

Preparazione dinamica

Catalogo Generale





La sicurezza prima di tutto

L'assenza di BPA in tutti i componenti in plastica a diretto contatto con il cibo garantisce la massima sicurezza alimentare





Combinati Cutter/Tagliaverdure **4**



Tagliaverdure **12**



Cutter Mixer **18**



Mixer portatili/
Turbofrantumatori **24**



Mescolatrici Planetarie **30**



Pelatrici Verdure **40**



Lavaverdure/Centrifughe **44**



Prodotti Complementari **46**

Multigreen

Combinati Cutter/Tagliaverdure

La combinazione perfetta. Cutter e Tagliaverdure in una sola macchina!
Prepara condimenti o salse e taglia una gran varietà di verdure.



- ▶ **Potente, velocità 1500 giri/m.** che permette di **tagliare fino a 250 kg di verdure all'ora** o di preparare **1 kg di maionese** in modo rapido e semplice
- ▶ **Versatile**, in pochi secondi si trasforma da tagliaverdure in cutter
- ▶ **Robusta** vasca da 2,5 litri in acciaio inox

- ▶ **Perfetto bilanciamento** tra inclinazione del gruppo coltelli a lame lisce ed il fondo conico della vasca per ottenere miscele veloci ed omogenee
- ▶ Coperchio con apertura per l'aggiunta di ingredienti senza arrestare la macchina
- ▶ **Una varietà di dischi in acciaio inox**, Ø 175 mm (grattugia/julienne, bastoncini, fette dritte o ondulate) disponibile a richiesta.





- ▶ **Ampia tramoggia di carico** con una leva che spinge la verdura contro i dischi assicurando un processo di taglio rapido ed uniforme
- ▶ Il **caricamento della verdura di forma allungata** (carote, zucchine, cetrioli, ecc.) avviene attraverso l'apposita apertura cilindrica integrata nella leva stessa (Ø 52 mm)
- ▶ Modello a caricamento continuo
- ▶ L'altezza della bocca di scarico permette l'utilizzo di contenitori fino a 175 mm

| Disco | | Modello | Dim. (mm) |
|---|------------------------|---------|-----------|
|  | Grattugia/ julienne | RD2 | 2 |
| | | RD3 | 3 |
| | | RD4 | 4 |
| | | RD7 | 7 |
|  | Bastoncini | ED2 | 2 |
| | | ED4 | 4 |
|  | Fette dritte | TD2 | 2 |
| | | TD3 | 3 |
| | | TD5 | 5 |
| | | TD7 | 7 |
|  | Fette ondulate | WD2 | 2 |



- ▶ Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



Multigreen

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|------------|------|---------|---------|
| 1 velocità | 1 f | 370 W | 1500 |

Dimensioni esterne (lpxh): 216x347x412mm

TRK 45 / 55 / 70

Combinati Cutter/Tagliaverdure

3 in 1! Con TRK la vostra creatività non ha limiti. Un'apparecchiatura versatile per preparare un menù completo, dall'antipasto al dessert.



- ▶ **Versatile**, in pochi secondi si trasforma da **tagliaverdure** in **cutter/emulsionatore**
- ▶ **Inclly System**: base motore inclinabile di 20° per agevolare le operazioni di carico e scarico delle verdure (nella funzione tagliaverdure)
- ▶ **Limitazione di velocità automatica** quando si utilizza come tagliaverdure
- ▶ Motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**

- ▶ **Pannello comandi** piatto, resistente all'acqua e facile da usare, con comando "ad impulsi" per un taglio ancora più preciso
- ▶ Facili da pulire grazie alle **forme arrotondate** ed ai componenti in **acciaio inox** e in plastica
- ▶ Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie**





Incluy System
base motore inclinabile di 20°



Perno rimovibile

Funzione Cutter:

- ▶ Ideale per tagliare, tritare, macinare, emulsionare, preparare purea e amalgamare carni e verdure.
- ▶ Coperchio trasparente con raschiatore per una **migliore omogeneizzazione**
- ▶ **Gruppi coltelli dedicati** con lame **lisce, microdentate** e specifiche per **emulsioni**.
- ▶ Vasca in acciaio inox con tubo vasca (camino) rialzato per **aumentare** la capacità effettiva di liquidi (75% della **capacità** nominale), angoli arrotondati e maniglia ergonomica
- ▶ Velocità massima fino a **3700 giri/m.**

Funzione Tagliaverdure:

- ▶ Ideale per tagliare a fette, a fiammiferi-bastoncini, a julienne, a cubetti e grattugiare
- ▶ **Tramoggia** di carico per **verdure lunghe** integrata in quella per verdure di **forma arrotondata**
- ▶ **Ampia scelta di dischi in acciaio inox** (più di 80 tipi diversi di taglio)



Combinati Cutter/Tagliaverdure

TRK45 - 4,5 lt combinato cutter-tagliaverdure

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|-----------|------|---------|-------------------|
| Variabile | 1 f | 1000 W | 300 - 3700 |

Dimensioni esterne (lpxh)
Tagliaverdure: 252x485x505mm
Cutter: 252x410x490mm

TRK55 - 5,5 lt combinato cutter-tagliaverdure

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|-----------|------|---------|-------------------|
| Variabile | 1 f | 1300 W | 300 - 3700 |

Dimensioni esterne (lpxh)
Tagliaverdure: 252x485x505mm
Cutter: 252x410x490mm

TRK70 - 7 lt combinato cutter-tagliaverdure

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|-----------|------|---------|-------------------|
| Variabile | 1 f | 1500 W | 300 - 3700 |

Dimensioni esterne (lpxh)
Tagliaverdure: 252x485x505mm
Cutter: 252x410x530mm



TRS / TRK

dischi di taglio a forma di "S"

Dischi julienne e grattugia in acciaio inox - da 2 mm a 9 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm*
- 9 mm*
- per canederli/pane/patate
- per parmigiano/cioccolata

* i dischi da 7 e 9 mm sono adatti a sfilacciare la mozzarella



Dischi bastoncini in acciaio inox - da 2 mm a 10 mm



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



Dischi fette in acciaio inox - da 0.6 mm a 13 mm



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



Lame impareggiabili ed esclusive a forma di "S" per una maggior efficienza e versatilità nelle possibilità di taglio. Dischi in acciaio inox per la massima pulibilità. Al 100% lavabili in lavastoviglie

Dischi fette in acciaio inox con lame ondulate - da 2 mm a 10 mm



Griglie cubetti* - da 5x5 mm a 20x20 mm



Griglie listelli-patatine* - 6, 8 e 10 mm



* da abbinare ai dischi fette e con lame ondulate

K/TRK

Gruppo coltelli

Lame lisce o microdentate per preparare qualsiasi ricetta dal macinato alle creme più raffinate.



Lame lisce



Lame microdentate



Lame lisce
per emulsioni



Lame microdentate
per emulsioni



Carne tritata



Peperoni



Cioccolata



Formaggio grattugiato



Mandorle



Salsa di pomodoro



Pollo



Asparagi



Erbe aromatiche



Hummus (ceci)

TRS

Tagliaverdure

Maggiore produttività, prestazioni eccezionali, qualità superiore ed estrema robustezza.



- ▶ **Compatta, potente** e con **base inclinata** che rende più agevole e veloce le operazioni di carico e scarico
- ▶ Ideale per tagliare fette, a bastoncini, a julienne, a cubetti e grattugiare fino a **550 kg/h**
- ▶ **Destinata a durare** e **silenziosa** grazie alla costruzione in acciaio inox e al motore asincrono

- ▶ **Ampia scelta di dischi in acciaio inox** (più di 80 tipi diversi di taglio)
- ▶ **Massima pulibilità** grazie al design ergonomico dalle forme arrotondate e ai componenti in acciaio inox.
- ▶ **Ampia tramoggia** che garantisce un'alta produttività e consente di lavorare anche verdura di notevoli dimensioni o di forme insolite. Non c'è bisogno di pre-taglio.



- ▶ **Tramoggia** di carico per **verdure lunghe** integrata in quella per verdure di **forma arrotondata**
- ▶ Pannello comandi, di facile utilizzo e resistente all'acqua, con **comando "ad impulsi"** per un **taglio preciso**
- ▶ **Leva ergonomica e facile da sollevare**: basta una leggera pressione per effettuare qualsiasi lavorazione (utilizzabile con mano destra o sinistra)
- ▶ **Caricamento continuo** grazie alla funzione start/stop automatica che ferma la macchina quando la leva della tramoggia è alzata e la riavvia automaticamente quando è abbassata



Tramoggia verdure lunghe

Pannello comandi piatto



Ampia tramoggia tonda (215 cm²)

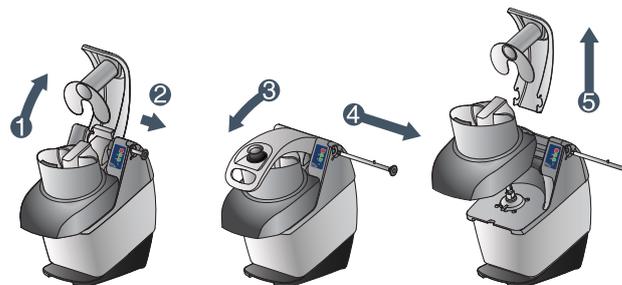
- ▶ Tempi di carico minimizzati e massima ergonomia grazie alla leva che, rimanendo in posizione verticale, consente di caricare le verdure con entrambe le mani
- ▶ I modelli a velocità variabile permettono una maggiore flessibilità in quanto la velocità viene selezionata in base al tipo di taglio
- ▶ Alta bocca di scarico che consente l'utilizzo di bacinelle GN profonde (fino a 20 cm)



- ▶ Tutte le parti a contatto con il prodotto si possono smontare con pochi semplici movimenti, senza attrezzi, e sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



- ▶ Un dispositivo di sicurezza protegge l'operatore fermando la macchina in caso di utilizzo improprio



Dischi in acciaio inox con porta dischi incluso

Tagliaverdure TRS

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|------------|------|---------|--------------|
| 1 velocità | 1 f | 370 W | 340 |
| | 1 f | 500 W | 340 |
| | 3 f | 500 W | 340 |
| 2 velocità | 3 f | 750 W | 340-680 |
| Variabile | 1 f | 500 W | da 140 a 750 |

Dimensioni esterne (lpxh): 252x500x502mm

TR210

Tagliaverdure

Permette di tagliare frutta e verdura in grandi quantità.



