

Katalog proizvoda

Priprema hrane



Sigurnost na prvome mjestu

Bez BPA-e.

Vaše nam je zdravlje uvijek važno. Svi plastični dijelovi koji su u doticaju s hranom ne sadržavaju BPA. Neprisutnost ove kemikalije doprinosi sigurnosti proizvoda za vaše zdravlje.



Asortiman



Kombinirani mikser-kuteri / rezači

Stranica 4



Rezači povrća

Stranica 14



Prerađivači hrane – kuteri

Stranica 22



Prijenosni mikseri / Turbomikseri

Stranica 28



Planetarni mikseri

Stranica 34



Ljuštilice povrća

Stranica 44



Uređaji za pranje i sušenje povrća

Stranica 48



Komplementarni proizvodi

Stranica 50

Trebate li upute za upotrebu ili neke druge popratne materijale?

Uz E-Tandem*, digitalnu uslugu tvrtke Electrolux Professional, možete ostvariti trenutni pristup raznim alatima.

Jednostavno skenirajte QR kod s prednje strane uređaja i započnite svoje putovanje.

* Na odabranim modelima. Potražite oznaku Tandem.



Dopustite
nam da
vam se
pridružimo
na
putovanju.

TrinityPro Kombinirana sjeckalica / rezač

Srce i duša pripreme povrća. Rezanje i sjeckanje u jednom idealno su rješenje za praćenje posljednjih kulinarskih trendova, čak i u najmanjim kuhinjama.



Rotor oštrice s mikrozupcima (uključen)



Provjerena ergonomičnost

Četiri zvjezdice za ergonomski dizajn i jednostavnost upotrebe prema ocjeni ErgoCerta.

Maksimalna snaga, minimalan prostor

Mali uređaj koji radi sve. Snažni motor za veću produktivnost u pouzdanome kompaktnom rješenju.

Neograničena mašta

3 opcije u 1. Prilagodite izbornik svojim željama. Jednostavno promijenite rezač povrća u mikser-kuter / emulgator u nekoliko sekundi, s pomoću čak 22 različite opcije rezanja.

Potpuna preciznost

Iznimna kvaliteta sjeckanja, rezanja i miješanja. Optimalni rezultati zahvaljujući pametnoj kontroli brzine koja prepoznaje glavu procesora i prema tome prilagođava brzinu.

Rješenje bez premca

Oduševite goste jedinstvenim kreacijama kombinirajući savršeno narezano povrće i glatke kreme.

Kombinacija dizajna i iskustva

Preko 75 godina iskustva u dizajniranju visokoučinkovitih rješenja za pripremu hrane.



Optimizirajte proizvodnju

Iskoristite maksimalni kapacitet punjenja pomoću jedinstvenog dizajna koji može primiti i do 1,25 litara.



Izvrсни rezultati

Napravite vrhunske emulzije. Pripremite glatke kreme i umake čiji će ukus natjerati vaše goste da dođu ponovno.



Brzi rad

Uštedite novac i smanjite broj radnih sati izbjegavajući ručno sjeckanje čak i duguljastog povrća zahvaljujući otvoru uređaja (Ø 25 mm i 55 mm).



Kvaliteta i sigurnost

Ujednačena kvaliteta hrane s ugrađenim strugačem koji tijekom rada struže namirnice sa stijenki i poklopcem za dodavanje tekućine, čime se izbjegava rizik kontaminacije hrane.



Bez otpada

Optimalna izvedba izbacivanja otpadaka osigurava smanjenje otpada. U komori za rezanje ostaje vrlo malo hrane.



Jednostavno i bez napora

Jednostavna upotreba, pomicanje i skladištenje bez poteškoća. Jednostavno uključivanje u struju s intuitivnom kontrolom na dodir, zbog čega uređaj zauzima minimalno mjesto. Tlocrt baze motora 23 x 32 cm.

Posuda od 2,6 l rezača i sjeckalice

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
1 brzina	monofaza	500 W	1500
Promjenjiva brzina	monofaza	750 W	500 - 3600
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V: 348 x 328 x 527			

Posuda od 3,6 l rezača i sjeckalice

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
1 brzina	monofaza	500 W	1500
Promjenjiva brzina	monofaza	750 W	500 - 3600
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V: 348 x 334 x 527			



Izrazite svoju kreativnost

Režite na kriške ili kockice, sjeckajte, ribajte, sjeckajte na trakice, miješajte, usitnjavajte i emulgirajte uz veliki izbor raspoloživih dodataka.

Za rezače povrća*

<p>Rezanje na kriške od 1 mm do 6 mm Od aluminija: 8 mm i 10 mm</p> 	<p>Valovito rezanje 3 mm, 5 mm</p> 	<p>Usitnjavanje 2 mm, 4 mm, 8 mm</p> 
<p>Ribanje 2 mm do 4 mm, 7 mm</p> 	<p>Parmezan</p> 	<p>Rešetke za sjeckanje na kockice 8 x 8 mm, 10 x 10 mm</p> 
<p>Pribor za sjeckanje na kockice (rešetka + rezač) 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm</p> 	<p>Čistač rešetke</p> 	<p>Držač diska (disk nije uključen)</p> 

Za mikser-kutere

<p>Rotori glatke oštrice 2,6 l 3,6 l</p> 	<p>Rotori oštrice s mikrozupcima 2,6 l 3,6 l</p> 
--	---



TRK 45/55/70

Kombinirani mikser-kuteri / rezači

3 u 1! Uz TRK uređaje vaša kulinarska kreativnost nema granica. Svestrani stroj kojim možete pripremiti cijeli jelovnik, od predjela do desertu.



Svestranost

Lako se mijenja iz **rezača povrća** u **prerađivač hrane – kuter / emulgator** u samo nekoliko sekundi.

Prilagođenost korisniku

Sustav Incl: motorna baza pod nagibom od 20° za bolje izbacivanje povrća.

Automatsko ograničavanje brzine za nastavak za rezanje povrća.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Vodonepropusni **kontrolni panel s tipkama na dodir** i s funkcijom pulsiranja za veću preciznost.

Jednostavno čišćenje

Jednostavno čišćenje zahvaljujući **zaobljenim oblicima** i dijelovima od **nehrđajućeg čelika** i plastike.

Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom **perivi su u perilici posuđa**.



Specifikacije sjeckalice

Nastavak za mikser-kuter služi za miješanje, blendanje, usitnjavanje, mljevenje, emulgiranje i pripremu pirea od mesa i povrća

Prozirni poklopac sa strugačem za **bolju homogenizaciju**.

Namjenski rotori s glatkim oštricama ili oštricama s mikrozupcima te poseban rotor za **emulzije**.

Zdjela od nehrđajućeg čelika s visokim dimnjakom za povećanje stvarne zapremnine tekućine, zaobljenih uglova i s ergonomskom ručkom.

Najveća brzina do **3700 o/min**.



Baza sustava Incl pod nagibom od 20°



Osovina koja se može ukloniti

Specifikacije rezača povrća

Nastavak rezača povrća za rezanje, usitnjavanje, ribanje i sjeckanje na kockice.

Lijevci za veliko i duguljasto povrće integrirani u isti dizajn.

Širok raspon diskova od nehrđajućeg čelika (promjera 205 mm) za više od 80 različitih načina rezanja.



Kombinirani mikser-kuter / rezač

TRK45 – 4,5 l-kombinirani mikser-kuter / rezač

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
Promjenjiva	monofaza	1000 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

Rezač: 252 x 485 x 505 mm Sjeckalica: 252 x 410 x 490 mm

TRK55 – 5,5 l-kombinirani mikser-kuter / rezač

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
Promjenjiva	monofaza	1300 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

Rezač: 252 x 485 x 505 mm Sjeckalica: 252 x 410 x 490 mm

TRK70 – 7 l-kombinirani mikser-kuter / rezač

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
Promjenjiva	monofaza	1500 W	300 do 3700

Vanjske dimenzije (Š x D x V)

Rezač: 252 x 485 x 505 mm Sjeckalica: 252 x 410 x 530 mm



TRS / TRK

Disk za rezanje u obliku slova S

Diskovi za ribanje – od 2 mm do 9 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm*
- 9 mm*
- za krušne mrvice / krumpir
- za parmezan / čokoladu
- * diskovi od 7 i 9 mm namijenjeni su za ribanje mozzarelle i polusuhog sira



Diskovi za usitnjavanje – od 2 mm do 10 mm



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



Diskovi za rezanje – od 0,6 mm do 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



Jedinstvene i ekskluzivne oštrice u obliku slova S za veću učinkovitost i raznolikost sjeckanja. Diskovi od nehrđajućeg čelika za maksimalnu higijenu. Perivi u perilici posuđa.

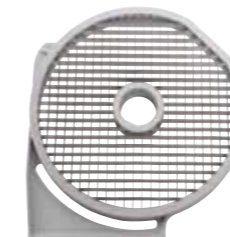
Valoviti diskovi za rezanje – od 2 mm do 10 mm



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



Rešetke za rezanje na kockice* – od 5 x 5 mm do 20 x 20 mm



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



Rešetke za krumpiriće* – 6, 8 i 10 mm



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



* kombiniraju se s rezačima i valovitim rezačima

K/TRK Rotori

Glatke oštrice ili oštrice s mikrozupcima za pripremu svega - od grubog mesa do najfinijih krema.



