

# Product Catalogus

Dynamische voorbereiding

Dynamische voorbereiding



# Veiligheid eerst

## BPA-vrij

Uw gezondheid telt  
Alle plastic onderdelen die in contact  
komen met voedsel zijn BPA-vrij.  
Dankzij de afwezigheid van deze  
chemische stof is dit product veilig voor  
uw gezondheid.



**Samen rijden  
we verder**

**Bent u op zoek naar een  
gebruikershandleiding of heeft u ander  
ondersteunend materiaal nodig?**

E-Tandem, de digitale Service van  
Electrolux Professional, geeft u toegang  
tot tools en documentatie.

Scan de **QR-code** op de machine en  
verkrijg alle nodige productinformatie.

\*op geselecteerde modellen. Zoek naar de Tandem.

# Het gamma



**Groentesnijmachines-cutters**

---

Pagina 4



**Groentesnijmachines**

---

Pagina 14



**Cutter-mixers**

---

Pagina 22



**Staafturbo mixers**

---

Pagina 28



**Planeetmengers**

---

Pagina 34



**Schrap-/schilmachines**

---

Pagina 44



**Groentewassers/-centrifuges**

---

Pagina 48



**Overige producten**

---

Pagina 50

# TrinityPro Gecombineerde Cutter-Snijmachines

Het hart en de ziel van groentebereiding. Een cutter en snijmachine in één, de ideale oplossing om de laatste culinaire trends te bereiden, zelfs in de kleinste keukens.



Microtand rotormes  
(inbegrepen)



## Gecertificeerde ergonomie

ErgoCert 4-sterren certificering voor ergonomisch design en gebruiksgemak.

## Maximum kracht, minimum ruimte

**Klein maar veelzijdig.** Een krachtige motor in een betrouwbare compacte oplossing.

## Eindeloze creativiteit

**3 opties in 1.** Pas uw menu naar wens aan. Verander eenvoudigweg van groentesnijder naar cutter-mixer/emulgator in enkele seconden. Kies uit maximaal 22 verschillende snijopties.

## Absolute precisie

**Uitzonderlijke kwaliteit in (blokjes) snijden en mengen.** Optimaal resultaat dankzij slimme snelheidsregeling die de processorkop herkent en de snelheid aanpast.

## Buitengewone resultaten

Verbaas klanten met de meest **unieke creaties**: van perfect gesneden groenten tot de fijnste crèmes.

## Design en ervaring gecombineerd

**Meer dan 75 jaar** ervaring in het ontwerpen van productieve voedselbereidingsoplossingen.





### Optimale productie

**Maximale laadcapaciteit** dankzij het uniek trechterontwerp met een inhoud van 1,25 liter.



### Voortreffelijke resultaten

**Superieure emulsies.** Bereid de zachtste crèmes en sauzen, een smaak waar klanten voor zullen terugkomen.



### Snelle bediening

**Bespaar geld en verminder werkuren** door handmatig snijden te elimineren, zelfs voor lange groenten, met de kleine invoertrechters (Ø 25 mm en 55 mm).



### Kwaliteit en veiligheid

**Consistente resultaten** met de geïntegreerde schrapper. Schraap continu tijdens het verwerken en toevoegen van vloeistoffen via de centrale opening. **Vermijd voedselbesmetting.**



### Afvalbeperking

**Optimale verwerking** zorgt voor minder afval. Er blijven heel weinig resten over in de snijkamer.



### Moeiteloos gebruik

**Gemakkelijk te gebruiken, te verplaatsen en op te bergen.** Een compacte plug-in-oplossing met een intuïtieve aanraakbediening die minimale ruimte in beslag neemt.

Afmetingen motorbasis 23x32cm.

#### Cutter snijmachine 2,6 liter kom

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
Enkel	1	500 W	1500
Variabel	1	750 W	500-3600
Buitenafmetingen (mm) BxDxH: 348x328x527			

#### Cutter snijmachine 3,6 liter kom

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
Enkel	1	500 W	1500
Variabel	1	750 W	500-3600
Buitenafmetingen (mm) BxDxH: 348x334x527			



# Wees creatief

Snijden, raspen, mixen, hakken, blokjes en emulsies met een breed gamma aan optionele accessoires.

## Voor Groentesnijmachines\*

### Snijden

1mm tot 6mm  
In alum.: 8mm en 10mm



### Gegolfd snijden

3mm, 5mm



### Fijn hakken

2mm, 4mm, 8mm



### Raspen

2mm tot 4mm, 7mm



### Parmezaanse kaas raspen



### Blokjes hakken

8x8mm, 10x10mm



### Blokjes kit (raster & schijf)

8x8x8mm, 10x10x10mm



+



### Rasterborstel



### Schijfhouder

(schijf niet inbegrepen)



## Voor Cutter Mixers

### Gladde rotormessen

2,6 liter

3,6 liter



### Micro-tand rotormessen

2,6 liter

3,6 liter





# TRK 45 / 55 / 70

## Groentesnijmachines

### -cutters

**3 in 1!** Met de TRK kent uw creativiteit geen grenzen. Een veelzijdige machine voor alle soorten bereidingen, van voorgerecht tot nagerecht.



#### Veelzijdig

Verander eenvoudigweg en in slechts een paar seconden van **groentesnijmachine** naar **food processor**.

#### Gebruiksvriendelijk

**Kantelsysteem:** Onderstel kan in een hoek van 20° worden geplaatst om groenten beter uit te werpen.

**Automatische snelheidsbeperking** voor groentesnijmachine.

Asynchrone motor voor **stille bediening** en **langdurig** gebruik.

Waterbestendig en gebruiksvriendelijk bedieningspaneel met druktoetsen en pulseerfunctie voor meer precisie

#### Eenvoudig schoonmaken

Makkelijk schoon te maken door **ronde hoeken** en **RVS** en **plastic** onderdelen.

Alle onderdelen in contact met voeding zijn **100% vaatwasbestendig**.





## Cutter specificaties

Cutter-mixer opzetstuk voor het **mixen, blenden, hakken, fijnhakken, emulgeren en pureren** van vlees en groenten.

Transparant deksel met schraper voor een betere **homogenisering**.

Speciale rotoren met gladde - of microtand messen voor **emulsies**.

**Roestvrijstalen kom** met hoge schoorsteen om de werkelijke vloeistofcapaciteit te vergroten. Afgeronde hoeken en **ergonomisch handvat**.

Maximum snelheid tot **3700 tpm**.



Kanteelsysteem: plaats het onderstel in een hoek van 20°



Verwijderbare onderdelen

## Groentesnijmachine specificaties

**Opzetstuk** voor snijden, raspen, fijnhakken, blokjes en schijven.

**Grote en lange groentetrechtors** geïntegreerd in zelfde design.

**Groot gamma RVS-schijven** (205mm diameter) voor meer dan 80 verschillende snijresultaten.



Gecombineerde cutter-groentesnijmachine

### TRK45 - 4,5 liter groentesnijmachine-cutter

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
Variabel	1	1000 W	300 tot 3700

Buitenafmetingen (bx dxh)

Snijm.: 252x485x505mm Cutter: 252x410x490mm

### TRK55 - 5,5 liter groentesnijmachine-cutter

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
Variabel	1	1300 W	300 tot 3700

Buitenafmetingen (bx dxh)

Snijm.: 252x485x505mm Cutter: 252x410x490mm

### TRK70 - 7 liter groentesnijmachine-cutter

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
Variabel	1	1500 W	300 tot 3700

Buitenafmetingen (bx dxh)

Snijm.: 252x485x505mm Cutter: 252x410x530mm



# TRS / TRK

## S-vormige snijschijven

### Raspen - 2 mm tot 9 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm\*
- 9 mm\*
- voor broodkruim / aardappelen
- voor kaas / chocolade
- \* 7 en 9 mm schijven zijn geschikt voor mozzarella en harde kazen



### Versnipperen - 2 mm tot 10 mm



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



### Schijfjes snijden - 0.6 mm tot 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



Unieke en exclusieve S-vormige messen voor meer efficiëntie en veelzijdigheid bij het snijden. Roestvrijstalen schijven voor maximale hygiëne. 100% vaatwasserbestendig.

### Gegolfd snijden - 2 mm tot 10 mm



2 mm

3 mm

6 mm

8 mm

10 mm



### Blokjes snijden\* - 5x5 mm tot 20x20 mm



5x5x5 mm

8x8x8 mm

10x10x10 mm

12x12x12 mm

13x20x20 mm



### Frites snijden\* - 6, 8 en 10 mm



6x6 mm

8x8 mm

10x10 mm



\* te combineren met (gegolfde) snijmessen

# K/TRK

## Rotormessen

Gladde of microtand messen om alle types producten te bereiden, van stevig vlees tot de zachste crèmes.



Glad mes



Microtand mes



Glad emulsie-mes



Microtand emulsie-mes



Gehakt



Paprika



Chocolade



Geraspte kaas



Amandelen



Tomaten



Kip



Asperges



Kruiden



Hummus

# TrinityPro

## Groentesnijmachines

Laat je fantasie de vrije loop met TrinityPro - een compacte, professionele oplossing voor snijden en blokjes hakken.