- ▶ Da **100 a 1000 coperti** per servizio ai tavoli, capacità fino a **2100 kg/h** (massima velocità e pieno carico)
- ▶ Ideale per tagliare fette dritte ed ondulate, bastoncini, julienne, cubetti, listelli-patatine e grattugiare frutta e verdura



- ▶ **Facilità di carico** di verdure lunghe e larghe grazie all'apposita tramoggia verdure in acciaio inox
- ▶ **Pannello comandi** resistente all'acqua e **facile da pulire** (IP55)
- ▶ Comando "ad impulsi" per un **taglio ancora più preciso**
- ▶ Tramoggia automatica in acciaio inox per una maggiore produttività di frutta e verdure
- ▶ Motore asincrono adatto ad un **uso intensivo e lunga durata**



Tramoggia inox manuale (opzionale)



Tramoggia inox per verdure lunghe (opzionale)



- ▶ **Ampia scelta di dischi** e griglie in acciaio inox (diam. 205mm) per realizzare più di 80 tipi diversi di taglio
- ▶ **Incly System**: base motore inclinabile di 20° per agevolare le operazioni di carico e scarico delle verdure (per un utilizzo con la tramoggia manuale)

- ▶ **Al 100% lavabili in lavastoviglie**: camera di taglio, leva in inox, tramoggia in inox e dischi inox



- ▶ Con il carrello in acciaio inox, **ergonomia e flessibilità sono garantite**



TR260

Tagliaverdure

Tagliaverdure universale con ampia gamma di accessori per la preparazione di grandi eventi culinari con stile e fantasia.



TR260
con tramoggia a leva
e supporto su ruote
(accessori)

- ▶ In grado di affettare fino a **2500 kg/h** grazie alla tramoggia automatica, ai dischi di taglio di grandi dimensioni e al potente motore
- ▶ Rotazione lenta dei dischi per un **taglio perfetto**
- ▶ I dischi Ø 300 mm assicurano un'alta produttività
- ▶ Dispositivi di sicurezza multipli proteggono l'operatore e fermano la macchina in caso di utilizzo improprio

- ▶ **Massima versatilità.** La base motore è attrezzabile con una varietà di accessori opzionali per soddisfare le diverse esigenze.
- ▶ **Pannello comandi piatto, resistente all'acqua** e facile da usare, con comando "ad impulsi" e selettore velocità (solo nella versione a 2 velocità) per un **taglio preciso**



Una vasta gamma di accessori



- ▶ Tramoggia automatica per funzionamento e produttività in continuo
- ▶ Adatta per un carico singolo fino a 6 kg di verdura (max. Ø 110mm)



- ▶ Tramoggia a leva
- ▶ Movimento verticale della maniglia per una migliore ergonomia e minor ingombro



- ▶ Tramoggia per verdure lunghe a 3 tubi (Ø da 50 a 70 mm)



- ▶ Kit verdure lunghe a 3 tubi (Ø da 50 a 70 mm) da abbinare alla tramoggia a leva



- ▶ Tramoggia per cavi cappuccio, in grado di affettare un cavo cappuccio intero alla volta (max. Ø 250mm). Da abbinare ai dischi per cavo cappuccio



- ▶ Supporto su ruote in acciaio inox. Porta dischi (opzionale)



- ▶ Carrello in acciaio inox per bacinella GN 2/1



- ▶ Ampia scelta di dischi di taglio
- ▶ Dischi julienne al **100% lavabili in lavastoviglie**

Tagliaverdure TR260

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|------------|------|---------|---------|
| 1 velocità | 1 f | 1500 W | 330 |
| 2 velocità | 3 f | 2000 W | 330-660 |

Dimensioni esterne (lxpxh): 750x380x460 mm

K25 / 35

Cutter Mixer

La scelta perfetta per tritare, amalgamare o emulsionare. Cutter multifunzione, semplici e robusti, ideali per cucine di medie e piccole dimensioni.



- ▶ Per macinare la carne, tritare i condimenti, montare la maionese, frullare le zuppe e **preparare** ogni tipo di impasto in **pochi secondi**
- ▶ **Semplicità di utilizzo.** È sufficiente premere "start" per un funzionamento continuo o intermittente (K25)
- ▶ Comando "ad impulsi" per frammentare i componenti di dimensioni più grandi

- ▶ **Robusto e affidabile.** Lavora ad una velocità di 1500 giri/m. o 3000 giri/m. (a seconda del modello)
- ▶ **Non è necessario arrestare la macchina durante la lavorazione.** Gli ingredienti possono essere aggiunti attraverso un'apertura a forma di imbuto incorporata nel coperchio.





Coperchio trasparente K35

- ▶ **Massima pulibilità** garantita dalla vasca in acciaio inox e dalle superfici lisce
- ▶ Tutti i componenti a contatto con il cibo possono essere **facilmente smontati** senza attrezzi e sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



- ▶ La vasca in acciaio inox, il gruppo coltelli ed il coperchio possono essere **assemblati in pochi secondi**
- ▶ Basta girare il coperchio per bloccarlo in posizione e iniziare a lavorare
- ▶ **Sicurezza dell'operatore garantita** dal dispositivo di sicurezza magnetico che arresta immediatamente la macchina se il coperchio viene aperto

**K25 - capacità 2,5 litri**

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|------------|------|---------|---------|
| 1 velocità | 1 f | 370 W | 1500 |

Dimensioni esterne (lpxh) 216x297x371mm

K35 - capacità 3,5 litri

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|------------|------|---------|-----------|
| 1 velocità | 1 f | 500 W | 1500 |
| 2 velocità | 3 f | 500 W | 1500-3000 |

Dimensioni esterne (lpxh) 247x407x303mm

K45 / 55 / 70

Cutter mixer

Potenti e fatti per durare. Ideali per lo chef professionista! In grado di tagliare, tritare, macinare, amalgamare ed emulsionare qualsiasi preparazione le vostre ricette richiedano.



- ▶ Le capacità da **4,5 - 5,5 e 7 litri** rendono i cutter mixer adatti per cucine di ogni dimensione
- ▶ L'esclusivo **raschiatore/emulsionatore** permette di preparare qualsiasi cosa, dalla carne alle creme
- ▶ Facilmente **trasformabile** in una macchina combinata tramite uno speciale kit tagliaverdure (modelli a velocità variabile)
- ▶ Il design esclusivo della vasca e dei coltelli assicura **risultati perfetti** per miscelare sia grandi che piccole quantità di cibo
- ▶ **Comando "ad impulsi"** per **frammentare** i componenti di dimensioni più grandi
- ▶ Il gruppo coltelli può essere riposto, a fine lavoro, in un apposito contenitore
- ▶ **Massima pulibilità** grazie al design ergonomico dalle forme arrotondate





Coperchio trasparente



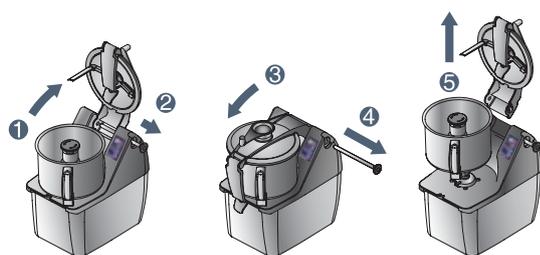
Controllo velocità variabile

- ▶ Vasca in acciaio inox con tubo vasca (camino) rialzato per **aumentare** la **capacità** effettiva di liquidi, angoli arrotondati e maniglia ergonomica
- ▶ **Gruppi coltelli dedicati** con **lame lisce, microdentate e specifiche per emulsioni.**
- ▶ La **maniglia ergonomica** permette di posizionare facilmente la vasca sulla base mentre la funzione di autobloccaggio assicura la **massima stabilità**
- ▶ Motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**

- ▶ Il **coperchio trasparente** e dotato di apertura permette di controllare la consistenza dell'impasto e di **aggiungere ulteriori ingredienti** durante la preparazione senza fermare la macchina
- ▶ Coperchio incernierato che, una volta sollevato, rimane aperto per consentire un agevole e rapido controllo della preparazione
- ▶ **Pannello comandi** piatto, resistente all'acqua e facile da usare.
- ▶ Velocità massima fino a **3700 giri/m.** (modelli a velocità variabile)