Glatka oštrica



Oštrica s mikrozupcima



Glatka oštrica
za emulgiranje



Oštrica s mikrozupcima
za emulgiranje



Bademi



Umak od rajčice



Mljeveno meso



Paprike



Piletina



Šparoge



Čokolada



Ribani sir



Miješano začinsko bilje



Humus

TrinityPro

Rezači povrća

Oslobodite maštu uz uređaje TrinityPro za kompaktna, profesionalna rješenja za koja je potrebno rezanje i sjeckanje hrane.



Rezanje povrća kakvo niste mogli niti zamisliti.

Za postizanje odličnih rezultata, čak i kod rezanja na kockice zahtjevnog povrća poput rajčica i luka.

Kompaktni, snažni i jednostavni za upotrebu

Profesionalni uređaji visoke učinkovitosti u kompaktnoj veličini. Moćne jednostruke i višestruke brzine s 22 različite opcije za visokokvalitetno rezanje u svakom trenutku. Jednostavno uključivanje i pokretanje.

Imate više vremena za poslovanje.

Dosta vam je trošenja radnog vremena režući povrće rukom? Uz uređaj TrinityPro ručno rezanje povrća postaje prošlost. Pripremite povrće za juhu, umake i glavna jela rekordnom brzinom te iskoristite vrijeme i novac za upravljanje svojim poslovanjem. **Uštedite i do 95 % vremena.**

Sastojci	Disk	Količina	Vrijeme Ručno nasuprot TrinityPro
Rajčice	10 x 10 x 10 mm sjeckanje	2 kg	10 min 37 s 26 s
Luk	8 x 8 x 8 mm sjeckanje	5 kg	37 min 58 s 1 min 39 s
Mozzarella za pizzu	7 mm ribanje	5 kg	34 min 31 s 2 min 45 s
Mrkva	3 mm ribanje	3 kg	37 min 04 s 3 min 37 s
Kupus	1 mm rezanje	3 kg	15 min 06 s 2 min 34 s
Krastavci	2 mm rezanje	2 kg	6 min 45 s 1 min 19 s
Korijen celera	4 mm usitnjavanje	3 kg	26 min 05 s 1 min 27 s

Zajamčena sigurnost



Sigurnost korisnika zajamčena. Uređaj se pokrene samo ako je pravilno složen, a oštrica se zaustavi kada se poluga podigne.

Osigurana sigurnost namirnica zahvaljujući materijalima bez BPA-e i usklađenosti s normama NSF. Sigurnost namirnica u skladu s međunarodnim i UL normama.



PATENTED*

Brzina, jednostavnost i ergonomičnost

Dosljedno dobri rezultati i jednostavno rukovanje uz manje zamora, zahvaljujući patentiranom* dizajnu gurača s polugom. Veliki kapacitet punjenja od 1,25 litara, do 100 postavki.

Jednostavno ubacite dugačke komade povrća kroz mali otvor za punjenje uređaja (Ø 25 mm i 55 mm).

* Gurač s polugom prijavljen je za patent EP19165854 i povezane skupine.



Više kontrole uz manje napora

Poboljšajte svoj radni učinak zahvaljujući velikom otvoru za narezano povrće i bočno izbacivanje povrća. Rukovanje postavkama pregledno je i jednostavno tijekom rada. Prikladno za spremnike visine do 200 mm.

Rezač povrća

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
1 brzina	monofaza	500 W	1500
Promjenjiva brzina	monofaza	750 W	500 - 1200
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V: 348 x 315 x 527			



U potpunosti perivo u perilici posuđa.

Uz nekoliko jednostavnih pokreta svi dijelovi koji dolaze u dodir s hranom mogu se ukloniti, bez upotrebe alata i u potpunosti su sigurni za pranje u perilici. Jednostavno čišćenje kontrolnog panela s ravnim, mekanim tipkama na dodir. **Bez mjesta koja se teško čiste.**

TRS

Rezači povrća

Veća produktivnost, nevjerojatna učinkovitost, superiorna kvaliteta i ekstremna čvrstoća.



Širok raspon diskova od nehrđajućeg čelika

(promjera 205 mm) za više od 80 različitih načina rezanja.



Kompaktni, snažni i jednostavni za upotrebu

Kompaktnost, snaga i nagnuta baza (20°) čine punjenje i pražnjenje brzim i jednostavnim.

Mogu narezati, usitniti, naribati ili nasjeckati na kockice do 550 kg/sat.

Dug vijek i tihi rad zahvaljujući izdržljivoj konstrukciji od nehrđajućeg čelika i asinkronom motoru.

Veliki lijevak za veće izlazne performanse i preradu velikog povrća ili povrća neobičnog oblika.

Nema potrebe za rezanjem tijekom pripreme.

Jednostavno čišćenje

Maksimalna lakoća čišćenja zahvaljujući ergonomskom dizajnu sa zaobljenim oblicima i dijelovima od nehrđajućeg čelika.

Ergonomija i prilagođenost korisniku

Lijeenci za **veliko i duguljasto** povrće integrirani u isti dizajn.

Vodonepropusni kontrolni panel s **funkcijom pulsiranja** za **precizno rezanje**.

Ergonomska poluga s jednostavnim podizanjem: potreban je minimalni pritisak za obradu povrća (za korištenje lijevom ili desnom rukom).

Funkcija automatskog uključivanja/isključivanja zaustavlja stroj prilikom podizanja poluge i automatski nastavlja s radom kad se spusti, čime je omogućeno **kontinuirano punjenje**.



Dugi lijevak za povrće



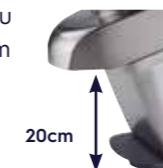
Kontrole na dodir

Uštedite vrijeme i trud

Snažna poluga ostaje u uspravnom položaju, tako da korisnik može slobodno koristiti obje ruke za umetanje povrća.

Modeli s promjenjivom brzinom za veću fleksibilnost i preciznost, s prilagodbom brzine vrsti rezanja.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Visoka zona ispusta dopušta korištenje dubokih GN spremnika (do 20 cm).



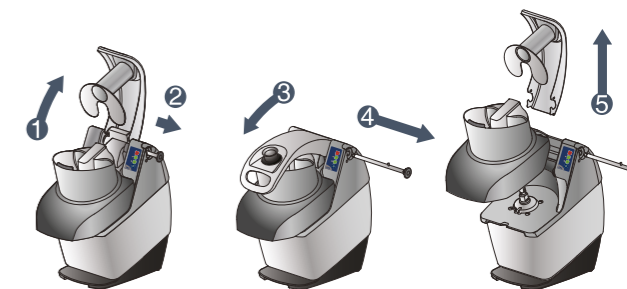
Veliki okrugli lijevak (215 cm²)



Uz nekoliko jednostavnih pokreta svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom mogu se ukloniti, bez korištenja alata, i **perivi su u perilici posuđa**.



Sigurnosni uređaj štiti korisnika zaustavljanjem stroja u slučaju nepravilne uporabe.



Rezač povrća TRS

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
1 brzina	monofaza	370 W	340
	monofaza	500 W	340
	3 faze	500 W	340
2 brzine	3 faze	750 W	340 - 680
Promjenjiva	monofaza	500 W	140 do 750

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 252 x 485 x 505 mm



Diskovi od nehrđajućeg čelika s držačem standardno su uključeni.

TR210

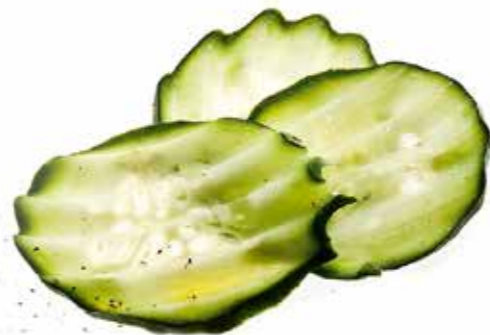
Rezači povrća

Još brži rezultati za osiguravanje kvantitete uz visoku kvalitetu.
Više od izvrsne učinkovitosti.



Pripremite između 100
i 1000 obroka dnevno
i do 2100 kg/h

Režite tehnikom *julienne*, na šnitice,
kockice, usitnjavajte, sjeckajte u
rekordnom vremenu.



Jednostavnost i preciznost

Jednostavno umetanje duguljastog i velikog povrća uz
lijevak od nehrđajućeg čelika.

**Vodonepropusni kontrolni panel (IP55) jednostavan za
čišćenje.**

Precizno rezanje zajamčeno uz funkciju Pulse (pulsiranje).

Automatski lijevak od nehrđajućeg čelika za rezanje velikih
količina voća i povrća uobičajenog oblika.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja.**



Ručni lijevak od
nehrđajućeg čelika
(dodatno)



Dugi lijevak
za povrće od
nehrđajućeg čelika
(dodatno)

Svi diskovi koje biste poželjeli

Bezbroj oblika za originalnost vaših prezentacija.

Širok raspon diskova od nehrđajućeg čelika
(promjera 205 mm) za više od 80 različitih načina
rezanja.

Sigurnost pohrane vaših diskova pružaju zidni držači
diskova.

Baza **sustava Incky** pod nagibom od 20° (za upotrebu
s ručnim lijevkom).



Izvrсна higijena osigurana je za sve
dijelove rezača koji su perivi u perilici
posuđa.



**Zajamčena
ergonomija i
fleksibilnost** uz nova
kolica od nehrđajućeg
čelika.



TR260

Rezači povrća

Univerzalni stroj za rezanje sa širokim izborom dodatne opreme za osmišljavanje maštovitih priprema sa stilom za najveće kulinarske događaje.



