerie et de la pâtisserie.



XBE10

XBE20



Pour un usage professionnel

Variateur de vitesse **électronique** ou **mécanique** (en fonction du modèle).

Moteur avec variateur de fréquence permettant un réglage précis de la vitesse du mécanisme du planétaire (de 26 à 180 tr/min pour les modèles de 10 litres et de 30 à 180 tours/min pour les modèles de 20 litres).

Puissant moteur asynchrone pour un **fonctionnement silencieux** et **une plus longue durée de vie**.

Modèles disponibles avec **prise d'accessoires** (type H).

Planétaire et panneau de commande étanches, protégés contre les projections d'eau, équipés d'une minuterie de 0 à 59 minutes.



Simple, ergonomique, sécurisé

Le simple mouvement de l'écran de protection fait monter et descendre la cuve tout en arrêtant le moteur (modèles de 10 litres).

L'écran de protection peut être facilement retiré pour **être nettoyé**.

Colonne et piétement en inox (modèles spécifiques).

Piétement réglables en hauteur pour assurer la stabilité.

Panneau de commande plat et étanche à touches tactiles pour **une meilleure ergonomie**.

Écran de sécurité **rotatif amovible en inox**, équipé d'un bec verseur amovible.

Levier pour monter et abaisser la cuve

Accessoires

Livré avec une **cuve inox** et **3 outils** : fouet, palette et crochet spiral en inox.

Vitesse variable de rotation des outils (de 82 à 570 tr/min pour les modèles de 10 L et de 73 à 440 tr/min pour les modèles de 20 litres).



Crochet en spirale, palette et fouet



Un **kit de réduction de cuve 10 L** (cuve, crochet, palette et crochet en spirale) est disponible en option (modèles 20 L).



Écran de protection transparent (10 L)



Colonne en inox (modèles spécifiques)



Panneau de commande à touches tactiles



Bec verseur amovible

La sécurité avant tout

Écran de protection transparent et solide qui permet de limiter les projections de farine et les particules indésirables, lorsqu'ils sont utilisés en boulangerie et en pâtisserie.

Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran de protection* sont correctement positionnés.

* UNI EN 454/2015 Machines pour l'industrie alimentaire - Batteurs mélangeurs - Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication de batteurs mélangeurs à cuve fixe avec un outil ayant un mouvement en utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.

Fiabilité maximale garantie. Écran transparent sans bisphénol-A : résistant aux impacts et durable même après des cycles de lavage répétés.

L'**absence de bisphénol-A** garantit la sécurité alimentaire.

XBE / XBM / MBE

batteurs mélangeurs

de sol de 20, 30 et 40 L

Les batteurs mélangeur de 20/30/40 litres sont un élément essentiel pour l'utilisation en cuisine professionnelle et l'univers de la boulangerie et pâtisserie.



XBM20

XBM30



Batteurs mélangeurs 20/30 L

Puissant moteur asynchrone pour un **fonctionnement silencieux** et **une durée de vie prolongée**.

Variateur de **vitesse électronique** ou mécanique (en fonction du modèle).

Le mécanisme tourne à des vitesses de : 30 à 180 tr/min (20/30 L).

Livré avec **une cuve en inox** doté de poignées faciles à saisir et **de 3 outils** : un fouet en fil d'inox, une palette et un crochet en spirale.

Vitesse de rotation des outils de 73 à 440 tr/min.

Planétaire et panneau de commande étanches contre les projections d'eau, équipés d'une minuterie de 0 à 59 minutes.

Colonne et piétement en inox (modèles spécifiques).

Les batteurs mélangeurs peuvent être facilement déplacés grâce à l'**accessoire kit de roues** (en option).

Modèles disponibles avec **une prise accessoires** (type H) et une large sélection d'accessoires en option.



Écran de protection démontable pour une hygiène optimale



Mouvement unique du planétaire

Batteurs mélangeurs 20/30/40 L

Sûrs et ergonomiques

L'écran de protection sans BPA et la structure en fil d'inox peuvent être **facilement retirés** pour un nettoyage au lave vaisselle.

