

# Produktkatalog

## Matberedning



# Säkerheten först

## BPA-fri

Din hälsa är alltid viktig för oss. Alla plastkomponenter som kommer i kontakt med livsmedel är BPA-fria. Frånvaron av denna kemiska substans gör att denna produkt är säker för din hälsa.



Låt oss följa  
med på  
resan

Letar du efter användarhandboken,  
eller behöver du andra stödmaterial?

E-Tandem\*, Electrolux Professional  
Digital Service kan hjälpa dig med att  
få direkt åtkomst till många verktyg.

Skanna helt enkelt QR-koden på  
maskinen och börja din resa.

\* På utvalda modeller. Leta efter Tandem.

# Sortiment



**Kombinerade kökshack/  
grönsaksskärare**

---

Sidan 4



**Grönsaksskärare**

---

Sidan 14



**Kökshack**

---

Sidan 22



**Handmixers**

---

Sidan 28



**Visp- och blandningsmaskiner**

---

Sidan 34



**Skalningsmaskiner**

---

Sidan 44



**Grönsakstvätt/centrifug**

---

Sidan 48



**Tillvalsprodukter**

---

Sidan 50

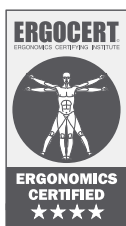
# TrinityPro

## Kombinerad kökshack/ grönsaksskärare

Den perfekta kombinationen. Kökshack och grönsaksskärare allt i ett. Den perfekta lösningen för att hålla jämna steg med de senaste kulinariska trenderna, även i de minsta köken.



Mikrotandad kniv  
(ingår)



### Certifierad ergonomi

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

### Maximal effekt, minimalt utrymme

Liten men klarar allt. Kraftfull motor för högre produktivitet i en tillförlitlig, kompakt lösning.

### Obegränsad kreativitet

3 i 1. Skräddarsy din meny efter önskemål. Byt lätt från en grönsaksskärare till en kökshack **på några sekunder**, med ett urval av upp till 22 olika skäralternativ.

### Absolut precision

Exceptionell kvalitet vid skivning, tärning och knådning. **Optimala resultat tack vare smart hastighetskontroll** som känner av beredningshuvudet och justerar hastigheten därefter.

### En oslagbar kombination

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

### Design och erfarenhet i förening

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





### Optimera produktionen

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



### Enastående resultat

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



### Snabb drift

Spara pengar och minska arbetstiden genom att eliminera manuell tärning även för långa grönsaker, tack vare små matkanaler (Ø 25 mm och 55 mm).



### Kvalitet och säkerhet

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



### Inget svinn

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



### Enklast tänkbara användning

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

#### Kökshack 2,6 liter bunke

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	500 W	1500
Variabel	1 fas	750 W	500-3600
Yttre mått (mm) b x d x h: 348 x 328 x 527			

#### Kökshack 3,6 liter bunke

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	500 W	1500
Variabel	1 fas	750 W	500-3600
Yttre mått (mm) b x d x h: 348 x 334 x 527			



# Uttryck din kreativitet

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

## För grönsaksskärare\*

### Snittskivor

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



### Finsnittskivor

3 mm, 5 mm



### Strimmelskivor

2 mm, 4 mm, 8 mm



### Rivskivor

2 mm till 4 mm, 7 mm



### Parmesan



### Tärningsgaller

8 x 8 mm, 10 x 10 mm



### Tärningsset (galler + snittskiva)

8 x 8 x 8 mm - 10 x 10 x 10 mm



+



### Rengöringsverktyg



### Support för skiva

(skiva ingår inte)



## För kökshack

### Jämna knivar

2,6 l

3,6 l



### Mikrotandade knivar

2,6 l

3,6 l





# TRK 45/55/70

## Kombinerade kökshack/ grönsaksskärare

**3 i 1!** Med TRK har din kökskreativitet inga begränsningar. En mångsidig maskin som kan förbereda en hel meny från förrätt till efterrätt.



### Mångsidig

Byt lätt från **grönsaksskärare** till **kökshack** på några sekunder.

### Användarvänlig

**Incly System:** motorbasen är vinklad i 20° för bättre utmatning av grönsaker.

**Automatisk hastighetsbegränsning** för grönsaksskärartillbehöret.

Asynkron motor för **tyst** drift och **längre livslängd**.

Vattentät och användarvänlig **digital styrpanel** med pulsfunktion för större precision.

### Lätt att rengöra

Lätt att rengöra tack vare **den runda formen** och **rostfritt stål** och plastkomponenter.

Alla delar som kommer i kontakt med mat är **100 % diskmaskinssäkra**.





## Specifikationer för kökshack

Tillbehör för att mixa, blanda, hacka, mala, emulgera och mosa kött och grönsaker.

Transparant lock med skrapare för en **bättre homogenisering**.

**Specifika rotorer** med **jämn** eller **mikrotandad** kniv och specifika knivar för **emulsioner**.

Bunke i rostfritt stål med högt rör för att **öka** den effektiva **vätskevolymen**, med runda hörn och ergonomiskt handtag.

Maximal hastighet upp till **3 700 varv/min**.



Incluy System vinklad bas 20°



Avtagbar axel

## Specifikationer för grönsaksskärare

Tillbehör för att skiva, strimla, riva och tärna.

**Breda** och **långa grönsaksmatartrattar** som är inbyggda i samma design.

**Stor serie** av **skivor i rostfritt stål** (205 mm diameter) för fler än 80 olika typer av skärning.



Kombinerad kökshack/grönsaksskärare

### TRK45 – 4,5 l kombinerad kökshack/grönsaksskärare

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
Variabel	1 fas	1 000 W	300 till <b>3 700</b>

Yttre mått (b x d x h)

Skärare: 252 x 485 x 505 mm

Kökshack: 252 x 410 x 490 mm

### TRK55 – 5,5 l kombinerad kökshack/grönsaksskärare

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
Variabel	1 fas	1300 W	300 till <b>3 700</b>

Yttre mått (b x d x h)

Skärare: 252 x 485 x 505 mm

Kökshack: 252 x 410 x 490 mm

### TRK70 – 7 l kombinerad kökshack/grönsaksskärare

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
Variabel	1 fas	1500 W	300 till <b>3 700</b>

Yttre mått (b x d x h)

Skärare: 252 x 485 x 505 mm

Kökshack: 252 x 410 x 530 mm



# TRS/TRK

## S-formade finsnittsskivor

### Rivskivor - 2 mm till 9 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm\*
- 9 mm\*
- för ströbröd/potatis
- för parmesanost/choklad
- \* 7 och 9 mm-skivor passa för att riva mozzarellaost och halvtorr ost



### Strimmelskivor - 2 mm till 10 mm



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



### Finsnittsskivor - 0,6 mm till 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



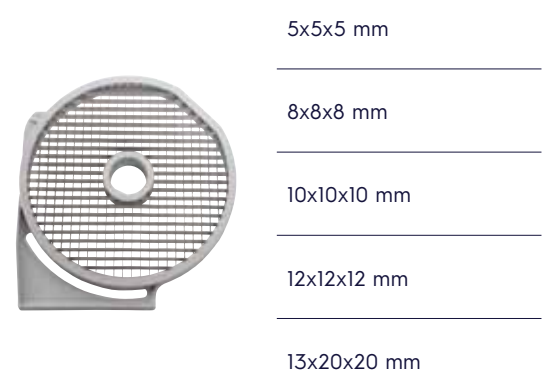
Unika och exklusiva "S"-formade skärblad för bättre effektivitet och mångsidighet i skärningen.

Skivor i rostfritt stål för maximal hygien.  
100 % diskmaskinssäkra.

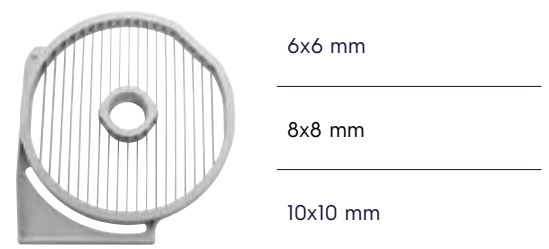
**Vågformade finsnittsskivor - 2 mm till 10 mm**



**Tärningsgaller\* - 5x5 mm till 20x20 mm**



**Pommes fritesgaller\* - 6, 8 och 10 mm**



\* Ska kombineras med finsnittskiva och vågformad finsnittskiva.

# K/TRK Knivar

Jämna eller mikrotandade knivar för att tillreda allting från grovmalet kött till den finaste kräm.



