

Catálogo de productos

Preparación de alimentos



La seguridad alimentaria, primero

Sin BPA

Tu salud siempre es importante para nosotros.

Todos los componentes de plástico que entran en contacto con los alimentos están libres de BPA.

La ausencia de esta sustancia química hace nuestros productos más seguros.



Déjanos acompañarte

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

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

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

*en modelos específicos. Busca la Tándem.

La gama



Cortadoras/Picadoras

Pág. 4



Cortadoras de hortalizas

Pág. 14



Picadoras-Cutter

Pág. 22



Trituradores portátiles/Turbotrituradores

Pág. 28



Batidoras mezcladoras

Pág. 34



Peladoras multifuncionales

Pág. 44



**Lavaverduras/
Centrifugadoras de verduras**

Pág. 48



Productos complementarios

Pág. 50

Cortadoras-picadoras TrinityPro

Indispensables para preparar verduras. Cortadora y picadora en una única solución perfecta para seguir las últimas tendencias culinarias por muy pequeña que sea tu cocina.



Rotor de cuchillas microdentadas (incluido)



Ergonomía certificada

Certificación ErgoCert de 4 estrellas por su diseño ergonómico y facilidad de uso.

Máxima potencia, mínimo espacio

Alta productividad. Motor potente para maximizar la productividad en una solución compacta y fiable.

Creatividad sin límites

3 en 1. Se adapta a tu menú como quieras. Con hasta 22 opciones de corte para elegir, la cortadora de hortalizas se convierte fácilmente en picadora-triturador/emulsionadora **en segundos.**

Precisión absoluta

Calidad excepcional para cortar en rodajas, en dados, triturar y emulsionar. **Resultados óptimos** con el **control inteligente de la velocidad**, que reconoce el cabezal del procesador y ajusta la velocidad automáticamente.

Una combinación incomparable

Sorprende a tus clientes con creaciones exclusivas, combinando **verduras en rodajas perfectas** con las cremas más sutiles.

Diseño y experiencia van de la mano

Más de 75 años de experiencia diseñando soluciones de altas prestaciones para la preparación de alimentos.





Productividad óptima

Máxima capacidad de carga gracias al diseño exclusivo de la tolva, que admite 1,25 litros.



Resultados excepcionales

Capta la esencia de una **emulsión Top**. Prepara cremas y salsas tan delicadas que su textura y sabor fidelizarán a tus clientes.



Rapidez garantizada

Ahorra dinero y horas de trabajo manual con los canales de alimentación estrechos (Ø 25 mm y 55 mm), que permiten cortar en dados incluso **hortalizas alargadas**.



Calidad y seguridad

Resultados de calidad día tras día gracias al rascador integrado, que actúa continuamente durante el procesamiento, y la abertura central para incorporar líquidos, que **evita** riesgos de **contaminación alimentaria**.



Sin desperdicios

El rendimiento óptimo del eyector **reduce los residuos**. Apenas quedan restos en la cámara de corte.



Absoluta facilidad

Muy fácil de usar, mover y guardar. Gracias a su intuitivo panel de control táctil, no hay más que conectar esta solución compacta y que apenas ocupa espacio.

La base del motor mide solo 23x32 cm.

Cortadoras-picadoras con cuba de 2,6 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	1 fase	500 W	1500
Variable	1 fase	750 W	500-3600

Medidas externas (mm) AnxFxAI: 348x328x527

Cortadoras-picadoras con cuba de 3,6 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	1 fase	500 W	1500
Variable	1 fase	750 W	500-3600

Medidas externas (mm) AnxFxAI: 348x334x527



Expresa tu creatividad

Tienes una gran variedad de accesorios opcionales para cortar en rodajas y en dados, trocear, rallar, triturar, picar y emulsionar.

Para cortar hortalizas*

Rebanadores

De 1 mm a 6mm
Aluminio: 8 mm y 10 mm



Rebanadores ondulados

3 mm, 5 mm



Bastoncillos

2 mm, 4 mm, 8 mm



Ralladores

De 2 mm a 4 mm, 7 mm



Parmesano



Rejillas para cubitos

8x8 mm, 10x10 mm



Kit para cubitos (rejilla + cortador)

8x8x8 mm/10x10x10 mm



+



Limpiador de rejillas



Soporte para disco (no incluye disco)



Para picar y triturar

Rotores de cuchillas lisas

2,6 L

3,6 L



Rotores de cuchillas microdentadas

2,6 L

3,6 L





Cortadoras-picadoras combinadas TRK 45 / 55 / 70

¡3 en 1! Con TRK tu creatividad culinaria no tiene límites. Un equipo versátil capaz de preparar un menú completo, desde los entremeses hasta el postre.



Versátil

La **cortadora de hortalizas** se convierte fácilmente en **procesador de alimentos/emulsionadora** en segundos.

Fácil de usar

Sistema Incl: base de motor inclinada 20° para expulsar mejor las hortalizas.

Limitación automática de velocidad para accesorio de corte fino de hortalizas.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.

Panel de **control con pulsadores táctiles**, impermeable, fácil de usar y con función "Pulse" para mayor precisión.

Fácil limpieza

Fácil de limpiar gracias a los **bordes redondeados** y los componentes de **acero inoxidable** y plástico.

Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos son **100% aptas para lavavajillas**.



Especificaciones de picadora

Accesorio de picadora-cutter para triturar, batir, picar, trocear, emulsionar y hacer puré con carnes y verduras.

Tapa transparente con rascador para una **mejor homogeneización**.

Rotores especiales con cuchillas **lisas** o **microdentadas** y específicas para **emulsiones**.

Cuba de acero inoxidable con tubo elevado para **augmentar la capacidad** líquida real, bordes redondeados y asa ergonómica.

Velocidad máxima de **3700 rpm**.



Sistema Incl y con base inclinada 20°



Eje extraíble

Especificaciones de cortadora de hortalizas

Accesorio de cortadora de hortalizas para cortar en rodajas y en dados, trocear y rallar.

Tolva para hortalizas **grandes** y **alargadas** integradas en el mismo diseño.

Amplia variedad de **discos de acero inoxidable** (diámetro 205 mm) para más de 80 cortes distintos.



Cortadora-picadora

TRK45 - Cortadora-picadora de 4,5 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
Variable	1 fase	1000 W	300 a 3700

Medidas externas (AnxFxAI)
Cortadora: 252x485x505 mm
Picadora: 252x410x490 mm

TRK55 - Cortadora-picadora de 5,5 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
Variable	1 fase	1300 W	300 a 3700

Medidas externas (AnxFxAI)
Cortadora: 252x485x505 mm
Picadora: 252x410x490 mm

TRK70 - Cortadora-picadora de 7 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
Variable	1 fase	1500 W	300 a 3700

Medidas externas (AnxFxAI)
Cortadora: 252x485x505 mm
Picadora: 252x410x530 mm



Discos de corte en S TRS / TRK

Ralladores - de 2 mm a 9 mm



- 2 mm

- 3 mm

- 4 mm

- 7 mm*

- 9 mm*

- para rallar pan/patatas

- para pamesano/chocolate

* Los discos de 7 y 9 mm sirven para rallar mozzarella y quesos semicurados



Bastoncillos - de 2 mm a 10 mm



- 2x2 mm

- 3x3 mm

- 4x4 mm

- 6x6 mm

- 8x8 mm

- 10x10 mm

- 2x8 mm

- 2x10 mm



Rebanadores - de 0,6 mm a 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



Cuchillas especiales exclusivas en forma de "S" para mayor eficiencia y versatilidad de corte.

Discos de acero inoxidable para la máxima higiene.

100% aptos para lavavajillas.

Rebanadores ondulados - de 2 mm a 10 mm



2 mm

3 mm

6 mm

8 mm

10 mm



Rejillas para cubitos* - de 5x5 mm a 20x20 mm



5x5 mm

8x8 mm

10x10 mm

12x12 mm

13x20x20 mm



Rejillas para patatas fritas y bastones* - 6, 8 y 10 mm



6x6 mm

8x8 mm

10x10 mm



* para combinar con rebanadores y rebanadores ondulados

Rotores K / TRK

Cuchillas lisas o microdentadas para preparar desde carne picada hasta las cremas más finas.



Cuchilla lisa



Cuchilla microdentada



Cuchilla emulsionadora
lisa



Cuchilla emulsionadora
microdentada



Carne picada



Pimientos



Chocolate



Queso rallado



Almendras



Salsa de tomate



Pollo



Espárragos



Hierbas molidas



Humus

Cortadoras de hortalizas TrinityPro

Desata tu imaginación con TrinityPro, una solución profesional y compacta, perfecta para cortar en rodajas y en dados.