Tubo vasca rialzato



- ▶ Coperchio e raschiatore sono facilmente estraibili e smontabili **senza l'uso di attrezzi**
- ▶ Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



- ▶ **Sicurezza dell'operatore garantita** dal dispositivo di sicurezza magnetico che arresta immediatamente la macchina se il coperchio viene aperto

K45 - capacità 4,5 litri

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|------------|------|---------|-------------------|
| 1 velocità | 1 f | 750 W | 1500 |
| 2 velocità | 3 f | 900 W | 1500 - 3000 |
| Variabile | 1 f | 1000 W | 300 - 3700 |

Dimensioni esterne (lpxh): 256x415x470mm

K55 - capacità 5,5 litri

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|------------|------|---------|-------------------|
| 2 velocità | 3 f | 1000 W | 1500 - 3000 |
| Variabile | 1 f | 1300 W | 300 - 3700 |

Dimensioni esterne (lpxh): 256x415x470mm

K70 - capacità 7 litri

| Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|------------|------|---------|-------------------|
| 2 velocità | 3 f | 1200 W | 1500 - 3000 |
| Variabile | 1 f | 1500 W | 300 - 3700 |

Dimensioni esterne (lpxh): 256x422x510mm

K120S / 180S

Cutter mixer

Le capacità da 11,5 e 17,5 litri sono adatte a società di catering di ogni dimensione. Amalgamano e tritano rapidamente e facilmente preservando la consistenza ed il sapore degli ingredienti



K180S



K120S

- ▶ **Preparazione di salse** e miscele e trito fine ed extra fine di tutti i tipi di alimenti
- ▶ **Preparazioni in pochi secondi** senza il rischio di scaldare o alterare i prodotti
- ▶ **Grande capacità della vasca** (es. maionese):
 - 11,5 litri (K/KE 120S) in grado di lavorare fino a 6 kg
 - 17,5 litri (K/KE180S) in grado di lavorare fino a 8 kg

- ▶ **Stabilità garantita** durante l'utilizzo grazie alla vasca in acciaio inox posizionata centralmente
- ▶ Motore asincrono, **silenzioso** e **di lunga durata**
- ▶ Completo di raschiatore per una migliore omogeneizzazione





Coperchio trasparente



Pannello comandi piatto

- ▶ Il design esclusivo delle lame microdentate, del raschiatore e della vasca garantisce **risultati costanti e ottimi**
- ▶ Vasca in acciaio inox con pareti spesse e due maniglie per **facilitarne la movimentazione**
- ▶ Gruppi coltelli disponibili con lame lisce o zigrinate in acciaio inox (con speciali lame dentate per lavorazione carne a richiesta).
- ▶ Modelli a 2 velocità (1500-3000 giri/m.) o a velocità variabile (da 300 a 3500 giri/m.)



Completo di raschiatore



Sistema di sicurezza a doppio bloccaggio

- ▶ Il sistema di sicurezza a doppio bloccaggio **evita il rischio di fuoriuscite** e schizzi all'apertura del coperchio mentre il gruppo coltelli si sta fermando
- ▶ **Sicurezza garantita** dal microinterruttore magnetico che arresta immediatamente la macchina se il coperchio o la vasca non sono correttamente posizionati
- ▶ 3 dispositivi per la **sicurezza dell'operatore**:
 - 1 sensore di sollevamento maniglia
 - 1 sensore di presenza vasca
 - 1 sensore di presenza coperchio

- ▶ Vasca in acciaio inox e **coperchio trasparente** che permette di controllare la preparazione durante il funzionamento
- ▶ **Non è necessario arrestare la macchina durante il funzionamento.** Gli ingredienti possono essere aggiunti attraverso l'apertura sul coperchio
- ▶ **Pannello comandi** piatto, resistente all'acqua e facile da usare.
- ▶ Comando "ad impulsi" per **frammentare** i pezzi di cibo di dimensioni più grandi (modelli a 2 velocità)



Vasca in acciaio inox



Lama microdentata per emulsioni

- ▶ Coperchio trasparente, vasca e gruppo coltelli facilmente estraibili senza attrezzi
- ▶ Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



K120S/KE120S - capacità 11,5 litri

| Modello | Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|---------|------------|------|---------|-----------|
| K120S | 2 velocità | 3 f | 2200 W | 1500-3000 |
| KE120S | Variabile | 1 f | 2200 W | 300-3500 |

Dimensioni esterne (lpxh): 416x680x517mm

K180S/KE180S - capacità 17,5 litri

| Modello | Velocità | Fasi | Potenza | Giri/m. |
|---------|------------|------|---------|-----------|
| K180S | 2 velocità | 3 f | 3600 W | 1500-3000 |
| KE180S | Variabile | 3 f | 3000 W | 300-3000 |

Dimensioni esterne (lpxh): 416x680x603mm

Bermixer Pro

Mixer portatili

I Bermixer Pro Electrolux vi permettono di servire zuppe, purea, salse, creme e albumi montati a neve in modo facile e rapido.

meno di
4 kg!



Bermixer Pro Combi

- ▶ **Leggeri e facili da usare:** meno di 4 kg!
- ▶ Il **tubo frantumatore** è ideale per la preparazione di creme, minestre, salse, purea di verdure, impasti morbidi per dolci e mousse
- ▶ La **frusta** è ideale per montare creme, albumi a neve o preparare la maionese.
- ▶ Variazione elettronica di velocità da 500 a 10000 giri/m. a pieno carico
- ▶ **SMART Speed Control (SSC): vibrazioni ed usura ridotte** grazie all'autoregolatore di potenza in funzione della consistenza del carico
- ▶ Tubo, gruppo albero e lame **facilmente smontabili** senza l'uso di attrezzi
- ▶ **Speciale supporto a muro** per riporre l'unità e gli utensili a fine lavoro

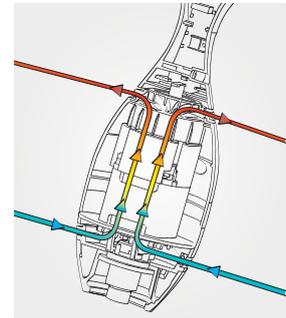


Supporto a muro in dotazione

- ▶ Sistema di raffreddamento ad aria che consente un **uso intensivo** senza surriscaldamento del motore
- ▶ Pannello comandi con **indicatore d'allarme sovraccarico** che si accende se l'unità viene usata impropriamente
- ▶ La particolare forma curva della campana di protezione lame consente di **evitare gli spruzzi** di prodotto
- ▶ Utilizzo agevolato grazie all'impugnatura ergonomica



Particolare forma curva della campana di protezione lame



Sistema di raffreddamento



Sistema rinforzato a "Baionetta"



Impugnatura

- ▶ Pannello comandi con **regolazione velocità e luce spia**
- ▶ Base motore piatta connessa al tubo tramite un **sistema rinforzato a "Baionetta"**

- ▶ Tutti i componenti a contatto con il cibo sono al **100% lavabili in lavastoviglie**



Smontaggio del tubo, gruppo albero e lame senza uso di attrezzi

Accessori opzionali



- ▶ **Guide regolabili** per sostenere il mixer dentro la pentola (va utilizzato assieme al supporto - non adatto per la frusta)



- ▶ **Supporto** per agganciare il mixer al bordo pentola (non adatto per la frusta)

Speedy mixer

Mixer portatili

La soluzione più versatile per le vostre preparazioni! Multifunzionali e pratici da usare offrono la possibilità di preparare una grande varietà di prodotti di alta qualità in modo facile e veloce.



- ▶ Per la preparazione di piccole quantità di zuppa, purea, salsa, crema e altro ancora.
- ▶ L'impugnatura ergonomica, di facile presa, permette il **massimo controllo** con il minimo sforzo



Smontabile senza attrezzi



Campana protezione lame

Speedy mixer

(fino a 15000 giri/m.)



- ▶ Disponibili a 1 velocità e a velocità variabile (**velocità massima 15000 giri/m.**)
- ▶ Tubo frantumatore facilmente **smontabile senza attrezzi** per la pulizia
- ▶ Tubo e lame in acciaio inox e corpo motore in speciale plastica alimentare di **lunga durata**
- ▶ Frusta disponibile come accessorio per i modelli a velocità variabile

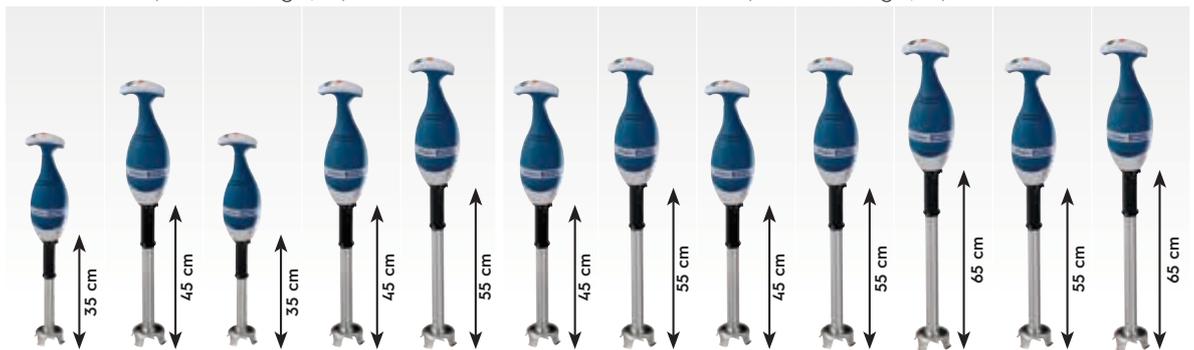
| Modelli | SMT20W25 | SMT25W25 | SMVT20W25 | SMVT25W25 |
|----------|-----------------------------|----------|-----------------------------|-----------|
| Potenza | 250 W | | 250 W velocità variabile | |
| Tubo | 20 cm | 25 cm | 20 cm | 25 cm |
| Peso | 1,4 kg | 1,45 kg | 1,4 kg | 1,45 kg |
| Capacità | Ideale per piccole quantità | | | |



Una gamma completa

Bermixer PRO Plus (fino a 9000 giri/m.)