Jämn kniv



Mikrotandad kniv



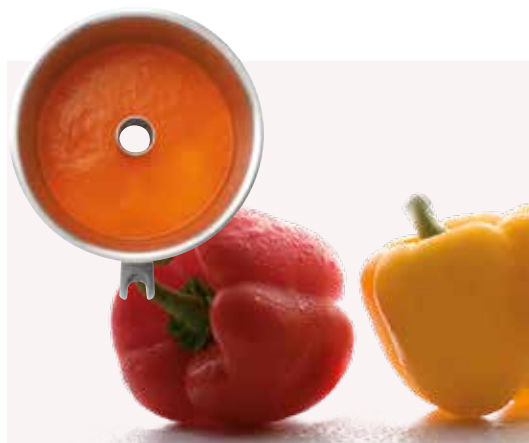
Jämn kniv för emulsioner



Mikrotandad kniv för emulsioner



Malet kött



Paprika



Choklad



Riven ost



Mandlar



Tomatsås



Kyckling



Sparris



Blandade örter



Hummus

# TrinityPro

## Grönsaksskärare

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



### Oöverträffat tärningsresultat

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

### Kompakt, stark och lättanvänd

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

### Mer tid till din verksamhet

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

**Spara upp till 95 % av din tid**



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

# Garanterad säkerhet



Användarens säkerhet är garanterad.

Maskinen startar endast om den är korrekt monterad och bladet stannar när handtaget höjs.

Garanterad livsmedelssäkerhet tack vare BPA-fria material och överensstämmelse med NSF-standarder.

Produktsäkerhet enligt internationella och UL-standarder.



## Snabb, enkel och ergonomisk

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

Lägg enkelt i långa grönsaker genom de små matarkanalerna (Ø 25 mm och 55 mm).

PATENTSÖKT\*

\* Patentsökt handtag (EP19165854 och motsvarande familj).



## Mer kontroll och mindre ansträngning

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

### Grönsaksskärare

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

Yttre mått (mm) b x d x h: 348 x 315 x 527

# 100 % diskmaskinsäker

Med ett par enkla handgrepp kan alla delar som kommer i kontakt med mat avlägsnas, utan verktyg, och de är 100 % diskmaskinsäkra.

Enkel rengöring av kontrollpanelen med plana, mjuka knappar. Inga smutsfällor.



# TRS Grönsaksskärare

Ökad produktivitet, enastående prestanda, överlägsen kvalitet och extremt robust



## Kompakt, stark och lättanvänd

**Kompakt, stark** och med **vinklad bas** (20°) vilket gör matning och tömning både snabb och lätt. Kan skiva, strimla, riva och tärna upp till **550 kg/timme**.

**Lång livslängd** och **tyst drift** tack vare den hållbara konstruktionen i rostfritt stål med asynkron motor.

**Stor matartratt** för större produktion och bearbetning av grönsaker av stora dimensioner eller ovanligt formade. Du behöver inte förskära.

## Lätt att rengöra

**Maximalt enkel att rengöra** tack vare den ergonomiska designen med runda hörn och delar i rostfritt stål.

## Stort utbud av skivor i rostfritt stål

(205 mm diameter) för nästan 80 olika skärningar.





## Ergonomisk och användarvänlig

**Breda och långa grönsaksmatartrattar** som är inbyggda i samma design.

Användarvänlig vattentät styrpanel med **pulsfunktion** för **exakt skivning**.

**Ergonomisk lättlyft spak**: minimalt tryck krävs för att bearbeta grönsaker (för användning med höger eller vänster hand).

Automatisk start/stoppfunktion som stoppar maskinen då matartrattens spak lyfts, och som startar igen automatiskt då den sänks, för att tillåta **kontinuerlig matning**.



Lång grönsaksmatartratt



Touch-reglageknappar

## Spara tid och arbete

Den starka spaken stannar i lyft läge så att användaren fritt kan använda bägge händer för att mata in grönsaker.

Varierbar hastighet för större flexibilitet och precision, där hastigheten anpassas till typen av skärning.

Asynkron motor för **tyst** drift och **längre livslängd**.

Högt utloppsområde gör det möjligt att använda djupa GN-behållare (upp till 20 cm).



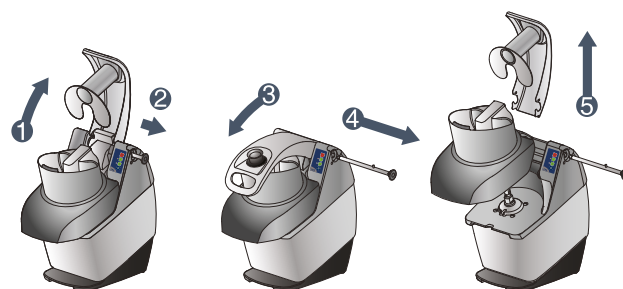
Stor, rund matartratt (215 cm<sup>2</sup>)



Med ett par enkla handgrepp kan alla delar som kommer i kontakt med mat avlägsnas, utan verktyg, och de är **100 % diskmaskinsäkra**.



En säkerhetsanordning skydda användaren genom att stoppa maskinen vid felanvändning.



### Grönsaksskärare TRS

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	370 W	340
	1 fas	500 W	340
	3 fas	500 W	340
2 hastigheter	3 fas	750 W	340-680
	Variabel	1 fas	500 W

Yttre mått (b x d x h): 252 x 485 x 505 mm



Skivor i rostfritt stål med hållare ingår som standard.

# TR210

## Grönsaksskärare

Ännu snabbare resultat för att förena kvantitet med hög kvalitet.  
Mer än utmärkt prestanda.



**Förbered från 100 till  
1 000 kuvert/dag –  
upp till 2 100 kg/timme**

Skiva, tärna, riv, skär och  
strimla på rekordtid



## Enkel och exakt

**Enkel påfyllning** av långa och stora grönsaker i matartratten i rostfritt stål.

**Vattentät** och **lättren gjord** styrpanel (IP55).

**Exakt skärning** garanteras med "Puls"-funktionen.

Automatisk matartratt i rostfritt stål för att skära stora mängder med normalformad frukt och grönsaker.

Asynkron motor för **tyst** drift och **längre livslängd**.



Manuell matartratt i rostfritt stål (tillval)



Lång grönsaksmatartratt i rostfritt stål (tillval)

## Alla skivor du behöver

**Mängder av former** för dina speciella presentationer.

**Stor serie av skivor i rostfritt stål** (205 mm diameter) för fler än 80 olika typer av skärning.

**Säker förvaring** av dina skivor tack vare väggmonterade skivhållare.

**Incly System** 20° vinklad bas (för användning med manuell matartratt).



**Utmärkt hygien** säkerställs för alla diskmaskinsäkra skärkomponenter.



**Garanterad ergonomi** och flexibilitet med den nya vagnen i rostfritt stål.

# TR260

## Grönsaksskärare

En universalskärmaskin med ett stort utbud av tillbehör, för att skapa eleganta och fantasifula maträtter för de allra största kulinära evenemangen.



**TR260**  
med tillvalet spakmatarrätt  
och rörligt stativ

### Perfekt skivning

Skiva upp till **2 500 kg/timme** tack vare den automatiska matarrätten, de breda snittskivorna och den effektfulla motorhastigheten.

Låg skärbladsrotation för **perfekt skivning**.

Hög produktivitet garanteras av skivornas diameter på 300 mm.

### Användarvänlig

En säkerhetsanordning skydda användaren genom att stoppa maskinen vid felanvändning.

Användarvänlig **vattentät styrpanel** med **pulsfunktion** och hastighetsväljare (endast på modeller med 2 hastigheter) för **exakt skivning**.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



### Maximal mångsidighet

Kombinera motorbasen med ett brett utbud av tillbehör för att passa just dina behov.



# Stort utbud av tillbehör



Automatisk matartratt för kontinuerlig drift och produktivitet. För enkellast om 6 kg grönsaker (max 110 mm diameter).



Spakstyrd matartratt. Vertikal rörelse på handtaget för förbättrad ergonomi och besparing av utrymmet.



Lång grönsaksmatartratt med 3 rör (diam. 50 till 70 mm).



Långt grönsakstillbehör för spakstyrd matartratt.



Kålmatartratt för att skiva ett helt kålhuvud direkt (max 250 mm diam.). Ska kombineras med kålskärskiva.



Rörligt stativ i rostfritt stål. Skivställning (tillval).



Vagn i rostfritt stål för 2/1 GN-behållare.



Stort utbud av finsnittsskivor (Ø 300 mm).