**Compact,  
krachtig en  
gebruiksvriendelijk**

**Professionele resultaten** in een compact formaat. Krachtige oplossing met **enkele en variabele snelheid en 22 verschillende snijopties** voor hoogkwalitatieve resultaten.

**Gewoon aansluiten en starten.**

**Perfekte gesneden  
blokjes**

**Superieure resultaten** ook bij het snijden van moeilijke groenten zoals tomaten en uien.

**Meer tijd voor uw  
zaak**

**Verspilt u tijd aan het handmatig snijden van groenten?** Met TrinityPro hoort met de hand snijden tot het verleden. Bereid mirepoix, salsa's en roerbakgroenten in een recordtempo, zodat er meer tijd en geld overblijft voor uw bedrijf.

**Bespaar tot 95% bereidingstijd.**



Ingrediënt	Snijschijf	Hoev. heid	Tijd	
			Manueel	vs. TrinityPro
Tomaten	10x10x10mm blokjes	2kg	10' 37"	<b>26"</b>
Uien	8x8x8mm blokjes	5kg	37' 58"	<b>1' 39"</b>
Mozzarella voor pizza	7mm raspen	5kg	34' 31"	<b>2' 45"</b>
Wortelen	3mm raspen	3kg	37' 04"	<b>3' 37"</b>
Kool	1mm snijden	3kg	15' 06"	<b>2' 34"</b>
Komkommer	2mm snijden	2kg	6' 45"	<b>1' 19"</b>
Knolselder	4mm raspen	3kg	26' 05"	<b>1' 27"</b>

# Veiligheid verzekerd



## Operator veiligheid.

De machine werkt alleen indien correct gemonteerd. Het snijmes stopt wanneer de hendel wordt opgetild.

## Voedselveiligheid.

**BPA-vrije materialen** en naleving van NSF-normen. Productveiligheid in overeenstemming met internationale en UL-normen.



## Snel, makkelijk, ergonomisch

Consistente resultaten en eenvoudige bediening voor minder vermoeidheid, dankzij de gepatenteerde\* hendel. **Grote laadcapaciteit** van 1,25 liter - tot 100 verschillende programma's.

Handige vulopening voor **langwerpige groenten** (Ø 25 mm en 55 mm).

**GEPATENTEERD\***

\* Patent EP19165854 en aanverwanten aangevraagd voor hendel



## Meer controle minder moeite

Verbeter uw workflow dankzij de grote uitvoergaten. Het bedieningspaneel blijft tijdens het gebruik zichtbaar en makkelijk toegankelijk. Geschikt voor containers tot 200 mm hoog.

### Groentesnijmachine

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
1	1	500 W	1500
Variabel	1	750 W	500-1200

Buitenafmetingen (mm) BxDxH: 348x315x527

## 100% Vaatwas- bestendig

Verwijder **simpelweg**, zonder gereedschap, alle onderdelen die in contact komen met voedsel (100% vaatwasbestendig). Eenvoudige reiniging van het bedieningspaneel met platte, soft-touch knoppen. **Geen vuilophoping**.



# TRS Groentesnijmachines

Verhoogde productiviteit, uitstekende prestaties, superieure kwaliteit en duurzaamheid.



## Compact, krachtig en gebruiksvriendelijk.

**Compact en krachtig**, met schuine basis (20°) voor makkelijk bedienen en uitwerpen.

Snijdt, raspt, snippert, maalt en snijdt blokjes tot **550 kg/uur**.

**Lange levensduur en stille werking** dankzij de duurzame roestvrijstalen constructie en asynchrone motor.

Grote trechter voor **hogere productie** en verwerking van grote en anders gevormde groenten.

**Voorsnijden is niet nodig!**

## Makkelijk schoonmaken

**Optimale reiniging** dankzij het ergonomisch design met afgeronde hoeken en RVS onderdelen.



## Uitgebreid gamma RVS snijschijven

Bijna 80 verschillende  
snijresultaten.  
(205mm diameter)





# Ergonomisch en gebruiksvriendelijk

Grote en lange geïntegreerde groentetrichter.

**Waterdicht bedieningspaneel met pulseerfunctie** voor nauwkeurig snijden.

**Ergonomische, gemakkelijk op te tillen hendel:** voer minimale druk uit om groenten te verwerken (zowel voor rechts- als linkshandig gebruik).

**Automatische start-/stopfunctie:** de machine stopt wanneer de hendel van de vultrechter wordt opgetild en start opnieuw wanneer deze wordt neergelaten. U kunt continu voedsel bijvoegen zonder stoppen



Lange groentetrichter



Drukknoppen

# Bespaar tijd en moeite

**De krachtige hendel** blijft rechtop staan, zodat de operator beide handen vrij heeft om groenten bij te voegen.

**Variabele snelheid** voor meer flexibiliteit en precisie: snelheid aangepast aan het snijtype.

**Asynchrone motor** voor stille werking en een lange levensduur.

**Hoge uitwerpzone** maakt het gebruik van diepe GN-bakken (tot 20 cm) mogelijk.



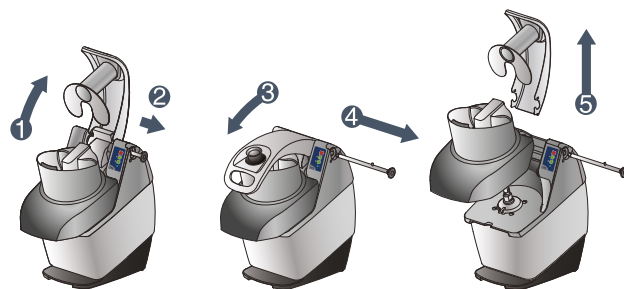
Grote ronde trechter (215 cm<sup>2</sup>)



Alle onderdelen die in contact komen met voedsel kunnen **eenvoudig verwijderd** worden, zonder gereedschap. Ze zijn bovendien **100% vaatwasmachinebestendig**.



Het **veiligheidssysteem** beschermt de operator door de machine te stoppen bij foutief gebruik.



## Groentesnijmachine TRS

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
1	1	370 W	340
	1	500 W	340
	3	500 W	340
2	3	750 W	340-680
Variabel	1	500 W	140 tot 750

Buitenafmetingen (bxdxh): 252x485x505mm



RVS snijschijven met houder inbegrepen.

# TR210

## Groentesnijmachines

Nog snellere resultaten: kwantiteit van hoge kwaliteit gegarandeerd.  
Uitzonderlijke prestaties.



**Bereid 100 tot 1000  
gerechten/dag, tot  
2100 kg/u**

Snijd blokjes, schijfjes,  
plakjes, julienne, ... in een  
recordtijd.



## Gemakkelijk en precies

Gemakkelijk laden van lange en grote groenten via de **roestvrijstalen trechter**.

Waterdicht en eenvoudig te reinigen bedieningspaneel (IP55).

Nauwkeurig snijden gegarandeerd dankzij **pulseerfunctie**.

**Automatische RVS trechter** voor het snijden van grote hoeveelheden regelmatig gevormde groenten en fruit.

**De asynchrone motor** staat voor een stille werking en langdurig gebruik.



Handmatige RVS trechter (optioneel)



RVS groentetrichter (optioneel)

## Uitgebreide keuze

**Tallose vormen voor originele creaties.**

Breed **assortiment roestvrijstalen snijschijven** (205 mm diameter) voor meer dan 80 verschillende snijresultaten.

**Veilige opslag** van uw schijven dankzij de ophangbare schijfhouders.

**Kantelsysteem:** 20° schuine basis (voor gebruik met handmatige trechter).



**Uitmuntende hygiëne** verzekerd dankzij vaatwasbestendige onderdelen.



**Gegarandeerde ergonomie** en flexibiliteit met de RVS trolley.

# TR260

## Groentesnijmachines

Een universele snijmachine met een breed gamma aan accessoires om stijlvolle en fantasierijke bereidingen te maken voor grootschalige culinaire evenementen.



**TR260**  
met optionele hefboomtrechter en verrijdbaar  
onderstel

### Perfect snijden

Snijd tot 2500 kg/u dankzij de **automatische trechter**, grote snijschijven en krachtige snelheid.

Langzame rotatie van het mes voor perfect snijden.

Schijven met een **diameter van 300 mm** garanderen een hoge productiviteit.

### Gebruiksvriendelijk

**Veiligheidsfunctie** beschermt de operator en stopt de machine in geval van misbruik.

**Gebruiksvriendelijk waterdicht bedieningspaneel** met **pulseerfunctie** en snelheidsschakelaar (alleen op modellen met 2 snelheden) voor nauwkeurig snijden.

Asynchrone motor voor **stille werking** en **lange levensduur**.

### Veelzijdigheid

Combineer de motorbasis met een verscheidenheid aan optionele accessoires voor tientallen verschillende snijresultaten.



# Een rijk gamma aan accessoires



**Automatische trechter voor continu gebruik** en maximale productiviteit  
Laad 6 kg groenten in één keer (max. 110 mm diam.).



Met hendel bediende trechter.  
Verticale beweging van de handgreep voor verbeterde **ergonomie en ruimtebesparing**.



Lange groentetrichter met 3 buizen (diam. 50 tot 70 mm).