TR260
s dodatnim lijevkom s
polugom i mobilnim postoljem

Savršeno rezanje

Narežite do 2500 kg/h zahvaljujući automatskom lijevku, velikim diskovima za rezanje i snažnoj brzini.

Sporo okretanje oštrica za **savršeno rezanje**.

Diskovi promjera 300 mm jamče visoku produktivnost.

Prilagođenost korisniku

Sigurnosni uređaj štiti korisnika zaustavljanjem stroja u slučaju nepravilne uporabe.

Vodonepropusni kontrolni panel s funkcijom **pulsiranja** i odabirom brzine (samo kod modela s dvjema brzinama) prilagođen korisniku za **precizno rezanje**.



Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Maksimalna svestranost

Kombinirajte motornu bazu s raznolikim izborom dodatne opreme za prilagođavanje vašim potrebama.



Širok raspon dodatne opreme



Automatski lijevak za kontinuirani rad i produktivnost.

Za jedno punjenje od 6 kg povrća (maksimalnog promjera 110 mm).



Lijevak kojim se upravlja pomoću poluge. Okomito pokretanje ručke za bolju ergonomiju i uštedu prostora.



Dugi lijevak za povrće s trima cijevima (promjera 50 do 70 mm).



Nastavak za duguljasto povrće za lijevak kojim se upravlja pomoću poluge.



Lijevak za kupus za rezanje cijele glavice kupusa odjednom (maksimalnog promjera 250 mm). Za kombiniranje s diskovima za kupus.



Mobilno postolje od nehrđajućeg čelika. Nosači za diskove (dodatno).



Klizna kolica od nehrđajućeg čelika za 2/1 GN spremnike.



Širok izbor diskova za rezanje (Ø 300 mm).

Rezač povrća TR260

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
1 brzina	monofaza	1500 W	330
2 brzine	3 faze	2000 W	330 - 660

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 750 x 380 x 460 mm

TrinityPro Mikser-kuteri

Savršen odabir za sjeckanje, miješanje ili emulgiranje. Jednostavne i postojane višenamjenske sjeckalice savršene za male kuhinje i kuhinje srednje veličine.



Stalno struganje bez prekida u radu



Rotor oštrice s mikrozupcima (uključen)

Zagolicajte okusne pupoljke svojih gostiju.

Jednostavno izvrsno. Pripremite tečne, kremaste umake i emulzije koji će **podignuti vaše recepte na višu razinu.**

Kvaliteta bez premca

Brza i ujednačena obrada jamči dosljedne visokokvalitetne rezultate.

Svi se sastojci obrađuju brzo i ujednačeno zahvaljujući posebnom protoku sastojaka koji se stvara unutar posude.

U obradi se mogu dodati tekućine kroz poklopac koji se otvara u sredini.

Preciznost na dodir prsta

Intuitivni prednji kontrolni panel s tipkama mekanima na dodir i **jednostavnima za čišćenje.** Odaberite model s jednom brzinom ili promjenjivim brzinama s 9 razina za **preciznu kontrolu** pri pripremi hrane.

Potpuna kontrola u svakom trenutku

Pazite na pripremu hrane. U radu provjerite kvalitetu svojih pripravaka kroz prozirni poklopac s uključenim strugačem za **optimalno miješanje i emulgiranje.**

Jednostavno i sigurno



Posuda, rotor i prozirni poklopac mogu se **sastaviti u samo nekoliko sekundi.** Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom perivi su u perilici posuđa.

Osigurana sigurnost korisnika, u skladu s **međunarodnim i UL normama sigurnosti.**

Magnetni upravljački sustav zaustavlja uređaj čim se otvori poklopac. **Zajamčena sigurnost namirnica** zahvaljujući materijalima bez BPA i usklađenosti s normama NSF.



Ujednačeno miješanje

Stalno struganje bez zaustavljanja za ujednačenu homogenizaciju zahvaljujući strugaču koji je dio prozirnog poklopca.



Prilagodljivost mašti

Pripremite nekoliko vrsta jelovnika koristeći niz opcionalnih dodataka.



Posuda od 2,6 l od prozirnog kopoliestera



Posuda od 2,6 l od nehrđajućeg čelika AISI 304



Posuda od 3,6 l od nehrđajućeg čelika AISI 304



Gladak rotor oštrice

Posuda od 3,6 l mikser-kutera

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
1 brzina	monofaza	500 W	1500
Promjenjiva brzina	monofaza	750 W	500 - 3600
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V: 252 x 334 x 476			

Posuda od 2,6 l mikser-kutera

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
1 brzina	monofaza	500 W	1500
Promjenjiva brzina	monofaza	750 W	500 - 3600
Vanjske dimenzije (mm) Š x D x V: 247 x 328 x 456			



K45 / 55 / 70

Prerađivači hrane – kuteri

Velike snage, izrađeni da traju. Idealni strojevi za svakog profesionalnog *chefa*. Nasjeckajte, sameljite, usitnite i izmiješajte svaki pripravak koji zahtijeva vaš recept.



Pravi as u vašoj kuhinji.

Zapremnine od 4,5, 5,5 i 7 l nadopunit će kuhinje svih veličina.

Jedinstveni **strugač** omogućuje vam pripremiti bilo što – od mesa do kreme.

Jedinstven dizajn posude i oštrica rotora jamče **savršene rezultate** prilikom miješanja velikih ili malih količina.

Posebna **funkcija pulsiranja** za **grubo sjeckanje** većih komada.

Maksimalna higijena

Maksimalna higijena zahvaljujući ergonomskom dizajnu sa **zaobljenim uglovima**.



Rotor se može postaviti u poseban držač za pohranu (uključeno).



Jednostavno za upotrebu

Prozirni poklopac omogućuje korisniku provjeru priprema za vrijeme rada i **dodavanje sastojaka** bez podizanja poklopca.

Kada se podigne, poklopac ostaje otvoren da bi omogućio brzu, jednostavnu i praktičnu provjeru priprema.

Vodonepropusni **kontrolni panel s tipkama na dodir** i s funkcijom pulsiranja za veću preciznost

Najveća brzina do **3700 o/min** (kod modela s promjenjivom brzinom).



Prozirni poklopac



Upravljanje promjenjivom brzinom

Ergonomija je ključna

Zdjela od nehrđajućeg čelika s visokim dimnjakom za **povećanje stvarne zapremnine** tekućine, zaobljenih uglova i s ergonomskom ručkom.

Namjenski rotori s glatkim oštricama ili **oštricama s mikrozupcima** te poseban rotor za **emulzije**.

Ergonomska ručka za jednostavno postavljanje posude i mehanizam samozaključavanja za **maksimalnu stabilnost**.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Zdjela s visokim dimnjakom (za povećanje stvarne zapremnine tekućine)

K45 – zapremnina 4,5 l

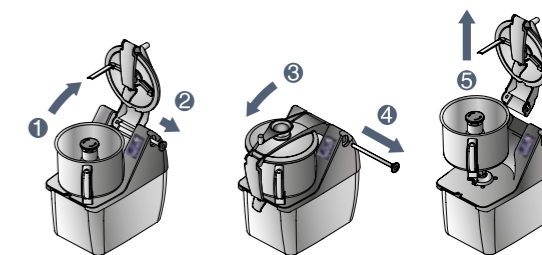
Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
1 brzina	monofaza	750 W	1500
2 brzine	3 faze	900 W	1500 – 3000
Promjenjiva	monofaza	1000 W	300 do 3700
Vanjske dimenzije (Š x D x V): 252 x 410 x 490 mm			

K55 – zapremnina 5,5 l

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
2 brzine	3 faze	1000 W	1500 – 3000
Promjenjiva	monofaza	1300 W	300 do 3700
Vanjske dimenzije (Š x D x V): 252 x 410 x 490 mm			

K70 – zapremnina 7 l

Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
2 brzine	3 faze	1200 W	1500 – 3000
Promjenjiva	monofaza	1500 W	300 do 3700
Vanjske dimenzije (Š x D x V): 252 x 410 x 530 mm			



Poklopac i strugač mogu se lako ukloniti i rastaviti **bez upotrebe alata**.



Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom **perivi su u perilici posuđa**.



Sigurnost korisnika zajamčena. Magnetni upravljački sustav zaustavlja uređaj čim se otvori poklopac.

K120S /180S Prerađivači hrane – kuteri

Zapremnine od 11,5 i 17,5 l odgovaraju će ugostiteljskim objektima svih veličina.
Miješajte i meljite brzo i jednostavno da biste očuvali teksturu i okus.



K180S

K120S



Za pripremu umaka, miješanje te sitno i vrlo sitno sjeckanje.

Obrada u samo nekoliko sekundi bez opasnosti od zagrijavanja ili mijenjanja proizvoda.

Velike zapremnine posuda (npr. majoneza):

- 11,5 l (K/KE120S), obrađivanje do 6 kg
- 17,5 l (K/KE180S), obrađivanje do 8 kg

Mobilno postolje od nehrđajućeg čelika dostupno kao dodatak.

Jedinstven strugač omogućuje pripremu bilo čega – od mesa do kreme.

Prilagođenost korisniku

Zajamčena stabilnost tijekom rada zahvaljujući središnjem položaju posude od nehrđajućeg čelika.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Jednostavnost i ergonomija

Posuda od nehrđajućeg čelika s **prozirnim poklopcem** omogućuje korisniku provjeru priprema za vrijeme rada.

Nije potrebno isključivati stroj za vrijeme rada. Sastojke je moguće dodavati kroz otvor na poklopcu.