Un corte en dados increíble

Resultados excepcionales incluso con ingredientes difíciles, como tomates y cebollas.

Compacta, potente y fácil de usar

Altas prestaciones profesionales en un tamaño compacto. Potentes soluciones a velocidad fija y variable con 22 opciones de corte en rodajas siempre de alta calidad.

Solo tienes que conectar y empezar.

Más tiempo para lo importante

¿Cansado de perder interminables horas cortando verduras y hortalizas a mano? Eso es agua pasada gracias a TrinityPro, que te ayuda a **cortar** en Mirepoix, rallar y trocear verduras y hortalizas a **máxima velocidad** para que dispongas de más tiempo y dinero para tu negocio.

Ahorra hasta un 95 % de tiempo



Ingrediente	Disco	Cant.	Tiempo	
			Manual	Con TrinityPro
Tomates	Dados de 10x10x10 mm	2 kg	10' 37"	26"
Cebollas	Dados de 8x8x8 mm	5 kg	37' 58"	1' 39"
Mozzarella para pizza	Ralladuras de 7 mm	5 kg	34' 31"	2' 45"
Zanahorias	Ralladuras de 3 mm	3 kg	37' 04"	3' 37"
Col	Rodajas de 1 mm	3 kg	15' 06"	2' 34"
Pepinos	Rodajas de 2 mm	2 kg	6' 45"	1' 19"
Raíz de apio	Tiras de 4 mm	3 kg	26' 05"	1' 27"

Seguridad garantizada



Seguridad del operador garantizada.

El equipo solo arranca si está bien montado, y la cuchilla se detiene al levantar la palanca.

Seguridad alimentaria garantizada gracias a los materiales **sin BPA** y el cumplimiento de las normas NSF. **Producto seguro** de acuerdo con las normas internacionales y UL.



PATENTADO*

Rápida, sencilla y ergonómica

Resultados uniformes y fácil uso con **menos fatiga**, gracias al diseño patentado* del empujador de palanca. **Gran capacidad de carga** de 1,25 L, hasta 100 ajustes.

Fácil introducción de hortalizas grandes y alargadas por la tolva de alimentación estrecha (Ø 25 mm y 55 mm).

* Empujador de palanca pendiente de patente EP19165854 y gama relacionada.



Más control y menos esfuerzo

Gran rapidez de trabajo gracias al amplio canal de descarga y expulsión lateral de las verduras. El **panel de control** permanece **visible** y **fácilmente accesible** durante el funcionamiento.

Adecuado para recipientes de hasta 200 mm de altura.

Cortadora de hortalizas

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	1 fase	500 W	1500
Variable	1 fase	750 W	500-1200

Medidas externas (mm) AnxFxAI: 348x315x527

100% apta para lavavajillas

Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos **se desmontan** sin herramientas y son **100% aptas para lavavajillas**.

Fácil limpieza del panel de control con pulsadores táctiles lisos. **Evitando la acumulación de suciedad.**



Cortadoras de hortalizas TRS

Mayor productividad, excelentes prestaciones, calidad superior y solidez excepcional.



Amplia gama de discos de acero inoxidable

(diámetro 205 mm), casi 80 cortes distintos.

Compacta, potente y fácil de usar

Compacta, potente y con **base inclinada (20°)** para cargar y descargar de forma fácil y rápida.

Puede cortar en rodajas y en dados, trocear y rallar hasta **550 kg/hora**.

Larga duración y **funcionamiento silencioso** gracias a la robusta fabricación en acero inoxidable y al motor asíncrono.

Tolva amplia para mayor productividad y procesamiento de hortalizas grandes y con formas complicadas.

Sin necesidad de precortar.

Fácil limpieza

Máxima facilidad de limpieza gracias al diseño ergonómico con bordes redondeados y piezas de acero inoxidable.



Ergonómica y fácil de usar

Tolva para hortalizas **grandes** y **alargadas** integrada en el mismo diseño.

Panel de control impermeable, fácil de usar y con función **"Pulse"** para un **corte preciso**.

Palanca ergonómica de fácil elevación: una mínima presión basta para procesar hortalizas y verduras (uso ambidiestro).

La función automática de arranque/parada detiene el equipo al levantar la tolva con la palanca y continúa automáticamente al bajarla, para facilitar la **alimentación continua**.



Tolva para hortalizas alargadas



Pulsadores de control táctil

Ahorro de tiempo y esfuerzo

La potente palanca permanece en posición vertical dejando al operador las dos manos libres para introducir alimentos.

Modelos con velocidad variable para mayor flexibilidad y precisión, velocidad adaptada al tipo de corte.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.

La gran altura de la zona de descarga permite usar recipientes GN profundos (hasta 20 cm).



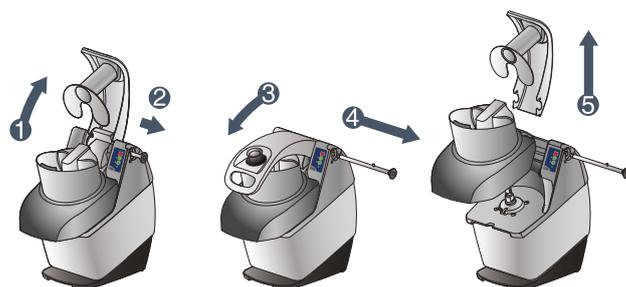
Amplia tolva circular (215 cm²)



Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos se desmontan sin herramientas y son **100% aptas para lavavajillas**.



El dispositivo de seguridad protege al operador deteniendo el equipo en caso de uso incorrecto.



Cortadora de hortalizas TRS

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	1 fase	370 W	340
	1 fase	500 W	340
	3 fases	500 W	340
2 velocidades	3 fases	750 W	340-680
Variable	1 fase	500 W	140 a 750

Medidas externas (AnxFxAI): 252x485x505 mm



Discos de acero inoxidable con soporte incluidos de serie.

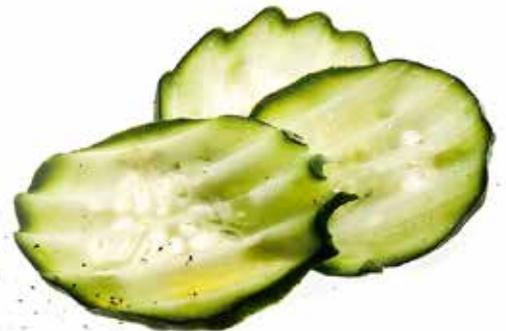
Cortadoras de hortalizas TR210

Resultados aún más rápidos asegurando cantidades con alta calidad.
Rendimiento excepcional.



**Prepara entre 100 y
1000 tandas/día con
hasta 2100 kg/h.**

**Trocea y corta en rodajas, en
dados y en juliana en tiempo
récord.**



Sencillez y precisión

Fácil carga de hortalizas grandes y alargadas con la tolva de acero inoxidable.

Panel de control **impermeable** y **fácil de limpiar** (IP55).

Precisión de corte garantizada con la función "Pulse".

Tolva de acero inoxidable automática para cortar grandes cantidades de frutas y verduras con formas regulares.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.



Tolva manual de acero inoxidable (opcional)



Tolva para hortalizas alargadas de acero inoxidable (opcional)

Todos los discos que necesitas

Innumerables cortes para presentaciones originales.

Amplia variedad de discos de **acero inoxidable** (diámetro 205 mm) para más de 80 cortes distintos.

Almacenamiento seguro de los discos en soportes de pared.

Sistema Incl: base inclinada 20° (para uso con tolva manual).



Excelente higiene garantizada en todos los componentes de corte aptos para lavavajillas.



Flexibilidad y **ergonomía garantizada** con el nuevo carro de acero inoxidable.

Cortadoras de hortalizas TR260

Un equipo de corte universal con gran variedad de accesorios para crear preparaciones elegantes e imaginativas en los mayores acontecimientos culinarios.



TR260
con estante móvil y tolva
de palanca opcional

Corte perfecto

Corta hasta **2500 kg/h** con la tolva automática, discos de corte grandes y potente velocidad.

Rotación lenta de cuchillas para un **corte perfecto**.

Alta productividad garantizada con los discos de 300 mm diámetro.

Fácil de usar

El dispositivo de seguridad protege al operador deteniendo el equipo en caso de uso incorrecto.

Panel de control impermeable fácil de usar, con función "Pulse" y selector de velocidad (solo en modelos de 2 velocidades) para un **corte preciso**.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.



Máxima versatilidad

Combina la base del motor con diversos accesorios opcionales para satisfacer tus necesidades.