## Grönsaksskärare TR260

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	1500 W	330
2 hastigheter	3 fas	2000 W	330-660

Yttre mått (b x d x h): 750 x 380 x 460 mm

# TrinityPro Kökshack

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



**Kontinuerlig skrapning  
utan avbrott**



Mikrotandad kniv  
(ingår)

## Fresta dina kunders smaklökar

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

## Ojämförbar kvalitet

**Snabb och jämn** bearbetning garanterar ett **jämnt resultat av hög kvalitet.**

Exceptionell blandning av alla ingredienser, snabbt och jämnt, tack vare ett speciellt flöde som genereras inuti bunken.

**Vätskor kan tillsättas under bearbetningen** genom den centrala öppningen i locket.

## Precision vid dina fingerspetsar

**Intuitiv** kontrollpanel på framsidan med mjuka knappar, **lätta att rengöra.**

Välj bland modeller med en hastighet eller variabel hastighet med 9 nivåer för **exakt kontroll** av dina beredningar.

## Total kontroll, varje gång

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



# Enkel och säker



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

Garanterad användarsäkerhetenligt internationella och UL-säkerhetsstandarder.

Ett magnetiskt styrsystem stoppar maskinen omedelbart om locket öppnas. Garanterad livsmedelssäkerhet tack vare BPA-fria material och överensstämmelse med NSF-standarder.



# Jämn blandning

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



# Mångsidighet för kreativitet

Förbered flera olika menyvarianter med en serie tillbehör.



2,6 l bunke i transparent sampolyester



2,6 l bunke i AISI 304 rostfritt stål



3,6 l bunke i AISI 304 rostfritt stål



Jämn kniv

## Kökshack 2,6 liter bunke

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

Yttre mått (mm) b x d x h: 247 x 328 x 456

## Kökshack 3,6 liter bunke

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

Yttre mått (mm) b x d x h: 252 x 334 x 476

# K45/55/70 Kökshack

Högeffektsmaskiner som är byggda för att hålla länge. Perfekta maskiner för den professionella kocken.

Hacka, mal och mixa alla de ingredienser som dina recept kräver.



## Ett äss i ditt kök

4,5, 5,5, och 7 l volymer som komplement till kök i alla storlekar.

En unik **skrapa** gör det möjligt för dig att bereda allting från kött till krämer.

Bunkens och rotorbladens unika design garanterar **perfekta resultat** oavsett om du förbereder små eller stora kvantiteter.

En speciell **pulsfunktion** för **grovhackning** av stora bitar.

## Maximal hygien

Maximal hygien tack vare den ergonomiska utformningen med **rundade kanter**.



Rotorn kan placeras i en specifik hållare för förvaring (inkluderad).





## Lätt att använda

**Transparent lock** som gör det möjligt för användaren att kontrollera beredningen under drift och **lägga till ingredienser** utan att öppna locket.

Lock med gångjärn som, då det lyfts, stannar i öppet läge för att användaren praktiskt ska kunna kontrollera beredningen både snabbt och enkelt.

Vattentät och användarvänlig **digital styrpanel** med pulsfunction för större precision.

Maximal hastighet upp till **3 700 varv/min** (modeller med variabel hastighet).



Transparent lock



Variierbar hastighetsstyrning

## Ergonomi är nyckeln

Bunke i rostfritt stål med högt rör för att **öka** den effektiva **vätskevolymen**, med runda hörn och ergonomiskt handtag.

**Specifika rotorer** med **jämn** eller **mikrotandad** kniv och specifika knivar för **emulsioner**.

**Ergonomiska handtag** för enkel placering av bunken och en självlåsand mekanism för **maximal stabilitet**.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Bunke med högt rör (för att öka den effektiva vätskevolymen)

### K45 – 4,5 l volym

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
1 hastighet	1 fas	750 W	1500
2 hastigheter	3 fas	900 W	1500-3000
Variabel	1 fas	1 000 W	300 till <b>3 700</b>

Yttre mått (b x d x h): 252 x 410 x 490 mm

### K55 – 5,5 l volym

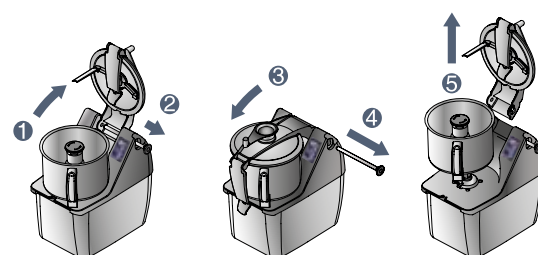
Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
2 hastigheter	3 fas	1 000 W	1500-3000
Variabel	1 fas	1300 W	300 till <b>3 700</b>

Yttre mått (b x d x h): 252 x 410 x 490 mm

### K70 – 7 l volym

Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
2 hastigheter	3 fas	1200 W	1500-3000
Variabel	1 fas	1500 W	300 till <b>3 700</b>

Yttre mått (b x d x h): 252 x 410 x 530 mm



Lock och skrapa kan lätt avlägsnas och monteras bort **utan verktyg**.



Alla delar som kommer i kontakt med mat är 100 % **diskmaskinssäkra**.



**Användarens säkerhet är garanterad.**

Ett magnetiskt styrsystem stoppar maskinen omedelbart om locket öppnas.

# K120S/180S Kökshack

11,5, och 17,5 l volymer som komplement till cateringverksamhet i alla storlekar. Mixa och mal snabbt och lätt för att bevara konsistens och arom.



K180S



K120S



## För beredning av såser, mixning och finskärning och maximal finskärning

**Bearbeta på några sekunder** utan risk för överhettning eller förändring av livsmedlen.

**Bunke för stora volymer** (t.ex. majonnäs):

- 11,5 l (K/KE120S) bearbetar upp till 6 kg

- 17,5 l (K/KE180S) bearbetar upp till 8 kg

Rörligt stativ i rostfritt stål. Finns som tillval.

En unik skrapa gör det möjligt för dig att bereda allting från kött till krämer.

## Användarvänlig

**Stabiliteten garanteras under användning** då den **rostfria** bunken är centralt placerad.

Asynkron motor för **tyst** drift och **längre livslängd**.



## Enkel och ergonomisk

Bunke i rostfritt stål med **transparent lock** som gör det möjligt för användaren att kontrollera beredningen under drift och lägga till ingredienser utan att öppna locket.

**Du behöver inte stoppa maskinen under drift.**

Ingredienser kan läggas till genom öppningen som är inbyggd i locket.

Vattentät och användarvänlig **digital** styrpanel.

Mikrotandad kniv, skrapa och bunkens design säkerställer **jämn blandning**.

Bunke i tjockt rostfritt stål med två handtag för **lätt förflyttning**.

Pulsfunktion för **grovhackning** av stora bitar. (på 2-hastighetsmodeller)

Transparent lock, bunke och kniv kan enkelt avlägsnas utan verktyg.



Transparent lock



Digital styrpanel



Bunke i rostfritt stål



Mikrotandad kniv för emulsioner



Alla delar som kommer i kontakt med mat är 100 % **diskmaskinssäkra**.

### Extra tillval

Jämn eller räfflad kniv i rostfritt stål (speciell räfflad kniv för köttbearbetning) finns vid förfrågan.

Modeller med 2 hastigheter (1 500–3 000 varv/min) eller variabel hastighet (300–3 500 varv/min).



Skrapa



Dubbelt säkerhetslåssystem

### K120S/KE120S – 11,5 l volym

Modell	Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
K120S	2 hastigheter	3 fas	2200 W	1500–3000
KE120S	Variabel	1 fas	2200 W	300–3500

Yttre mått (b x d x h): 416 x 680 x 517 mm

### K180S/KE180S – 17,5 l volym

Modell	Hastighet	Faser	Effekt	Varv/min
K180S	2 hastigheter	3 fas	3600 W	1500–3000
KE180S	Variabel	3 fas	3000 W	300–3000

Yttre mått (b x d x h): 416 x 680 x 603 mm

## Säkerheten först

Dubbelt säkerhetslåssystem **förhindrar risken för spill** och stänk då locket öppnas medan rotorn är på väg att stanna.

Säkerheten **garanteras** av en magnetisk mikrobrytare som omedelbart stoppar maskinen om locket eller bunken inte är korrekt placerade.

3 anordningar som **garanterar användarens säkerhet**:

- 1 givare på gångjärnet då handtaget är upplyft
- 1 givare som känner av att bunken är på plats
- 1 givare som känner av att locket är på plats

# Bermixer Pro-serien Serie för handmixers

Tillred soppor, puréer, såser, krämer och vispa äggvitor både snabbt och lätt med Electrolux Professional Bermixer Pro handmixer.

Enastående  
lättviktare:  
under 4 kg!