Vodonepropusni kontrolni panel s **tipkama na dodir** prilagođen korisniku.

Dizajn rotora s oštricama s mikrozupcima, strugača i posude osiguravaju **dosljedno miješanje**.

Posuda debelih stijenki od nehrđajućeg čelika s dvjema ručicama za **jednostavnije pomicanje**.

Funkcija pulsiranja za **grubo sjeckanje** većih komada (kod modela s dvjema brzinama).

Prozirni poklopac, posuda i rotor mogu se lako ukloniti bez upotrebe alata.



Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom **perivi su u perilici posuđa**.

Dodatne mogućnosti

Rotor s glatkim ili nazubljenim oštricama od nehrđajućeg čelika (posebni nazubljeni rotor za obradu mesa) dostupan na upit

Modeli s dvjema brzinama (1500 – 3000 o/min) ili promjenjivom brzinom (300 – 3500 o/min).



Prozirni poklopac



Kontrolni panel s tipkama na dodir



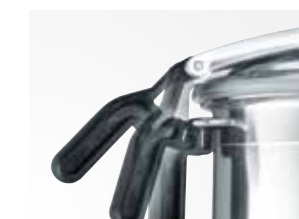
Posuda od nehrđajućeg čelika



Rotor s oštricama s mikrozupcima za emulgiranje



Strugač za posudu



Dvostruki sustav sigurnosnog zaključavanja

K120S/KE120S – zapremnina 11,5 l

Model	Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
K120S	2 brzine	3 faze	2200 W	1500 – 3000
KE120S	Promjenjiva	monofaza	2200 W	300 – 3500

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 416 x 680 x 517 mm

K180S/KE180S – zapremnina 17,5 l

Model	Brzina	Faze	Snaga	okretaja/min
K180S	2 brzine	3 faze	3600 W	1500 – 3000
KE180S	Promjenjiva	3 faze	3000 W	300 – 3000

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 416 x 680 x 603 mm

Sigurnost je na prvome mjestu.

Dvostrukim sustavom sigurnosnog zaključavanja **izbjegnuta je opasnost od izlivanja** i prskanja prilikom otvaranja poklopca dok se rotor zaustavlja.

Sigurnost je zajamčena magnetskim mikroprekidačem koji zaustavlja stroj ako poklopac ili posuda nisu u ispravnom položaju.

Tri naprave koje **osiguravaju sigurnost korisnika**:

- senzor u šarkama prilikom podizanja ručke
- senzor prisutnosti posude
- senzor prisutnosti poklopca

Bermixer Pro asortiman Prijenosni mikseri

Pripremajte juhe, piree, umake i kreme te umutite bjelanjke brzo i jednostavno uz Bermixer Pro tvrtke Electrolux Professional.

Iznimno
lagan: manje
od 4 kg!



Vaša kreativnost nema ograničenja.

Cjevasti nastavak idealan je za pripremu krema, juha, umaka, pirea od povrća, mješavine za palačinke i *mousseova*.

Nastavak s pjenjačem idealan je za tučenje vrhnja, bjelanjaka ili za pripremu majoneze.

Sva brzina koja vam je potrebna.

Elektronička promjena brzine od 500 do 10000 o/min kod punog opterećenja.

Pametna kontrola brzine: autoregulacija snage ovisno o konzistenciji punjenja da bi se osigurao **duži vijek uređaja** i smanjile vibracije.



Jednostavno za upotrebu

Cijev, osovina i oštrica **rastavljaju se jednostavno**, bez upotrebe alata.



Poseban zidni stalak, koji je dio standardne opreme, drži uređaj i pribor kada se ne koriste.

Prilagođenost korisniku i ergonomija

Rashladni sustav s dvama ventilatorima jamči **duže vrijeme rada** bez pregrijavanja.

Indikator preopterećenja s alarmom u kontrolnom panelu uključit će se ako se uređaj upotrebljava na neispravan način.

Posebnim dizajnom zaštite oštrica **izbjegava se prskanje**.

Ergonomska ručka za udobnost prilikom upotrebe.

Plastični umetak na cijevi s toplinskom izolacijom.

Sigurnost rukovanja zahvaljujući hvatu s toplinskom zaštitom.

Pametno

Vidljiv kontrolni panel s **prilagođavanjem brzine i svjetlom za upozorenje**.

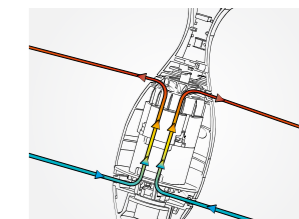
Ravna motorna baza spojena na cijev putem sustava Bayonet.



Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom **perivi su u perilici posuđa**.



Poseban dizajn zaštite oštrica



Rashladni sustav



Ojačani sustav Bayonet



Ergonomska ručka



Rastavljanje cijevi, osovine i oštrica bez upotrebe alata i plastična ručka s toplinskom izolacijom

Dodatna oprema



Podesiva vodilica za držanje prijenosnog miksera u posudama (upotrebljava se zajedno s držačem).



Držač za podupiranje prijenosnih miksera u posudama.

Cjelovit Asortiman

Bermixer PRO Plus (do 9000 o/min)

Bermixer PRO Turbo (do 10000 o/min)



Modeli	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Snaga	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Cijev	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Zapremina do	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l

Asortiman miksera Speedy Prijenosni mikseri

Svestrani alati za vašu kuhinju! Multifunkcionalni i jednostavni za rukovanje, ovi prijenosni mikseri omogućuju brzo i jednostavno posluživanje raznih namirnica.



Za pripremu malih količina juha, pirea, umaka, krema i još mnogo toga.

Praktična ergonomska ručka osigurava **maksimalnu kontrolu** uz manje umora pri radu.

Motor snage 250 W dostupan je s fiksnom ili promjenjivom brzinom (**najveća brzina 15000 o/min**).

Zahvaljujući jednostavnim spojnicama pribora, motornu jedinicu i cijev moguće je **rastaviti bez korištenja alata** radi čišćenja.

Cijev i oštrica izrađeni su od nehrđajućeg čelika, a motorno tijelo od posebne prehrabne plastike za **duži vijek uređaja**.

Dodatna pjenjača dostupna je za modele s promjenjivom brzinom.



Mikser Speedy (do 15000 o/min)



Model	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Snaga (W)	250 W		250 W promjenjiva brzina	
Cijev (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Težina (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Kapacitet	idealno za manje količine			



Rastavljanje bez upotrebe alata



Zaštita oštrice

TBX Pro - TBM150

Turbomikseri

Turbomikseri su aparati visokog kapaciteta koji se upotrebljavaju za miksanje, blendanje te pripremu tekućina, emulzija i velikog opsega raznih jela.



TBX Pro
do 700 litara



TBM150
do 1000 litara



TBX Pro:

Profesionalac (Pro) po snazi i učinkovitosti

Rješenje od nehrđajućeg čelika može procesuirati do 700 litara hrane izravno u spremnik za pripremu hrane, i to u vrlo kratkom vremenu.

Profesionalac (Pro) po čišćenju bez napora



Sve komponente napravljene su od nehrđajućeg čelika, jednostavno se rastavljaju i perive su u perilici posuđa (osim ležajeva).

Profesionalac (Pro) po jednostavnoj upotrebi

Potrebna je samo jedna osoba da pomakne uređaj, regulira visinu i izravno priprema ukusne recepte s bilo kakvom opremom za pripremu hrane.

Profesionalac (Pro) po fleksibilnosti i modularnosti

Jednostavno se prilagođava svakom loncu ili nagibnoj tavi. Može obraditi tekućine raznih gustoća: povrtnje juhe, umake, mješavine u prahu pa čak i svježiji pire od krumpira.



TBX Pro



Promjenjiva brzina

630 do 1700 okr/minuti
u 20 koraka, 3 faze.
Savršen za sve gustoće
i posude za pripremu hrane.

Samo motor: potrebno je naručiti
također cijev(i) i alat(e)



2 brzine

850/1700 okr/min, 3 faze

Samo motor: potrebno je naručiti
također cijev(i) i alat(e)



1 brzina

1650 okr/min, 3 faze

Spreman za upotrebu:
uključene cijev i dodatak
za pripremu juha

Dodatna oprema za TBX Pro



Duga cijev 568 mm

Standardna cijev 448 mm

Kratka cijev 348 mm



Rešetka za juhu promjera
6 - 8 mm

(uključena u dodatke za pripremu juha)



Rešetka za juhu promjera
8 - 10 mm



Rešetka za juhu promjera
19 mm



Dodatak za pripremu juhe
za lonce



Dodatak za pripremu juhe
za nagibne tave



Dodatak za pripremu pirea
za lonce



Dodatak za pripremu pirea
za nagibne tave

Turbomikseri

Model	Brzina	rpm/min	Snaga	Konzistentnost u pripremi hrane
TBX Pro	1 brzina	1600	1500 W	za tekućine i polutekućine (juhe, tekuća tijesta)
TBX Pro	2 brzine	850/1700	2200 W	za tekućine i polutekućine, mješavine u prahu
TBX Pro	promjenjiva brzina	od 630 do 1700	1500 W	za tekućine i guste vrste hrane (pirei)
Vanjske dimenzije (Š x D x V): 628 x 1556 x 1122 mm				

Model	Brzina	rpm/min	Snaga	Konzistentnost u pripremi hrane
TBM150	1 brzina	1650	3000 W	za tekućine, do 1000 litara
TBM150	2 brzine	830/1600	4500 W	za tekućine i pire/guste konzistencije
Vanjske dimenzije (Š x D x V): 664 x 1852 x 1475 mm				

BE5 / BE8 5 i 8 l planetarni mikseri

Maksimalna učinkovitost. Kompaktni, ali i moćni. Čvrstoća prije svega.