Amplia gama de accesorios



Tolva automática para funcionamiento y productividad continuos. Para 6 kg de hortalizas en una sola carga (diám. máx. 110 mm).



Tolva accionada mediante palanca. Movimiento vertical de la palanca para mayor ergonomía y ahorro de espacio.



Tolva para hortalizas alargadas con 3 tubos (diám. de 50 a 70 mm).



Accesorio para hortalizas alargadas para tolva de palanca.



Tolva para coles que permite cortar una col entera de una sola vez (diám. máx. 250 mm). Para combinar con discos para coles.



Estante móvil de acero inoxidable. Soporte para discos (opcional).



Carro de acero inoxidable para recipientes GN 2/1.



Amplia selección de discos de corte (Ø 300 mm).

Cortadora de hortalizas TR260

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	1 fase	1500 W	330
2 velocidades	3 fases	2000 W	330-660

Medidas externas (AnxFxAI): 750x380x460 mm

Picadoras-cutter TrinityPro

La elección perfecta para picar, triturar o emulsionar. Picadoras multifunción robustas y sencillas, ideales para cocinas pequeñas y medianas.



Funcionamiento ininterrumpido del rascador



Rotor de cuchillas microdentadas (incluido)

Estimula las papilas gustativas de tus clientes

Simplemente exquisitas. Prepara las salsas y emulsiones más suaves y cremosas para **lograr recetas sublimes**.

Calidad incomparable

El procesamiento **rápido y homogéneo** garantiza **resultados uniformes de gran calidad**.

Dentro de la cuba se crea un flujo especial que logra rápidamente una trituration homogénea de todos los ingredientes.

Durante el procesamiento se pueden incorporar líquidos por la abertura central de la tapa.

Precisión en tus manos

Intuitivo panel de control frontal con pulsadores táctiles **fáciles de limpiar**.

Puedes elegir entre modelos a velocidad fija o variable con 9 niveles para un **control preciso** de tus preparaciones.

Control total siempre

No pierdas de vista lo que preparas. La tapa transparente te deja ver la calidad de los resultados durante el funcionamiento y lleva integrado un rascador que **optimiza la trituration y la emulsión**.

Sencillo y seguro

La cuba, el rotor y la tapa transparente **se montan en cuestión de segundos**. Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos son **100% aptas para lavavajillas**.

Seguridad del operador garantizada, de conformidad con las normas de seguridad **internacionales y UL**.

Un sistema de control magnético detiene el equipo de inmediato si se abre la tapa. **Seguridad alimentaria garantizada** gracias a los materiales **sin BPA** y el cumplimiento de las normas NSF.



Trituración uniforme

Funcionamiento ininterrumpido del rascador especial integrado en la tapa transparente para lograr una **homogeneización perfecta**.



Versatilidad para tu creatividad

Los accesorios opcionales te permiten preparar menús con múltiples variantes.



Cuba de 2,6 L de copoliéster transparente



Cuba de 2,6 L de acero inoxidable AISI 304



Cuba de 3,6 L de acero inoxidable AISI 304



Rotor de cuchillas lisas

Picadora-cutter con cuba de 2,6 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	1 fase	500 W	1500
Variable	1 fase	750 W	500-3600
Medidas externas (mm) AnxFxAI: 247x328x456			

Picadora-cutter con cuba de 3,6 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	1 fase	500 W	1500
Variable	1 fase	750 W	500-3600
Medidas externas (mm) AnxFxAI: 252x334x476			

Picadoras-Cutter K45 / 55 / 70

Muy potentes y fabricados para durar. Los equipos perfectos para el chef profesional. Pican, trituran, muelen, emulsionan y mezclan todos los ingredientes que necesites.



El titán de tu cocina

4,5, 5,5 y 7 L de capacidad son un complemento para cocinas de todos los tamaños.

Su **rascador** exclusivo te ayuda a procesarlo todo: desde carne hasta cremas.

El diseño exclusivo de la cuba y las cuchillas del rotor garantiza **resultados perfectos** tanto con cantidades grandes como pequeñas.

Función "Pulse" especial para **picado grueso** de piezas grandes.

Máxima higiene

Máxima higiene gracias al diseño ergonómico de **bordes redondeados**.



Soporte especial para almacenar el rotor (incluido).



Fácil de usar

La **tapa transparente** permite supervisar el proceso de preparación y **añadir ingredientes** sin abrirla.

Al levantar la tapa abisagrada, permanece abierta para facilitar una revisión rápida y cómoda de la preparación.

Panel de **control con pulsadores táctiles**, impermeable, fácil de usar y con función "Pulse" para mayor precisión.

Velocidad máxima de **3700 rpm** (modelos con velocidad variable).



Tapa transparente



Control de velocidad variable

La ergonomía es la clave

Cuba de acero inoxidable con tubo elevado para **aumentar la capacidad** líquida real, bordes redondeados y asa ergonómica.

Rotores especiales con cuchillas **lisas** o **microdentadas** y específicas para **emulsiones**.

Asa ergonómica para colocar la cuba fácilmente y mecanismo de auto cierre para la **máxima estabilidad**.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.

K45 - Capacidad 4,5 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	1 fase	750 W	1500
2 velocidades	3 fases	900 W	1500-3000
Variable	1 fase	1000 W	300 a 3700

Medidas externas (AnxFxAI): 252x410x490 mm

K55 - Capacidad 5,5 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
2 velocidades	3 fases	1000 W	1500-3000
Variable	1 fase	1300 W	300 a 3700

Medidas externas (AnxFxAI): 252x410x490 mm

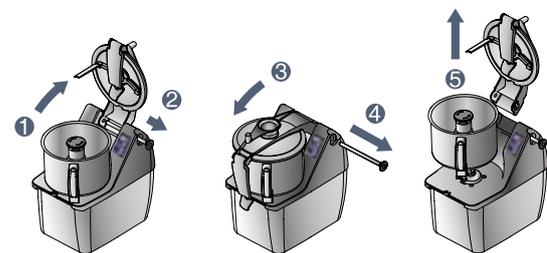
K70 - Capacidad 7 L

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
2 velocidades	3 fases	1200 W	1500-3000
Variable	1 fase	1500 W	300 a 3700

Medidas externas (AnxFxAI): 252x410x530 mm



Cuba con tubo elevado (para aumentar la capacidad líquida real)



La tapa y el rascador se desmontan fácilmente **sin herramientas**.



Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos son **100% aptas para lavavajillas**.



Seguridad del operador garantizada.

Un sistema de control magnético detiene el equipo de inmediato si se abre la tapa.

Picadoras-Cutter K120S / 180S

11,5 y 17,5 L de capacidad para complementar instalaciones de catering de todos los tamaños. Trituran, pican y emulsionan fácil y rápidamente para preservar las texturas y los sabores.



K180S

K120S



Para preparar salsas, triturar y picar fino y extra fino.

Procesa en cuestión de segundos sin riesgo de calentar ni alterar los productos.

Cubas de gran capacidad (p. ej. mayonesa):

- 11,5 L (K/KE120S) para procesar hasta 6 kg

- 17,5 L (K/KE180S) para procesar hasta 8 kg

Estante móvil de acero inoxidable opcional.

Su rascador exclusivo te ayuda a procesarlo todo: desde carne hasta cremas.

Fácil de usar

Estabilidad garantizada durante el funcionamiento gracias a la posición central de la cuba de acero inoxidable.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.



Sencillo y ergonómico

La cuba de acero inoxidable con **tapa transparente** permite supervisar el proceso de preparación.

No hace falta parar el equipo durante el funcionamiento. Se pueden añadir ingredientes por la abertura de la tapa.

Panel de control con **pulsadores táctiles**, impermeable y fácil de usar.

El diseño de la cuba, el rotor con cuchillas microdentadas y el rascador garantizan una **trituration uniforme**.

Cuba de acero inoxidable de paredes gruesas con dos asas para una **fácil manipulación**.

Función "Pulse" para **picado grueso** de piezas grandes.

(En modelos con 2 velocidades).

La tapa transparente, la cuba y el rotor se desmontan fácilmente sin herramientas.



Tapa transparente



Panel de control con pulsadores táctiles



Recipiente de acero inoxidable



Rotor de cuchillas emulsionadoras microdentadas



Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos son 100% **aptas para lavavajillas**.

Opciones extra

Rotor con cuchillas de acero inoxidable lisas o serradas (rotor serrado especial para procesar carne) disponible bajo pedido.

Modelos con 2 velocidades (1500-3000 rpm) o velocidad variable (300-3500 rpm).