La structure en fil d'inox est équipée d'un bec verseur pour ajouter les ingrédients pendant la préparation.

Levier pour monter et abaisser la cuve.

Kit de roulettes et chariot à bol (en option).

Un kit de réduction de cuve (bol, fouet, palette et crochet en spirale) est disponible, sur demande.



MBE40



Batteurs mélangeurs de 40 L

Spécialement conçu pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive.

Puissant moteur asynchrone pour un **fonctionnement silencieux** et **une durée de vie prolongée**.

3 vitesses fixes (40, 80 et 160 tr/min) et **vitesse variable électronique** de 30 à 175 tr/min et **minuterie** (0-59 min.)

Livré avec **une cuve en inox** et 3 outils (**fouet renforcé**, palette, crochet en spirale).

Vitesse de rotation des outils de 94 à 540 tr/min.



Colonne en inox (modèle spécifique)



Kit de roulettes



3 outils : crochet en spirale, palette, fouet renforcé (spécifique pour MB/MBE40)

La sécurité avant tout

Écran de sécurité transparent/solide qui permet de limiter les projections de farine et les particules indésirables, par exemple lorsqu'ils sont utilisés en boulangerie et en pâtisserie.

Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran de protection* sont correctement positionnés.

* UNI EN 454/2015 Machines pour l'industrie alimentaire - Batteurs mélangeurs - Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication de batteurs mélangeurs à cuve fixe avec un outil ayant un mouvement en utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.

BMX/BMXE/XBE

Batteurs mélangeurs

60 et 80 L

Batteurs-mélangeurs de 60/80 litres performants, puissants et robustes pour un usage intensif en cuisine professionnelle et dans l'univers de la boulangerie et de la pâtisserie.



BMX60S

XBE80S

Vitesse et puissance

Puissant moteur asynchrone pour un **fonctionnement silencieux** et une **plus longue durée de vie**.

Variateur, de vitesse électronique, électromécanique ou mécanique (selon le modèle) avec des vitesses allant de 20 à 180 tr/min.

Livré avec **une cuve en inox** doté de poignées faciles à saisir et **de 3 outils** : un fouet en fil d'inox, une palette et un crochet en spirale en inox.

Vitesse de rotation des outils de 62 à 560 tr/min.

Panneau de commande avec **minuterie**, éclairage de la cuve, marche/arrêt et contrôle de la vitesse.

L'écran de sécurité solide et opaque sans BPA peut être facilement retiré pour être nettoyé.

Mouvement motorisé associé au monte et baisse de la cuve pour les batteurs-mélangeurs de 80L. Modèles disponibles avec **une prise accessoires** (type H) et une large sélection d'accessoires en option.

Chariot de cuve avec roues et pare-chocs facilitant le déplacement de la cuve (de série sur 80 litres).

Un **kit de réduction cuve** (cuve, fouet, palette et crochet en spirale) est disponible sur demande.



Variation de vitesse à commande électrique



Éclairage de cuve



Livré avec 3 outils

Une gamme complète



Capacité des batteurs mélangeurs	5 L	8 L	10 L	20 L	20 L	30 L	40 L	60 L	80 L
Crochet, Kg*	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Fouet**	10	14	18	32	32	50	70	100	120
Modèle de table	•	•	•	•					
Modèle de sol					•	•	•	•	•

* Crochet : kg de farine pour la pâte (avec 60% d'humidité)

** Fouet : nombre max de blanc d'œufs

Des accessoires pour tous les besoins



Hachoir à viande



Coupe-légumes



Passe-tout



La sécurité avant tout

La sécurité alimentaire est une de nos priorités.

Écran de protection transparent/solide qui permet de limiter les projections de farine et les particules indésirables, par exemple lorsqu'ils sont utilisés en boulangerie et en pâtisserie.

Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran de protection* sont correctement positionnés.

* UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments - Batteurs mélangeurs Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication de batteurs mélangeurs à cuve fixe avec un outil ayant un mouvement en utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.

Série T

Éplucheuse polyvalente

Les éplucheuses Electrolux Professional sont des solutions pour éplucher, laver, essorer les légumes et nettoyer les coquillages.