Accessoire voor lange groenten bij hendelbediende trechter.



Kooltrichter om **een hele kool in 1 stuk** te snijden (max. 250 mm diameter).  
Te combineren met koolschijven.



RVS mobiele standaard. Schijvenrek (optioneel).



RVS trolley voor 2/1 GN bakken.



Breed gamma aan snijschijven (Ø 300 mm).

## Groentesnijmachine TR260

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
1	1	1500 W	330
2	3	2000 W	330-660

Buitenafmetingen (bx dx h): 750x380x460 mm

# TrinityPro Cutter Mixers

De perfecte keuze voor hakken, mengen en emulgeren. Eenvoudige en betrouwbare multifunctionele messen, ideaal voor kleine tot middelgrote keukens.

## Onvergelijkbare kwaliteit

Snel en gelijkmatig verwerken voor **consistente, hoogkwalitatieve resultaten**. Vloeistoffen kunnen tijdens de werking worden toegevoegd via de centrale opening in het deksel.



## Precisie in een handomdraai

**Intuïtief bedieningspaneel** aan de voorkant met makkelijk te reinigen, ingewerkte knoppen. Kies uit modellen met enkele of variabele snelheid in **9 niveaus voor nauwkeurige controle**.

## Verras de smaakpapillen van uw klant

Gewoonweg heerlijk. Bereid de zachtste, romigste sauzen en emulsies die uw recepten op een hoger niveau brengen.

**Continu schrapen  
zonder stoppen**



Microtand mes  
(inbegrepen)

## Nauwgezette controle

Controleer de kwaliteit van uw bereidingen tijdens de werking dankzij het **transparante deksel met geïntegreerde schraper** voor optimaal mengen en emulgeren.



## Simpel & Veilig



Kom, rotor en transparant deksel kunnen **in enkele seconden worden gemonteerd**. Alle onderdelen die in contact komen met voedsel zijn **100% vaatwasmachinebestendig**.



De veiligheid van de operator is verzekerd, in overeenstemming met internationale en UL-veiligheidsnormen. Een magnetische besturing stopt de machine direct als het deksel wordt geopend. **Voedselveiligheid verzekerd** dankzij BPA-vrije materialen en naleving van NSF-normen.



## Consistent mixen

**Continu schrapen zonder te stoppen** voor een consistente homogenisering dankzij de speciale schrapper in het transparante deksel.



## Wees creatief

Bereid meerdere menuvariaties met de optionele accessoires.



**2,6 liter kom**  
in transparent copolyester



**2,6 liter kom**  
in AISI 304 RVS



**3,6 liter kom**  
in AISI 304 RVS



**Glad rotormes**

### Cutter mixer 2,6 liter kom

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
1	1	500 W	1500
Variabel	1	750 W	500-3600
Buitenafmetingen (mm) BxDxH: 247x328x456			

### Cutter mixer 3,6 liter kom

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
1	1	500 W	1500
Variabel	1	750 W	500-3600
Buitenafmetingen (mm) BxDxH: 252x334x476			



# K45 / 55 / 70

## Food processors

Krachtig en stevig. De ideale machines voor de professionele kok. Hak, meng, maal en mix elke bereiding die uw recept nodig heeft.



### Nummer 1 in de keuken

De verschillende inhouds van **4,5 liter, 5,5 liter en 7 liter** passen in alle keukens.

Dankzij de unieke schraper kunt u alles bereiden, van **vlees tot crèmes**.

Het specifieke ontwerp van kom en rotormessen garandeert **perfecte resultaten** bij het mengen van grote en kleine hoeveelheden.

Speciale **pulseerfunctie** voor het grof hakken van grotere stukken.

### Maximale hygiëne

Maximale hygiëne dankzij het **ergonomische design met afgeronde hoeken**.



Rotor kan in een speciale houder worden geplaatst voor opslag (meegeleverd).





## Gebruiksvriendelijk

Door het **transparante deksel** kan de operator de bereiding tijdens het gebruik controleren en ingrediënten toevoegen, **zonder het deksel te openen**.

Het deksel blijft automatisch rechtop staan voor een snelle, gemakkelijke en praktische controle van de bereiding.

**Waterdicht en gebruiksvriendelijk bedieningspaneel** met drukknop en pulseerfunctie voor meer precisie.

Maximaal toerental tot **3700 tpm** (modellen met variabel toerental).



Transparant deksel



Variabele snelheid

## Ergonomisch

**RVS kom** met hoge schoorsteen om de werkelijke vloeistofcapaciteit te vergroten. Afgeronde hoeken en **ergonomisch handvat**.

Speciale rotoren met **gladde of microgetande messen**, specifiek voor emulsies.

**Ergonomische handgreep** voor eenvoudig plaatsen van de kom en zelfvergendelend mechanisme voor maximale stabiliteit.

**Asynchrone motor** voor stille werking en langere levensduur.

### K45 - 4,5 liter inhoud

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
1	1 ph	750 W	1500
2	3 ph	900 W	1500-3000
Variabel	1 ph	1000 W	300 tot <b>3700</b>

Buitenafmetingen (bx dxh): 252x410x490mm

### K55 - 5,5 liter inhoud

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
2	3 ph	1000 W	1500-3000
Variabel	1 ph	1300 W	300 tot <b>3700</b>

Buitenafmetingen (bx dxh): 252x410x490mm

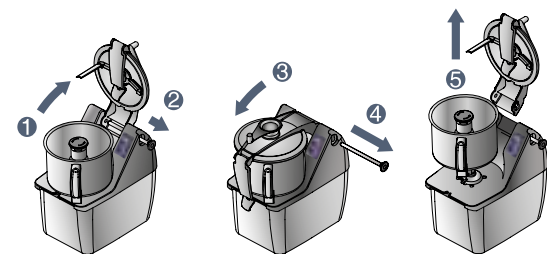
### K70 - 7 liter inhoud

Snelheid	Fases	Vermogen	TPM
2	3 ph	1200 W	1500-3000
Variabel	1 ph	1500 W	300 tot <b>3700</b>

Buitenafmetingen (bx dxh): 252x410x530mm



Kom met hoge schoorsteen (om de werkelijke vloeistofcapaciteit te vergroten)



Het deksel en de schrapper kunnen eenvoudigweg, **zonder gereedschap**, worden verwijderd en gedemonteerd.



Alle onderdelen die in contact komen met voedsel zijn **100% vaatwasserbestendig**.



**Veiligheid van de operator gegarandeerd.**

Een magnetische besturing stopt de machine direct als het deksel wordt geopend.

# K120S /180S Food processors

De capaciteiten van 11,5 en 17,5 liter passen bij elke horecagelegenheid.  
Mix en hak snel en gemakkelijk om textuur en smaak te behouden.



K180S

K120S

## Voor het bereiden van sauzen en het mixen, fijn en superfijn hakken van voedsel.

Verwerk voedsel in enkele seconden zonder risico op verhitting of verandering van de eigenschappen.

### Grote komcapaciteit (voor bv. mayonaise):

- 11,5 liter (K/KE120S) verwerkt tot 6 kg
- 17,5 liter (K/KE180S) verwerkt tot 8 kg

Roestvrijstalen **verrijdbare standaard** optioneel verkrijgbaar.

**Unieke schraper** om alles te bereiden, van vlees tot crèmes.

## Gebruiksvriendelijk

Stabiliteit tijdens gebruik gegarandeerd dankzij de centrale positie van de roestvrijstalen kom.

**Asynchrone motor** voor stille werking en lange levensduur.



# Makkelijk en ergonomisch

**Roestvrijstalen kom** met transparant deksel om de bereiding tijdens de werking te controleren.

Ingrediënten kunnen worden toegevoegd via de **opening in het deksel**, zonder de machine te stoppen.

**Waterdicht en gebruiksvriendelijk bedieningspaneel** met drukknoppen.

**De microgetande bladrotor, schraper en het komontwerp** zorgen voor een consistente menging.

Dikwandige roestvrijstalen kom met twee handgrepen voor gemakkelijk verplaatsen.

**Pulseerfunctie** voor het grof hakken van grote stukken. (op modellen met 2 snelheden).

**Transparant deksel, kom en rotor** kunnen eenvoudigweg en zonder gereedschap worden verwijderd.



Alle onderdelen die in contact komen met voedsel zijn **100% vaatwasmachinebestendig**.

## Extra opties

**Gladde of gekartelde RVS mesrotor** (speciaal getande rotor voor vleesverwerking) op aanvraag.

Modellen met 2 snelheden (1500-3000 tpm) of **variabele snelheid** (300-3500 tpm).



Transparant deksel



Bedieningspaneel met druktoetsen



RVS kom



Microtand rotormes voor emulsies



Komschraper



Dubbel vergrendelings-systeem voor veiligheid

### K120S/KE120S - 11,5 liter inhoud

Model	Snelheid	Fases	Verm.	TPM
K120S	2	3	2200 W	1500-3000
KE120S	Variabel	1	2200 W	300-3500

Buitenafmetingen (bx dxh): 416x680x517mm

### K180S/KE180S - 17,5 liter inhoud

Model	Snelheid	Fases	Verm.	TPM
K180S	2	3 ph	3600 W	1500-3000
KE180S	Variabel	3 ph	3000 W	300-3000

Buitenafmetingen (bx dxh): 416x680x603mm

## Veiligheid eerst

**Dubbel vergrendelingssysteem** vermijdt het risico van morsen en spatten wanneer het deksel wordt geopend (motor stopt).