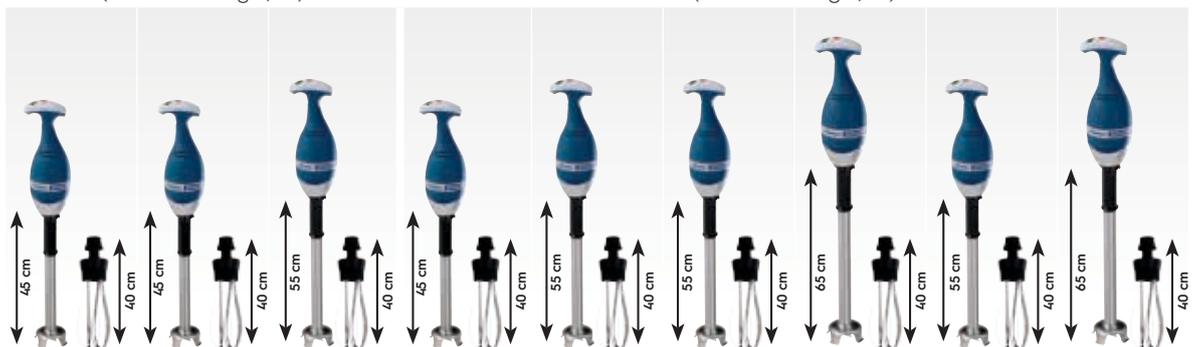
Bermixer PRO Turbo (fino a 10000 giri/m.)



| Modelli | BP3535 | BP3545 | BP4535 | BP4545 | BP4555 | BP5545 | BP5555 | BP6545 | BP6555 | BP6565 | BP7555 | BP7565 |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Potenza | 350 W | | 450 W | | | 550 W | | 650 W | | | 750 W | |
| Tubo | 35 cm | 45 cm | 35 cm | 45 cm | 55 cm | 45 cm | 55 cm | 45 cm | 55 cm | 65 cm | 55 cm | 65 cm |
| Capacità fino a | 30 lt | 50 lt | 80 lt | 100 lt | 120 lt | 150 lt | 170 lt | 200 lt | 220 lt | 240 lt | 270 lt | 290 lt |

Bermixer PRO Combi (fino a 9000 giri/m.)

Bermixer PRO Turbo Combi (fino a 10000 giri/m.)



| Modelli | BPW3545 | BPW4545 | BPW4555 | BPW5545 | BPW5555 | BPW6555 | BPW6565 | BPW7555 | BPW7565 |
|-----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Potenza | 350 W | 450 W | | 550 W | | 650 W | | 750 W | |
| Tubo | 45 cm | 45 cm | 55 cm | 45 cm | 55 cm | 55 cm | 65 cm | 55 cm | 65 cm |
| Capacità fino a | 50 lt | 100 lt | 120 lt | 150 lt | 170 lt | 220 lt | 240 lt | 270 lt | 290 lt |

TBX120/130 - TBM150

Turbofrantumatori

I Turbofrantumatori rappresentano la scelta migliore per miscelare, tritare, sminuzzare o emulsionare zuppe, purea, impasti liquidi e salse in grandi quantità.



TBX120



TBM150

- ▶ Turbofrantumatori a pavimento con tubo estraibile dotato di testa ad effetto turbina che garantisce un **risultato ottimale di frantumazione** e una **maggiore produttività**
- ▶ Disponibili nella **versione zuppe** per liquidi o emulsioni oppure nella **versione purea** per prodotti di maggior consistenza
- ▶ La lavorazione può essere fatta **direttamente nelle pentole**
- ▶ **Versatili**, possono essere utilizzati con pentole di qualsiasi forma: cilindrica, rettangolare e emisferica
- ▶ Possono lavorare **anche nelle brasiere** (profondità 30 cm) con il kit opzionale specifico (minimo 20 cm di liquido)
- ▶ Montati su carrello in acciaio inox per **agevolarne la movimentazione in cucina**
- ▶ Realizzazione **robusta** in acciaio inox in grado di resistere anche negli ambienti umidi
- ▶ **Sicurezza dell'operatore garantita.** Dispositivo di sicurezza macchina non in posizione di lavoro e anello protettivo per la testa di frantumazione

| Modello | Velocità | Giri/m. | Potenza |
|---------|------------|---------|---------|
| TBX120 | 1 velocità | 1200 | 900 W |

Dimensioni esterne (lpxh): 640x1625x1330mm

| Modello | Velocità | Giri/m. | Potenza |
|---------|------------|-----------|---------|
| TBX130 | 1 velocità | 1600 | 1500 W |
| TBX130 | 2 velocità | 850 -1700 | 2200 W |

Dimensioni esterne (lpxh): 689x1600x1278mm

| Modello | Velocità | Giri/m. | Potenza |
|---------|------------|-----------|---------|
| TBM150 | 1 velocità | 1600 | 3000 W |
| TBM150 | 2 velocità | 830 -1660 | 4500 W |

Dimensioni esterne (lpxh): 664x1852x1475mm



Maniglia ergonomica

- ▶ **Maniglia ergonomica, di facile presa**, che facilita il sollevamento e l'abbassamento del tubo
- ▶ La posizione di lavoro risulta **molto stabile durante la lavorazione** grazie al dispositivo di auto-stabilizzazione
- ▶ Pannello comandi **resistente all'acqua**
- ▶ Modelli ad 1 velocità con pulsanti on/off e timer digitale; modelli a 2 velocità con 1 o 2 pulsanti della velocità, pulsante off, timer digitale e comando "ad impulsi";
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un **uso intensivo e lunga durata**



Tubo purea

- ▶ Si può facilmente **trasformare** il turbofrantumatore per zuppe e salse in un **frantumatore per prodotti densi** utilizzando il kit opzionale per purea
- ▶ Possono essere miscelate anche zuppe di pesci delicati utilizzando la **griglia pesce opzionale** che evita lo sminuzzamento completo del pesce
- ▶ Tubi frantumatori estraibili senza attrezzi e al **100% lavabili in lavastoviglie** (TBX120/130) 
- ▶ I singoli componenti: tubo, albero, cuscinetti e gruppo lame sono facilmente smontabili per un'ulteriore pulizia e sanitizzazione al fine di prevenire il **rischio di contaminazione**
- ▶ Kit emulsione per TBX130 per un risultato più cremoso

Guida alla scelta

| Risultato finale | Tipo | Quantità | Scegliere |
|--|--|---|---|
| Zuppe, liquidi, semiliquidi, emulsioni | in recipiente con profondità superiore a 30 cm di liquido | Fino a 500 lt di liquido | TBX120 Zuppe |
| | | Fino a 700 lt di liquido | TBX130 Zuppe |
| | | Fino a 1000 lt di liquido | TBM150 |
| | in recipiente con profondità inferiore a 30 cm di liquido (es. brasiera) | TBX120 Zuppe + Kit brasiera (opzionale) minimo 20 cm di liquido | |
| | | TBX130 Zuppe + Kit brasiera (opzionale) minimo 30 cm di liquido | |
| Purea | patate | Fino a 100 kg di patate | TBX120 Purea |
| | | Fino a 200 kg di patate | TBX130 Purea |
| | | Fino a 400 kg di patate | TBM 150 per rimuovere semplicemente gli alimenti liquidi/semi liquidi |

BE5 / BE8

Mescolatrici planetarie 5 e 8 litri

Prestazioni eccellenti. Compatte ma potenti. Robuste innanzitutto.



BE8
senza presa accessori

BE5
con presa accessori

Le BE5 & BE8 Electrolux garantiscono prestazioni eccellenti di impasto, miscele ed emulsioni grazie:

- ▶ all'**esclusivo design** del meccanismo planetario che consente un movimento senza eguali
- ▶ alla rotazione a velocità variabile del meccanismo planetario da **20 a 220 giri/m.**

- ▶ alla **rotazione a velocità variabile** degli utensili da 67 a 740 giri/min.
- ▶ agli utensili che si adattano perfettamente alla vasca per ottenere **miscele omogenee** anche di piccole quantità



Uncino a spirale, spatola e frusta

3 utensili con prestazioni al 100%

- ▶ **100%** in acciaio inox
- ▶ **100%** resistenti e di lunga durata
- ▶ **100%** lavabili in lavastoviglie (utensili, vasca, schermo)





► Presa accessori in robusto metallo **adatta per uso intensivo** (modelli specifici)



► Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**



► Manopola ergonomica per la regolazione della **velocità variabile** del meccanismo planetario da 20 a 220 giri/m.