Rascador de cuba



Sistema de doble bloqueo de seguridad

K120S/KE120S - Capacidad 11,5 L

Modelo	Velocidad	Fases	Potencia	RPM
K120S	2 velocidades	3 fases	2200 W	1500-3000
KE120S	Variable	1 fase	2200 W	300-3500

Medidas externas (AnxFxAI): 416x680x517 mm

K180S/KE180S - Capacidad 17,5 L

Modelo	Velocidad	Fases	Potencia	RPM
K180S	2 velocidades	3 fases	3600 W	1500-3000
KE180S	Variable	3 fases	3000 W	300-3000

Medidas externas (AnxFxAI): 416x680x603 mm

La seguridad primero

El sistema de doble bloqueo de seguridad evita el **riesgo de derrames** y salpicaduras con la tapa abierta mientras se detiene el rotor.

Seguridad garantizada por un microinterruptor magnético que detiene el equipo si la tapa o la cuba no están bien colocadas.

3 dispositivos para **garantizar la seguridad del operador**:

- 1 sensor de bisagra cuando se levanta la palanca
- 1 sensor de presencia de la cuba
- 1 sensor de presencia de la tapa

Gama de trituradores portátiles Bermixer Pro

Prepara sopas, purés, salsas, cremas y monta claras de huevo de forma fácil y rápida con Bermixer Pro de Electrolux Professional.

¡Increíblemente ligero: menos de 4 kg!



Tu creatividad no tiene límites

El **brazo** es ideal para preparar cremas, sopas, salsas, purés de verduras, masa para tortitas y mousses.

Las **varillas** son perfectas para montar nata, batir huevos o preparar mayonesa.

Toda la velocidad que necesitas

Variación electrónica de la velocidad entre 500 y 10000 rpm a carga completa.

Control inteligente de la velocidad: autorregulación de la potencia según la consistencia de los ingredientes para garantizar una **mayor duración** y **menos vibraciones**.



Fácil de usar

El brazo, el eje y la cuchilla **se desmontan fácilmente** sin herramientas.



Soporte de pared especial incluido de serie para la unidad y los utensilios.

Ergonómico y fácil de usar

El sistema de doble refrigeración por aire garantiza **más tiempo de trabajo** sin sobrecalentamiento.

El **indicador de alarma por sobrecarga** del panel de control se ilumina si la unidad se usa incorrectamente.

El diseño especial de la campana protectora de la cuchilla **evita salpicaduras**.

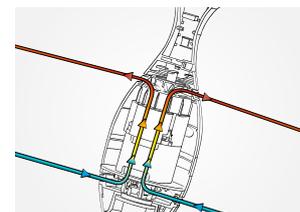
Empuñadura ergonómica para un uso cómodo.

Brazo con inserción de plástico termoaislante.

Uso seguro gracias a la empuñadura termoprotegida.



Diseño especial de la campana protectora de la cuchilla



Sistema de refrigeración por aire



Sistema de bayoneta reforzado



Empuñadura ergonómica reforzada

Inteligente

Panel de control visible con **ajuste de velocidad** e **indicador luminoso**.

Base de motor plana conectada al brazo mediante **sistema de bayoneta**.



Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos son 100% **aptas para lavavajillas**.



Desmontaje del brazo, el eje y la cuchilla sin herramientas y empuñadura de plástico termoaislante

Accesorios opcionales



Guía ajustable para apoyar el triturador portátil en recipientes (debe usarse junto con el soporte).



Soporte para apoyar el triturador portátil en recipientes.

Una gama completa

Bermixer PRO Plus (hasta 9000 rpm)

Bermixer PRO Turbo (hasta 10000 rpm)



Modelos	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Potencia	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Brazo	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacidad máxima	30 L	50 L	80 L	100 L	120 L	150 L	170 L	200 L	220 L	240 L	270 L	290 L



Gama de trituradores portátiles Speedy

¡Equipos versátiles para tu ajetreada cocina! Estos trituradores portátiles multifunción fáciles de usar te ayudan a preparar multitud de alimentos de forma fácil y rápida.



Para preparar pequeñas cantidades de sopas, purés, salsas, cremas y mucho más.

La empuñadura ergonómica de fácil agarre asegura el **máximo control** con menos fatiga.

El motor de 250 W está disponible con velocidad fija o variable (**velocidad máx. 15000 rpm**).

El fácil acoplamiento de los utensilios permite **desmontar sin herramientas** la unidad del motor y el brazo para la limpieza.

El brazo y la cuchilla son de acero inoxidable, mientras que el cuerpo del motor es de plástico especial de uso alimentario para una **mayor duración**.

Varillas opcionales disponibles para los modelos de velocidad variable.

Triturador Speedy (hasta 15000 rpm)



Desmontaje sin herramientas



Modelo	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Potencia (W)	250 W		250 W velocidad variable	
Brazo (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Peso (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capacidad	Ideal para cantidades pequeñas			



Cuchilla protegida

Turbolicuadores TBX120/130 - TBM150

Los turbolicuadores son la mejor elección para triturar, mezclar, picar o emulsionar sopas, purés, pastas líquidas y salsas en grandes cantidades.



TBX120

TBM150

Versátil

Elige la **versión sopa** para líquidos y emulsiones o la **versión puré** para productos densos.

Se puede utilizar **directamente en los recipientes de cocción**.

Versátil, se adapta a todo tipo de cubas: cilíndricas, rectangulares y semiesféricas.

Puede **usarse en sartenes** (30 cm de profundidad) con el kit opcional para sartén (mínimo 20 cm de líquido).

Robusto, potente y fácil de usar

Trituradores de suelo con brazo extraíble y cabezal de efecto turbina para **mayor productividad y resultados de trituración óptimos**.

Montaje en carro de acero inoxidable para **facilitar el movimiento en la cocina**.

Robusta fabricación en acero inoxidable resistente a la humedad.

Seguridad del operador garantizada

Dispositivo de seguridad en posición de reposo y anillo protector para el cabezal de trituración

Modelo	Velocidad	RPM	Potencia
TBX120	1 velocidad	1200	900 W

Medidas externas (AnxFxAI): 640x1625x1330 mm

Modelo	Velocidad	RPM	Potencia
TBX130	1 velocidad	1600	1500 W
TBX130	2 velocidad	850 -1700	2200 W

Medidas externas (AnxFxAI): 689x1600x1278 mm

Modelo	Velocidad	RPM	Potencia
TBM150	1 velocidad	1600	3000 W
TBM150	2 velocidad	830 -1660	4500 W

Medidas externas (AnxFxAI): 664x1852x1475 mm

Fácil de usar

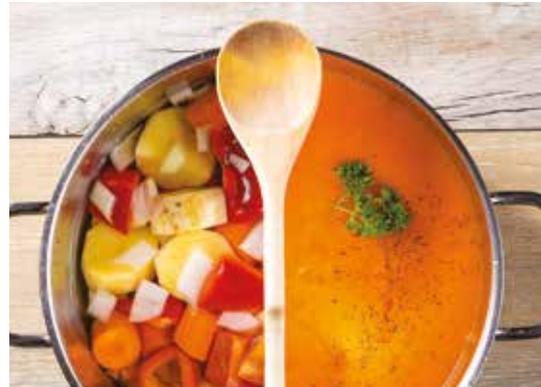
La **empuñadura ergonómica de fácil agarre** ayuda a subir y bajar el brazo.

La posición de trabajo **queda estabilizada durante el funcionamiento** mediante un dispositivo de autosujeción.

Panel de control **impermeable** con pulsadores táctiles.

Modelos de 1 velocidad con pulsadores de encendido/apagado y ajuste de tiempo digital; modelos de 2 velocidades con pulsadores de velocidad 1 o 2, apagado, ajuste de tiempo digital y función "Pulse".

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.



Tú eliges: sopa o puré

El turbotritrador para sopas y salsas **se convierte fácilmente en una batidora para preparaciones más densas** con el kit de puré opcional (TBX 120/130) o sin más que desmontar la microlicuadora (TBM 150).

También se pueden preparar delicadas sopas de pescado con la **rejilla para pescado opcional**, que impide la emulsión de las piezas.

El nuevo kit de cremosidad para TBX130 está disponible como accesorio opcional.



Accesorio de brazo para puré

Máxima higiene



Los brazos de los trituradores se desmontan sin herramientas y son **100% aptos para lavavajillas** (TBX120/130).

El brazo, el eje, el rodamiento y el rotor se desmontan fácilmente (sin herramientas) para limpiar e higienizar a fin de **evitar riesgos de contaminación**.