Veiligheid gegarandeerd door **magnetische microschakelaar** die de machine stopt als het deksel of de kom niet correct geplaatst zijn.

**3 sensoren om de veiligheid van de operator te garanderen:**

- 1 scharniersensor bij optillen handgreep
- 1 sensor voor detectie kom
- 1 sensor voor detectie deksel

# Bermixer Pro Staafmixers

Bereid soepen, puree, sauzen en crèmes en klop eiwitten snel en eenvoudig met de Electrolux Professional Bermixer Pro.

Verrassend  
licht: minder  
dan 4 kg!



## Creativiteit zonder grenzen

De **tube** is ideaal voor de bereiding van crèmes, soepen, sauzen, groentepuree, pannenkoekendeeg en mousses.

Het **gardeopzetstuk** is specifiek voor het kloppen van room en eiwit of het bereiden van mayonaise.

## De juiste snelheid

**Elektronische snelheidsvariatie** van 500 tot 10000 tpm bij volledige belasting.

**Smart Speed Control:** vermogen houdt automatisch rekening met de belasting voor langere levensduur en minder trillingen.



## Gebruiksvriendelijk

Tube, schacht en mes zijn eenvoudig en **zonder gereedschap** te demonteren.



Een speciaal muurrek, standaard meegeleverd, voor het opbergen van apparaat en accessoires.

# Gebruiksvriendelijk en ergonomisch

**Luchtkoelsysteem** met dubbele ventilator voor een langere werktijd zonder oververhitting.

**Overbelastingsindicator** gaat branden als het apparaat onjuist wordt gebruikt.

Het speciale lipdesign van de mesbescherming voorkomt **spatten**.

**Ergonomische handgreep** voor comfortabel gebruik.

Thermisch geïsoleerd kunststof inzetstuk op de buis. Veilige hantering dankzij de **hittebeschermde handgreep**.

## Slim

Zichtbaar bedieningspaneel met **snelheidsregeling** en **waarschuwinglampje**.

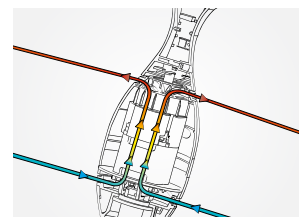
**Platte motorbasis** verbonden met de buis via "Bajonet"-systeem.



Alle onderdelen die in contact komen met voedsel zijn **100% vaatwasmachinebestendig**.



Speciaal design mesbescherming



Luchtkoelsysteem



Versterkt "Bajonet" systeem



Ergonomische handgreep



Demontage van tube, schacht en mes zonder gereedschap. Thermisch geïsoleerde kunststof handgreep

## Optionele accessoires



**Verstelbare rail** om staafmixer in grote kommen te plaatsen (samen met houder te gebruiken).



**Houder** om staafmixer in kommen te ondersteunen.

# Volledig gamma

## Bermixer PRO Plus (tot 9000 tpm)

## Bermixer PRO Turbo (tot 10000 tpm)



Model	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Vermogen	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Tube	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capaciteit tot	30 liter	50 liter	80 liter	100 liter	120 liter	150 liter	170 liter	200 liter	220 liter	240 liter	270 liter	290 liter



# Speedy mixer

## Staafmixers

Veelzijdig gereedschap voor een drukke keuken! Deze draagbare mixers zijn multifunctioneel en gemakkelijk te hanteren om snel een verscheidenheid aan voedsel te serveren.



Voor de bereiding van kleine hoeveelheden soep, puree, saus, crème en nog veel meer.

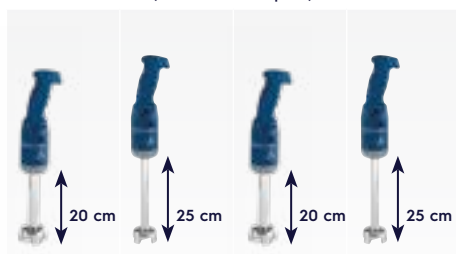
De **ergonomische**, makkelijk te hanteren **handgreep** zorgt voor maximale controle en minder vermoeidheid.

De 250 W motor is verkrijgbaar met **vast of variabel toerental** (max. 15000 tpm). Dankzij de eenvoudige aansluitingen kunnen de motorunit en de buis **zonder gereedschap** worden gedemonteerd voor reiniging.

De buis en het blad zijn van **roestvrij staal** en het motorlichaam is van speciaal **voedingsplastic** voor een langere levensduur.

Een **optionele garde** is beschikbaar voor modellen met variabele snelheid.

### Speedy mixer (tot 15000 tpm)



Model	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Vermogen (W)	250 W		250 W variabele snelheid	
Tube (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Gewicht (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capaciteit	kleine hoeveelheden			



Demontage zonder gereedschap



Beschermd mes

# TBX120/130 - TBM150

## Turbomengers

Turbomengers zijn de beste keuze voor het mengen, malen, fijnhakken of emulgeren van soep, puree, vloeibaar deeg en saus in grote hoeveelheden.



TBX120

TBM150

### Veelzijdig

Kies de **soepversie** voor vloeistoffen of emulsies en de **pureeversie** voor vastere bereidingen.

De bereiding kan **rechtstreeks in de kookpot** uitgevoerd worden.

Veelzijdig, kan worden **aangepast aan alle soorten kommen**: cilindrisch, rechthoekig en half rond.

Te gebruiken in **braadpannen** (30 cm diep) met de optionele braadpannenset (minimaal 20 cm vloeistof).

### Stevig, gebruiksvriendelijk en krachtig

Staande **afneembare buismixers** met een turbine-effect kop voor meer output en een optimaal mixresultaat.

Gemonteerd op een **roestvrijstalen trolley** om makkelijk te verplaatsen in de keuken.

Robuuste roestvrijstalen constructie die **bestand is tegen vocht**.

### Veiligheid operator gegarandeerd

Beveiliging wanneer niet in werking en beschermende ring voor de mixkop

Model	Snelheid	TPM	Vermogen
TBX120	1	1200	900 W

Buitenafmetingen (bxdxh): 640x1625x1330mm

Model	Snelheid	TPM	Vermogen
TBX130	1	1600	1500 W
TBX130	2	850 -1700	2200 W

Buitenafmetingen (bxdxh): 689x1600x1278mm

Model	Snelheid	TPM	Vermogen
TBM150	1	1600	3000 W
TBM150	2	830 -1660	4500 W

Buitenafmetingen (bxdxh): 664x1852x1475mm



## Gebruiksvriendelijk

**Ergonomische handgreep** vergemakkelijkt het omhoog en omlaag brengen van de buis.

De werkpositie van het alleenstaand apparaat wordt tijdens het gebruik **gestabiliseerd**.

**Waterdicht bedieningspaneel** met drukknoppen.

1-snelheidsmodellen met aan-/uitknoppen en digitale tijdstelling; 2 snelheidsmodellen met 1 of 2 snelheidsknoppen, uitknop, digitale tijdstelling en pulseerfunctie.

**Asynchrone motor** voor stille werking en lange levensduur.

### Soep of puree? U beslist

Verander de turbomixer voor soepen en sauzen eenvoudig in een **puree-mixer** met de optionele puree-kit (TBX 120/130) of verwijder eenvoudigweg de micro-liquidizer (TBM 150).

**Fijne vissoepen** kunnen worden gemixt met behulp van het optionele visrooster, zodat de vis niet wordt geëmulgeerd.

Nieuwe **room-kit** voor TBX130 beschikbaar als optioneel accessoire.



Puree accessoire

## Maximale hygiëne



De mixerbuizen kunnen zonder gereedschap worden verwijderd en zijn 100% **vaatwasmachinebestendig** (TBX120/130).

Buis, as, lager en rotor kunnen eenvoudig worden gedemonteerd (geen gereedschap) voor **reiniging en ontsmetting** om het risico op besmetting te verhinderen

### Maak de juiste keuze

Eindresultaat	Type	Hoeveelheid	Selectie
Soep, vloeistof, emulsies, halfvloeibare substanties	In diepe bakken Meer dan 30cm vloeistof	tot 300 liter vloeistof	<b>TBX120 Soep</b>
		tot 500/700 liter vloeistof	<b>TBX130 Soep</b>
		tot 1000 liter vloeistof	<b>TBM150</b>
	In lage bakken (bv braadpan) Minder dan 30cm vloeistof	<b>TBX120 Soep + Braadpan kit (optioneel)</b> minimum 20 cm vloeistof	
<b>TBX130 Soep + Braadpan kit (optioneel)</b> minimum 30 cm vloeistof			
Puree	Aardappelen	tot 100 kg aardappelen	<b>TBX120 Puree</b>
		tot 200 kg aardappelen	<b>TBX130 Puree</b>
		tot 400 kg aardappelen	<b>TBM 150</b>

# BE5 / BE8

## 5 en 8 liter

# Planeetmengers

Maximale prestatie. Compact en toch krachtig. Stevigheid boven alles.