► La forma innovativa dello schermo trasparente consente di **aggiungere facilmente degli ingredienti** durante la lavorazione



► Sistema **"a clip"** senza viti per una **facile rimozione** dello schermo per la pulizia



► Accessori opzionali: **tritacarne e kit pasta** (per i modelli con presa accessori K)



► Vasca da 8 lt in acciaio inox con doppia maniglia (maniglia singola su modello da 5 lt)

La sicurezza prima di tutto

► **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*

* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

► Massima affidabilità garantita. Schermo trasparente costruito con un innovativo copoliestere privo di bisfenolo-A (BPA); resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie.

► L'assenza di BPA contribuisce a rendere il prodotto sicuro per la salute



XBE/XBM da banco

Mescolatrici planetarie 10 e 20 litri

Solide e fatte per durare. Electrolux offre un'ampia gamma di mescolatrici planetarie da 10 a 80 litri per soddisfare tutte le necessità del vostro settore.



- ▶ Per lavorare tutti i tipi di impasti, mescolare carni e salse, montare chiare a neve ed emulsionare creme
- ▶ Variatore di velocità **meccanico** o **elettronico** (a seconda del modello)
- ▶ Motore con variatore di frequenza che permette una regolazione precisa della velocità del meccanismo planetario (da 26 e 180 giri/m. per i modelli da 10 litri e da 30 a 180 giri/m. per quelli da 20 litri)

- ▶ Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- ▶ Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H)
- ▶ Sistema planetario e pannello comandi con timer 0-59 minuti **resistenti all'acqua**



- ▶ Sollevamento ed abbassamento della vasca attraverso un unico movimento dello schermo di protezione e arresto automatico del motore quando la vasca è abbassata (10 litri)
- ▶ Schermo di protezione facilmente rimovibile per la **pulizia**
- ▶ **Colonna in acciaio inox** per una maggiore resistenza ed igiene (nei modelli specifici)
- ▶ Piedini regolabili in altezza per una migliore stabilità



Schermo di protezione trasparente (10 lt)



Colonna in acciaio inox (nei modelli specifici)



Pannello comandi con tasti a sfioramento



Scivolo estraibile

- ▶ La dotazione di serie include la **vasca in acciaio inox** e **3 utensili**: frusta in acciaio inox, spatola e uncino a spirale
- ▶ Gli utensili girano a velocità variabili da 82 a 570 giri/m. (10 litri) e da 73 a 440 giri/m. (20 litri)
- ▶ **Kit riduzione vasca** 10 litri (vasca, frusta, spatola e uncino a spirale) disponibile come accessorio (20 litri)



Uncino a spirale, spatola e frusta



Kit riduzione (vasca, frusta, spatola e uncino a spirale)

- ▶ Pannello comandi ergonomico, facile da usare e **resistente all'acqua**
- ▶ **Griglia di protezione** in acciaio inox, **girevole, rimovibile** e dotata di scivolo
- ▶ Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva (20 litri)

La sicurezza prima di tutto

- ▶ **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*
- ▶ **Schermo di protezione cieco** che limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri utilizzate nelle preparazioni per panetteria e pasticceria (20 lt).

* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

- ▶ Massima affidabilità garantita. Schermo trasparente costruito con un innovativo copoliestere privo di bisfenolo-A (BPA); resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie.
- ▶ L'assenza di BPA contribuisce a rendere il prodotto sicuro per la salute

XBE / XBM / MBE a pavimento

Mescolatrici planetarie 20, 30 e 40 litri

Mescolatrici planetarie professionali da 20/30/40 litri ideali per tutte le utenze che utilizzano ingredienti freschi per preparare basi per dolci, creme, mousse e ogni tipo di preparato



Mescolatrici planetarie 20 / 30 litri

- ▶ Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- ▶ Variatore di velocità **elettronico** o **meccanico** (a seconda del modello)
- ▶ Il meccanismo planetario gira a velocità da 30 a 180 giri/m. (20/30 litri)
- ▶ La dotazione di serie include la **vasca in acciaio inox** con maniglie di facile presa e **3 utensili**: frusta in acciaio inox, spatola e uncino a spirale
- ▶ Gli utensili girano a velocità da 73 a 440 giri/m.
- ▶ Sistema planetario e pannello comandi con timer 0-59 minuti **resistenti all'acqua**
- ▶ **Kit riduzione vasca** 10 litri (vasca, frusta, spatola e uncino a spirale) disponibile come accessorio
- ▶ **Kit ruote** (telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici) e **carrello vasca** disponibili come accessori

- ▶ Griglia di protezione **facilmente rimovibile** per la pulizia
- ▶ **Griglia di protezione** in acciaio inox, **girevole, rimovibile** e dotata di scivolo
- ▶ Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva



Schermo di protezione cieco Meccanismo planetario

- ▶ **Colonna in acciaio inox** per una maggiore resistenza ed igiene (nei modelli specifici)
- ▶ Le mescolatrici planetarie sono facilmente spostabili grazie al **kit ruote** (telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici) disponibile come accessorio.
- ▶ Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H) e un'ampia gamma di accessori



Colonna in acciaio inox (modelli specifici)



Kit ruote

Mescolatrice planetaria 40 litri

- ▶ Mescolatrice professionale progettata per uso intensivo e professionale in panifici, pasticcerie, pizzerie e anche gastronomie
- ▶ Potente motore asincrono, **silenzioso e di lunga durata**
- ▶ **3 velocità pre-impostate** (40, 80 e 160 giri/m.), **variante elettronico di velocità** da 30 a 175 giri/m. e **timer (0-59 minuti)**
- ▶ La dotazione di serie include la **vasca in acciaio inox** e **3 utensili: frusta rinforzata, spatola e uncino a spirale**
- ▶ Gli utensili girano a velocità da 94 a 540 giri/m.
- ▶ **Griglia di protezione** in acciaio inox, **girevole, rimovibile** e dotata di scivolo
- ▶ Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva
- ▶ **Carrello vasca** disponibile come accessorio
- ▶ Disponibile kit di riduzione vasca (su richiesta)

La sicurezza prima di tutto

- ▶ **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*
- ▶ **Schermo di protezione cieco** che limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri utilizzate nelle preparazioni per panetteria e pasticceria (20 lt).

* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.



MBE40



3 utensili: uncino a spirale, spatola e frusta rinforzata (specificata per 40 litri)

BMX / BMXE / XBE

Mescolatrici planetarie 60 e 80 litri

Mescolatrici da 60/80 litri, alte prestazioni, robuste e progettate per un uso intensivo.



BMX60S



XBE80S

- ▶ Potente motore asincrono, **silenzioso** e di **lunga durata**
- ▶ Variatore di velocità **elettronico, elettromeccanico** o **meccanico** (a seconda del modello) con velocità da 20 a 180 giri/m.
- ▶ La dotazione di serie include la **vasca in acciaio inox** con maniglie di facile presa e **3 utensili**: frusta in acciaio inox, spatola e uncino a spirale in acciaio inox
- ▶ Gli utensili girano a velocità da 62 a 560 giri/m.
- ▶ Pannello comandi con **timer**, illuminazione vasca, on/off e controllo velocità

La sicurezza prima di tutto

- ▶ **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*
- ▶ **Schermo di protezione cieco** che limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri utilizzate nelle preparazioni per panetteria e pasticceria (20 lt).

* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.



Uncino a spirale in acciaio inox, spatola e frusta

- ▶ Sistema motorizzato di sollevamento ed abbassamento vasca (modelli specifici)
- ▶ Disponibili modelli con **presa accessori** (tipo H) e un'ampia gamma di accessori
- ▶ **Carrello** per la movimentazione della **vasca** dotato di paracolpi (dotazione di serie per 80 litri)
- ▶ Disponibile kit di riduzione vasca (su richiesta)



Variatore meccanico di velocità



Illuminazione vasca

Una gamma completa



| Capacità | 5 lt | 8 lt | 10 lt | 20 lt | 20 lt | 30 lt | 40 lt | 60 lt | 80 lt |
|---------------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Uncino, kg* | 1,5 | 2,5 | 3,5 | 6 | 6 | 7 | 10 | 20 | 25 |
| Frusta, uova** | 10 | 14 | 18 | 32 | 32 | 50 | 70 | 100 | 120 |
| Modelli da banco | • | • | • | • | | | | | |
| Modelli a pavimento | | | | | • | • | • | • | • |

*Uncino: capacità max. farina + acqua (idratazione 60%) **Frusta: numero max. di chiare d'uovo

Accessori



Tritacarne su presa accessori



Tagliaverdure



Passapurea-Passatutto



Panetterie/ Pasticcerie/ Pizzerie

Mescolatrici planetarie 20, 30 e 40 litri

Electrolux offre una gamma completa di mescolatrici planetarie progettate per rispondere alla forte domanda di preparazioni di pane, pasticceria e pizza



MB40



Uncino a spirale, spatola e frusta rinforzata (MB/MBE40)