Elige la opción perfecta

Resultado final	Tipo	Cantidad	Elige
Sopas, líquidos, semilíquidos, emulsiones	en recipiente profundo con más de 30 cm de líquido	hasta 300 L de líquido	TBX120 Sopa
		hasta 500/700 L de líquido	TBX130 Sopa
		hasta 1000 L de líquido	TBM150
	en recipiente bajo (p. ej. sartén) con menos de 30 cm de líquido	TBX120 Sopa + Ejector de sartén (opcional) mínimo 20 cm de líquido	
		TBX130 Sopa + Kit de sartén (opcional) mínimo 30 cm de líquido	
Purés	Patatas	hasta 100 kg de patatas	TBX120 Puré
		hasta 200 kg de patatas	TBX130 Puré
		hasta 400 kg de patatas	TBM 150

Batidoras mezcladoras BE5 / BE8 de 5 y 8 L

Máximo rendimiento. Compactas y potentes. Solidez por encima de todo.



BE8
sin eje de accesorios



BE5
con eje de accesorios

Rendimiento superior garantizado para amasar, mezclar y batir con:

- ▶ el **diseño exclusivo** del mecanismo planetario para un movimiento único
- ▶ la rotación a velocidad variable del mecanismo planetario **entre 20 y 220 rpm**
- ▶ la **rotación a velocidad variable** de los utensilios entre 67 rpm y 740 rpm
- ▶ la adaptación perfecta de los utensilios a la cuba para la **mezcla uniforme** incluso de pequeñas cantidades
- ▶ un simple movimiento del antisalpicaduras activa la subida y bajada de la cuba
- ▶ motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso y mayor duración**



Gancho espiral, pala y varillas de acero inoxidable

3 utensilios - 100% de eficiencia

- 100%** utensilios de acero inoxidable
- 100%** más resistentes para mayor duración
- 100%** aptos para lavavajillas (utensilios, cuba y antisalpicaduras)





Robusto eje metálico para accesorios, **resistente al uso intensivo** (en modelos específicos).



Potente motor asíncrono para un **funcionamiento silencioso y mayor duración**.



El mando ergonómico regula la **velocidad variable** del mecanismo planetario entre 20 y 220 rpm.



Antisalpicaduras transparente con forma innovadora para **añadir ingredientes fácilmente** durante el funcionamiento.



Sencillo sistema de "clip" sin tornillos que **facilita la extracción** del antisalpicaduras para limpiar.



Cuba de acero inoxidable de 8 L **con dos asas** (un asa en modelo de 5 L).



Accesorios opcionales para **picar y preparar pasta** (para modelos con eje de accesorio K).

La seguridad primero

Tu salud siempre es importante para nosotros.

Dispositivo de detección de cuba que permite encender la batidora solo cuando la cuba está colocada correctamente con la pantalla de seguridad*.

* UNI EN 454:2015. Maquinaria para el procesamiento de alimentos. Batidoras planetarias. Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene para el diseño y la fabricación de las batidoras planetarias de cuba fija con un utensilio que efectúa un movimiento planetario mediante el uso de dos ejes paralelos. La capacidad de la cuba es mayor o igual a 5 L y menor o igual a 200 L.

Máxima fiabilidad garantizada. Pantalla transparente sin BPA: resistente a impactos, conserva la transparencia y la solidez después de cientos de ciclos de lavado en lavavajillas.

La **ausencia de BPA** hace el antisalpicaduras más seguro para tu salud.



Batidoras mezcladoras XBE / XBM de encimera de 10 y 20 L

Robustas y fabricadas para durar. Electrolux Professional ofrece una amplia gama de batidoras planetarias de 10 a 80 L para satisfacer todas las necesidades de tu ajetreada cocina.



XBE10

XBE20



Amasa todo tipo de masas y pasteles, tritura carne, bate salsas y emulsiona cremas.

Variador de velocidad **electrónico** o **mecánico** (según modelo).

El motor con variador de frecuencia facilita un ajuste preciso de la velocidad del mecanismo planetario (entre 26 y 180 rpm en modelos de 10 L; entre 30 y 180 rpm en modelos de 20 L).

Potente motor asíncrono para un **funcionamiento silencioso** y **mayor duración**.

Modelos disponibles con **eje de accesorios** (tipo H).

Sistema planetario y panel de control **impermeables**, con temporizador de 0-59 minutos.



Sencilla, ergonómica y segura

Un simple movimiento de la pantalla de seguridad activa la subida y bajada de la cuba a la vez que detiene el motor (modelos de 10 L).

Pantalla de seguridad fácil de desmontar para su **limpieza**.

Patas y columna de acero inoxidable para mayor resistencia e higiene (en modelos específicos).

Patatas de altura regulable para garantizar la estabilidad.

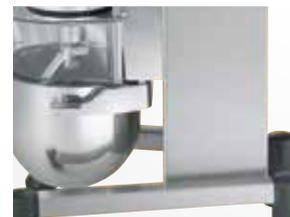
Panel de control con pulsadores táctiles, impermeable y fácil de usar para **mayor ergonomía**.

Pantalla de seguridad giratoria y **extraíble** de acero inoxidable, con vertedor desmontable.

Palanca para subir y bajar la cuba (20 L).



Pantalla de seguridad transparente (10 L)



Columna de acero inoxidable (en modelos específicos)



Panel de control con pulsadores táctiles



Vertedor desmontable

Accesorios

Incluye **cuba de acero inoxidable** y **3 utensilios**: varillas de acero inoxidable, pala robusta y gancho espiral.

Los utensilios giran a velocidades variables (entre 82 y 570 rpm en modelos de 10 L; entre 73 y 440 rpm en modelos de 20 L).



Gancho espiral, pala y varillas



Kit reductor de cuba de 10 L (cuba, varillas, pala y gancho espiral) disponible bajo pedido (modelos de 20 L).

La seguridad primero

Tu salud siempre es importante para nosotros.

Pantalla de seguridad lisa/enrejillada para restringir las partículas nocivas de polvo y harina, por ejemplo, durante las preparaciones de panadería y pastelería (20 L).

Dispositivo de detección de cuba que permite encender la batidora solo cuando la cuba está colocada correctamente con la pantalla de seguridad*.

* UNI EN 454:2015. Maquinaria para el procesamiento de alimentos. Batidoras planetarias. Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene para el diseño y la fabricación de las batidoras planetarias de cuba fija con un utensilio que efectúa un movimiento planetario mediante el uso de dos ejes paralelos. La capacidad de la cuba es mayor o igual a 5 L y menor o igual a 200 L.

Máxima fiabilidad garantizada. Pantalla transparente sin BPA: resistente a impactos, conserva la transparencia y la solidez después de cientos de ciclos de lavado en lavavajillas (10 L).

La **ausencia de BPA** hace el producto más seguro para tu salud.

Batidoras mezcladoras XBE / XBM / MBE de suelo de 20, 30 y 40 L

Las batidoras profesionales de 20/30/40 L son indispensables en todas las cocinas donde se utilizan ingredientes frescos para preparar bases de pastelería, cremas, mousses y mezclas de todos tipos.



XBM20



XBM30

Batidoras planetarias de 20/30 L

Potente motor asíncrono para un **funcionamiento silencioso** y **mayor duración**.

Variador de velocidad **electrónico** o **mecánico** (según modelo).

El mecanismo planetario gira a velocidades de 30 a 180 rpm (20/30 L).

Incluye **cuba de acero inoxidable** con asas de agarre fácil y **3 utensilios**: varillas de acero inoxidable, pala robusta y gancho espiral.

Los utensilios giran a velocidades de 73 a 440 rpm.

Sistema planetario y panel de control **impermeables**, con temporizador de 0-59 minutos.

Patas y columna de acero inoxidable para mayor resistencia e higiene (en modelos específicos).

Las batidoras planetarias se desplazan fácilmente con el **accesorio de juego de ruedas** (opcional).

Modelos disponibles con **eje de accesorios** (tipo H) y una amplia gama de accesorios opcionales.



Pantalla de seguridad lisa/
enrejillada



Mecanismo planetario

Batidoras planetarias de 20/30/40 L Seguras y ergonómicas

Pantalla de seguridad sin BPA y estructura enrejillada de acero inoxidable **fáciles de desmontar** para su limpieza.

La estructura enrejillada de acero inoxidable lleva un vertedor para añadir ingredientes durante la preparación.

Palanca para subir y bajar la cuba.

Juego de ruedas y carrito para cuba (opcional).

Kit reductor de cuba (cuba, varillas, pala y gancho espiral) disponible bajo pedido.



MBE40



La seguridad primero

Tu salud siempre es importante para nosotros.