## Inga gränser för din kreativitet

**Skärbladstillbehöret** är perfekt för tillredning av krämer, soppor, såser, grönsakspuréer, pannkakssmet och mousse.

**Visptillbehöret** är perfekt för att vispa grädde, vispa ägg eller för att göra majonnäs.

## Stor hastighetsvariation

Elektronisk hastighetsvariation från 500 till 10 000 varv/min.

**Smart hastighetskontroll:** självreglering av effekten baserad på matens konsistens för att säkerställa **längre livslängd** och **reducerade vibrationer**.



## Lätt att använda

Rör, skaft och skärblad är **lätta att avlägsna** utan verktyg.



En särskild vägghängare, som levereras som standard, håller enheten och verktygen då de inte används.

## Användarvänlig och ergonomisk

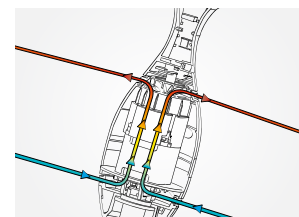
Luftkylning med dubbelfläkt garanterar **längre drifttid** utan överhettning.

**Larmindikatorn för överbelastning** på styrpanelen kommer att lysa om enheten används på fel sätt. Den specifika kantutformningen på skärbladsskyddet **gör att stänk undviks**.

Ergonomiskt handtag för bekväm användning. Termoisolerat handtag av plast som förs på röret. Säker hantering tack vare det värmeskyddade greppet.



Specifik kantutformning på skärbladsskyddet



Luftkylningssystem



Förstärkt "bajonettsystem"



Ergonomiskt handtag

## Smart

Visuell styrpanel med **hastighetsreglering** och **varningslampa**.

Flat motorbas som kopplas till röret genom ett "bajonettsystem".



Alla delar som kommer i kontakt med mat är 100 % **diskmaskinssäkra**.



Demontering av rör, skaft och kniv utan verktyg och termoisolerat plasthandtag.

## Extra tillbehör



**Justerbar skena** för att hålla handmixern i behållaren (måste användas tillsammans med stativ).



**Stativ** för att hålla handmixern på plats i behållaren.

# Ett komplett sortiment

**Bermixer PRO Plus**  
(upp till 9000 varv/minut)

**Bermixer PRO Plus**  
(upp till 10 000 varv/minut)



Modell	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Effekt	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Rör	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Volym upp till	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l



# Handmixers

Mångsidiga verktyg för ditt hektiska kök! Dessa handmixers har flera funktioner och är lätta att använda, vilket gör att du kan servera en hel rad olika rätter både snabbt och enkelt.



**För tillredning av små mängder soppor, puréer, såser, krämer och mycket mer.**

Det ergonomiska och lätthanterliga handtaget garanterar **maximal kontroll** med mindre ansträngning.

250 W-motorn finns tillgänglig med fast eller variabel hastighet (**max. hastighet 15 000 varv/min**).

Tack vare enkla tillkopplingar för redskap, kan motorenheten och röret **tas isär utan verktyg** för rengöring.

Röret och skärbladet är i rostfritt stål och motorns stomme är av specifik livsmedelsklassad plast för **längre livslängd**.

En visp finns som tillval på modeller med variabel hastighet.

## Handmixers (upp till 15000 varv/minut)



Modell	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Effekt (W)	250 W		250 W varierbar hastighet	
Rör (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Vikt (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Volym	perfekt för små mängder			



Avlägsnas utan verktyg



Skärbladsskydd

# TBX Pro – TBM150 Turbomixers

Turbomixers är det bästa valet för att blanda, mala eller emulgera en stor mängd olika beredningar.



**TBX Pro**  
upp till 700 liter



**TBM150**  
upp till 1000 liter

**TBX Pro:**

## Pro för robust och högpresterande

I rostfritt stål för att bereda upp till 700 liter livsmedel direkt i tillagningsbehållaren på kort tid.

## Pro för enkel rengöring



Alla komponenter är i rostfritt stål, lätta att ta isär och diskmaskinssäkra (utom lager).

## Pro för enkel användning

Endast en person krävs för att flytta apparaten, reglera höjden och arbeta direkt i en annan köksutrustning för att bereda läckra recept.

## Pro för flexibilitet och moduluppbyggnad

Lätt att anpassa till alla kastruller eller stekpannor. Kan bereda vätskor och tjocka konsistenser: grönsakssoppor, såser, blanda pulver och till och med tillaga färsk potatismos.





## TBX Pro



### Variabel hastighet

630 till 1700 varv/min i 20 steg, 3-fas.

Perfekt för alla konsistenser och tillagningsbehållare.

**Endast motor:** även rör och redskap behöver beställas



### 2 hastigheter

850/1700 varv/min, 3-fas.

**Endast motor:** även rör och redskap behöver beställas



### 1 hastighet

1650 varv/min, 3-fas

**Klar för användning:** rör och soppredskap ingår

## Tillbehör för TBX Pro



Långt rör 568 mm

Standardrör 448 mm

Kort rör 348 mm



Soppgaller Ø 6–8 mm  
(ingår i soppredskapet)



Soppgaller Ø 8–10 mm



Soppgaller Ø 19 mm



Soppredskap för kastruller



Soppredskap för att stekpannor



Puréredskap för kastruller



Puréredskap för stekpannor

### Turbomixers

Modell	Hastighet	varv/min	Effekt	Livsmedelskonsistens
TBX Pro	1 hastighet	1600	1500 W	för vätskor/halvvätskor (soppor, flytande deg)
TBX Pro	2 hastigheter	850/1700	2200 W	för vätskor/halvvätskor, blanda pulver
TBX Pro	Variabel hastighet	från 630 till 1700	1500 W	för vätskor och tjock mat (puré)
<b>Yttre mått (b x d x h) 628 x 1556 x 1122 mm</b>				

Modell	Hastighet	varv/min	Effekt	Livsmedelskonsistens
TBM150	1 hastighet	1650	3000 W	för vätskor, upp till 1000 liter
TBM150	2 hastigheter	830/1600	4500 W	för vätskor och puré/tjock konsistens
<b>Yttre mått (b x d x h) 664x 1852 x 1475 mm</b>				

# BE5/BE8

## 5- och 8-liters visp- och blandningsmaskiner

Maximal prestanda. Kompakt men stark. Robust.



**BE8**  
utan tillbehör



**BE5**  
med tillbehör

Garanterar överlägsen prestanda vid knådning, blandning och vispning tack vare:

- ▶ den **exklusiva designen** på maskinen, vilket ger en unik blandningsrörelse
- ▶ den varierbara rotationshastigheten på maskinen **från 20 till 220 varv/min**
- ▶ den **varierbara rotationshastigheten** på verktygen från 67 till 740 varv/min
- ▶ verktyg som perfekt passar i bunken och ger en **jämn blandning** även vid små mängder
- ▶ enkel förflyttning av stänkskyddet aktiverar bunkens höjning och sänkning
- ▶ asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Degkrok, spade och visp i rostfritt stål

### 3 verktyg - 100 % effektivitet

100 % rostfritt stål

100 % hårdigare för längre livslängd

100 % diskmaskinssäker  
(verktyg, bunke och stänkskydd)





Robust hjälputtag i metall för **krävande användning** (på utbalda modeller).



Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Ergonomiskt vred reglerar den **variabla hastigheten** på maskinen från 20 till 220 varv/min.



Genomskinligt stänkskydd med innovativ form för att **enkelt tillsätta ingredienser** under drift.



Enkelt "**snäppsystem**" utan skruvar för **enkel borttagning** av skyddet för rengöring.



**Dubbla handtag** på 8-liters bunke i rostfritt stål (ett handtag på 5-litersmodellen).



**Mal** och **preparera pasta** med det extra tillbehören (för modeller med hjälpmaskinsuttag K).

## Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

**Avkänningsanordning** som gör det möjligt för maskinen att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetsskärmen\*.

\* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

**Maximal pålitlighet garanteras. BPA-fri genomskinlig skärm:** stöttålig, förblir klart diskvättar även efter hundratals diskvättar. Frånvaron av **BPA** bidrar till att stänkskärmen är säker för din hälsa.



# XBE/XBM bänkmodell 10- och 20-liters visp- och blandningsmaskiner

Robust och byggd för att hålla länge. Electrolux Professional erbjuder ett stort sortiment visp- och blandningsmaskiner, från 10 till 80 liter, för att passa alla kraven i ett hektiskt kök.