BE8
bez glave za nastavke

BE5
s glavom za nastavke



Jamči vrhunske performanse u miješenju, blendanju i mućenju zahvaljujući:

- ▶ **ekskluzivnom dizajnu** planetarnog mehanizma, za jedinstvene pokrete
- ▶ promjenjivoj brzini rotacije planetarnog mehanizma **od 20 do 220 o/min**
- ▶ **promjenjivoj brzini rotacije** alata od 67 o/min do 740 o/min
- ▶ alatima koji se savršeno prilagođavaju posudi za **ravnomjerno miješanje** čak i malih količina
- ▶ aktivaciji podizanja i spuštanja posude jednostavnim pomicanjem zaštite od prskanja
- ▶ asinkronom motoru za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

3 alata – 100 % učinkovitosti

Alati od **100%** nehrđajućeg čelika

100% veća otpornost za duži vijek uređaja

100% perivi u perilici posuđa (alati, zdjela i zaštita od prskanja)



Spiralna kuka, lopatica i pjenjača od nehrđajućega čelika



Čvrsta metalna glava za nastavke koja može **podnijeti stalnu upotrebu** (kod odabranih modela).



Snažan asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.



Ergonomski prekidač regulira **promjenjivu brzinu** planetarnog mehanizma od 20 do 220 o/min.



Prozirna zaštita od prskanja inovativnog oblika za **jednostavno dodavanje sastojaka** za vrijeme rada.



Jednostavan **clip** sustav pričvršćivanja bez vijaka za **lako uklanjanje** zaštite pri čišćenju.



Zdjela od nehrđajućeg čelika s **dvjema ručkama**, zapremnine 8 l (jedna ručka na modelu od 5 l).



Usitnite meso i pripremite tjesteninu uz dodatnu opremu (samo uz modele sa K- priključkom)

Sigurnost je na prvome mjestu.

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa sigurnosnom zaštitom*..

* UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ovom se europskom normom utvrđuju zahtjevi za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremnina posude veća je od ili jednaka 5 l i manja od ili jednaka 200 l.

Maksimalna pouzdanost zajamčena. Prozirna zaštita bez BPA-e: otporna na udarce, ostaje čista i izdržljiva čak i nakon stotina ciklusa pranja u perilici posuđa.

Neprisutnost BPA-e doprinosi sigurnosti zaštite od prskanja, za vaše zdravlje.



XBE / XBM stolni 10 i 20 l planetarni mikseri

Čvrsti i izrađeni da traju. Electrolux Professional nudi širok asortiman planetarnih miksera od 10 do 80 l za ispunjavanje svih zahtjeva vaše kuhinje.



XBE10

XBE20



Umijesite sve vrste tijesta i kolača, izmiješajte meso i umake i emulgirajte kreme.

Elektronički ili mehanički mjenjač brzine (ovisno o modelu).

Motor s mjenjačem frekvencije omogućuje precizno namještanje brzine planetarnog mehanizma (od 26 do 180 o/min za modele od 10 l i od 30 do 180 o/min za modele od 20 l).

Snažan asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja.**

Dostupni modeli s **glavom za nastavke** (tip H).

Planetarni sustav i kontrolni panel sa **zaštitom od vode**, opremljen tajmerom raspona od 0 do 59 minuta.



Jednostavnost, ergonomija Sigurnost

Jednostavnim pomicanjem zaštitnog poklopca podiže se i spušta posuda i istovremeno se zaustavlja motor (modeli od 10 l).

Sigurnosni zaslon jednostavno se uklanja prilikom čišćenja.

Stup i nožice od nehrđajućeg čelika za veću otpornost i higijenu (kod odabranih modela).

Nožice prilagodljive visine osiguravaju stabilnost

Vodonepropusni kontrolni panel s tipkama na dodir za **poboljšanu ergonomiju.**

Uklonjiv rotirajući sigurnosni zaslon od nehrđajućeg čelika, opremljen uklonjivim kljunom.

Poluga za podizanje i spuštanje posude (20 l).



Prozirni sigurnosni zaslon (10 l)



Stup od nehrđajućeg čelika (na određenim modelima)



Kontrolni panel s tipkama na dodir



Uklonjiv kljun

Dodatna oprema

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika i trima alatima**: žičanom pjenjačem, postojanom lopaticom i spiralnom kukom od nehrđajućeg čelika.

Alati se okreću promjenjivim brzinama (od 82 do 570 o/min za modele od 10 l i od 73 do 440 o/min za modele od 20 l).



Spiralna kuka, lopatica i pjenjača



Komplet za redukciju od 10 l (posuda, pjenjača, lopatica i spiralna kuka) dostupan je na upit (modeli od 20 l).

Sigurnost je na prvome mjestu.

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Neproziran, čvrst sigurnosni zaslon koji zadržava brašno i nesigurne čestice prašine, npr. prilikom pripreme pekarskih i slastičarskih proizvoda (20 l).

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim poklopcem*.

* UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ovom se europskom normom utvrđuju zahtjevi za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremnina posude veća je od ili jednaka 5 l i manja od ili jednaka 200 l.

Maksimalna pouzdanost zajamčena. Prozirni poklopac bez BPA-e: otporan na udarce, ostaje čist i izdržljiv čak i nakon stotina ciklusa pranja u perilici posuđa (10 l).

Nep prisutnost BPA-e doprinosi sigurnosti proizvoda za vaše zdravlje.

XBE / XBM / MBE podni 20, 30 i 40 l planetarni mikseri

20/30/40 l profesionalni mikseri neizostavni su u svim kuhinjama u kojima se koriste svježe namirnice za pripremu slastičarskih baza, krema, pjena i mješavina svih vrsta.



XBM20

XBM30



20/30 l planetarni mikseri

Snažan asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Elektronički ili **mehanički** mjenjač brzine (ovisno o modelu).

Planetarni mehanizam rotira brzinama od 30 do 180 o/min (20/30 l).

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** s ručkama s jednostavnim hvatom i **trima alatima**: žičanom pjenjačem, postojanom lopaticom i spiralnom kukom od nehrđajućeg čelika.

Alati rotiraju brzinama od 73 do 440 o/min.

Planetarni sustav i kontrolni panel sa **zaštitom od vode**, opremljen tajmerom raspona od 0 do 59 minuta.

Stup i nožice od nehrđajućeg čelika za veću otpornost i higijenu (kod odabranih modela).

Planetarne mikserne moguće je jednostavno pomicati zahvaljujući **kompletu dodatne opreme s kotačima (dodatno)**.

Dostupni modeli s **glavom za nastavke** (tip H) i širok asortiman dodatne opreme.



Neproiziran, čvrst sigurnosni zaslon



Planetarni mehanizam

20/30/40 l planetarni mikseri

Sigurnost i ergonomija

Sigurnosni zaslon bez BPA-e i žičana struktura od nehrđajućeg čelika mogu se **jednostavno ukloniti** prilikom čišćenja.

Žičana struktura od nehrđajućeg čelika opremljena je kljunom za dodavanje sastojaka za vrijeme rada.

Poluga za podizanje i spuštanje posude.

Komplet kotača i klizna kolica za posudu (dodatno).

Komplet za redukciju posude (posuda, pjenjača, lopatica i spiralna kuka) dostupan je na upit



MBE40



Sigurnost je na prvome mjestu.

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Neproiziran, čvrst sigurnosni zaslon koji zadržava brašno i nesigurne čestice prašine, npr. prilikom pripreme pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim poklopcem*.

* UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ovom se europskom normom utvrđuju zahtjevi za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremina posude veća je od ili jednaka 5 l i manja od ili jednaka 200 l.

40 l planetarni mikseri

Posebno dizajnirani za intenzivno miješenje tijesta, kao i za blendanje i mućenje pripravaka.

Snažan asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Tri fiksne brzine (40, 80 i 160 o/min) i **elektronički promjenjiva brzina** (od 30 do 175 o/min) i **tajmer** (0 – 59 min).

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** i trima alatima (**ojačana pjenjača**, lopatica i spiralna kuka).

Alati rotiraju brzinama od 94 do 540 o/min.



Stup od nehrđajućeg čelika (na upit)



Komplet kotača



Tri alata: spiralna kuka, lopatica, ojačana pjenjača (posebno za MB/MBE40)

BMX/BMXE/XBE 60 i 80 l planetarni mikseri

60/80 l visokoučinkoviti, snažni i čvrsti mikseri koji mogu izdržati intenzivnu uporabu.



BMX60S

XBE80S

Brzina i snaga

Snažan asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Elektronički, elektromehanički ili mehanički mjenjač brzine (ovisno o modelu) s rasponom brzina od 20 do 180 o/min.

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** s ručkama s jednostavnim hvatom i **trima alatima**: žičanom pjenjačem od nehrđajućeg čelika, postojanom lopaticom i spiralnom kukom od nehrđajućeg čelika.

Alati rotiraju brzinama od 62 do 560 o/min.

Kontrolni panel s **tajmerom**, osvjetljenje posude, uključivanje/isključivanje i kontrola brzine.

Neproziran, čvrst sigurnosni zaslon bez BPA-e jednostavno se uklanja prilikom čišćenja.