Pantalla de seguridad lisa/enrejillada para restringir las partículas nocivas de polvo y harina, por ejemplo, durante las preparaciones de panadería y pastelería.

Dispositivo de detección de cuba que permite encender la batidora solo cuando la cuba está colocada correctamente con la pantalla de seguridad*.

* UNI EN 454:2015. Maquinaria para el procesado de alimentos. Batidoras planetarias. Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene para el diseño y la fabricación de las batidoras planetarias de cuba fija con un utensilio que efectúa un movimiento planetario mediante el uso de dos ejes paralelos. La capacidad de la cuba es mayor o igual a 5 L y menor o igual a 200 L.

Batidoras planetarias de 40 L

Especialmente diseñadas para amasado intensivo, mezclar y batir.

Potente motor asíncrono para un **funcionamiento silencioso** y **mayor duración**.

3 velocidades fijas (40, 80 y 160 rpm), **velocidad variable electrónica** entre 30 y 175 rpm y **temporizador (0-59 min.)**.

Incluye **cuba de acero inoxidable** y 3 utensilios (**varillas reforzadas**, pala robusta y gancho espiral).

Los utensilios giran a velocidades de 94 a 540 rpm.



Columna de acero inoxidable (bajo pedido)



Juego de ruedas



3 utensilios: gancho espiral, pala y varillas reforzadas (específicos para MB/MBE40)

Batidoras mezcladoras BMX / BMXE / XBE de 60 y 80 L

Batidoras de 60/80 L robustas, potentes, de alto rendimiento y resistentes al uso intensivo.



BMX60S

XBE80S



Velocidad y potencia

Potente motor asíncrono para un **funcionamiento silencioso** y **mayor duración**.

Variador de velocidad **electrónico, electromecánico o mecánico** (según modelo) con velocidades entre 20 y 180 rpm.

Incluye **cuba de acero inoxidable** con asas de agarre fácil y **3 utensilios**: varillas de acero inoxidable, pala robusta y gancho espiral de acero inoxidable.

Los utensilios giran a velocidades de 62 a 560 rpm.

Panel de control con **temporizador**, iluminación de cuba, control de velocidad y encendido/apagado.

Pantalla de seguridad sin BPA lisa/enrejillada y fácil de desmontar para su limpieza.

Movimiento motorizado de la cuba (en modelos específicos). Modelos disponibles con **eje de accesorios** (tipo H) y una amplia gama de accesorios opcionales.

Carrito para cuba con ruedas y parachoques que facilita el desplazamiento de la cuba (de serie en modelos de 80 L).

Kit reductor de cuba (cuba, varillas, pala y gancho espiral) disponible bajo pedido.



Robusto gancho de acero inoxidable



Variación mecánica de la velocidad



Iluminación de la cuba

Una gama completa



Capacidad de batidoras planetarias	5 L	8 L	10 L	20 L	20 L	30 L	40 L	60 L	80 L
Gancho, kg*	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Varillas, huevos**	10	14	18	32	32	50	70	100	120
Encimera	•	•	•	•					
Independiente					•	•	•	•	•

* Gancho: kg de harina para masa (con 60% de contenido de humedad)

** Varillas: número máximo de claras de huevo

Accesorios para todas las necesidades



Picadora de carne en eje



Cortadora de hortalizas



Pasapurés



La seguridad primero

Tu salud siempre es importante para nosotros.

Pantalla de seguridad lisa/enrejillada para restringir las partículas nocivas de polvo y harina, por ejemplo, durante las preparaciones de panadería y pastelería.

Dispositivo de detección de cuba que permite encender la batidora solo cuando la cuba está colocada correctamente con la pantalla de seguridad*.

* UNI EN 454:2015. Maquinaria para el procesado de alimentos. Batidoras planetarias. Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene para el diseño y la fabricación de las batidoras planetarias de cuba fija con un utensilio que efectúa un movimiento planetario mediante el uso de dos ejes paralelos. La capacidad de la cuba es mayor o igual a 5 L y menor o igual a 200 L.

Batidoras mezcladoras de 20, 30 y 40 L para panadería, pastelería y pizza

Electrolux Professional ofrece una gama completa de batidoras planetarias diseñadas especialmente para responder a las exigentes demandas de preparación de pan, pasteles y pizza.



MB40



Batidoras mezcladoras de 40 L

Potente motor asíncrono (2200 W) para un **funcionamiento silencioso** y **mayor duración**.

3 velocidades fijas electromecánicas (40, 80 y 160 rpm).

Panel de control con pulsador de parada, 3 velocidades y **temporizador de 0-15 minutos**.

Cuba de acero inoxidable y 3 utensilios (varillas reforzadas, pala robusta y gancho espiral).

Los utensilios giran a velocidades de 125, 250 y 500 rpm.

Palanca para subir y bajar la cuba.

Amplia gama de accesorios, como rascador de cuba, carrito para cuba y kit reductor de cuba (MB/MBE40).



Rascador de cuba



Carrito para cuba



Gancho espiral, pala y varillas reforzadas (MB/MBE40)



MBE40



Batidoras mezcladoras de 40 L

Potente motor asíncrono (2200 W) para un **funcionamiento silencioso y mayor duración.**

3 velocidades fijas (40, 80 y 160 rpm) y **velocidad variable electrónica** entre 30 y 175 rpm.

Incluye **cuba de acero inoxidable** y 3 utensilios (**varillas reforzadas**, pala robusta y gancho espiral).

Los utensilios giran a velocidades de 94 a 540 rpm.

Sistema planetario y panel de control **impermeables**, con temporizador de 0-59 minutos.

Palanca para subir y bajar la cuba.



XBB30



Batidoras mezcladoras de 20/30 L

Potente motor asíncrono (1500 W) para un **funcionamiento silencioso y mayor duración.**

3 velocidades fijas (40, 80 y 160 rpm) y **velocidad variable electrónica** entre 30 y 175 rpm.

Incluye **cuba de acero inoxidable** y 3 utensilios (**varillas reforzadas**, pala robusta y gancho espiral).

Los utensilios giran a velocidades de 73 a 425 rpm.

Sistema planetario y panel de control **impermeables**, con temporizador de 0-59 minutos.

Palanca para subir y bajar la cuba.

Columna reforzada y base para **mayor soporte y estabilidad.**

Juego de ruedas y carrito para cuba opcional.

Kit reductor de cuba (cuba, varillas, pala y gancho espiral) disponible bajo pedido.



Vertedor desmontable

Panadería, pastelería y pizza

Modelo	Capacidad	Gancho *	Varillas **
XBB20	20 L	7 kg	32
XBB30	30 L	8 kg	50
MB40	40 L	10 kg	70
MBE40	40 L	10 kg	70

* Gancho: kg de harina para masa (con 60% de contenido de humedad)

** Varillas: número máximo de claras de huevo

La seguridad primero

Tu salud siempre es importante para nosotros.

Pantalla de seguridad lisa/enrejillada para restringir las partículas nocivas de polvo y harina, por ejemplo, durante las preparaciones de panadería y pastelería.

Pantalla de seguridad giratoria y **extraíble** de acero inoxidable, con vertedor desmontable.

Dispositivo de detección de cuba que permite encender la batidora solo cuando la cuba está colocada correctamente con la pantalla de seguridad*.

* UNI EN 454:2015. Maquinaria para el procesamiento de alimentos. Batidoras planetarias. Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene para el diseño y la fabricación de las batidoras planetarias de cuba fija con un utensilio que efectúa un movimiento planetario mediante el uso de dos ejes paralelos. La capacidad de la cuba es mayor o igual a 5 L y menor o igual a 200 L.

Peladoras multifuncionales serie T

Las peladoras de Electrolux Professional no solo son la mejor solución para quitar la piel de las patatas, sino que también pelan muchas otras verduras y hortalizas duras y blandas, además de limpiar conchas de marisco.



T55



La **peladora multifuncional** de **5 kg** con acabado en acero inoxidable de alta calidad garantiza una mayor vida útil.

Control extra sencillo con pulsador de encendido/apagado y temporizador.

Sin riesgos. El interbloqueo de seguridad apaga el motor si se abre la tapa o la salida.

La salida y palanca ergonómicas **facilitan la recogida** de las verduras peladas.

Rendimiento óptimo: Capacidad de carga de 5 kg con productividad de 80 kg/h.

La tapa transparente permite **supervisar las verduras durante el funcionamiento.**

La **tapa se desmonta fácilmente** sin herramientas y es apta para lavavajillas.