Éplucheuses d'une capacité de **5 kg**, conception en inox pour une durée de vie prolongée



T5S



Simple d'utilisation avec un bouton marche/arrêt et une minuterie.

Sans aucun risque. Le verrouillage de sécurité arrête le moteur si le couvercle est ouvert.

Une poignée ergonomique et une grande ouverture **permettent de récupérer plus facilement** les légumes pelés.

Performances optimales : capacité de charge de 5kg et un rendement de 80 kg/h.

Un couvercle transparent pour **contrôler les légumes pendant l'épluchage.**

Le couvercle s'enlève facilement sans outils et est lavable au lave-vaisselle.

Plateau rotatif amovible recouvert d'un matériau abrasif résistant

Plateau couteaux, plateau de brossage (pour laver les légumes qui n'ont pas besoin d'être pelés) et **table filtre** inox sur demande.

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une **meilleure robustesse.**



Poignée et sortie ergonomiques



Plateau à couteaux (en option)



Couvercle transparent



T5E/T8E



Éplucheuses de table d'une capacité de **5 kg ou 8 kg** adaptées pour répondre aux exigences des restaurants de petite et moyenne taille

Rendement maximum garanti : entre **80 kg (T5E) et 130 kg (T8E) par heure.**

T5M Modèle spécial pour le nettoyage des coquillages.

Polyvalent avec panier essorage en option pour le lavage et l'essorage des salades, herbes et autres légumes à feuilles.

Un couvercle transparent permet de contrôler le **processus d'épluchage** sans arrêter la machine.

Poignée amovible pouvant être utilisée pendant les opérations d'épluchage et de lavage en la raccordant à l'arrivée d'eau.

Patins en caoutchouc **pour une parfaite stabilité** de l'appareil pendant le fonctionnement

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une meilleure robustesse **et une durée de vie prolongée.**

Plateau rotatif amovible recouvert d'un matériau abrasif résistant.

Chambre d'épluchage amovible en inox.

Kit spécial avec plateau et cylindre abrasifs disponible sur demande, permet de transformer le modèle spécial coquillage en éplucheuse à légumes.

Hygiène maximale

Un filtre intégré inox facile à retirer et lavable au lave-vaisselle.

Hygiène maximale assurée. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles et sont lavables au lave-vaisselle.



Panier essorage (en option)



Plateau à coquillages pour le modèle T5M



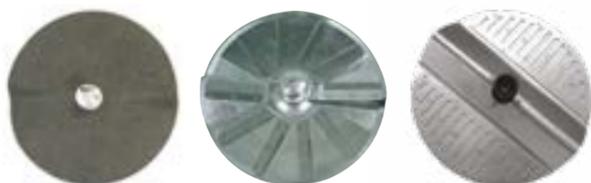
Couvercle transparent avec poignée douche



Panier filtre inox amovible



T10E/T15E



Ouverture de déchargement



Plateau et cylindre abrasifs



Plateau de brosse (en option)



Panier essorage (en option)

Éplucheuses cuve fixe d'une capacité de **10/15 kg** permettant diverses opérations : laver, frotter, éplucher et essorer grâce à un large choix d'accessoires

Idéales pour les restaurants, les traiteurs et les collectivités, grâce à leurs capacités d'épluchage de **160 à 240 kg/h**.

Grande capacité d'épluchage avec **peu de déchets** grâce au matériel abrasif recouvrant le plateau rotatif.

Ejection équipée d'un système de contrôle de pression constant permettant **l'évacuation des légumes en toute sécurité**.

Sécurité : Le moteur s'arrête lorsque l'ouverture ou le couvercle est ouvert pendant l'utilisation.

Panneau de commande tactile, étanche, simple et facile d'utilisation avec une fonction marche/arrêt et une minuterie.

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une meilleure robustesse.

Conception robuste en inox et couvercle transparent réalisé dans un plastique résistant pour une **visibilité totale** du cycle d'épluchage.