Mescolatrice planetaria elettromeccanica 40 litri

- ▶ Potente motore asincrono (2200 W), **silenzioso** e di **lunga durata**
- ▶ **Variatore elettromeccanico con 3 velocità pre-impostate** (40, 80 e 160 giri/m.)
- ▶ Pannello comandi con pulsante stop, 3 velocità e **timer 0-15 minuti**
- ▶ **Vasca in acciaio inox** e 3 utensili: **frusta rinforzata**, spatola e uncino a spirale
- ▶ Gli utensili girano a 3 velocità da 125, 250 e 500 giri/m.
- ▶ **Griglia di protezione** in acciaio inox, girevole, **rimovibile** e dotata di scivolo
- ▶ Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva

- ▶ Disponibile un'ampia gamma di accessori, quali il raschiatore vasca, il carrello vasca e i kit riduzione vasca (MB/MBE40)



Raschiatore vasca



Carrello vasca



MBE40

Mescolatrice planetaria elettronica 40 litri

- ▶ Potente motore asincrono (2200 W), **silenzioso** e di **lunga durata**
- ▶ **3 velocità pre-impostate** (40, 80 e 160 giri/m.) e variazione elettronica della velocità da 30 a 175 giri/m.
- ▶ **Vasca in acciaio inox** e 3 utensili: **frusta rinforzata**, spatola e uncino a spirale
- ▶ Gli utensili girano a velocità da 94 a 540 giri/m.
- ▶ Sistema planetario e pannello comandi con timer 0-59 minuti **resistenti all'acqua**
- ▶ **Griglia di protezione** in acciaio inox, girevole, **rimovibile** e dotata di scivolo
- ▶ Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva



XBB30

Mescolatrici planetarie 20/30 litri

- ▶ Potente motore asincrono (1500 W), **silenzioso** e di **lunga durata**
- ▶ **3 velocità pre-impostate** (40, 80 e 160 giri/m.) e variazione elettronica della velocità da 30 a 175 giri/m.
- ▶ **Vasca in acciaio inox** e 3 utensili: **frusta rinforzata**, spatola e uncino a spirale
- ▶ Gli utensili girano a velocità da 73 a 425 giri/m.
- ▶ Sistema planetario e pannello comandi con timer 0-59 minuti **resistenti all'acqua**
- ▶ Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva
- ▶ Corpo rinforzato per **maggiore stabilità** e uso **intensivo**
- ▶ **Kit ruote** (telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici) e **carrello vasca** disponibili come accessori



Scivolo estraibile

Panetteria, pasticceria e pizzeria

| modello | capacità | uncino * | frusta ** |
|---------|----------|----------|-----------|
| XBB20 | 20 lt | 7 kg | 32 |
| XBB30 | 30 lt | 8 kg | 50 |
| MB40 | 40 lt | 10 kg | 70 |
| MBE40 | 40 lt | 10 kg | 70 |

* Uncino: capacità max. farina + acqua (idratazione 60%)

** Frusta: numero max. di chiare d'uovo

La sicurezza prima di tutto

- ▶ **Schermo di protezione cieco** che limita la fuoriuscita di farina e di pericolose particelle di polveri utilizzate nelle preparazioni per panetteria e pasticceria (20 lt).
- ▶ **Dispositivo di rilevamento della vasca** che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza*

* UNI EN 454:2015 "Macchine per l'industria alimentare - Mescolatrici planetarie - Requisiti di sicurezza e di igiene". La norma specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa con un utensile avente un movimento planetario utilizzando due assi paralleli. La capacità della vasca è maggiore o uguale a 5 lt e minore o uguale a 200 lt.

Serie T

Pelatrici Verdure

Le pelatrici Electrolux sono apparecchiature multifunzione. La soluzione ideale per pelare, lavare e asciugare verdure e tuberi. Modelli specifici per il lavaggio di cozze/molluschi.



T55

La pelatrice verdure da 5 kg con le sue finiture in acciaio inox di alta qualità garantisce una maggiore durata del ciclo di vita

- ▶ **Pannello comandi estremamente semplice** con pulsante on/off e timer
- ▶ **Nessun rischio.** Interblocco di sicurezza magnetico che ferma la macchina in caso di apertura del coperchio o dello sportello.
- ▶ Maniglia e bocca di scarico ergonomiche che **facilitano il recupero** della verdura lavorata
- ▶ **Prestazioni ottimali:** capacità di carico di 5 kg con una produttività di **80 kg/h**

- ▶ Coperchio trasparente che permette il **controllo della verdura durante la lavorazione**
- ▶ Il **coperchio** può essere **rimosso facilmente** senza attrezzi ed è **lavabile in lavastoviglie**
- ▶ Disco rotante, estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **lunga durata** e un'ottima qualità di pelatura con uno spreco minimo
- ▶ **Disco coltelli** (ottimale per patate da friggere), **disco per lavare e spazzolare** le verdure e **tavolo-filtro in acciaio inox** disponibili come accessori
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata



Maniglia ergonomica



Disco coltelli (accessorio)



Coperchio trasparente



T5E/T8E

- ▶ Coperchio trasparente che permette di controllare il **processo di pelatura** senza dover fermare la macchina
- ▶ Maniglia del coperchio rimovibile e dotata di collegamento idrico (per la pelatura) e di doccetta (per la pulizia)
- ▶ Il filtro integrato può essere rimosso con facilità ed è lavabile in lavastoviglie
- ▶ I robusti piedini in gomma **garantiscono la stabilità** durante l'utilizzo
- ▶ Vasca di pelatura estraibile in acciaio inox
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata



Pelatrici verdure da 5/8 kg (da banco) in grado di soddisfare le esigenze di ristoranti di piccole e medie dimensioni

- ▶ **Produttività massima** garantita da **80 kg (T5E) a 130 kg (T8E) all'ora**
- ▶ Sono disponibili modelli specifici per la **pulitura delle cozze** (T5M/T8M)
- ▶ **Versatili**, possono anche lavare e asciugare insalate, erbe o altra verdura grazie al cestello centrifuga opzionale



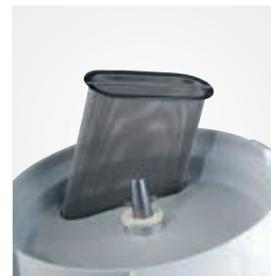
Cestello per centrifugare (accessorio)



Disco pulisci cozze (T5M/T8M)



Coperchio trasparente con doccetta acqua estraibile integrata



Filtro integrato ed estraibile

- ▶ **Igiene massima garantita.** Tutte le parti possono essere rimosse per agevolare le operazioni di pulizia
- ▶ Disco rotante, estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **lunga durata** e un'ottima qualità di pelatura con uno spreco minimo
- ▶ Un kit speciale, con disco e cilindro abrasivi, è disponibile come accessorio per trasformare il puliscicozze (T5M/T8M) in pelatrice verdure.



T10E/T15E

- ▶ Pelatrici verdure da 10/15 kg che possono essere utilizzate per molteplici operazioni come: lavaggio, pelatura, spazzolatura e anche asciugatura grazie alla vasta scelta di accessori
- ▶ Ideali per ristoranti, catering e gastronomie, con una capacità di pelatura tra 160 e 240 kg/h
- ▶ Ottima qualità di pelatura con uno spreco minimo grazie al materiale abrasivo (pietra lavica) che ricopre il disco rotante
- ▶ Sistema di controllo per lo scarico in sicurezza delle verdure lavorate
- ▶ Dispositivo di sicurezza che ferma la macchina se il coperchio o lo sportello di scarico vengono aperti durante la lavorazione
- ▶ Pannello comandi resistente all'acqua con pulsante di azzeramento e timer programmabile di facile utilizzo
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata

- ▶ Realizzazione **robusta** in acciaio inox con coperchio trasparente, in materiale plastico resistente agli urti, per garantire la **completa visibilità** durante il ciclo di pelatura
- ▶ Disco rotante, estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **lunga durata**
- ▶ Disponibili modelli con cilindro abrasivo per la pelatura perfetta dei tuberi più consistenti
- ▶ Maniglia del coperchio rimovibile e dotata di collegamento idrico (per la pelatura) e di doccetta (per la pulizia)
- ▶ **Tavolo-filtro in acciaio inox** disponibile come accessorio
- ▶ **Versatili**, grazie ai dischi accessori (disco coltelli ideale per la pelatura delle patate da friggere, dischi cipolle e aglio, disco spazzola)
- ▶ Cestello opzionale per lavare e centrifugare insalate, erbe o altra verdura in foglie



Bocca di scarico



Disco e cilindro abrasivi



Disco per lavare e spazzolare (accessorio)



Cestello per centrifugare (accessorio)



T25E

Pelatrici verdure da 25 kg in grado di soddisfare anche le grandi utenze grazie alla produttività di oltre **400 kg/h**

- ▶ Pannello comandi piatto con tasti a sfioramento, **resistente all'acqua** e facile da usare, con on/off e timer programmabile
- ▶ **Scarico delle verdure agevolato** utilizzando il carrello opzionale dotato di cestello filtro (per T25E)
- ▶ Comando ad impulsi per lo **scarico in sicurezza delle verdure lavorate**
- ▶ Cilindro e disco rotante estraibile ricoperti di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **lunga durata**
- ▶ **Dispositivo di sicurezza** che ferma la macchina se il coperchio o lo sportello di scarico vengono aperti durante la lavorazione
- ▶ **Nessun intasamento** di scarti di lavorazione grazie alle dimensioni speciali e al design del foro di scarico
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata



Sportello di bocca di carico



Foro di scarico



Ti25

- ▶ Cilindro in acciaio inox (\varnothing 540mm) inclinato di 18° verso la parte anteriore per **facilitare le operazioni di carico e scarico**
- ▶ Coperchio trasparente con microinterruttore per fermare la macchina in caso di apertura del coperchio durante la lavorazione, **garantendo la sicurezza dell'operatore**
- ▶ **Tavolo-filtro incorporato** in acciaio inox di serie (Ti25)

| Modello | Capacità | Dimensioni (lxpxh) | Note |
|---------|----------|--------------------|--------------------------|
| T5S | 5 kg | 314x485x450 mm | |
| T5E/T5M | 5 kg | 424x390x590 mm | T5M modello per cozze |
| T8E/T8M | 8 kg | 422x396x676 mm | T8M modello per cozze |
| T10E | 10 kg | 440x690x680 mm | |
| T15E | 15 kg | 440x690x750 mm | |
| T25E | 25 kg | 585x785x1215 mm | |
| Ti25 | 25 kg | 565x880x1425 mm | cilindro inclinato |

Lavacentrifughe e Centrifughe per verdure

Un'ampia scelta di macchine per lavare e centrifugare le verdure, complementi essenziali per cucine di piccole, medie e grandi dimensioni.



LVA100

- ▶ **Lavare e centrifugare le verdure** con un'unica macchina
- ▶ Il risultato di lavaggio si ottiene dalla combinazione della rotazione del cestello con la turbolenza dell'acqua generata da una pompa
- ▶ Progettate per il **trattamento efficiente e sicuro** di tutti i tipi di verdure
- ▶ La realizzazione completamente in acciaio inox garantisce **un'affidabilità a lungo termine**
- ▶ Contenitore integrato con visualizzazione del liquido sanificante verdure (attivato durante il ciclo specifico)
- ▶ 3 cicli pre-impostati in base al tipo di prodotti da lavare
- ▶ **Rotazione cesto a 2 velocità:** lavaggio (60 giri/m), centrifuga (270 giri/m)
- ▶ Disponibile il **modello avanzato programmabile** con cicli automatici e manuali e ciclo di autolavaggio
- ▶ Lavaggio a spruzzo e/o ad immersione, a seconda del ciclo
- ▶ **Evita di danneggiare le verdure** delicate grazie alla regolazione della potenza dell'acqua di lavaggio
- ▶ Sistema di filtraggio **efficiente e facile da pulire;** vasca con angoli arrotondati
- ▶ **Sicurezza dell'operatore** grazie al microinterruttore che arresta la macchina in caso di apertura del coperchio
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata

| Modello | Capacità di carico | Volume cesto | Potenza |
|---------|--------------------|--------------|---------|
| LVA100B | 2-6 kg | 30 lt | 900 W |

Dimensioni esterne (lpxh): 700x700x1000mm



ELX65

- ▶ Cesto centrifuga disponibile in acciaio inox (solo per ELX65) o in resina di alta qualità
- ▶ Velocità di rotazione del cesto **ideale per asciugare verdure delicate** senza danneggiarle
- ▶ (330 giri/m. per ELX65; 470 giri/m. per EL40)
- ▶ **L'acqua residua viene eliminata facilmente** attraverso un tubo di scarico sul fondo della vasca
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata



EL40

- ▶ Centrifughe ideali per asciugare lattuga, spinaci, porri, prezzemolo, bietole e cavoli cappuccio
- ▶ Il tempo di asciugatura molto breve (1-2 minuti) **preserva il sapore e la consistenza** di tutta la verdura in foglie
- ▶ Costruzione in acciaio inox a garanzia di **igiene e resistenza alla corrosione**
- ▶ **Pannello comandi** piatto, **resistente all'acqua** e resistente anche a forti getti d'acqua



Pannello comandi



Scarico dell'acqua residua



Cesto centrifuga in acciaio inox

- ▶ **Sicurezza dell'operatore:** il motore si ferma quando il coperchio viene aperto.
- ▶ **Due cicli:** "automatico" (75 secondi) che alterna la rotazione a fermate improvvise (per tutti i tipi di verdura); "manuale" grazie al timer regolabile 0-59 minuti (per verdure delicate)

| Modello | Capacità carico | | Volume cesto | Potenza |
|---------|-----------------|------------------|--------------|---------|
| | Verdure pesanti | Teste di lattuga | | |
| EL40 | 5 kg | 9 | 32 lt | 370 W |

Dimensioni esterne (lpxh) 460x540x800mm

| Modello | Capacità carico | | Volume cesto | Potenza |
|---------|-----------------|------------------|--------------|---------|
| | Verdure pesanti | Teste di lattuga | | |
| ELX65 | 10 kg | 18 | 65 lt | 750 W |

Dimensioni esterne (lpxh) 578x639x1005mm

Impastatrici e Sfogliatrici

Electrolux offre una vasta gamma di impastatrici e sfogliatrici in grado di rispondere alle richieste di tutte le preparazioni di prodotti da forno, pasticceria e pizza

Impastatrici a forcella 25 e 40 litri (15 e 24 kg ca di impasto per ciclo)

- ▶ Motore a 2 velocità per una **qualità di impasto ottimale**: 45 e 90 giri/m
- ▶ **Controllo preciso** grazie al pannello comandi piatto e dotato di timer (0-59 minuti)
- ▶ Base totalmente saldata per maggiore **supporto e stabilità**
- ▶ **Sicurezza dell'operatore** garantita grazie al particolare sistema di sollevamento della testa e al blocco immediato. La macchina non si avvia se la vasca non è correttamente posizionata sulla base
- ▶ **Massima igiene** grazie allo schermo trasparente che consente di aggiungere ingredienti durante il funzionamento ed evita la dispersione di farina nell'area di lavoro. Vasca estraibile in acciaio inox
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata



BPO



ZSP

Impastatrici a spirale da 12 a 49 litri (da 10 a 40 kg ca di impasto per ciclo)

- ▶ **Costruzione robusta e affidabile** in acciaio verniciato
- ▶ **Sicurezza dell'operatore**: il motore si ferma automaticamente quando lo schermo viene sollevato
- ▶ Vasca in acciaio inox con fondo arrotondato, per una perfetta **pulibilità**
- ▶ Uncino a spirale in acciaio inox **estremamente resistente**.
- ▶ Motore progettato per garantire **affidabilità e lunga durata**
- ▶ **I modelli più capienti** sono dotati di asta centrale (38, 49 litri)
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata

Impastatrici a spirale 50 e 90 litri (26 e 48 kg ca di impasto per ciclo)

- ▶ **Costruzione robusta e affidabile** in acciaio verniciato
- ▶ Pannello comandi con on/off e timer
- ▶ **Sicurezza dell'operatore**: il motore si ferma automaticamente quando lo schermo viene sollevato
- ▶ Vasca e uncino a spirale in acciaio inox con asta verticale che evita all'impasto di attaccarsi all'uncino a spirale
- ▶ Motore con 2 velocità di impasto a variazione manuale
- ▶ **Schermo di protezione** che evita lo spargimento di farina nell'area di lavoro
- ▶ Vasca in acciaio inox con fondo arrotondato **facilmente pulibile**
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata



PSR

Sfogliatrice pasta manuale - da tavolo

- ▶ Larghezza di lavoro **400 mm**
- ▶ **Compatta** e facile da spostare
- ▶ Cilindri in acciaio rivestiti di teflon alimentare (Ø 60 mm) con regolazione spessore sfoglia
- ▶ Piani inclinati in acciaio inox, rimovibili per ridurre l'ingombro a macchina a riposo.



LMP500

Sfogliatrice pasta motorizzata - da tavolo

- ▶ Larghezza di lavoro **500 mm**
- ▶ Cilindri in acciaio cromato (Ø 60 mm) con regolazione spessore sfoglia
- ▶ Piani inclinati rivestiti in teflon alimentare per agevolare lo scorrimento della pasta. Piani rimovibili per ridurre l'ingombro a macchina a riposo.
- ▶ Griglie di protezione con micro di sicurezza.
- ▶ Leva manuale per invertire la direzione di avanzamento dei cilindri
- ▶ Contenitore per la farina fissato nella parte superiore della macchina.
- ▶ Dispositivo di comando a doppio pedale per invertire il senso di avanzamento (disponibile come accessorio).
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata

Sfogliatrice pasta motorizzate a tappeti - da tavolo e a pavimento

- ▶ Larghezze di lavoro: **500 o 600 mm** (a seconda del modello)
- ▶ Modelli a **1 velocità** o **velocità variabile**
- ▶ Cilindri in acciaio cromato (Ø 60 mm) con regolazione spessore sfoglia
- ▶ Piani sollevabili per ridurre l'ingombro a macchina a riposo.
- ▶ Griglie di protezione dotate di microinterruttore di **sicurezza** che blocca il motore quando vengono alzate oltre un certo livello.
- ▶ Leva manuale per invertire la direzione di avanzamento dei cilindri
- ▶ Contenitore per la farina fissato nella parte superiore della macchina.
- ▶ Dispositivo di comando a doppio pedale per invertire il senso di avanzamento (disponibile come accessorio)
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e di lunga durata



Comando a doppio pedale (accessorio)



Modulo per taglio croissant (accessorio su alcuni modelli)

Un complemento per la vostra cucina

Una gamma di apparecchiature con alti standard di qualità ed igiene complemento ideale per ogni cucina professionale.