XBE10

XBE20



**Knåda alla typer av degar och bakverk, blanda kött och såser och emulgera krämer**

**Elektroniskt eller mekaniskt hastighetsreglage** (beroende på modell).

Motor med frekvensreglage ger en exakt inställning av hastigheten på mekanismen (från 26 till 180 varv/min för 10-litersmodeller, och från 30 till 180 varv/min för 20-litersmodeller). Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

Modeller tillgängliga med **hjälpmaskinsuttag** (typ H).

**Vattenskyddat** omrörarfäste och styrpanel utrustad med 0-59 minuterstimer.



## Enkel, ergonomisk, säker

Flyttning av skyddsgallret aktiverar bункens höjning och sänkning, samtidigt som motorn stoppas (10-litersmodeller).

Skyddsgallret kan lätt avlägsnas för **rengöring**.

**Pelare och stödben i rostfritt stål** för högre beständighet och hygien (på utvalda modeller).

Stödben justerbara i höjdled för stabilitet

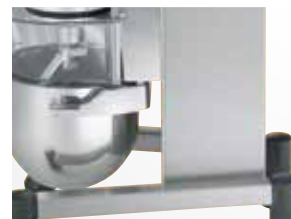
Vattentät, användarvänlig digital styrpanel för **förbättrad ergonomi**.

Avtagbart **skyddsgaller i rostfritt stål**, försett med avtagbar påfyllningsränna.

Spak för att höja och sänka bunken (20 l).



Genomskinligt skyddsgaller (10 l)



Pelare i rostfritt stål (på specifika modeller)



Digital styrpanel



Avtagbar påfyllningsränna

## Tillbehör

Levereras med **bunke i rostfritt stål** och **3 verktyg**:

visp, robust spade och degkrok i rostfritt stål.

Verktygen roterar i varierbara hastigheter (från 82 till 570 varv/min för 10-litersmodeller, och från 73 till 440 varv/min för 20-litersmodeller).



Degkrok, spade och visp



En 10-liters **verktygssats** (bunke, visp, spade och degkrok) finns vid förfrågan (20-litersmodeller).

## Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

**Transparent/kompakt skyddsgaller** som skyddar från mjölstänk när maskinen används för tex. degknådning (20 l).

**Avkänningsanordning** som gör det möjligt för blandaren att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetsskärmen\*.

\* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

**Maximal pålitlighet garanteras. BPA-fritt**

**transparent galler**: stöttålig, förblir klart transparent även efter hundratals diskvättar (10 l).

Frånvaron **av BPA** bidrar till att produkten är säker för din hälsa.

# XBE/XBM/MBE golvstående 20-, 30- och 40-liters visp- och blandningsmaskiner

20/30/40-liters professionella visp- och blandningsmaskiner är ett nödvändigt verktyg i alla kök som använder färska ingredienser för att tillreda bakverksbaser, krämer, mousse och mycket mer.



XBM20



XBM30

## 20/30-liters visp- och blandningsmaskiner

Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

**Elektroniskt** eller **mekaniskt** hastighetsreglage (beroende på modell).

Maskinen roterar i hastigheter om: 30 till 180 varv/min (20/30 l).

Levereras med **bunke i rostfritt stål** med lättgreppade handtag och **3 verktyg**: visp, robust spade och degkrok i rostfritt stål.

Verktygen roterar med en hastighet från 73 till 440 varv/min.

**Vattenskyddat** omrörfäste och styrpanel utrustad med 0-59 minuterstimer.

**Pelare och stödben i rostfritt stål** för högre beständighet och hygien (på utvalda modeller).

Visp- och blandningsmaskiner kan enkelt förflyttas tack vare **tillbehöret hjulsats** (tillval).

Modeller tillgängliga med **hjälpmaskinsuttag** (typ H) och en stor mängd olika tillbehör.



Skyddsgaller



Fäste för blandare

## 20/30/40-liters visp- och blandningsmaskiner

### Säker och ergonomisk

Det BPA-fria skyddsgallret och ramen i rostfritt stål kan **enkelt avlägsnas** för rengöring. Ramen i rostfritt stål är utrustad med en påfyllningsrännna för att tillsätta ingredienser under tillredningen. Spak för att höja och sänka bunken. Hjulsats och vagn (tillval). En verktygssats (bunke, visp, spade och degkrok) finns vid förfrågan



MBE40

## Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

**Transparent/kompakt skyddsgaller** som skyddar från mjölstänk när maskinen används för tex. degknådning.

**Avkänningsanordning** som gör det möjligt för blandaren att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetsskärm\*.

\* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

## 40-liters visp- och blandningsmaskiner

Specifikt framtagen för intensiv knådning och blandning och vispfunktioner.

Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

**3 fasta hastigheter** (40, 80 och 160 varv/min) och **elektronisk varierbar hastighet** från 30 till 175 varv/min och **timer (0-59 min.)**.

Levereras med **bunke i rostfritt stål** och 3 verktyg (**förstärkt visp**, robust spade och degkrok i rostfritt stål).

Verktygen roterar med en hastighet från 94 till 540 varv/min.



Pelare i rostfritt stål (vid förfrågan)



Hjulsats



3 verktyg: degkrok, spade och förstärkt visp (specifika för MB/MBE40)

# BMX/BMXE/XBE

## 60- och 80-liters visp- och blandningsmaskiner

60/80-liters visp- och blandningsmaskiner, högpresterande, starka och robusta som kan klara intensiv användning.



BMX60S



XBE80S



### Hastighet och kraft

Stark asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**. **Elektroniskt, elektromekaniskt** eller **mekaniskt** hastighetsreglage (beroende på modell) med hastigheter från 20 till 180 varv/min.

Levereras med **bunke i rostfritt stål** med lättgreppade handtag och **3 verktyg**: visp, robust spade och degkrok i rostfritt stål.

Verktygen roterar med en hastighet från 62 till 560 varv/min. Styrpanel med **timer**, belysning, på/av-knapp och hastighetsreglage.

Det BPA-fria kompakta skyddsgallret kan lätt avlägsnas för rengöring.

Motoriserad bunkerörelse (på specifika modeller) Modeller tillgängliga med **hjälpmaskinsuttag** (typ H) och en stor mängd olika tillbehör.

**Vagn för bunke** med hjul och bumper underlättar förflyttningen av bunken (standard på 80 l).

**En verktygssats** (bunke, visp, spade och degkrok) finns vid förfrågan



Robust krok i rostfritt stål



Mekanisk hastighetsvariation



Belysning



# Ett komplett sortiment



Kapacitet/volym	5 l	8 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
Degkrok, kg**	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Visp, ägg*	10	14	18	32	32	50	70	100	120
Bänkmodell	•	•	•	•					
Golvmodell					•	•	•	•	•

\* Degkrok: kg mjöl för degar (med 60 % fukttinhåll)

\*\* Visp: max antal äggvitor

## Tillbehör för alla behov



Köttkvarn



Grönsaksskärare



Purésil



## Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

**Transparent/kompakt skyddsgaller** som skyddar från mjölstänk när maskinen används för tex. degknådning.

**Avkänningsanordning** som gör det möjligt för blandaren att endast slås på då bunken är korrekt placerad med säkerhetskärmen\*.

\* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner – Visp- och blandningsmaskiner – Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

# Bakning, bakverk och pizza - 20-, 30- och 40-liters visp- och blandningsmaskiner

Electrolux Professional erbjuder ett stort sortiment visp- och blandningsmaskiner, specifikt framtagna för att passa alla de höga kraven för bakning, bakverk- och pizzatillredning.



MB40



## 40-liters visp- och blandningsmaskiner

Stark asynkron motor (2 200 W) för **tyst drift** och **längre livslängd**.

**3 elektromekaniska fasta hastigheter** (40, 80 och 160 varv/min).

Styrpanel med stoppknapp, 3 hastigheter och **0-15-minuterstimer**.

**Bunke i rostfritt stål** och 3 verktyg (förstärkt visp, robust spade och degkrok i rostfritt stål).

Verktygen roterar med en hastigheterna 125, 250 och 500 varv/min.

Spak för att höja och sänka bunken.

Ett brett sortiment av tillbehör som skrapa vagn för bunke och verktygssatser (MB/MBE40).



Skrapa



Vagn för bunke



Degkrok, spade och förstärkt visp (MB/MBE40)



MBE40



## 40-liters visp- och blandningsmaskiner

Stark asynkron motor (2 200 W) för **tyst drift** och **längre livslängd**.

**3 fasta hastigheter** (40, 80 och 160 varv/min) och **elektronisk varierbar hastighet** från 30 till 175 varv/min.

Levereras med **bunke i rostfritt stål** och **3 verktyg (förstärkt visp, robust spade och degkrok)**.

Verktygen roterar med en hastighet från 94 till 540 varv/min.