**BE8**  
zonder accessoires

**BE5**  
met accessoires

### Garandeer superieure prestaties bij het kneden, mengen en kloppen dankzij:

- ▶ **exclusief ontwerp** van het mechanisme, voor een unieke beweging
- ▶ **variabele snelheidsrotatie** (mechanisme) van 20 tot 220 tpm
- ▶ **variabele snelheidsrotatie** (haken) van 67 tpm tot 740 tpm
- ▶ haken passen perfect in de kom voor het **gelijkmatig mengen** van zelfs kleine hoeveelheden
- ▶ manipulatie van de spatbescherming activeert het omhoog en omlaag brengen van de kom
- ▶ asynchrone motor voor **stille werking** en **langdurig gebruik**



RVS deeghaak, spatel en garde

### 3 haken - 100% efficiëntie

**100%** RVS haken

**100%** stevig en duurzaam

**100%** vaatwasbestendig (haken, kom en spatbeveiliging)





**Stevige metalen accessoire-aansluiting** die geschikt is voor intensief gebruik (op geselecteerde modellen).



Krachtige asynchrone motor voor een **stille werking en een lange levensduur**.



**Ergonomische knop** om snelheid van het mechanisme te regelen: 20 - 220 tpm.



Transparante spatbescherming met **innovatieve vorm** om gemakkelijk ingrediënten toe te voegen tijdens werking.



**Eenvoudig verwijderen van de beschermkap** dankzij het "clip"-systeem zonder schroeven.



Roestvrijstalen kom van 9 liter met **dubbele handgreep** (enkele handgreep op model van 5 liter).



**Hak voeding en bereid pasta** met de optionele accessoires (voor modellen met K accessoire-aansluiting).

## Veiligheid eerst

Uw gezondheid is onze prioriteit

**Kom-detectie apparaat** zodat de mixer alleen gestart kan worden als de kom correct geplaatst is in combinatie met het veiligheidsscherm\*.

\* UNI EN 454:2015 Machines voor voedselverwerking - Planeetmengers- Veiligheids- en hygiënevereisten. Deze Europese norm specificeert veiligheids- en hygiëne-eisen voor het ontwerp en de fabricage van planetaire mixers met vaste kom met een gereedschap dat een planetaire beweging heeft door gebruik te maken van twee parallelle assen. De inhoud van de kom is groter dan of gelijk aan 5 L en kleiner dan of gelijk aan 200 L.

**Volledige betrouwbaarheid. BPA-vrij transparant scherm:** stevig, blijft doorschijnend zelfs na honderden vaatwascycli.

De **afwezigheid van BPA** in het spatscherm draagt bij tot uw gezondheid.



# XBE / XBM

## 10 en 20 liter

### planeetmengers

Stevige structuur, gebouwd om lang mee te gaan. Electrolux Professional biedt een breed scala aan planeetmengers van 10 tot 80 liter om aan alle eisen van uw drukke keuken te voldoen.



XBE10

XBE20

**Kneed alle soorten deeg en gebak, mix vlees en sauzen en emulgeer crèmes**

**Electronische of mechanische** snelheidsvariator (afhankelijk van model).

Motor met frequentieregelaar maakt een nauwkeurige afstelling van de snelheid mogelijk (van 26 tot 180 tpm voor 10 liter-modellen en van 30 tot 180 tpm voor 20 liter-modellen).

Krachtige asynchrone motor voor **stille werking** en **een lange levensduur**.

Modellen beschikbaar met **accessoire-aansluiting** (type H).

**Waterbeschermd mechanisme** en bedieningspaneel, voorzien van 0-59 minuten timer.



## Eenvoudig, ergonomisch, veilig

Het veiligheidsscherm brengt de kom omhoog en omlaag en stopt tegelijkertijd de motor (10 liter-modellen).

Het veiligheidsscherm kan eenvoudig worden verwijderd voor reiniging.

**Roestvrijstalen kolom en poten** voor hogere weerstand en hygiëne (op geselecteerde modellen). In hoogte verstelbare poten om stabiliteit te garanderen.

**Waterdicht, gebruiksvriendelijk bedieningspaneel** met aanraaktoetsen voor verbeterde ergonomie. RVS **afneembaar roterend veiligheidsscherm**, voorzien van afneembare tuit.

**Hendel** voor het omhoog en omlaag brengen van de kom (20 liter).



Transparant veiligheidsscherm (10 liter)



RVS kolom (bij specifieke modellen)



Drukknoppen



Verwijderbare gleuf

## Accessoires

Geleverd met roestvrijstalen kom en 3 accessoires: roestvrijstalen **garde, platte klopper en kneedhaak**. Accessoires draaien met variabele snelheden (van 82 tot 570 tpm voor 10 liter-modellen en van 73 tot 440 tpm voor 20 liter-modellen).



Kneedhaak, platte klopper en garde



10 liter **kom verkleiningskit** (kom, garde, platte klopper en kneedhaak) is beschikbaar op aanvraag (20 liter modellen).

## Veiligheid eerst

Uw gezondheid is onze prioriteit.

**Blind/dicht veiligheidsscherm** dat verspreiden van meel en onveilige stofdeeltjes beperkt, b.v. bij gebruik in de bakkerij- en patisserie (20 liter).

**Kom-detectie apparaat** zodat de mixer alleen gestart kan worden als de kom correct geplaatst is in combinatie met het veiligheidsscherm\*.

\* UNI EN 454:2015 Machines voor voedselverwerking - Planeetmengers- Veiligheids- en hygiënevereisten. Deze Europese norm specificeert veiligheids- en hygiëne-eisen voor het ontwerp en de fabricage van planetaire mixers met vaste kom met een gereedschap dat een planetaire beweging heeft door gebruik te maken van twee parallelle assen. De inhoud van de kom is groter dan of gelijk aan 5 L en kleiner dan of gelijk aan 200 L.

**Volledige betrouwbaarheid. BPA-vrij transparant scherm:** stevig, blijft doorschijnend zelfs na honderden vaatwascycli.

De **afwezigheid van BPA** in het spatscherm draagt bij tot uw gezondheid.

# XBE / XBM / MBE vrijstaande 20, 30 en 40 liter planeetmengers

Professionele mixers van 20/30/40 liter zijn essentieel voor alle keukens die verse ingrediënten gebruiken om gebakbodems, crèmes, mousses en andere mengsels te bereiden.



XBM20



XBM30

## 20/30 liter planeetmengers

Krachtige asynchrone motor voor een **stille werking en lange levensduur**.

**Elektronische of mechanische snelheidsvariator** (afhankelijk van het model).

Het planeetmechanisme draait met snelheden van **30 tot 180 tpm** (20/30 liter).

Geleverd met roestvrijstalen kom met gemakkelijk vast te pakken handgrepen en 3 accessoires: **roestvrijstalen garde, robuuste platte klopper en kneedhaak**.

Accessoires draaien met snelheden van 73 tot 440 tpm.

Waterbeschermd planetair systeem en bedieningspaneel, voorzien van **0-59 minuten timer**.

**Roestvrijstalen kolom en poten** voor hogere weerstand en hygiëne (op geselecteerde modellen).

Planeetmengers kunnen eenvoudig worden verplaatst dankzij het wielenset (optioneel).

Modellen verkrijgbaar met accessoire-aansluiting (type H) en een breed scala aan optionele accessoires.



Dicht/stevig veiligheidscherm



Planeetmechanisme

## 20/30/40 liter planeetmengers

### Veilig en ergonomisch

Het BPA-vrije veiligheidsscherm en de roestvrijstalen draadstructuur kunnen eenvoudig worden verwijderd voor reiniging.

De roestvrijstalen draadstructuur is voorzien van een tuit om **ingrediënten toe te voegen tijdens de bereiding**.

**Hendel** om de kom omhoog en omlaag te brengen.

Wielenset en komwagen (optioneel).

Een kom **verkleiningskit** (kom, garde, platte klopper en kneedhaak) is op aanvraag verkrijgbaar.



MBE40

## Veiligheid eerst

Uw gezondheid is onze prioriteit.

**Blind/dicht veiligheidsscherm** dat verspreiden van meel en onveilige stofdeeltjes beperkt, b.v. bij gebruik in de bakkerij- en patisserie (20 liter).

**Kom-detectie apparaat** zodat de mixer alleen gestart kan worden als de kom correct geplaatst is samen met het veiligheidsscherm\*.

\* UNI EN 454:2015 Machines voor voedselverwerking - Planeetmengers- Veiligheids- en hygiënevereisten. Deze Europese norm specificeert veiligheids- en hygiëne-eisen voor het ontwerp en de fabricage van planetaire mixers met vaste kom met een gereedschap dat een planetaire beweging heeft door gebruik te maken van twee parallelle assen. De inhoud van de kom is groter dan of gelijk aan 5 L en kleiner dan of gelijk aan 200 L.

## 40 liter planeetmengers

Speciaal ontworpen voor intensief kneden, mixen en opkloppen.

Krachtige asynchrone motor voor een **stille werking en een langere levensduur**.