Plateau rotatif amovible recouvert d'un matériau abrasif résistant

Modèles spécifiques disponibles également avec un cylindre abrasif pour un **épluchage optimal**.

Une poignée amovible connectée à l'alimentation d'eau peut être utilisée comme douchette à eau pour le nettoyage de la chambre d'épluchage.

Table filtre inox disponible sur demande.

Plus de flexibilité grâce aux plateaux en option (plateau à couteau, plateau à gros oignons, plateau à ail/échalotte, plateau spécial coquillage, plateau de brosse).

Panier essorage (accessoire en option).



T25E



Ti25

Éplucheuses à légumes d'une capacité de **25 kg** avec une capacité d'épluchage jusqu'à **400 kg/h**

Panneau de commande tactiles, étanche, **simple et facile d'utilisation** avec une fonction marche/arrêt et une minuterie.

Porte équipée d'un système de contrôle de pression constant permettant **l'évacuation des légumes en toute sécurité**.

Le cylindre et le plateau rotatif amovible sont recouverts d'un matériau abrasif (pierre de lave) **qui assure une durée de vie prolongée**.

Sécurité : Le moteur s'arrête lorsque la porte ou le couvercle est ouvert pendant l'utilisation.

Aucun risque d'obstruction des pelures grâce au dimensionnement et à la conception de l'orifice d'évacuation.

Chariot mobile en option avec un plateau filtre (pour T25E).

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une **meilleure robustesse**.



Porte de déchargement



Evacuation

Cylindre inox (diam 540 mm) incliné à 18° vers l'avant pour **faciliter les opérations de chargement et de déchargement**.

Couvercle transparent avec microcontact pour arrêter la machine lorsque le couvercle est ouvert, **garantissant ainsi la sécurité de l'opérateur**.

Table filtre en **inox incorporée** en série (Ti25).

Modèle	Capacité	Dimensions (lxpxh)	Notes
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	Modèle spécial coquillages
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	corps incliné

Laveuses etessoreuses à légumes

Faites votre choix parmi une large gamme de laveuses et d'essoreuses à légumes, des outils essentiels pour les restaurants, collectivités et cuisines centrales.



LVA100



Modèle	Capacité	Volume panier	Puissance
LVA100B	2-6 kg	30 L	900 W

Dimensions extérieures (lxpxh) : 700x700x1000mm

Laveuse-essoreuse à légumes une solution 2 en 1.

Conçue pour un **traitement efficace** de tous types de légumes et avec une hygiène maximale.

Une conception en inox **pour une fiabilité durable**.

Équipée d'un réservoir de produit désinfectant pour les légumes.

3 touches de cycles pré-réglés en fonction du type de lavage désiré (lavage normal, lavage au jet).

2 vitesses de rotation : lavage (60-70 tr/min), essorage (270-310 tr/min).

Modèle programmable avec des cycles automatiques et manuels et un cycle d'auto-nettoyage.

Lavage par immersion ou lavage par aspersion, en fonction du cycle sélectionné.

Évite d'abîmer les aliments en régulant le niveau de puissance de lavage.

Système de filtration efficace et **facile à nettoyer** avec bords arrondis.

Sécurité de l'utilisateur garantie grâce à un microcontact qui arrête la machine lorsque le couvercle est ouvert.

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une **meilleure robustesse**.



ELX65

EL40



Modèle	Capacité		Volume panier	Puissance
	Gros légumes	Têtes de salade de type laitue		
EL40	5 kg	9	32 L	370 W

Dimensions extérieures (lxpxh) : 460x540x800mm

Modèle	Capacité		Volume panier	Puissance
	Gros légumes	Têtes de salade de type laitue		
ELX65	10 kg	18	65 L	750 W

Dimensions extérieures (lxpxh) : 578x639x1005mm

Essoreuses idéales pour essorer les légumes feuillus, herbes et salades.

Le cycle d'essorage de très courte durée (1-2 minutes) **permet de préserver la fraîcheur** de tous les légumes à feuilles.

Une conception en acier inoxydable pour une **hygiène maximale. Anti-corrosion**.