Motorizirano pomicanje posude (kod određenih modela)

Dostupni modeli s **glavom za nastavke** (tip H) i širok asortiman dodatne opreme.

Klizna kolica za posudu s kotačima i odbojnikom olakšavaju pomicanje posude (standardna oprema kod 80 l).

Komplet za redukciju posude (posuda, pjenjača, lopatica i spiralna kuka) dostupan je na upit.



Mehaničko mijenjanje brzine



Osvjetljenje posude



Postojana kuka od nehrđajućeg čelika

Cjelovit asortiman



Planetarni mikseri Kapacitet	5 l	8 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
Kuka, kg*	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Pjenjača, jaja**	10	14	18	32	32	50	70	100	120
Stolni	•	•	•	•					
Samostojeći					•	•	•	•	•

* Kuka: kg brašna za tijesto (s udjelom vlage 60 %)

** Pjenjača: maksimalni broj bjelanjaka

Nastavci za sve potrebe



Jedinica za mljevenje mesa na glavi



Rezač povrća



Gnječilica za pire



Sigurnost je na prvome mjestu.

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Neproziran, čvrst sigurnosni zaslon koji zadržava brašno i nesigurne čestice prašine, npr. prilikom pripreme pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim poklopcem*.

* UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ovom se europskom normom utvrđuju zahtjevi za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremnina posude veća je od ili jednaka 5 l i manja od ili jednaka 200 l.

Peciva, kolači i pizza – 20, 30 i 40 l planetarni mikseri

Electrolux Professional nudi cjelovit asortiman planetarnih miksera posebno dizajniranih da podnose stroge zahtjeve pripreme peciva, kolača i *pizze*.



MB40



40 l planetarni mikseri

Snažan asinkroni motor (2200 W) za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Tri fiksne elektromehaničke brzine (40, 80 i 160 o/min).

Kontrolni panel s prekidačem za isključivanje, trima brzinama i **tajmerom (0 – 15 minuta)**.

Posuda od **nehrđajućeg čelika** i trima alatima (ojačana pjenjača, lopatica i spiralna kuka).

Alati rotiraju brzinama od 125, 250 i 500 o/min.

Poluga za podizanje i spužtanje posude.

Širok raspon dodatne opreme, kao što su strugači za posudu, klizna kolica za posudu i kompleti za redukciju posude (MB/MBE40).



Strugač za posudu



Kolica za posudu



Spiralna kuka, lopatica, ojačana pjenjača (MB/MBE40)



MBE40



XBB30



Removable spout

Peciva, kolači i pizza

Model	Kapacitet	Kuka*	Pjenjača**
XBB20	20 l	7 kg	32
XBB30	30 l	8 kg	50
MB40	40 l	10 kg	70
MBE40	40 l	10 kg	70

* Kuka: kg brašna za tijesto (s udjelom vlage 60 %)

** Pjenjača: maksimalni broj bjelanjaka

40 l planetarni mikseri

Snažan asinkroni motor (2200 W) za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Tri fiksne brzine (40, 80 i 160 o/min) i **elektronički promjenjiva brzina** od 30 do 175 o/min.

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** i trima alatima (ojačana pjenjača, lopatica i spiralna kuka).

Alati rotiraju brzinama od 94 do 540 o/min.

Planetarni sustav i kontrolni panel sa **zaštitom od vode**, opremljen tajmerom raspona od 0 do 59 minuta.

Poluga za podizanje i spužtanje posude.

20/30 l planetarni mikseri

Snažan asinkroni motor (1500 W) za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Tri fiksne brzine (40, 80 i 160 o/min) i **elektronički promjenjiva brzina** od 30 do 175 o/min.

Opremljen **posudom od nehrđajućeg čelika** i trima alatima (ojačana pjenjača, lopatica i spiralna kuka).

Alati rotiraju brzinama od 73 do 425 o/min.

Planetarni sustav i kontrolni panel sa **zaštitom od vode**, opremljen tajmerom raspona od 0 do 59 minuta.

Poluga za podizanje i spužtanje posude

Ojačan stup i baza za **dodatnu potporu i stabilnost**.

Komplet kolača i kolica za posudu kao dodatna oprema.

Komplet za redukciju posude (posuda, pjenjača, lopatica i spiralna kuka) dostupan je na upit.

Sigurnost je na prvome mjestu.

Vaše nam je zdravlje uvijek važno.

Neproiziran, čvrst sigurnosni zaslon koji zadržava brašno i nesigurne čestice prašine, npr. prilikom pripreme pekarskih i slastičarskih proizvoda.

Uklonjiv rotirajući sigurnosni zaslon od nehrđajućeg čelika, opremljen uklonjivim kljunom.

Naprava za detekciju posude koja omogućuje da se mikser uključi samo ako je posuda pravilno namještena sa zaštitnim poklopcem*.

* UNI EN 454:2015 Strojevi za preradu hrane – Planetarni mikseri – Zahtjevi za sigurnost i higijenu. Ovom se europskom normom utvrđuju zahtjevi za sigurnost i higijenu za projektiranje i proizvodnju planetarnih miksera s nepomičnom posudom i alatom s planetarnim kretanjem pomoću dviju paralelnih osi. Zapremnina posude veća je od ili jednaka 5 l i manja od ili jednaka 200 l.

Seriya T

Ljuštilice povrća

Electrolux Professional ljuštilice rješavaju problem najboljeg načina uklanjanja kore krumpira, ali i guljenja brojnih drugih vrsta povrća ili čišćenja školjaka.

Ljuštilica povrća

kapaciteta 5 kg jamči duži vijek svojom visokokvalitetnom završnom obradom od nehrđajućeg čelika



T55



Iznimno jednostavno upravljanje pomoću prekidača za uključivanje i isključivanje i tajmera.

Bez opasnosti. Sigurnosna blokada isključuje motor ako su poklopac ili ispust otvoreni.

Ergonomska ručka i ispust **olakšavaju sakupljanje** oguljenog povrća.

Optimalna učinkovitost: kapacitet punjenja od 5 kg s izlaznom performansom od 80 kg/h.

Prozirni poklopac omogućuje **provjeravanje povrća za vrijeme rada.**

Poklopac se može lako ukloniti bez upotrebe alata i periv je u perilici posuđa.

Uklonjiva rotirajuća ploča prekrivena abrazivnim materijalom koji jamči **trajnost i dug vijek.**

Ploča s oštricama (za glatko rezanje kore), **ploča za pranje** (za čišćenje povrća koje nije potrebno guliti) i **filterski stolić** dostupni su na upit.

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja.**



Ergonomska ručka i ispust



Ploča s oštricama (dodatno)



Prozirni poklopac



T5E/T8E



Ljuštilica povrća

kapaciteta 5/8 kg (stolne) mogu zadovoljiti sve zahtjeve restorana male ili srednje veličine

Zajamčene maksimalne izlazne performanse od 80 kg (T5E) do 130 kg (T8E) po satu.

Dostupni određeni modeli za **čišćenje školjki** (T5M/T8M) sa smanjenom brzinom (208 o/min), pločom i cilindrom za školjke.

Svestranost uz dodatnu košaru za pranje i sušenje salate, začinskog bilja i drugog lisnatog povrća centrifugom.

Prozirni poklopac za nadziranje **procesa guljenja** bez isključivanja stroja.

Uklonjiva ručka spojena na dovod vode može se koristiti tijekom guljenja ili prilikom čišćenja.

Snažne gumene nožice **jamče stabilnost** za vrijeme rada.

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja.**

Uklonjiva rotirajuća ploča prekrivena abrazivnim materijalom koji jamči **trajnost i dug vijek.**

Uklonjiva komora za guljenje od nehrđajućeg čelika.

Poseban komplet s abrazivnom pločom i cilindrom za pretvaranje uređaja za čišćenje školjki u ljuštilicu povrća dostupan je na upit.

Maksimalna higijena

Integrirani filter od nehrđajućeg čelika može se lako ukloniti i periv je u perilici posuđa.

Maksimalna higijena zajamčena. Svi dijelovi koji dolaze u doticaj s hranom mogu se lako ukloniti za brzo i jednostavno čišćenje.



Košara za sušenje (dodatno)



Ploča za školjke za TM modele



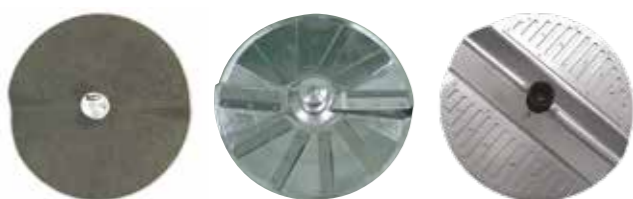
Prozirni poklopac s tušem



Uklonjiv filter od nehrđajućeg čelika



T10E/T15E



Otvor za pražnjenje



Abrazivna ploča i cilindar



Ploča za četkanje (dodatno)



Košara za sušenje (dodatno)

Ljuštilice povrća

kapaciteta 10/15 kg koje se mogu koristiti za više radnji: pranje, ribanje, guljenje, pa čak i sušenje zahvaljujući širokom izboru dodatne opreme.

Idealno za restorane, ugostiteljstvo i delikatese, s kapacitetima guljenja između 160 i 240 kg/h.

Visoka kvaliteta guljenja povrća uz malu količinu otpada zahvaljujući abrazivnom materijalu kojim je prekrivena rotirajuća ploča.

Vrata sa sustavom stalne kontrole pritiska za sigurno pražnjenje povrća.

Sigurnost: motor se zaustavlja ako se poklopac ili vrata otvore za vrijeme rada.