**Vattenskyddat** omrörarfäste och styrpanel utrustad med 0-59 minuterstimer.

Spak för att höja och sänka bunken.



XBB30



## 20/30-liters visp- och blandningsmaskiner

Stark asynkron motor (1 500 W) för **tyst drift** och **längre livslängd**.

**3 fasta hastigheter** (40, 80 och 160 varv/min) och **elektronisk varierbar hastighet** från 30 till 175 varv/min.

Levereras med **bunke i rostfritt stål** och **3 verktyg (förstärkt visp, robust spade och degkrok)**.

Verktygen roterar med en hastighet från 73 till 425 varv/min.

**Vattenskyddat** omrörarfäste och styrpanel utrustad med 0-59 minuterstimer.

Spak för att höja och sänka bunken.

Förstärkt pelare och bas för **ökat stöd** och **stabilitet**.

**Hjulsats** och **vagn** för bunke som tillval.

**En verktygssats** (bunke, visp, spade och degkrok) finns vid förfrågan



Avtagbar påfyllningsränna

## Bakning, bakverk- och pizza-tillredning

Modell	Volym	Degkrok *	Visp **
XBB20	20 l	7 kg	32
XBB30	30 l	8 kg	50
MB40	40 l	10 kg	70
MBE40	40 l	10 kg	70

\* Degkrok: kg mjöl för degar (med 60 % fuktinnehåll)

\*\* Visp: max antal äggvitor

## Säkerheten först

Din hälsa är alltid viktig för oss.

**Transparent/kompakt skyddsgaller** som skyddar från mjölstänk när maskinen används för tex. degknådning.

Avtagbart skyddsgaller i **rostfritt stål**, försett med avtagbar påfyllningsränna.

**Avkänningsanordning** som gör det möjligt för blandaren **att endast slås på** då bunken är korrekt placerad med **säkerhetsskärmen\***.

\* UNI EN 454:2015 Matberedningsmaskiner - Visp- och blandningsmaskiner - Säkerhets- och hygienkrav. Den europeiska föreskriften specificerar säkerhets- och hygienkrav för design och tillverkning av visp- och blandningsmaskiner med fixerad bunke med ett redskap som utför en blandningsrörelse med hjälp av två parallella axlar. Bunkens volym är över eller lika med 5 liter, och mindre än eller lika med 200 liter.

# T-serien Skalningsmaskiner

Med Electrolux Professional skalningsmaskiner kan du avlägsna både potatisskal, grönsaksskal samt skalet på skaldjur.



T5S



**5 kg** skalningsmaskin i högkvalitativt rostfritt stål garanterar en längre livslängd

**Extremt enkel styrning** med på/av-knapp och timer.  
**Inga risker.** Säkerhetsspärr som stänger av motorn om locket eller pipen öppnas.  
Ergonomiskt handtag och pip som **underlättar uppsamling** av de skalade grönsakerna.  
**Optimala prestanda:** 5 kg kapacitet med en produktion på 80 kg/timme.  
Transparent lock gör att grönsakerna kan **kontrolleras under drift**.  
**Locket** kan enkelt **avlägsnas** utan verktyg och är diskmaskinsäkert.  
Uttagbar roterande skiva täckt med slipande material som garanterar **slitstyrka** och **lång livslängd**.  
**Knivskalningsskiva** (för jämn skalning), **borstskiva** (för att rengöra grönsaker som inte behöver skalas) och **filterbord** i rostfritt stål finns vid förfrågan.  
Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Ergonomiskt handtag och pip



Knivskalningsskiva (tillval)



Transparent lock



T5E/T8E



**5/8 kg** skalningsmaskin (bänkmodell) perfekt för små och mellanstora restauranger.

**Maximal produktion** garanteras från **80 kg** (T5E) till **130 kg** (T8E) **per timme**.

Specifika modeller finns för att **rensa skaldjur** (T5M/T8M) med reducerad hastighet (208 varv/min), skaldjursskiva och cylinder.

**Mångsidig** med tillvalet skölj- och grönsakscentrifug för att centrifugera sallader, örter och andra bladgrönsaker.

Transparent lock för att observera **skalningsprocessen** utan att stoppa maskinen.

Borttagbart vatteninlopp, som sitter fast på höljet, med sprayfunktion för rengöring av maskinen.

Starka gummifötter **garanterar stabiliteten** under drift.

Asynkron motor för **tyst** drift och **längre livslängd**.

Uttagbar roterande skiva täckt med slipande material som garanterar **slitstyrka** och **längre livslängd**.

Uttagbar skalningskammare i rostfritt stål.

En speciellt kit med slipande skiva och cylinder finns vid förfrågan för att konvertera skaldjursmaskinen till en skalningsmaskin för grönsaker.



## Maximal hygien

Inbyggt filter i rostfritt stål kan enkelt avlägsnas och är diskmaskinssäkert

**Maximal hygien garanteras.** Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel kan avlägsnas för snabb och enkel rengöring.



Skölj- och grönsakscentrifug (tillval)



Skaldjursskiva för TM-modeller



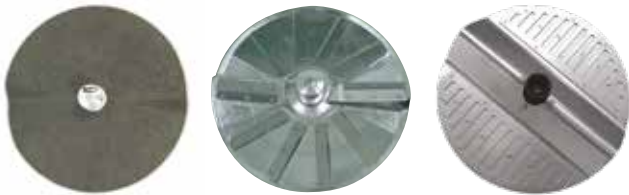
Transparent lock med spraypistol



Uttagbart filter i rostfritt stål



T10E/T15E



Tömningshål



Slipande skiva och cylinder



Borstskiva (tillval)



Skölj- och grönsakscentrifug (tillval)

## 10/15 kg skalningsmaskin

för en mängd olika användningsområden: sköljning, skrubbing, skalning och till och med torkning, tack vare de många olika extra tillbehören

Perfekt för restauranger, catering, delikatessaffärer, med skalningsvolymerna på **160/240 kg/timme**. Högkvalitetsskalning av grönsaker med **minimalt svinn** tack vare det slipande materialet som täcker den roterande skivan.

Lucka med konstant tryckreglagesystem för **säker tömning av grönsakerna**.

**Säker:** motorn stannar om locket eller luckan öppnas under drift.

**Enkel och lättanvänd** vattentät digital styrpanel med på/av-knapp och programmerbar timer.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

**Robust** konstruktion i rostfritt stål med transparent lock av stöttålig hårdplast, vilket ger **fullständig sikt** av skalningsprogrammet under drift.

Uttagbar roterande skiva täckt med slipande material som garanterar **slitstyrka** och **längre livslängd**.

Specialmodeller finns med en slipande cylinder för **snabbare skalning** (hårda rotfrukter).

Borttagbart vatteninlopp, som sitter fast på höljet, med sprayfunktion för rengöring av maskinen.

Filter i rostfritt stål finns vid förfrågan.

Mer flexibilitet med originalskivor (knivskalningsskiva, löskalningsskiva, musselskiva, borstskiva).

Skölj- och grönsakscentrifug (tillval).



T25E



Ti25

## 25 kg skalningsmaskin

för de riktigt stora

skalningsbehoven:

Skalningskapacitet på över

400 kg/timme

**Enkel och lättanvänd** vattentät digital styrpanel med på/av-knapp och programmerbar timer.

Lucka med konstant tryckreglagesystem för **säker tömning av grönsakerna.**

Cylindern och den uttagbara roterande skivan är täckta med slipande material som garanterar **slitstyrka och längre livslängd.**

**Säker:** motorn stannar om locket eller luckan öppnas under drift.

**Ingen risk att skalén fastnar och blockerar** tack vare den speciella storleken och designen på tömningshållet.

Tillval: mobil vagn med filterbricka (för T25E).

Asynkron motor för **tyst drift och längre livslängd.**



Tömningslucka



Tömningshål

Modell	Volym	Yttre mått (b x d x h):	Anmärkingar
T5S	5 kg	314 x 485 x 450 mm	
T5E/ T5M	5 kg	424 x 390 x 590 mm	Specialmodell för skaldjur
T8E/ T8M	8 kg	422 x 396 x 676 mm	Specialmodell för skaldjur
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	Lutande cylinder

Cylinder i rostfritt stål (540 mm diameter) som lutar i 18° mot fronten underlättar **laddning och tömning.**

Transparent lock med en säkerhetsmikrobrytare som stoppar maskinen om locket öppnas under drift **för att garantera användarens säkerhet.**

Filterbord i rostfritt stål **inbyggt** som standard (Ti25).

# Grönsakstvättar och centrifugeringsmaskiner

Välj ur ett brett sortiment av grönsakstvättar och centrifugeringsmaskiner, nödvändiga komponenter för små, medelstora och stora kök.