Un panneau de commande tactiles, étanche pour un nettoyage facile et une parfaite protection contre les jets d'eau puissants (IP55).

Paniers d'essorage inox (ELX65 uniquement) ou en résine haute qualité.

Vitesse de rotation du panier **idéale pour l'essorage des aliments délicats** afin d'éviter de les écraser (330 tr/min pour ELX65 ; 450 tr/min pour EL40).

Évacuation facile de l'eau résiduelle grâce à un tuyau de vidange à la base de la cuve.

Moteur industriel asynchrone silencieux pour une meilleure robustesse.

Sécurité : le moteur s'arrête à l'ouverture du couvercle.

Deux cycles automatiques d'essorage pour tout type de légumes

Alterne rotation et arrêts brusques (pour tous légumes) et le cycle « manuel » avec un minuteur réglable de 0 à 59 mn (pour aliments délicats)



Panneau de commande plat et étanche



Vidange d'eau résiduelle



Panier d'essorage inox

Nos solutions destinées à l'univers de la Boul'Pât

Electrolux Professional propose une gamme complète de batteurs mélangeurs, pétrins et laminoirs adaptés aux boulangeries, pâtisseries et pizzerias.



BPO



Pétrins à axe oblique 25 et 40 L

(approx. 15/24 kg de pâte par opération).

Un moteur à 2 vitesses pour **une qualité de pétrissage optimale**: une vitesse lente (45 tr/min) et une deuxième vitesse (90 tr/min).

Tableau de commande à touche tactiles plat et étanche doté d'un minuteur (0 à 59 mn).

Sécurité de l'utilisateur assurée grâce à un système spécial de verrouillage automatique de tête par doigt autobloquant. La machine ne se mettra pas en marche si la cuve n'est pas correctement positionnée sur la base.

Écran transparent garantissant une **hygiène maximale** : il permet d'ajouter des ingrédients en cours de travail tout en évitant de répandre la farine dans la zone de travail.

Cuve inox amovible.

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une meilleure robustesse.



ZSP

Pétrins à spirale 12 à 49 L

(approx. 10/40 kg de pâte par opération).

Structure **robuste et fiable** en acier peint

Lorsque l'écran est soulevé, le moteur s'arrête automatiquement, assurant ainsi la **sécurité de l'utilisateur**.

Cuve inox à grande capacité avec fond incurvé pour un **nettoyage plus facile**.

Tous les modèles sont à vitesse unique, avec un **bras de pétrissage résistant en inox**.

Des modèles grande capacité équipés d'un arbre central (38, 49 L).

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une meilleure robustesse.



PSR



Pétrins à spirale de 50 et 90 L

(approx. 26/48 kg de pâte par opération)

Structure **robuste et fiable** en acier peint

Panneau de commande équipé d'un commutateur marche/arrêt et d'une minuterie.

Lorsque l'écran est soulevé, le moteur s'arrête automatiquement, assurant ainsi la **sécurité de l'utilisateur**.

Cuve inox et spirale et barre de pétrissage en inox.

Cuve inox motorisée à **deux vitesses** avec variation de vitesse manuelle.

Un écran de protection évite de répandre la farine dans la zone de travail.

Cuve inox avec fond incurvé pour un **nettoyage plus facile**.

Moteur industriel asynchrone silencieux pour une meilleure robustesse.

Une gamme de batteurs mélangeurs de 20 à 40L pour l'univers de la Boul'pât

Electrolux Professional propose une gamme de batteurs mélangeurs spécialement conçus pour les travaux intensifs en boulangerie, pâtisserie et pizzeria.



MB40



Batteur mélangeur 40 L à variation de vitesse mécanique

Puissant moteur asynchrone (2200 W) pour plus de robustesse et **une plus longue durée de vie**.

Électromécanique à 3 vitesses fixes (40, 80 et 160 tr/min).

Panneau de commande avec bouton d'arrêt, 3 vitesses et **minuterie 0-15 minutes**.

Cuve en inox et 3 outils (fouet renforcé, palette et crochet en spirale).

Les outils tournent à des vitesses de 125, 250, 500 tr/min.