Vodonepropusni kontrolni panel s tipkama na dodir s prekidačem za uključivanje/isključivanje i tajmerom s mogućnošću programiranja jednostavan je za upotrebu.

Asinkroni motor za tihi rad i duži vijek uređaja.

Čvrsta konstrukcija od nehrđajućeg čelika s prozirnim poklopcem izrađenim od plastike otporne na oštećenja za potpunu vidljivost ciklusa guljenja za vrijeme rada.

Uklonjiva rotirajuća ploča prekrivena abrazivnim materijalom koji jamči trajnost i dug vijek.

Posebni modeli dostupni su s abrazivnim cilindrom za brže guljenje (tvrde cijevi).

Uklonjiva ručka spojena na dovod vode može se koristiti kao tuš za čišćenje komore za guljenje.

Filterski stolić od nehrđajućeg čelika dostupan na upit. Veća fleksibilnost uz dodatne ploče (ploča s oštricama, ploča za luk, ploča za češnjak/luk kozjak, čistač dagnji, ploča za četkanje).

Košara za sušenje (dio dodatne opreme).



T25E



Ti25

Ljuštilice povrća

kapaciteta 25 kg koje mogu zadovoljiti potrebe najvećih klijenata zahvaljujući svom kapacitetu guljenja od preko 400 kg/h

Vodonepropusni kontrolni panel s tipkama na dodir s prekidačem za uključivanje/isključivanje i tajmerom s mogućnošću programiranja jednostavan je za upotrebu.

Vrata sa sustavom stalne kontrole pritiska za sigurno pražnjenje povrća.

Cilindar i uklonjiva rotirajuća ploča prekriveni su abrazivnim materijalom od vulkanskog kamena koji jamči trajnost i duži vijek uređaja.

Sigurnost: motor se zaustavlja ako se poklopac ili vrata otvore za vrijeme rada.

Nema zaglavljivanja kore zahvaljujući posebnoj veličini i dizajnu rupe za odvod.

Dodatna mobilna kolica uz posudu s filterom (za T25E).

Asinkroni motor za tihi rad i duži vijek uređaja.



Vrata za pražnjenje

Rupa za odvod

Model	Kapacitet	Dimenzije (Š x D x V):	Napomene
T5S	5 kg	314 x 485 x 450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424 x 390 x 590 mm	posebni model za školjke
T8E/T8M	8 kg	422 x 396 x 676 mm	posebni model za školjke
T10E	10 kg	440 x 690 x 680 mm	
T15E	15 kg	440 x 690 x 750 mm	
T25E	25 kg	585 x 785 x 1215 mm	
Ti25	25 kg	565 x 880 x 1425 mm	tijelo pod nagibom

Cilindar od nehrđajućeg čelika (promjera 540 mm) pod nagibom od 18° prema naprijed za lakše punjenje i pražnjenje.

Prozirni poklopac s mikroprekidačem za zaustavljanje stroja ako se poklopac otvori jamči sigurnost korisnika.

Ugrađeni filterski stolić od nehrđajućeg čelika dio je standardne opreme (Ti25).

Perilice i sušilice povrća

Odaberite iz širokog asortimana perilica i sušilica povrća koje su bitan dio malih, srednjih i velikih kuhinja.



LVA100



Perilica i sušilica povrća u jednom stroju.

Učinak pranja postiže se kombiniranjem rotacije košare i turbulencije vode koju stvara pumpa.

Dizajnirana za učinkovitu i **sigurnu obradu** svih vrsta povrća.

Kompletna konstrukcija od nehrđajućeg čelika jamči **dugoročnu pouzdanost**.

Integrirani dozator s tekućinom za dezinfekciju povrća (aktivacija tijekom određenog ciklusa).

Tri unaprijed postavljena ciklusa u skladu sa željenom vrstom pranja (lagano/duže pranje).

Košara s **rotacijom s dvjema brzinama**: pranje (60 – 70 o/min), sušenje (270 – 310 o/min).

Napredni model s mogućnošću programiranja s automatskim i ručno postavljenim ciklusima i ciklusom samočišćenja.

Pranje prskanjem i/ili uranjanjem, ovisno o ciklusu.

Izbjegnite oštećenje osjetljivog povrća podešavanjem snage vode za pranje.

Učinkovit sustav filtriranja s **jednostavnim čišćenjem** i korito sa zaobljenim uglovima.

Prozirni poklopac s mikroprekidačem koji zaustavlja stroj ako se poklopac otvori jamči sigurnost korisnika.

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Model	Kapacitet punjenja	Obujam košare	Snaga
LVA100B	2 – 6 kg	30 l	900 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 700 x 700 x 1000 mm



ELX65

EL40



Sušilice idealne za sušenje salate, špinata, poriluka, peršina, blitve i kupusa.

Vrlo kratko vrijeme sušenja (1 – 2 minute) za **očuvanje okusa i teksture** svakog lisnatog povrća do posluživanja.

Konstrukcija od nehrđajućeg čelika jamči **higijenu i otporna je na koroziju**.

Vodonepropusni kontrolni panel s tipkama na dodir za jednostavno čišćenje zaštićen je čak i od najsnažnijih mlazova vode (IP55).

Košara za sušenje od nehrđajućeg čelika/aluminija (samo ELX65) ili visokokvalitetne smole.

Brzina rotacije košare **idealna za sušenje osjetljivog povrća** bez gnječenja (330 o/min za ELX65; 450 o/min za EL40).

Preostala voda jednostavno se ispušta kroz odvodnu cijev na dnu korita.

Asinkroni motor za **tihi rad i duži vijek uređaja**.

Sigurnost: motor se zaustavlja ako se poklopac otvori.

Dva ciklusa za sve vrste povrća: automatski (75 sekundi), koji izmjenjuje rotaciju s nekoliko iznenadnih zaustavljanja (za sve vrste povrća); ručni, zahvaljujući podešivom tajmeru 0 – 59 min (za osjetljivo povrće).

Model	Kapacitet punjenja		Obujam košare	Snaga
	Teško povrće	Glavice salate		
EL40	5 kg	9	32 l	370 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 460 x 540 x 800 mm

Model	Kapacitet punjenja		Obujam košare	Snaga
	Teško povrće	Glavice salate		
ELX65	10 kg	18	65 l	750 W

Vanjske dimenzije (Š x D x V): 578 x 639 x 1005 mm



Upravljanje na dodir



Odvod za preostalu vodu



Košara za sušenje od nehrđajućeg čelika/aluminija

Dopuna za peciva, kolače i *pizzu*

Electrolux Professional nudi širok asortiman uređaja za miješenje i valjanje tijesta koji zadovoljavaju potrebe svih pekarskih i slastičarskih pripravaka i pripravaka za *pizzu*.



25/40 I stroj za miješenje tijesta u obliku vilice (oko 15 – 24 kg tijesta po ciklusu)

Motor s dvjema brzinama za **optimalnu kvalitetu miješenja**: spora brzina (45 o/min) i druga brzina (90 o/min).

Precizna kontrola uz ploču s upravljanjem na dodiri i tajmerom (0 – 59 min).

Zavarena baza za **potporu i stabilnost**.

Sigurnost korisnika zajamčena je zahvaljujući posebnom podizanju glave i sustavu trenutnog zaključavanja. Stroj se neće uključiti ako posuda nije ispravno položena na bazu.

Maksimalna higijena zahvaljujući prozirnog poklopcu: omogućuje dodavanje proizvoda tijekom rada i sprječava prosipanje brašna u radni prostor. Uklonjiva posuda od nehrđajućeg čelika.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

12 do 49 I stroj za miješenje tijesta u obliku spirale (oko 10 – 40 kg tijesta po ciklusu)

Čvrsta i pouzdana konstrukcija od obojenog čelika.

Podizanjem poklopca motor se automatski zaustavlja, čime je zajamčena **sigurnost korisnika**.

Posuda od nehrđajućeg čelika velike zapremnine sa zaobljenim dnom **olakšava čišćenje**.

Svi modeli imaju jednu brzinu i **otpornu ručicu za miješanje od nehrđajućeg čelika**.

Pomno dizajniran motor jamči **dug vijek i pouzdanost**.

Veći modeli opremljeni su središnjom osovinom (38, 49 l).

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

50 i 90 I stroj za miješenje tijesta u obliku spirale (oko 26 – 48 kg tijesta po ciklusu)

Čvrsta i pouzdana konstrukcija od obojenog čelika.

Kontrolni panel s prekidačem za uključivanje i isključivanje i tajmer.

Podizanjem poklopca motor se automatski zaustavlja, čime je zajamčena **sigurnost korisnika**.

Posuda od nehrđajućeg čelika i spiralni alat koji sprječava podizanje tijesta.

Motor za miješenje s **dvije brzine** s ručnim mijenjanjem brzine.

Sigurnosni zaslon **za sprječavanje prosipanja brašna u radni prostor**.

Posuda od nehrđajućeg čelika sa zaobljenim dnom **olakšava čišćenje**.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



ZSP



PSR



LMP400



LMP500

Ručni stroj za valjanje tijesta stolni model

Kompaktan i lako se prenosi.

Cilindri presvučeni teflonom (Ø 60 mm).

Radna širina: **400 mm**.

Debljina: **0,1 do 28 mm**.

Uklonjiva krila od nehrđajućeg čelika.

Motorni stroj za valjanje tijesta stolni model

Žičani sigurnosni zaslon.

Uklonjiva krila prevučena teflonom omogućavaju da tijesto klizi.