CPX

Affettapane

Modello elettrico, con bocca di taglio singola, **versatile e semplice da utilizzare**, adatta per un servizio rapido ed efficiente in utenze di catering che necessitano di un'alta produttività

- ▶ Taglia da 130 a 260 fette/m. (2 baguette) e lavora da tre a **sei volte più velocemente** che affettando a mano, con **risultati ottimali**. Lo **spessore delle fette** è regolabile **da 8 a 60 mm**
- ▶ **Eccezionale per filoni o baguette**. Il processo di taglio si avvia automaticamente appena il filone viene inserito nella bocca di taglio (174x110mm).
- ▶ **Massima sicurezza**. Innovativo dispositivo di sicurezza che impedisce l'accesso alla lama, specialmente durante le operazioni di pulizia. All'apertura dello sportello di scarico la lama viene immobilizzata e protetta
- ▶ Pannello comandi piatto, **resistente all'acqua**, dotato di start/stop e comando "ad impulsi" per un taglio preciso
- ▶ **Igiene massima garantita**. Il cavalletto opzionale in acciaio inox è dotato di una bacinella GN 1/1 in policarbonato che raccoglie il pane affettato evitando, così, qualsiasi manipolazione
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata



EVP45F

EVP45NXT

Confezionatrici sottovuoto

- ▶ **Modelli a pavimento o da banco, da 10 a 60 m³/h (da 100 a 800 pasti/giorno)**
- ▶ Costruzione in acciaio inox e coperchio a campana in plexiglass **idoneo per qualsiasi tipo di alimento**
- ▶ Pannello comandi digitale, facilmente programmabile, che garantisce **valori di vuoto** e tempi di saldatura a caldo ottimali per ogni alimento
- ▶ Disponibili modelli predisposti per l'immissione di gas inerte per il **confezionamento in atmosfera protettiva di cibi delicati**
- ▶ **Massimo livello di igiene** e facile pulibilità grazie alla camera vuoto con angoli arrotondati
- ▶ **Massima affidabilità**. Una lampada spia segnala qualsiasi anomalia durante il processo di confezionamento sottovuoto e blocca il funzionamento prima che i prodotti vengano saldati a caldo
- ▶ Disponibili modelli con **stampante** per etichette adesive, in **conformità agli standard HACCP**
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata



MMG12/22

Tritacarne/grattugia

Ideale per tritare la carne e grattugiare il pane, il formaggio e le noci

- ▶ Corpo macchina in alluminio pressofuso e acciaio per una **maggiore resistenza e affidabilità**
- ▶ **Massima sicurezza dell'operatore.** Microinterruttore sulla leva e griglia di protezione sotto al cilindro grattugia per evitare contatti accidentali
- ▶ Gruppo di macinazione (Ø 70 mm) in acciaio inox facilmente **estraibile per la pulizia**
- ▶ **Tritacarne:** velocità motore 140 giri/m. (MMG12) o 210 giri/m. (MMG22). Il gruppo di macinazione, la tramoggia di carico, la bacinella di raccolta, la piastra e il coltello auto-affilante sono in acciaio inox. **Produttività oraria: 200-300 kg**
- ▶ **Grattugia:** velocità motore 900 giri/m. (MMG12) o 1400giri/m. (MMG22). Rullo in acciaio punzonato e bacinella di raccolta in acciaio inox. **Produttività oraria: 50/130 kg di formaggio e 100/150 kg di pane**

Affettatrici

- ▶ Un'ampia gamma di affettatrici per tutte le tipologie di clienti: ristoranti, mense, supermercati, gastronomie, etc.
- ▶ Ideali per affettare carni crude o cotte, salumi, insaccati vari, grazie alla lama, realizzata in acciaio temprato forgiato, con diametro che varia da 250 a 370 mm
- ▶ **Versatili:** adatte al taglio di fette quadrate, rotonde o rettangolari. Spessore fette variabile (a seconda del modello). Disponibile versione con braccio pressa-salumi
- ▶ È possibile scegliere tra affettatrici **verticali o a gravità**, in base alle esigenze specifiche e ai tipi di alimenti da affettare
- ▶ Il sistema di trasmissione con cinghia Poly-V le rende ideali per un **utilizzo quotidiano**, la trasmissione ad ingranaggi rappresenta la scelta perfetta per **lavori intensivi**
- ▶ Motore lama ventilato progettato per **uso in continuo**
- ▶ Affilatoio incorporato
- ▶ Il paralama, il deflettore ed il carrello facilmente rimovibili senza attrezzi **agevolano le operazioni di pulizia**
- ▶ **Massima sicurezza dell'operatore.** Speciale dispositivo che permette l'estrazione del carrello solo quando l'apparecchio è in posizione OFF e la lama risulta completamente coperta.
- ▶ L'anello paralama **protegge l'operatore** sia durante l'utilizzo che durante la pulizia
- ▶ Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata



Affettatrici verticali



Affettatrici a gravità

Electrolux, Orientamento al cliente

Essere competitivi sul mercato e anticipare le esigenze del cliente, in termini di design, produzione, marketing, servizi, sono concetti fondamentali su cui si basa la filosofia di Electrolux. Una filosofia quindi orientata verso i "clienti", perché sono le loro richieste, necessità e opinioni, che determinano le nostre azioni e lo sviluppo dei nostri prodotti.

Produzione, collaudo e test finale su tutti i prodotti

Qualità nei processi produttivi significa miglioramento delle prestazioni nel tempo.

Il "Made by Electrolux" rappresenta una garanzia a livello mondiale con elevati standard tecnologici e qualitativi, con un design orientato al cliente e un continuo sviluppo di prodotti innovativi. Nelle piattaforme di Electrolux Professional, ogni singolo prodotto è sottoposto a dei test sulla qualità, e tutte le funzioni vengono controllate una per una da tecnici esperti, prima di procedere all'imballaggio. Inoltre, in aggiunta a questa procedura, viene fatta una verifica "a spot" a fine linea di produzione o tra quelli versati a magazzino. Gli elevati standard qualitativi di Electrolux sono in grado di soddisfare anche le richieste più esigenti.

Servizio di pre-vendita: oltre 1.000 specialisti pronti ad assistere il cliente

Un team di oltre 1.000 persone specializzate in tutto il mondo con un unico obiettivo: progettare attrezzature che siano facili da usare, funzionali e totalmente affidabili. La collaborazione costante tra gli ingegneri di progettazione, i tecnici e gli chef rende possibile la realizzazione di prodotti conformi a determinate specifiche. Tali specialisti sono pienamente qualificati per assistere il cliente nella definizione del corretto flusso di lavoro e proporre l'apparecchiatura più funzionale in base alle proprie esigenze, sia nel caso di un piccolo ristorante che di una struttura di grandi dimensioni.





Servizio di post-vendita: vicino al cliente, ovunque nel mondo

Quando parliamo di affidabilità e presenza globale di Electrolux Professional intendiamo la rete di assistenza più estesa al mondo, costituita da partner competenti e qualificati, impegnati quotidianamente in una pluralità di attività: dall'installazione alle parti di ricambio e alla manutenzione. Il loro obiettivo comune è di garantire un servizio al cliente efficace e un'assistenza tecnica rapida.

I prodotti vengono spediti, installati e supervisionati adeguatamente a dai nostri tecnici post-vendita garantendo così un servizio rapido e valido in tutto il mondo.

- ▶ 2.000 centri servizi autorizzati
- ▶ oltre 10.000 tecnici esperti
- ▶ 10 anni di disponibilità per le parti di ricambio dalla cessazione della produzione
- ▶ 98.000 parti di ricambio disponibili a magazzino
- ▶ consegna dei ricambi in 24/48 ore in tutto il mondo

Electrolux Chef Academy: esperienze a confronto

L'Electrolux Chef Academy è stata creata con un obiettivo ben preciso: offrire la migliore ospitalità e il miglior servizio di formazione e informazione. Seminari dedicati ai professionisti della ristorazione, dimostrazioni delle attrezzature, approfondimenti con gli chef Electrolux, sono solo alcune delle attività rivolte ai circa 6.000 ospiti che ogni anno ci fanno visita.

È possibile utilizzare le apparecchiature sotto la guida di un Executive Chef Electrolux, far parte di un team di professionisti che abbina l'esperienza in alberghi e ristoranti "stellati" alla conoscenza delle tecnologie in cucina.

Ogni seminario prevede:

- ▶ dimostrazione tecnica: descrizione delle funzioni, approfondimenti sulle prestazioni, accessori.
- ▶ dimostrazione culinaria: tecniche di cottura, analisi degli ingredienti, pianificazione di un miglior flusso di lavoro in cucina, dimostrazioni culinarie dal vivo.



ChefAcademy





Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.professional.electrolux.it

Electrolux Professional SpA
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone
www.professional.electrolux.it

Seguici su    

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