3 vaste snelheden (40, 80 en 160 tpm) en **elektronisch variabel toerental** van 30 tot 175 tpm en timer (0-59 min.).

Geleverd met roestvrijstalen kom en **3 accessoires** (verstevigde garde, platte klopper, kneedhaak).

Accessoires draaien met snelheden van 94 tot 540 tpm.



RVS kolom  
(op aanvraag)



Wielenset



3 accessoires: kneedhaak, platte klopper en verstevigde garde (specifiek voor MB/MBE40)

# BMX/BMXE/XBE 60 en 80 liter planeetmengers

60/80 liter krachtige en stevige mixers geschikt voor intensief gebruik en met hoge prestaties.



BMX60S



XBE80S

## Krachtig en snel

Krachtige asynchrone motor voor een **stille werking en een lange levensduur**.

Elektronische, elektromechanische of mechanische **snelheidsvariator** (afhankelijk van het model) met snelheden van 20 tot 180 tpm.

Geleverd met **roestvrijstalen kom** met gemakkelijk vast te pakken handgrepen en **3 accessoires**: EVS garde, platte klopper en kneedhaak.

Accessoires draaien met snelheden van 62 tot 560 tpm.

Bedieningspaneel met timer, komverlichting, aan/uitknop en snelheidsregeling.

Het **BPA-vrije dichte/vaste veiligheidsscherm** kan eenvoudig worden verwijderd voor reiniging.

**Gemotoriseerde kombeweging** (op specifieke modellen) Modellen verkrijgbaar met accessoire-aansluiting (type H) en een breed scala aan optionele accessoires.

Komwaggen met wielen en bumper vergemakkelijkt het verplaatsen van de kom (standaard op 80 liter).

Een **kom verkleiningskit** (kom, garde, klopper en kneedhaak) is op aanvraag verkrijgbaar.



Robuuste RVS haken



Mechanische  
snelheidsvariatie



Komverlichting



# Een volledig gamma



Capaciteit planeetmengers	5 liter	8 liter	10 liter	20 liter	20 liter	30 liter	40 liter	60 liter	80 liter
Haak, kg*	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Klopper, eieren**	10	14	18	32	32	50	70	100	120
Tafelmodel	•	•	•	•					
Vrijstaand					•	•	•	•	•

\* Haak: kg bloem voor deeg (met 60% vochtgehalte)

\*\* Garde: max. aantal eiwitten

## Accessoires voor alle bereidingen



Vlees hakken



Groenten snijden



Pureren



## Veiligheid eerst

Uw gezondheid is onze prioriteit

**Blind/dicht veiligheidsscherm** dat verspreiden van meel en onveilige stofdeeltjes beperkt, b.v. bij gebruik in de bakkerij- en patisserie (20 liter).

**Kom-detectie apparaat** zodat de mixer alleen gestart kan worden als de kom correct geplaatst is in combinatie met het veiligheidsscherm\*.

\* UNI EN 454:2015 Machines voor voedselverwerking - Planeetmengers- Veiligheids- en hygiënevereisten. Deze Europese norm specificeert veiligheids- en hygiëne-eisen voor het ontwerp en de fabricage van planetaire mixers met vaste kom met een gereedschap dat een planetaire beweging heeft door gebruik te maken van twee parallelle assen. De inhoud van de kom is groter dan of gelijk aan 5 L en kleiner dan of gelijk aan 200 L.

# Gebak, deeg en pizza 20, 30 en 40 liter planeetmengers

Electrolux Professional biedt een compleet assortiment planeetmengers die speciaal zijn ontworpen om aan de hoge eisen van bakkerij-, banket- en pizzabereidingen te voldoen.



MB40

## 40 liter planeetmengers

**Krachtige asynchrone motor** (2200 W) voor een stille werking en een lange levensduur.

Elektromechanisch snelheidsvariator met **3 vaste snelheden** (40, 80 en 160 tpm).

Bedieningspaneel met stopknop, 3 snelheden en **0-15 minuten timer**.

**Roestvrijstalen kom en 3 accessoires** (versterkte garde, platte klopper en kneedhaak).

**Accessoires** draaien met snelheden van 125, 250, 500 tpm.

**Hendel** om de kom omhoog en omlaag te brengen.

Een **breed scala aan accessoires** zoals komschraper, komwagen en kom verkleinkits (MB/MBE40).



Komschraper



Komtrolley



Kneedhaak, platte klopper, versterigde garde (MB/MBE40)



MBE40

## 40 liter planeetmengers

Krachtige **asynchrone motor** (2200 W) voor een stille werking en een lange levensduur.

**3 vaste snelheden** (40, 80 en 160 tpm) en elektronisch **variabel toerental** van 30 tot 175 tpm.

Geleverd met **roestvrijstalen kom** en **3 accessoires** (versterkte garde, peddel en spiraalhaak).

Accessoires draaien met snelheden van 94 tot 540 tpm.

**Waterbeschermd systeem en bedieningspaneel**, voorzien van 0-59 minuten **timer**.

**Hendel** om de kom omhoog en omlaag te brengen.



XBB30

## 20/30 liter planeetmengers

Krachtige **asynchrone motor** (1500 W) voor een stille werking en een lange levensduur.

**3 vaste snelheden** (40, 80 en 160 tpm) en elektronisch **variabel toerental** van 30 tot 175 tpm.

Geleverd met **roestvrijstalen kom** en **3 accessoires** (versterkte garde, peddel en spiraalhaak).

Accessoires draaien met snelheden van 73 tot 425 tpm.

**Waterbeschermd systeem systeem en bedieningspaneel**, voorzien van 0-59 minuten timer.

Hendel om de kom omhoog en omlaag te brengen

**Versterkte kolom en basis** voor extra ondersteuning en stabiliteit

**Wielset en komwagen** optioneel.

Een kom verkleiningskit (kom, garde, platte klopper en kneedhaak) is op aanvraag verkrijgbaar.



Verwijderbare tuit

## Deeg, gebak en pizza

Model	Capaciteit	Haak *	Garde **
XBB20	20 liter	7 kg	32
XBB30	30 liter	8 kg	50
MB40	40 liter	10 kg	70
MBE40	40 liter	10 kg	70

\* Haak: kg bloem voor deeg (met 60% vochtgehalte)

\*\* Garde: max. aantal eiwitten

## Veiligheid eerst

Uw gezondheid is onze prioriteit

**Blind/dicht veiligheidsscherm** dat verspreiden van meel en onveilige stofdeeltjes beperkt, b.v. bij gebruik in de bakkerij- en patisserie (20 liter).

RVS afneembaar roterend veiligheidsscherm, voorzien van afneembare tuit.

**Kom-detectie apparaat** zodat de mixer alleen gestart kan worden als de kom correct geplaatst is in combinatie met het veiligheidsscherm\*.

\* UNI EN 454:2015 Machines voor voedselverwerking - Planeetmengers- Veiligheids- en hygiënevereisten. Deze Europese norm specificeert veiligheids- en hygiëne-eisen voor het ontwerp en de fabricage van planetaire mixers met vaste kom met een gereedschap dat een planetaire beweging heeft door gebruik te maken van twee parallelle assen. De inhoud van de kom is groter dan of gelijk aan 5 L en kleiner dan of gelijk aan 200 L

# T serie Groenteschillers

Electrolux Professional-schillers schillen niet alleen aardappelen en andere groenten, maar maken ook schelpdieren schoon.



T55

**5 kg groenteschillers** garanderen een lange levensduur met de hoogwaardige RVS afwerking

Uiterst **eenvoudige bediening** met aan/uit knop en timer.

Geen risico's. **Veiligheidsvergrendeling** schakelt de motor uit als het deksel of de uitlaat worden geopend.

**Ergonomische handgreep** en uitloop vergemakkelijken het recupereren van de groenten na het schillen.

Optimale prestaties: 5 kg laadvermogen met een output van **80 kg/uur**.

Groenten kunnen tijdens de werking worden gecontroleerd via het **transparante deksel**.

Deksel kan eenvoudig en zonder gereedschap worden verwijderd en is **vaatwasmachinebestendig**.

Verwijderbare roterende schuurplaat die **duurzaamheid** en een lange levensduur garandeert

Messenplaat (voor een gladde snede van de schil), wasplaat (voor het reinigen van niet geschilde groenten) en RVS filtertafel op aanvraag leverbaar.

**Asynchrone motor** voor stille werking en lange levensduur.



Ergonomische hendel en uitlaat



Messenplaat (optioneel)



Transparant deksel



T5E/T8E

## 5/8 kg groentenschillers (tafelmodel) voor kleine tot gemiddelde restaurants

Maximale output gegarandeerd van **80 kg (T5E) tot 130 kg (T8E) per uur**.

Specifieke modellen beschikbaar voor het reinigen van **schelpdieren**

(T5M/T8M) met verlaagd toerental (208 tpm), schelpdierenplaat en cilinder.

Veelzijdig met optionele droogmand voor het wassen en centrifugeren van **salades, kruiden of andere bladgroenten**.

**Transparant deksel** om het schilproces te observeren zonder de machine te stoppen.

**Afneembare handgreep** aangesloten op watertoevoer, te gebruiken tijdens het schillen of voor reinigingswerkzaamheden.

Sterke **rubberen poten** voor stabiliteit tijdens het gebruik.