Kromirani čelični cilindri (Ø 60 mm) mogu se podešavati ovisno o traženoj debljini.

Debljina: **0,1 do 34 mm**.

Radna širina: **500 mm**.

Ručna poluga za inverziju rotacije cilindra.

Spremnik za brašno na vrhu stroja.

Daljinska nožna papučica za promjenu smjera rotacije (dodatna oprema).

Klizna kolica dostupna kao dodatna oprema.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Motorizirani stroj za valjanje tijesta s pokretnom trakom stolni i podni modeli

Modeli s **jednom brzinom** ili s **promjenjivom brzinom**.

Stolovi se mogu podići za **uštedu prostora**.

Žičane rešetke sa **sigurnosnim** mikroprekidačem za zaustavljanje motora ako se podignu iznad određene razine.

Uklonjiva krila prevučena teflonom omogućavaju da tijesto klizi.

Kromirani čelični cilindri (Ø 60 mm) mogu se podešavati ovisno o traženoj debljini.

Ručna poluga za inverziju rotacije cilindra.

Radne širine: **500 mm** ili **600 mm** (ovisno o modelu).

Spremnik za brašno na vrhu stroja.

Daljinska nožna papučica za promjenu smjera rotacije (dodatna oprema).

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Daljinska nožna papučica (dodatno)



Modul za rezanje kroasana (dodatno kod odabranih modela)

Dopuna vašoj kuhinji

Nova linija uređaja koja pruža najvišu kvalitetu i higijenu u skladu sa svakom profesionalnom kuhinjom.



CPX



EVP20T



EVP60A

Svestrani električni rezač kruha s jednim otvorom. Pogodan je za brzu i učinkovitu uslugu u ugostiteljskim objektima velikog kapaciteta

Reže od 130 do 260 šnita u minuti (dva baguettea), a radi **šest puta brže** od ručnog rezanja, **uz optimalne rezultate**. Debljina šnita može se prilagođavati do 8 do 60 mm.

Izvrstan za dugačke štruce ili baguette. Jednostavno umetnite kruh u okomiti otvor (175 x 110 mm) i bit će automatski narezan.

Maksimalna sigurnost. Opremljen je originalnom sigurnosnom napravom koja zabranjuje pristup oštrici, pogotovo tijekom čišćenja. Oštrica se imobilizira i prekrije čim se podignu vrata za izlaz kruha.

Vodonepropusni kontrolni panel s tipkama na dodir i s prekidačem za uključivanje i isključivanje te s funkcijom pulsiranja za kontrolirano rezanje.

Maksimalna higijena zajamčena. Dodatni stol od nehrđajućeg čelika može odgovarati GN 1/1 polikarbonatnim pladnjevima za prikupljanje narezanog kruha i izbjegavanje doticanja rukama.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.

Samostojeći i stolni uređaji za vakuumiranje, od 8 do 60 mc/h.

Pakiranje vakuumiranjem produžuje životni vijek namirnica i smanjuje količinu otpada. Zaštite hranu od vlage, kisika i bakterija. Ovaj će jednostavan način osigurati sigurnost hrane bez kontaminacije. Stolni modeli sa **senzorom apsolutnog vakuuma, bez potrebe za kalibracijom**.

Jednostavno za programiranje zahvaljujući digitalnom kontrolnom panelu ili panelu kojim se upravlja na dodir.

Funkcije i ciklusi. Namjenske funkcije dostupne su ovisno o vašim potrebama u radu s hranom.

Vanjsko vakuumiranje, putem vrećica ili gastroposuda, može se koristiti ako hrana ne stane u komoru za vakuumiranje.

Opcija održive pohrane. Korištenjem gastroposude od nehrđajućeg čelika s ventilom na poklopcu ne stvara se otpad od pakiranja. Vrećice se sada mogu reciklirati ili su čak razgrađive.

Bežični printer naljepnica. Napravite naljepnice za svoje proizvode koje su otporne na temperaturu i grebanje, a ujedno su i vodootporne te u skladu s pravilima HACCP-a (dostupno kao dodatna oprema). Kolica od nehrđajućeg čelika, stolovi za punjenje s nagibom i žica za struju s utikačem za Ujedinjeno Kraljevstvo dostupni su kao dodatna oprema.

Najviše razine higijene i lakoća čišćenja zahvaljujući komori za vakuumiranje sa zaobljenim uglovima i pomičnom brtvom.



MMG12/22



Vertikalna rezalica



Gravitacijska rezalica

Uređaj za mljevenje mesa/ribanje

idealan za **mljevenje mesa** kao i za **usitnjavanje kruha, orašastih plodova** i **ribanje sira**.

Tijelo od lijevanog aluminija i nehrđajućeg čelika za **dodatnu snagu i pouzdanost**.

Sigurnost korisnika zajamčena. Mikroprekidač koji se nalazi na ručki sprječava slučajno dodirivanje. Zaštitna rešetka smještena je ispod cilindra za ribanje i ispred nastavka za usitnjavanje da bi se izbjegle ozljede.

Uklonjiva jedinica za mljevenje od nehrđajućeg čelika (promjera 70 mm) može se **jednostavno očistiti**.

Disk za ribanje: Brzine motora – 900 o/min (MMG12) ili 1400 o/min (MMG22). Čelični valjak i čelični spremnik za sakupljanje. Izlazna performansa: 50/130 kg sira i 100/150 kg kruha po satu.

Jedinica za mljevenje mesa: Brzine motora – 140 o/min (MMG12) ili 210 o/min (MMG22). Završetak za sjeckanje, posuda za punjenje, spremnik za sakupljanje, tanjur i samooštreći nož od nehrđajućeg čelika. Izlazna performansa: 200/300 kg mesa po satu.

Širok raspon **rezalica** koje pružaju **racionalno rješenje za svaku vrstu klijenta:** restorane, ugostiteljstvo, supermarkete i trgovine s delikatesnim proizvodima.

Idealni za rezanje sirovog mesa, salama i prešanog mesa zahvaljujući promjenjivim promjerima oštrica od 250 do 370 mm izrađenima od poliranog anodiziranog aluminija sa satenskom završnom obradom.

Svestranost. Pripremite kvadratne, okrugle ili pravokutne šnite. Promjenjiva debljina rezanja (ovisno o modelu). Modeli dostupni s posebnom rukom za zatezanje.

Odaberite između **vertikalnih** ili **gravitacijskih** rezalica, zupčanog ili remenskog prijenosa na temelju specifičnih potreba i vrsta proizvoda koje će se rezati.

Poly-V sustav remenskog pogona idealan je za uobičajenu svakodnevnu upotrebu, a zupčani prijenos za teže pothvate.

Ventilirani pogonski motor oštrica za **kontinuiranu upotrebu**.

Ugrađeni precizni oštrač.

Čišćenje je olakšano jer se poklopac oštrice, deflektor proizvoda i sustav za nošenje proizvoda lako mogu ukloniti.

Sigurnost korisnika osigurana je jer blokiranje mjerne ploče dopušta uklanjanje nosača samo ako je uređaj isključen.

Trajno ugrađen štitnik oštrica štiti korisnika od noževa za rezanje tijekom rada i čišćenja.

Asinkroni motor za **tihi rad** i **duži vijek uređaja**.



Essentia

Naš tim stoji vam na raspolaganju. Bilo kada, bilo gdje.

Essentia je **srce naše vrhunske korisničke podrške** te predano pruža usluge koje su vam potrebne kako biste osigurali komparativnu prednost. Pruža vam potrebnu potporu i brine se za Vaše poslovne procese uz **pouzdanu servisnu mrežu** koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih vašim potrebama.

Možete računati na više od **2200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10.000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170.000 osiguranih rezervnih dijelova**.

Servisna mreža uvijek na raspolaganju.

Osigurali smo vam **jedinstvenu servisnu mrežu**, koja vaš posao čini jednostavnijim.

Servisni ugovori kojima možete vjerovati.

Ovisno o svojim poslovnim potrebama možete izabrati jedan od **fleksibilnih servisnih paketa** prilagođenih različitim potrebama koji nude razne usluge održavanja i potpore.

Očuvajte učinkovitost svoje opreme.

Pravilno održavanje **u skladu s Electrolux Professional priručnicima** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema. **Electrolux Professional odjel za korisničku podršku** nudi više **servisnih paketa prilagođenih različitim potrebama**. Za više informacija obratite se svojem **Electrolux Professional ovlaštenome servisnom partneru**.



Pogledajte
video
za više
informacija





U svemu što činimo, polazimo od izvrsnosti. Predviđamo potrebe svojih kupaca i tako težimo izvrsnosti zajedno sa svojim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama. Kako bismo svakodnevni život svojih kupaca učinili lakšim, unosnijim – i istinski održivim svaki dan.

Pratite nas na



www.electroluxprofessional.com/hr

Izvrsnost uz brigu o okolišu.

- ▶ Sve naše tvornice imaju certifikat ISO 14001.
- ▶ Sva naša rješenja osmišljena su u svrhu niske potrošnje vode, energije, deterdženata i smanjenja štetnih emisija.
- ▶ Zadnjih je godina više od 70 % naših proizvoda ažurirano s obzirom na ekološke potrebe naših klijenata.
- ▶ Naša je tehnologija usklađena s direktivom RoHS i uredbom REACH i više od 95 % proizvoda može se reciklirati.
- ▶ Stopostotnu kvalitetu svih naših proizvoda ispitali su stručnjaci.