Levier pour monter et abaisser la cuve.

Une large sélection d'accessoires tels que le racleur de cuve, le chariot de cuve et les kits de réduction de cuve (MB/MBE40).



Racleur de cuve

Chariot de cuve



Crochet spirale, palette, fouet renforcé (MB/MBE40)



MBE40



XBB30



Bec verseur amovible

Boulangerie, pâtisserie, pizza

Modèle	Capacité	Crochet *	Fouet **
XBB20	20 L	7 kg	32
XBB30	30 L	8 kg	50
MB40	40 L	10 kg	70
MBE40	40 L	10 kg	70

* Crochet : kg de pâte (avec 60 % d'hydratation)
 ** Fouet : nombre max de blanc d'œufs

Batteur mélangeur 40 L à variation de vitesse électronique

Moteur industriel asynchrone (2200 W) silencieux pour une plus grande robustesse et une durée de vie prolongée.

3 vitesses fixes (40, 80 et 160 tr/min) et **variation de vitesse électronique** de 30 à 175 tr/min.

Livré avec **une cuve inox** et 3 outils (**fouet palette**, et crochet en spirale robustes).

Vitesse de rotation des outils de 94 à 540 tr/min.

Planétaire, panneau de commande à touches tactiles protégés contre les projections d'eau, équipés d'une minuterie 0-59 minutes.

Levier pour monter et abaisser la cuve.

Batteur mélangeur 20/30 L à variation de vitesse électronique

Moteur industriel asynchrone (**1500 W**) silencieux pour une plus grande robustesse et une durée de vie prolongée.

3 vitesses fixes (40, 80 et 160 tr/min) et **variation de vitesse électronique** de 30 à 175 tr/min.

Livré avec **une cuve inox** et 3 outils (**fouet renforcé**, palette et crochet en spirale).

Vitesse de rotation des outils de 73 à 425 tr/min.

Système batteur mélangeur et panneau de commande à touches tactiles étanche contre les projections d'eau, équipé d'une minuterie 0-59 minutes.

Levier pour monter et abaisser la cuve.

Colonne et base renforcées pour **plus de soutien et de stabilité**.

Kit de roulettes et chariot de cuve en option.

Un **kit de réduction de cuve** (cuve, fouet, palette et crochet en spirale) est disponible sur demande.

La sécurité avant tout

La sécurité alimentaire est une de nos priorités.

Écran de protection transparent/solide qui permet de limiter les projections de farine et les particules indésirables, lorsqu'ils sont utilisés en boulangerie et en pâtisserie.

Écran fil inox **rotatif et amovible**, équipé d'un bec verseur amovible.

Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran de sécurité* sont correctement positionnés*.

* UNI EN 454/2015 Machines destinées à la préparation des aliments - Batteurs mélangeurs - Exigences en matière de sécurité et d'hygiène. Cette norme européenne spécifie les exigences de sécurité et d'hygiène pour la conception et la fabrication de batteurs mélangeurs à cuve fixe avec un outil ayant un mouvement en utilisant deux axes parallèles. La capacité de la cuve est supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 200 litres.



LMP400



LMP500

Laminoir à main

Modèle de table.

Peu encombrant et facile à déplacer.

Cylindres en acier avec revêtement antiadhésif Teflon (diam. 60 mm).

Largeur de travail : **400 mm**.

Épaisseur : **de 0,1 à 28 mm**.

Tablettes inox amovibles.

Laminoir motorisé

Modèle de table.

Protection électrique générale par fusibles.

Des tablettes avec revêtement anti-adhésif téflon afin d'éviter l'adhérence de la pâte.

Cylindres polis en acier chromés (diam. 60 mm) ajustables en fonction de l'épaisseur de la pâte désirée.

Épaisseur : **de 0,1 à 34 mm**.

Largeur de travail : **500 mm**.

Inversion du sens de laminage par un levier de commande.

Bac à farine fixé sur la partie supérieure de la machine.

Pédale à basse tension de commande au pied pour changer la direction du rouleau (accessoire en option).

Chariot disponible (en option).

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour une meilleure robustesse.