**Asynchrone motor** voor stille werking en lange levensduur.

Verwijderbare roterende schuurplaat die **duurzaamheid en een langere levensduur** garandeert.

RVS **uitneembare schilkamer**.

Een speciale kit, met schuurplaat en cilinder, is op aanvraag verkrijgbaar om de schelpdierreiniger om te bouwen tot **groenteschiller**.

### Maximum hygiëne

**Geïntegreerde roestvrijstalen filter:** eenvoudig te verwijderen en vaatwasmachinebestendig.

**Maximale hygiëne:** Alle onderdelen die in contact komen met voedsel kunnen worden verwijderd voor een snelle en eenvoudige reiniging.



Droogmand (optioneel)



Schelpdierplaat voor TM modellen



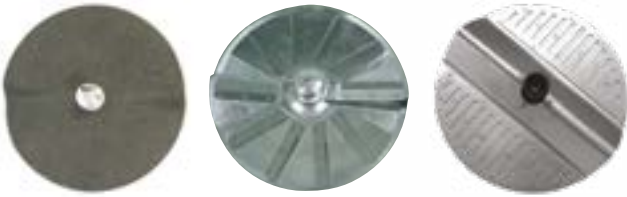
Doorschijnend deksel met waterspuit



Verwijderbare RVS filter



T10E/T15E



Uitlaatklep



Schuurplaat en cilinder



Borstelplaat (optioneel)



Droogmand (optioneel)

**10/15 kg** groentenschillers om te wassen, schrobben, schillen en zelfs drogen dankzij de ruime keuze aan optionele accessoires

Ideaal voor restaurants, catering en traiteurs, met schilcapaciteiten tussen **160/240 kg/uur**.

Hoogwaardige geschilde groenten met **weinig afval** dankzij de roterende schuurplaat.

Deur met constante drukregeling voor het veilig uitladen van de groenten.

**Veiligheid:** de motor stopt als het deksel of de deur tijdens werking wordt geopend.

Eenvoudig en gemakkelijk te gebruiken **waterticht bedieningspaneel** met aan/uit drukknop en programmeerbare **timer**.

Asynchrone motor voor **stille werking en lange levensduur**.

Stevige RVS constructie met een **transparant deksel** gemaakt van schadebestendig plastic voor volledig zicht op de schilcyclus tijdens de werking.

**Verwijderbare roterende schuurplaat** die duurzaamheid en een langere levensduur garandeert

Speciale modellen leverbaar met schuurcilinder voor sneller schillen (harde knollen).

Afneembare handgreep aangesloten op de watertoevoer om als **waterpistool** voor het reinigen van de schilkamer te gebruiken.

**RVS filtertafel** op aanvraag leverbaar.

Meer flexibiliteit met **optionele platen** (mesplaat, uienplaat, knoflook/sjalotplaat, mosselreiniger, borstelplaat).

**Droogmand** (optioneel accessoire).



T25E



Ti25

**25 kg** groentenschillers kunnen alles aan met hun schilcapaciteit van meer dan **400 kg per uur**

Eenvoudig en gemakkelijk te gebruiken waterdicht bedieningspaneel met **aan/uit drukknop en programmeerbare timer**.

Deur met **constante drukregeling** voor het veilig uitladen van de groenten.

De cilinder en verwijderbare roterende plaat zijn bedekt met een schurend lavasteenmateriaal dat duurzaamheid en een langere levensduur garandeert.

**Veiligheid:** de motor stopt als het deksel of de deur tijdens de werking wordt geopend.

**Geen geblokkeerde schillen** dankzij speciale afmetingen en ontwerp van afvoergat

Optionele verrijdbare trolley met filterbak (voor T25E).

**Asynchrone motor** voor stille werking en langere levensduur.



Uitlaatklep



Afvoergat

Model	Capaciteit	Afmetingen (dxbxh)	Opm.
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	voor schelpdieren
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	voor schelpdieren
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	gekanteld

Roestvrijstalen cilinder (540 mm diam.) **18° naar voren gekanteld** om het laden en uitwerpen te vergemakkelijken.

**Transparant deksel met microscharnelaar** om de machine te stoppen als het deksel wordt geopend en de **veiligheid** van de operator te garanderen.

**Standaard RVS filtertafel** ingebouwd (Ti25).

# Groentewassers en groentecentrifuges

Kies uit een breed assortiment groentewassers en -centrifuges, essentiële onderdelen voor kleine, middelgrote en grote keukens



LVA100

Model	Capaciteit	Volume	Verm.
LVA100B	2-6 kg	30 liter	900 W

Buitenafmetingen (bxdxh): 700x700x1000mm

## Groentewasser en -centrifuge in 1.

Het waseffect wordt verkregen door de combinatie van mandrotatie en waterturbulentie gegenereerd door een pomp.

Ontworpen voor de **efficiënte en veilige verwerking van alle soorten groenten**.

De compleet roestvrijstalen constructie garandeert betrouwbaarheid op lange termijn.

**Geïntegreerde vloeistofdispenser** voor het ontsmetten van groenten (geactiveerd tijdens een specifieke cyclus).

3 vooraf ingestelde programma's volgens het gewenste type was (licht/sterk vuil).

Mand met **2 snelheden**: wassen (60-70 tpm), drogen (270-310 tpm).

Geavanceerd programmeerbaar model met **automatische, handmatige, en zelfreinigende cyclus**.

Sproei- en/of dompelwas, afhankelijk van het programma.

Voorkom schade aan delicate items door de waterkracht in te stellen.

**Efficiënt en eenvoudig te reinigen** filtersysteem met afgeronde hoeken.

**Veiligheid** van de operator dankzij microscharnelaar die de machine stopt als het deksel wordt geopend.

**Asynchrone motor** voor stille werking en lange levensduur.



**Centrifuges** ideaal voor het drogen van sla, spinazie, prei, peterselie, snijbiet en kool.



ELX65



EL40

**Zeer korte droogtijd** (1-2 minuten) behoudt de smaak en textuur van alle bladgroenten tot ze worden geserveerd.

**Roestvrijstalen constructie** garandeert hygiëne en is bestand tegen corrosie.

**Waterdicht bedieningspaneel** met aanraaktoetsen voor eenvoudige reiniging en zelfs beschermd tegen sterke waterstralen (IP55).

**Droogmand** naar keuze in roestvrij staal/aluminium (alleen ELX65) of met hars gecoate manden.

Rotatiesnelheid van de mand is ideaal voor het drogen van kwetsbare artikelen zonder ze te pletten (330 tpm voor ELX65; 450 tpm voor EL40).

Restwater wordt eenvoudig afgevoerd via een **afvoerleiding** onderaan de machine.

Asynchrone motor voor **stille werking en lange levensduur**.

Veiligheid: de motor stopt wanneer het deksel wordt geopend.

**Twee cycli voor alle soorten groenten:** "automatisch" (75 seconden) die rotatie afwisselt met pauzes (voor alle groenten); "handmatig" dankzij de instelbare timer 0-59 min. (voor delicate items).

Model	Capaciteit		Mand-volume	Verm.
	Ander	Enkel sla		
EL40	5 kg	9 kg	32 liter	370 W

Buitenafmetingen (bxdxh): 460x540x800mm

Model	Capaciteit		Mand-volume	Verm.
	Ander	Enkel sla		
ELX65	10 kg	18 kg	65 liter	750 W

Buitenafmetingen (bxdxh): 578x639x1005mm



Drukknoppen



Afvoerwaterslang



RVS/aluminium droogmand

# Speciaal voor gebak, deeg en pizza

Electrolux Professional biedt een breed scala aan deegkneders en deegrollers voor alle soorten bakkerij-, banket- en pizzabereidingen.



BPO

## 25/40 liter deegkneders

(ong. 15/24 kg deeg per keer).

Motor met **2 snelheden** voor optimale kneedkwaliteit: 45 tpm en 90 tpm.

**Nauwkeurige bediening** met druktoetsen en timer (0-59 min.).

Gelaste basis voor extra steun en stabiliteit

De **veiligheid** van de operator is verzekerd dankzij het sluitmechanisme en het vergrendelingssysteem. De machine start niet als de kom niet correct op de basis is geplaatst

**Maximale hygiëne** dankzij het transparante scherm: voeg producten toe tijdens de werking en vermijd meelverspreiding in de werkruimte. Uitneembare roestvrijstalen kom.

Asynchrone motor voor **stille werking en lange levensduur**.



ZSP

## 12 to 49 liter deegkneders

(ong. 10/40 kg deeg per keer)

Stevige en betrouwbare constructie in **gelakt staal**.

Wanneer het scherm wordt omhoog geklapt, stopt de motor automatisch: de **veiligheid** van de operator is garandeerd.

**Roestvrijstalen kom** met hoge capaciteit en **afgeronde bodem** voor makkelijk schoonmaken.

Alle modellen zijn **single speed**, met resistente RVS mengarm.

Zorgvuldig ontworpen motor garandeert een lange levensduur en betrouwbaarheid.

Grotere modellen uitgerust met centrale as (38, 49 liter).