Disco giratorio extraíble recubierto con un material abrasivo que garantiza la **durabilidad** y una **larga vida útil.**

Disco de cuchillas (para un pelado uniforme), **disco de lavado** (para limpiar verduras que no se pelan) y **tablero de filtrado** de acero inoxidable disponibles bajo pedido.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración.**



Salida y palanca ergonómicas



Disco de cuchillas (opcional)



Tapa transparente



T5E/T8E



Las **peladoras multifuncionales** de **5/8 kg** (para encimera) satisfacen las necesidades de restaurantes pequeños y medianos.

Máxima productividad garantizada de **80 kg (T5E) a 130 kg (T8E) por hora.**

Modelos específicos disponibles para **limpiar marisco (T5M/T8M)** a velocidad reducida (208 rpm), cilindro y disco para conchas.

Versatilidad con cesto de secado opcional para lavar y centrifugar lechugas, hierbas y otras verduras de hoja.

Tapa transparente para observar el **proceso de pelado** sin detener el equipo.

El asa extraíble conectada al suministro de agua puede utilizarse al pelar o para limpiar.

Las fuertes patas de goma **garantizan la estabilidad** durante el funcionamiento.

Motor asincrónico para un funcionamiento **silencioso y mayor duración.**

Disco giratorio extraíble recubierto con un material abrasivo que garantiza la **durabilidad** y una **mayor vida útil.**

Cámara de pelado extraíble de acero inoxidable.

Kit especial con cilindro y disco abrasivo disponible bajo pedido para convertir la limpiadora de marisco en una peladora de verduras.

Máxima higiene

El filtro de acero inoxidable integrado se desmonta fácilmente y es apto para lavavajillas.

Máxima higiene garantizada. Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos son extraíbles para una limpieza fácil y rápida.



Cesto de secado (opcional)



Disco para marisco para modelos TM



Tapa transparente con pistola pulverizadora



Filtro de acero inoxidable extraíble



T10E/T15E



Cavidad de descarga



Cilindro y disco abrasivo



Disco de cepillado (opcional)



Cesto de secado (opcional)

Peladoras multifuncionales de 10/15 kg con múltiples usos, como lavar, frotar, pelar e incluso secar, gracias a la amplia variedad de accesorios opcionales.

Ideal para restaurantes, catering y delicatessen, con capacidad de pelado de **160-240 kg/h**.

Verduras peladas con alta calidad y **poco desperdicio** gracias al material abrasivo que recubre el disco giratorio.

Puerta con sistema de control de presión constante para una **descarga segura de las verduras**.

Seguridad: el motor se detiene si se abre la tapa o la puerta durante el funcionamiento.

Panel de control impermeable **simple y fácil de usar** con pulsadores táctiles, temporizador programable y encendido/apagado.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso y mayor duración**.

Robusta fabricación en acero inoxidable con tapa transparente de plástico resistente al deterioro para facilitar una **visibilidad completa** del ciclo de pelado durante el funcionamiento.

Disco giratorio extraíble recubierto con un material abrasivo que garantiza la **durabilidad** y una **mayor vida útil**.

Modelos especiales disponibles con un cilindro abrasivo para un **pelado más rápido** (tubérculos).

El asa extraíble conectada al suministro de agua o la entrada de agua puede utilizarse como pistola para limpiar la cámara de pelado.

Tablero de filtrado de acero inoxidable disponible bajo pedido.

Mayor flexibilidad con los discos opcionales (disco de cuchillas, para cebolla, para ajo/chalota, limpiador de mejillones, de cepillado).

Cesto de secado (accesorio opcional).



T25E



Ti25

Peladoras multifuncionales de 25 kg capaces de satisfacer las mayores demandas con una capacidad de pelado superior a **400 kg/h**.

Panel de control impermeable **simple y fácil de usar** con pulsadores táctiles, temporizador programable y encendido/apagado.

Puerta con sistema de control de presión constante para una **descarga segura de las verduras**.

El disco giratorio extraíble y el cilindro están recubiertos con un material abrasivo de lava volcánica que garantiza la **durabilidad** y una **mayor vida útil**.

Seguridad: el motor se detiene si se abre la tapa o la puerta durante el funcionamiento.

Sin obstrucciones de peladuras gracias al tamaño y diseño especial del orificio de drenaje.

Carro móvil opcional con bandeja de filtrado (para T25E).

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.



Puerta de descarga



Orificio de drenaje

Modelo	Capacidad	Medidas (AnxFxAI)	Notas
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	Modelo especial para conchas de marisco
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	Modelo especial para conchas de marisco
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	Cuerpo inclinado

Cilindro de acero inoxidable (diám. 540 mm) con 18° de inclinación frontal para **facilitar las operaciones de carga y descarga**.

Tapa transparente con microinterruptor que detiene el equipo si se abre la tapa **para garantizar la seguridad del operador**.

Tablero de filtrado de acero inoxidable incorporado de serie (Ti25).

Lavaverduras y centrifugadoras de verduras

Elige entre una amplia gama de lavaverduras y centrifugadoras de verduras, indispensables en cocinas de todos los tamaños.



LVA100



Lavaverduras y centrifugadora de verduras en un solo equipo.

El lavado se realiza combinando la rotación del cesto y la turbulencia del agua generada por una bomba.

Diseñado para el **tratamiento seguro** y eficiente de todo tipo de verduras y hortalizas.

Fabricación íntegra en acero inoxidable que garantiza **fiabilidad a largo plazo**.

Dispensador integrado con líquido para higienizar verduras (se activa durante un ciclo específico).

3 ciclos predefinidos según el tipo de lavado que interese (ligero/intenso).

Cesto con **2 velocidades de rotación**: lavado (60-70 rpm), secado (270-310 rpm).

Modelo programable avanzado con ciclos automáticos, manuales y de autolimpieza.

Lavado por pulverización y/o inmersión según el ciclo.

Regulación de la potencia del agua de lavado para **no estropear los productos delicados**.

Sistema de filtrado eficiente y **fácil de limpiar** y cuba con bordes redondeados.

Seguridad del operador garantizada por un microinterruptor que detiene el equipo si se abre la tapa.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.

Modelo	Capacidad de carga	Volumen de cesto	Potencia
LVA100B	2-6 kg	30 L	900 W

Medidas externas (AnxFxAI): 700x700x1000 mm

Centrifugadoras

ideales para secar lechugas, espinacas, puerros, perejil, acelgas y coles.



ELX65



EL40



El breve tiempo de secado (1-2 minutos) **preserva el sabor y la textura** de todas las verduras de hoja hasta que se sirven.

La fabricación en acero inoxidable garantiza la **higiene y la resistencia a la corrosión**.

Panel de control impermeable con pulsadores táctiles de fácil limpieza, protegido incluso contra los chorros de agua fuertes (IP55).

Cesto de secado fabricado en acero inoxidable/ aluminio (solo ELX65) o en resina de alta calidad.

Velocidad de rotación del cesto **ideal para secar productos delicados** sin aplastarlos (330 rpm para ELX65; 450 rpm para EL40).

Fácil evacuación del agua residual a través de un conducto de salida en el fondo de la cuba.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso y mayor duración**.

Seguridad: el motor se detiene al abrir la tapa.

Dos ciclos para todo tipo verduras y hortalizas: "automático" (75 segundos), que alterna la rotación con varias paradas repentinas (para todas las verduras); "manual" gracias al temporizador regulable de 0-59 min. (para productos delicados).

Modelo	Capacidad de carga		Volumen de cesto	Potencia
	Verduras gruesas	Corazones de lechuga		
EL40	5 kg	9	32 L	370 W

Medidas externas (AnxFxAI): 460x540x800 mm

Modelo	Capacidad de carga		Volumen de cesto	Potencia
	Verduras gruesas	Corazones de lechuga		
ELX65	10 kg	18	65 L	750 W

Medidas externas (AnxFxAI): 578x639x1005 mm



Control con pulsadores táctiles



Evacuación del agua residual



Cesto de secado de acero inoxidable/ aluminio

Complemento para panadería, pastelería y pizza

Electrolux Professional ofrece una amplia gama de amasadoras y laminadoras para cubrir todas las necesidades de preparación de panes, pasteles y pizza.



BPO



Amasadoras de horquilla de 25/40 L (aprox. 15/24 kg de masa por operación).

Motor de 2 velocidades para una **calidad de amasado óptima**: velocidad lenta (45 rpm) y 2ª velocidad (90 rpm).

Control preciso con panel de pulsadores táctiles y temporizador (0-59 min.).

Base soldada para mayor **soporte y estabilidad**.

Seguridad del operador garantizada gracias a la elevación especial del cabezal y al sistema de bloqueo instantáneo. El equipo no arranca si la cuba no está bien colocada en la base.