LVA100



Modell	Kapacitet	Korgvolym	Effekt
LVA100B	2-6 kg	30 l	900 W

Yttre mått (b x d x h): 700 x 700 x 1 000mm

## Grönsakstvätt och centrifug i en enda maskin.

Tvätteffekten sker genom att korgen roterar samtidigt som vattenturbulens skapas med hjälp av en pump.

Designad för effektiv och **säker bearbetning** av alla typer av grönsaker.

Konstruktion helt i rostfritt stål tvätt **robusthet**.

Inbyggd automat med vätska för tvätt av grönsaker (aktiveras under ett specifikt program).

3 förinställda program beroende på önskad typ av tvätt (lätt/intensiv).

Korg med **2-hastighetsrotationer**: tvätt (60-70 varv/min), centrifugering (270-310 varv/min).

**Avancerad programmerbar modell** med automatiska och manuella program, och självrengöringsprogram. Spraytvätt och/eller nedsänkningstvätt, beroende på program.

**Undvik skada på ömtåliga livsmedel** genom att reglera kraften på sköljvattnet.

Effektiv och enkel **rengöring** av filtersystemet och en brunn med rundade hörn.

Säker användning tack vare mikrobrytaren som stoppar maskinen om locket öppnas.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.





ELX65



EL40

## Centrifugeringsmaskiner

är perfekta för att centrifugera sallad, spenat, purjolök, mangold och kål.

Mycket kort torktid (1-2 minuter) **bevarar aromer och konsistens** på alla bladformiga grönsaker fram till serveringsögonblicket

Konstruktionen i rostfritt stål garanterar **hygien** och är **korrosionsfri**.

**Vattentät digital styrpanel** för enkel rengöring, klarar även mot hårda vattenstrålar (IP55).

Centrifugkorgen är antingen i rostfritt stål/ aluminiumlegering (endast ELX65) eller av högkvalitativt harts.

Korgens rotationshastighet **är perfekt för att centrifugera ömtåliga livsmedel** utan att krossa dem (330 varv/min för ELX65, 450 varv/min för EL40).

**Överblivet vatten rinner enkelt ut** genom avloppsroret i brunnens botten.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.

**Säker:** motorn stannar då locket öppnas.

**Två program** för alla typer av grönsaker: "automatiskt" (75 sekunder) som alternerar rotation med flera plötsliga stopp (för alla grönsaker) - "manuellt" med inställbar timer 0-59 min (för ömtåliga livsmedel).

Modell	Kapacitet		Korgvolym	Effekt
	Tunga grönsaker	Salladshuvud		
EL40	5 kg	9	32 l	370 W

Yttre mått (b x d x h): 460 x 540 x 800 mm

Modell	Kapacitet		Korgvolym	Effekt
	Tunga grönsaker	Salladshuvud		
ELX65	10 kg	18	65 l	750 W

Yttre mått (b x d x h): 578 x 639 x 1005 mm



Digital styrpanel



Avlopp



Skölj- och grönsakscentrifug i rostfritt stål

# Beredning: bageri, konditori och pizza

Electrolux Professional erbjuder ett brett sortiment degknådare, specifikt framtagna för att passa alla de höga kraven för bakning, bakverks- och pizzatillredning.



BPO

## 25/40-liters gaffelknådare

(ca 15/24 kg deg per gång).

2-hastighetsmotor för **optimal knådningskvalitet**: sakta (45 varv/min) och 2:a hastigheten (90 varv/min).

**Exakt reglage** med digital styrpanel med timer (0-59 min).

Svetsad bas för **ökat stöd och stabilitet**.

**Användaren är skyddad** tack vare det specifika system som höjer huvudet och omedelbart låser maskinen. Maskinen kan inte starta om bunken inte sitter korrekt på plats i basen.

**Maximal hygien** tack vare den genomskinliga skärmen: den gör att ingredienser kan tillsättas under drift och på så sätt undviker du att få mjöl över hela arbetsytan.

**Uttagbar bunke i rostfritt stål.**

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



ZSP

## 12/49-liters spiralknådare

(ca 10/40 kg deg per gång)

**Robust och pålitlig** konstruktion av lackerat stål.

För **användarens säkerhet** stannar motorn automatiskt då skärmen höjs.

Bunke i rostfritt stål med rundad botten **underlättar rengöring**.

Alla modeller har en enda hastighet med **en robust blandararm i rostfritt stål**.

Omsorgsfullt utformad motor garanterar **lång livslängd och pålitlighet**.

**Större modeller** är utrustade med centralaxel (38, 49 l).

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



PSR

## 50/90-liters spiralknådare

(ca 26/48 kg deg per gång)

**Robust och pålitlig** konstruktion av lackerat stål.

Styrpanel med på/av-knapp och timer.

För **användarens säkerhet** stannar motorn automatiskt då skärmen höjs.

Bunke och spiralverktyg i rostfritt stål vilket förhindrar att degen klättrar.

**Två hastigheter** för knådningsmotorn med manuell hastighetsvariation.

**Skyddsskärm** för att undvika att få mjöl över hela arbetsytan.

Bunke i rostfritt stål med rundad botten **underlättar rengöring**.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.





LMP400

## Manuell degkavlar

bänkmodell.

**Kompakt** och lätt att flytta.

Teflonbelagda cylindrar (Ø 60 mm).

Arbetsbredd: **400 mm**.

Tjocklek: **0,1 till 28 mm**.

Uttagbara glidramar/klaffar i rostfritt stål.



LMP500

## Motoriserad degkavlar

bänkmodell.

Säkerhetsgallarskärm.

Teflonbelagda, avtagbara glidramar underlättar degens glidning.

Krompläterade stål cylindrar (Ø 60 mm) som kan justeras beroende på den önskade tjockleken.

Tjocklek: **0,1 till 34 mm**.

Arbetsbredd: **500 mm**.

Manuell spak för att invertera cylinderrotationen.

Mjölbehållare fast i maskinens toppstycke.

Fristående fotpedal för att ändra rullningsriktning (extra tillbehör).

Vagn finns som tillbehör.

Asynkron motor för **tyst** drift och **längre livslängd**.

## Degkavlar med motoriserat bälte - bänkmodeller och golvstående modeller.

Modeller med **1 hastighet** eller **variabel hastighet**. Skivorna kan lyftas undan för att **spara utrymme**.

Galler med **säkerhetsmikrobrytare** som stoppar motorn om gallret höjs över en viss nivå.

Teflonbelagda, avtagbara glidramar underlättar degens glidning.

Krompläterade stål cylindrar (Ø 60 mm) som kan justeras beroende på den önskade tjockleken.

Manuell spak för att invertera cylinderrotationen.

Arbetsbredder: **500 mm** eller **600 mm** (beroende på modell).

Mjölbehållare fast i maskinens toppstycke.

Fristående fotpedal för att ändra rullningsriktning (extra tillbehör).

Asynkron motor för **tyst** drift och **längre livslängd**.



Fristående fotpedal (tillval)



Skärmodul för croissanter (tillval på utvalda modeller)

# Ett komplement i ditt kök

Det nya sortimentet med apparater som levererar högsta kvalitet och hygien för alla professionella kök.



CPX

En mångsidig och lättanvänd **elektrisk brödsnivare** med enkelkanal. Passar bra för snabb och effektiv tjänst i cateringmiljöer med stor genomströmning.

Skivar mellan 130 och 260 skivor i minuten (2 baguetter) och går tre till **sex gånger fortare** än att skiva för hand, med **utmärkta resultat**. Skivorna kan regleras från **8 till 60 mm**.

**Perfekt för långa limpor eller baguetter.** För bara in brödet i den vertikala rännan (175 x 110mm) och det skivas upp automatiskt.

**Maximal skärbladet.** Utrustad med en Skärbladet som omöjliggör tillträde till kniven, speciellt under rengöringsingrepp. Kniven spärras och täcks över så fort brödtloppsluckan höjs.

**Vattentät** digital styrpanel med start/stopp och pulsfunktion för kontrollerad skivning.

**Maximal hygien garanteras.** Ett bord i rostfritt stål finns som tillval och kan passa för GN 1/1 polykarbonat-brickor för att samla upp det skivade brödet utan behov för annan hantering.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



EVP20T

Fristående **golvm modeller** och **bänkm modeller** för **vakuumpförpackare**, från 8 till 60 m<sup>3</sup>/h (100 till 800 mål/dag).