Laminoir motorisé à bande - Modèle de table et modèle de sol.

Des modèles à **1 vitesse** ou à **vitesse variable**.

Les tablettes sont relevables afin de **réduire l'espace**.

Grille de protection équipée d'un microcontact de sécurité qui arrête le moteur si les grilles atteignent un niveau dangereux.

Des tablettes avec revêtement anti-adhésif téflon afin d'éviter l'adhérence de la pâte.

Cylindres polis en acier chromés (diam. 60 mm) ajustables en fonction de l'épaisseur de la pâte désirée.

Pédale de commande au pied pour inverser le sens de laminage.

Largeur de travail : **500 mm** ou **600 mm** (selon le modèle).

Bac à farine fixé sur la partie supérieure de la machine.

Pédale à basse tension de commande au pied pour changer la direction du rouleau (accessoire en option).

Moteur industriel asynchrone **silencieux** une **meilleure robustesse et une plus longue durée de vie**.



Pédale à basse tension de commande au pied (en option)



Module de coupe pour croissants (en option sur les modèles sélectionnés).

En complément pour votre cuisine

Une gamme d'équipements et de solutions pour offrir une plus grande polyvalence dans toutes les cuisines professionnelles.



CPX



Un coupe-pains **électrique polyvalent et facile d'utilisation**, avec goulotte unique. Adapté pour un service rapide et efficace dans les établissements de restauration de grande capacité.

Réalise entre 130 et 260 tranches/minute (2 baguettes). Son fonctionnement est rapide et permet d'avoir des tranches régulières. **Son fonctionnement est très rapide et permet d'avoir des tranches régulières. L'épaisseur des tranches peut être réglée de 8 à 60 mm.**

Idéal pour les pains et les baguettes. Il suffit d'introduire le pain dans la goulotte (175x110 mm) montée verticalement et le processus de découpe démarre automatiquement.

Sécurité maximale. Équipé d'un dispositif de sécurité qui empêche tout contact avec la lame, notamment lors du nettoyage.

Panneau de commande à touches tactiles, étanche avec touche « pulse » et marche/arrêt pour contrôler la coupe.

Hygiène maximale assurée. La table en inox, en option, peut s'adapter aux bacs GN 1/1 en polycarbonate pour recueillir le pain tranché et éviter toute manipulation inutile.

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour **une meilleure robustesse.**

Machine sous-vide à poser et de sol de 8 à 60 m³/h (100 à 800 repas/jour).

Une structure inox avec couvercle en Plexiglass, bombé et transparent **adaptée à tous types d'aliments.**

Le panneau de commande numérique facile à programmer garantit une **meilleure pression de vide** et des temps de thermocollage optimaux.

Modèles adaptés au gaz inerte, pour le **conditionnement d'aliments délicats.**

Hygiène maximale et facilité de nettoyage grâce à la chambre aux bords arrondis.

Fiabilité maximale. Le voyant d'avertissement indique tout dysfonctionnement dans le processus d'emballage et arrête le fonctionnement avant que les produits ne soient thermoscellés, ce qui permet leur réutilisation.

Modèles disponibles avec imprimante HACCP intégrée pour impression des étiquettes.

Moteur industriel asynchrone **silencieux** pour **une meilleure robustesse.**



EVP45F



EVP45NXT



Essentia

Une équipe à votre service. Partout et à tout moment

Essentia est **au cœur d'un service client de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos équipements grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2 200 partenaires de service agréés**, **10 000 techniciens** dans plus de **149 pays**, et plus de **170 000 pièces de rechange référencées**.

Un réseau de service toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend **votre vie professionnelle plus facile**.

Des contrats de service qui vous inspirent confiance

Vous pouvez choisir parmi **plusieurs contrats de service sur mesure**, en fonction des besoins de votre entreprise, offrant une variété de services d'entretien et d'assistance.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu.

Le **service client d'Electrolux Professional** propose plusieurs **contrats de service sur mesure**.

Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé d'Electrolux Professional** de votre choix.



Voir la vidéo





L'Excellence est au coeur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients.
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité.