Máxima higiene gracias a la pantalla transparente: permite añadir productos durante el funcionamiento e impide la expulsión de harina al área de trabajo. **Cuba de acero inoxidable extraíble**.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso y mayor duración**.



ZSP

Amasadoras de espiral de 12 a 49 L (aprox. 10/40 kg de masa por operación)

Fabricación **robusta y fiable** en acero pintado.

Cuando se levanta la pantalla, el motor se detiene automáticamente para garantizar la **seguridad del operador**.

La cuba de acero inoxidable de alta capacidad con fondo curvado **facilita la limpieza**.

Todos los modelos tienen una sola velocidad y **brazo mezclador de acero inoxidable resistente**.

El cuidado diseño del motor garantiza una **gran duración y fiabilidad**.

Modelos más grandes equipados con eje central (38, 49 L).

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso y mayor duración**.



PSR

Amasadoras de espiral de 50 y 90 L (aprox. 26/48 kg de masa por operación)

Fabricación **robusta y fiable** en acero pintado.

Panel de control con interruptor de encendido/apagado y temporizador.

Cuando se levanta la pantalla, el motor se detiene automáticamente para garantizar la **seguridad del operador**.

Cuba de acero inoxidable y utensilio espiral que impide que suba la masa.

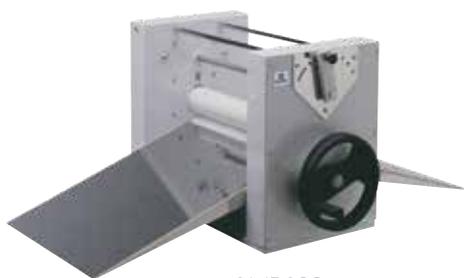
Motor de amasado de **dos velocidades** con variación manual de la velocidad.

Pantalla protectora para impedir la expulsión de harina al área de trabajo.

La cuba de acero inoxidable con fondo curvado **facilita la limpieza**.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso y mayor duración**.





LMP400

Laminadora manual modelo de encimera.

Compacta y fácil de mover.
Cilindros recubiertos de teflón (Ø 60 mm).
Anchura de trabajo: **400 mm**.
Grosor: **de 0,1 a 28 mm**.
Rampas/faldones de acero oxidable extraíbles.



LMP500

Laminadora motorizada modelo de encimera.

Pantalla de seguridad enrejillada.
Las rampas extraíbles recubiertas de teflón facilitan el desplazamiento de la masa.
Cilindros de acero cromado (Ø 60 mm) regulables según el grosor necesario.
Grosor: **de 0,1 a 34 mm**.
Anchura de trabajo: **500 mm**.
Palanca manual para invertir la rotación de los cilindros.
Contenedor de harina fijado a la parte superior del equipo.
Pedal remoto para cambiar la dirección de laminado (accesorio opcional).
Carro opcional disponible.
Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso y mayor duración**.

Laminadoras de correa motorizada - modelos de encimera y de suelo.

Modelos con **1 velocidad** o **velocidad variable**.
Tableros elevables para **ahorrar espacio**.
Rejillas con microinterruptor de **seguridad** para detener el motor si se elevan por encima de un nivel determinado.
Las rampas extraíbles recubiertas de teflón facilitan el desplazamiento de la masa.
Cilindros de acero cromado (Ø 60 mm) regulables según el grosor necesario.
Palanca manual para invertir la rotación de los cilindros.
Anchuras de trabajo: **500 mm** o **600 mm** (según modelo).
Contenedor de harina fijado a la parte superior del equipo.
Pedal remoto para cambiar la dirección de laminado (accesorio opcional).
Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso y mayor duración**.



Pedal remoto (opcional)



Módulo de corte para croissant (opcional en modelos específicos)

Complementos perfectos para tu cocina

La nueva gama de equipos con la máxima calidad e higiene que merece cada cocina profesional.



CPX



Una **rebanadora de pan eléctrica de canal simple versátil** y fácil de usar. Ideal para un servicio rápido y eficiente en establecimientos de catering de gran volumen.

Corta de 130 a 260 rebanadas/minuto (2 baguettes), con una productividad entre tres y **seis veces superior** que al cortar a mano, con **resultados óptimos**. Grosor de **rebanadas** regulable entre **8 y 60 mm**.

Excelente para barras y baguettes. Basta con introducir el pan en el canal vertical (175x110 mm) y se cortará automáticamente.

Máxima seguridad. Lleva un dispositivo de seguridad original que impide el acceso a la cuchilla, sobre todo durante la limpieza. La cuchilla se inmoviliza y queda cubierta en cuanto se abre la puerta de salida del pan.

Panel de control **impermeable** con pulsadores táctiles, arranque/parada y función "Pulse" para controlar el rebanado.

Máxima higiene garantizada. En la mesa de acero inoxidable opcional pueden utilizarse bandejas de policarbonato GN 1/1 para recoger el pan rebanado y evitar su manipulación.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.



EVP45F



EVP45NXT

Envasadoras al vacío de encimera e independientes, de 8 a 60 m³/h (entre 100 y 800 comidas/día).

Fabricación en acero inoxidable y tapa abovedada de plexiglás transparente **adecuada para todo tipo de alimentos**.

Fácil de programar, el panel de control digital **optimiza la presión de vacío** y el tiempo de termosellado.

Modelos preconfigurados para conexión a gas inerte para **ensavar alimentos delicados**.

Máximos niveles de higiene y fácil limpieza gracias a la cámara de presión con bordes redondeados.

Máxima fiabilidad. El indicador luminoso avisa de cualquier anomalía en el proceso de envasado al vacío y detiene la operación antes de termosellar los productos, lo que permite reutilizar las bolsas.

Modelos disponibles con impresora para etiquetas adhesivas, de acuerdo con las normas HACCP.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.



MMG12/22

Picadoras de carne/ralladores

ideales para picar carne y rallar pan, queso y frutos secos.

Cuerpo de acero inoxidable y aluminio fundido para **mayor resistencia y fiabilidad**.

Seguridad del operador garantizada. El microinterruptor de la palanca impide el contacto accidental. La rejilla de protección bajo el cilindro rallador y delante del troceador evita lesiones.

Unidad picadora extraíble de acero inoxidable (diám. 70 mm) **fácil de limpiar**.

Rallador: Velocidades del motor de 900 rpm (MMG12) o 1400 rpm (MMG22). Rodillo de acero y recipiente recolector de acero inoxidable. Productividad: 50/130 kg queso/h y 100/150 kg pan/h.

Picadora de carne: Velocidades del motor de 140 rpm (MMG12) o 210 rpm (MMG22). Extremo de picado, cuba de alimentación, recipiente recolector, disco y cuchilla autoafilable de acero inoxidable. Productividad: 200/300 kg carne/h.



Cortadoras de fiambre verticales

La amplia gama de cortadoras de fiambre ofrece una solución racional para todo tipo de clientes: restaurantes, catering, supermercados y tiendas gourmet.

Ideal para lonchear carne cruda, carne asada, embutidos y fiambres gracias a los diámetros de cuchilla variables de 250 a 370 mm, fabricada en aluminio anodizado pulido con acabado satinado.

Versátil. Corta lonchas cuadradas, circulares o rectangulares. Grosor de loncheado variable (según modelo). Modelos disponibles con brazo de ajuste especial.

Elige entre cortadoras **verticales** o **por gravedad**, con transmisión por correa o engranajes, con arreglo a tus necesidades específicas y los tipos de productos que vayas a lonchear.

El sistema de transmisión por correa Poly-V es idóneo para un uso diario normal y la transmisión por engranajes está indicada para un uso intensivo.

Motor de accionamiento de la cuchilla ventilado para **uso continuo**.

Afilador de precisión integrado.

Fácil limpieza, porque la tapa de la cuchilla, el deflector de producto y el carro se desmontan fácilmente.

Seguridad del operador garantizada porque el interbloqueo del disco de calibre solo permite extraer el carro con el equipo apagado.

El anillo protector fijo de la cuchilla evita el contacto del usuario con las cuchillas de corte durante el funcionamiento y la limpieza.

Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y **mayor duración**.



Cortadoras de fiambre por gravedad





Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio. En cualquier momento, en cualquier lugar

Essentia es el **corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

Según las necesidades de tu negocio puedes escoger entre nuestros **paquetes flexibles personalizados**, los cuales ofrecen una gran cantidad de servicios de mantenimiento y asistencia.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados.

El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional ofrece varios **paquetes de servicio personalizados**.

Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.



Mira el vídeo
para obtener
más
información.





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

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente

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