Genom att vakuumpförpacka livsmedel förlängs hållbarheten samtidigt som matsvinnet reduceras. Electrolux Professionals vakuumpförpackningsmaskiner är framtagna för att kunna förvara mat i olika typer av miljöer: I kylan, frysen eller i rumstemperatur. Oavsett miljö skyddar förpackningen livsmedlet.



EVP60A

**Enkel att programmera** tack vare digital eller touchdisplay.

**Olika funktioner och cykler.** Dedikerade funktioner tillgängliga beroende på på dina behov.

**Extern vakuumpförpackning** möjlig med påsar eller med GN-kantiner, vid de tillfällen då maten ej ryms i tryckkammaren.

**Hållbart förvaringsalternativ.** Genererar inget förpackningsavfall då GN-kantiner i rostfritt stål används. Vakuumpförpackningspåsar i återvinningsbara och komposterbara material finns att beställa som reservdelar.

**Trådlös etikettskrivare.** Märk vakuumpförpackade livsmedel med etiketter som är temperaturbeständiga, reptåliga och vattentäta (finns som tillbehör).

Fler tillbehör som finns som tillval är rostfria vagnar och lutande hyllor.

**Hygienisk och enkel att rengöra** tack vare rundade hörn och avtagbart lock.



MMG12/22

## Köttkvarn/rivskiva perfekt för att mala kött och riva bröd, ost och nötter.

Stomme av tryckgjuten aluminium och rostfritt stål för **extra styrka och pålitlighet**.

**Användarens säkerhet är garanterad.** Mikrobrytare sitter på handtaget vilket förhindrar oavsiktlig kontakt. Ett skyddsgaller sitter under rivcylindern och framför strimlingsenheten för att undvika personskada.

Uttagbar malenhet av rostfritt stål (diam. 70 mm) kan **enkelt rengöras**.

**Rivskiva:** Motorhastigheter - 900 varv/min (MMG12) eller 1 400 varv/min (MMG22). Stålvals och uppsamlingskärl av rostfritt stål. Produktion: 50/130 kg ost/timme och 100/150 kg bröd/timme.

**Köttkvarn:** Motorhastigheter - 140 varv/min (MMG12) eller 210 varv/min (MMG22). Sluthacken, matarkärlet, uppsamlingskärlet, platta och självvassande kniv av rostfritt stål. Produktion: 200-300 kg kött/timme



Skärmaskin med rak klinga

## Ett omfattande sortiment av skärmaskiner för alla typer av verksamheter: restauranger, cateringfirmor, livsmedels- och delikatessbutiker.

Perfekt för att skiva rått kött, salamikorvar och charkuterier, tack vare de varierande skärskivornas storlekar, från 250 mm till 370 mm. Tillverkad i anodiserat aluminium med polerad satinfinish.

**Mångsidig.** Förbered kvadratiska, runda eller rektangulära skivor.

Variationer i skivningstjocklek (beroende på modell). Modeller finns med specifik åtdragningsarm.

Välj mellan **vertikalskivare** och **gravitationsskivare**, med remdrift eller kuggdriftstransmission baserat på dina specifika behov och de typer av produkter som ska skivas.

Poly-V-remdriftsenheten är perfekt för normal, daglig användning, och kuggdriftstransmissionen för extra tung användning.

Ventilerad skärbladsmotor för **kontinuerlig användning**.

Inbyggd precisionsvassare.

Rengöringen underlättas av att skärknivens skydd, produktdeflektorn och vagnsystemet enkelt kan monteras isär.

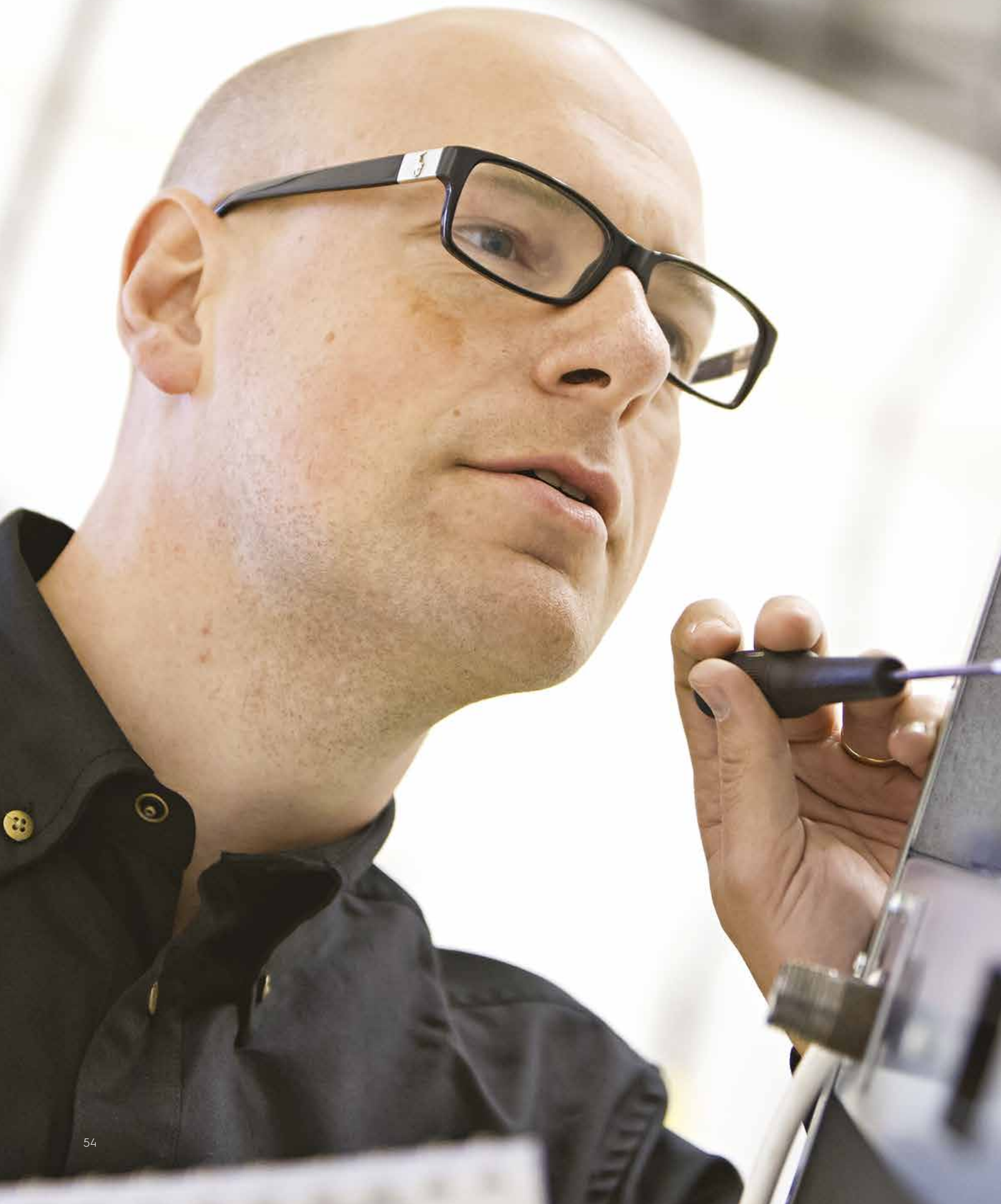
**Användarens säkerhet** är garanterad eftersom mätarplattans skyddsspärr gör att det endast går att avlägsna vagnen om maskinen är avstängd.

En permanent monterad skärbladsskyddsring skyddar användaren från skärbladen under drift och rengöring.

Asynkron motor för **tyst drift** och **längre livslängd**.



Skärmaskin med snedställd klinga





# Essentia

## Ett lag för att serva dig.

## När som helst, var som helst

Essentia tar **begreppet service till en helt ny nivå**. En dedikerad tjänst som blir en av dina främsta fördelar. Ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger dig det stöd du behöver och tar hand om dina produkter och processer.

Du stöds av **fler än 2 200 auktoriserade servicepartner, 10 000 kvalificerade tekniker** i över **149 länder** och över **170 000 lagerförda reservdelar**.

### Vårt servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi är redo och fast beslutna att hjälpa dig med ett **uniktt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

### Serviceavtal kan du lita på

Du kan välja mellan olika **flexibla, skräddarsydda servicepaket** som är anpassade till dina affärsbehov och erbjuder en mängd alternativ för underhåll och support.

### Håll din utrustning i gott skick

Korrekt underhåll **enligt Electrolux Professionals handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem.

**Electrolux Professional Customer Care** erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**.

För mer information, kontakta din **Electrolux Professional Service Partner**.



Se videon och ta reda på mer!





Excellence är centralt i allt vi gör.  
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter  
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och  
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,  
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