Asynchrone motor voor **stille werking** en een **lange levensduur**



PSR

## 50 and 90 liter deegkneders

(ong. 26/48 kg deeg per keer)

Stevige en betrouwbare constructie in **gelakt staal**.

Bedieningspaneel met aan/uit schakelaar en timer.

Wanneer het scherm wordt omhoog geklapt, stopt de motor automatisch: de **veiligheid** van de operator is garandeerd.

Roestvrijstalen kom en spiraalvormig accessoire dat voorkomt dat het deeg rijst.

Twee snelheden kneedmotor, **handmatige snelheidsvariatie**.

Bescherming om het verspreiden van meel in de werkruimte te voorkomen.

**Roestvrijstalen kom met ronde bodem** vergemakkelijkt het schoonmaken

Asynchrone motor voor **stille werking** en een **lange levensduur**.



LMP400



LMP500

## Gemotoriseerde deegrollers

vrijstaande - en tafelmodellen.

Modellen met 1 snelheid of variabele snelheid.

Tafels kunnen worden verhoogd om ruimte te besparen.

**Draadroosters** met veiligheidsschakelaar om de motor te stoppen als deze boven een bepaald niveau wordt getild.

Met **teflon gecoate verwijderbare platen** vergemakkelijken het verplaatsen van het deeg.

**Verchromde stalen cilinders** (Ø 60 mm) kunnen worden aangepast aan de gewenste dikte.

Handmatige hendel om de cilinderrotatie om te keren.

Werkbreedte: 500 mm of 600 mm (afhankelijk van het model).

Meelcontainer bevestigd op de bovenkant van de machine.

**Voetbediening** om de rolrichting te veranderen (optioneel accessoire).

Asynchrone motor voor **stille werking** en een **lange levensduur**.

## Manuele deegroller

tafelmodel.

Compact en gemakkelijk te verplaatsen.

Teflon gecoate cilinders (Ø 60 mm).

Werkbreedte: 400 mm.

Dikte: **0,1 tot 28 mm**.

Afneembare roestvrijstalen bladen/kleppen.

## Gemotoriseerde deegroller

tafelmodel.

Draadrooster voor veiligheid.

Met teflon gecoate verwijderbare flappen vergemakkelijken het glijden van het deeg.

Verchromde stalen cilinders (Ø 60 mm) kunnen worden aangepast aan de gewenste dikte.

Dikte: **0,1 tot 34 mm**.

Werkbreedte: 500 mm.

Handmatige hendel om de cilinderrotatie om te keren.

Meelcontainer bevestigd op de bovenkant van de machine.

**Afstandsbediende voetpedaal** om de rolrichting te veranderen (optioneel accessoire).

Optionele trolley beschikbaar.

Asynchrone motor voor **stille werking** en een **lange levensduur**.



Voetbediening (optioneel)



Snijmodule voor croissants (optioneel voor geselecteerde modellen)

# Uitgebreid assortiment

Professionele apparatuur voor nog meer gebruiksgemak en tijdswinst, met de hoogste kwaliteit en hygiëne voor elke keuken



CPX

Een veelzijdige, gebruiksvriendelijke **elektrische broodsnijmachine**. Geschikt voor snel en kwalitatief brood te serveren in cateringservices..

Snijdt van 130 tot 260 snedes/minuut (2 stokbroden) en werkt **drie tot zes keer sneller dan handmatig snijden** met optimale resultaten. Snedes zijn instelbaar van **8 tot 60 mm** dik.

Ideaal voor **lange broden of baguettes**. Steek het brood eenvoudig in de verticale uitloop (175x110 mm) en het wordt automatisch gesneden.

**Maximale veiligheid**. Uitgerust met een originele veiligheidsvoorziening die het mes bedekt en stopt zodra de broodafvoerklap omhoog gaat en tijdens het schoonmaken.

**Waterdicht bedieningspaneel** met start/stop- en pulseerknop voor gecontroleerd snijden.

Maximale **hygiëne** gegarandeerd. De optionele roestvrijstalen tafel is geschikt voor GN 1/1 polycarbonaat trays om het gesneden brood op te vangen en manipulatie te voorkomen.

Asynchrone motor voor **stille werking** en een **lange levensduur**.

**Vrijstaande sous-vide machines**, van 8 tot 60 m<sup>3</sup>/h (100 to 800 gerechten/dag).



EVP45F

**Roestvrijstalen constructie en koepelvormig transparant plexiglas deksel** geschikt voor alle soorten voedsel.

Eenvoudig te programmeren, **digitaal bedieningspaneel** garandeert optimale vacuümdruk en lastijden.

Modellen aangepast voor aansluiting op **inert gas** voor het verpakken van delicate voedingsmiddelen.

**Hoogste hygiëne-normen** en eenvoudige reiniging van drukkamer dankzij afgeronde hoeken.

**Maximale betrouwbaarheid**. Waarschuwingslampje geeft mogelijke storingen in het vacuümverpakkingsproces aan en stopt de werking voordat de producten worden gelast, zodat de verpakking opnieuw kan worden gebruikt.

Modellen verkrijgbaar met printer voor zelfklevende etiketten, volgens **HACCP-normen**.

Asynchrone motor voor **stille werking** en een **lange levensduur**.



EVP45NXT



MMG12/22

**Vleesmolens** ideaal voor het **hakken** van vlees en noten, het **verkrumelen** van brood en het **raspen** van kaas.

Behuizing van **gegoten aluminium en roestvrij staal** voor extra sterkte en betrouwbaarheid.

**Veiligheid van de operator gegarandeerd.** Microschakelaar op de handgreep voorkomt onbedoeld contact. Beschermingsrooster is onder de maalcilinder en voor het hakhulpstuk geplaatst om letsels te voorkomen.

Uitneembare roestvrijstalen maaleenheid (diam. 70 mm) kan eenvoudig worden gereinigd.

**Rasp:** Motortoerentallen - 900 tpm (MMG12) of 1400 tpm (MMG22). Stalen rol en RVS opvangbak. Capaciteit: **50/130 kg kaas/uur** en **100/150 kg brood/uur**.

**Vleesmolen:** Motorsnelheden - 140 tpm (MMG12) of 210 tpm (MMG22). Hakkop, voerpan, opvangbak, bord en zelfslijpend mes in roestvrij staal. Output: **200/300 kg vlees/uur**.



Verticale snijmachine

Uitgebreid gamma **Snijmachines** voor alle soorten klanten: **restaurants, catering, supermarkten en traiteurs**.

Ideaal voor het snijden van **rauw vlees, salami en vleesworst** dankzij de variabele mesdiameters van 250 tot 370 mm, gemaakt van gepolijst, gesatineerd, geanodiseerd aluminium.

Veelzijdig. Maak **vierkante, ronde of rechthoekige plakjes**. Variabele snijdikte (afhankelijk van het model). Modellen verkrijgbaar met speciale spanarm.

Kies tussen verticale of zwaartekrachtsnijmachines, tandwieloverbrenging of riemtransmissie op basis van specifieke behoeften en soorten producten.

Poly-V-riemaandrijfsysteem, ideaal voor normaal dagelijks gebruik, tandwieloverbrenging voor zware werkzaamheden.

Geventileerde bladaandrijfmotor voor continu gebruik.

Ingebouwde precisieslijper.

**Eenvoudig schoonmaken** omdat de mesafdekking, de productdeflector en het sledesysteem eenvoudig kunnen worden verwijderd.

De **veiligheid van de gebruiker** is gegarandeerd: de slede kan alleen verwijderd worden als de machine uit staat.

**Permanente mesbeschermring** beschermt de gebruiker tijdens gebruik en reiniging.

Asynchrone motor voor **stille werking** en een **lange levensduur**.



Zwaartekracht snijmachines





# Essentia

# Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal

Essentia staat voor een **buitengewone Customer Care dienst**, een service op maat die u een concurrentieel voordeel bezorgt. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzekert de vlotte werking van uw bedrijf dankzij een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en een vernieuwende technologie.

Ons uitgebreide, wereldwijde service-netwerk telt meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **170.000 onderdelen** en **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen**.

## Een wereldwijd servicenetwerk

U kunt rekenen op een **uniek, uiterst beschikbaar servicenetwerk** om uw werk te vereenvoudigen..

## Verhoog de prestaties van uw apparatuur

Een **correct onderhoud volgens de volux Professional aanbevelingen** is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. Electrolux Professional Customer Care biedt een aantal op maat gemaakte servicepakketten.

Neem voor meer informatie contact op met uw erkende **Electrolux Professional Authorized Partner**.

U kunt vertrouwen op de snelle verzending van originele accessoires en verbruiksartikelen, grondig getest door experts van Electrolux Professional om de duurzaamheid en prestaties van uw apparatuur en de veiligheid van de gebruiker garanderen.





Excellentie staat centraal in alles wat we ondernemen.  
We bevorderen de prestaties van onze klanten, door te voorzien in hun behoeften,  
maar streven ook naar uitmuntendheid bij ons personeel, onze innovaties,  
oplossingen en diensten.  
We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



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

Nederland: +31 (0)20 721 96 10

België: +32 (0)2 620 09 20

## Excellentie met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

