Thinking of you
Electrolux

Каталог оборудования для предварительной обработки продуктов

Качество,
Скорость,
Результат

Овощерезки Стр. 4

Комбайны 2 в 1 Стр. 10

Куттеры Стр. 16

Планетарные миксеры Стр. 22

Овощечистки Стр. 30

Машины для мытья и сушки овощей Стр. 34

Погружные миксеры и турбоблендеры Стр. 36

Дополнительное оборудование Стр. 40

TRS Овощерезки

Впечатляющая производительность, высокое качество и непревзойденная надежность – овощерезки TRS отвечают требованиям профессионалов.

- **Широкий выбор режущих дисков** позволяет легко и быстро обработать овощи
- **Более 70** разновидностей нарезки: стандартной и оригинальной формы, самых разных размеров
- **Долгий срок службы** обеспечен благодаря использованию прочной конструкции из нержавеющей стали
- **Простота и удобство ухода** гарантированы за счет эргономичной округлой формы деталей. Все контактирующие с пищей детали выполнены из нержавеющей стали или пластика
- **Компактность, высокая мощность** и наклон основания (20°) позволяют выполнять загрузку и выгрузку нарезанного продукта быстро и легко
- **Большой загрузочный бункер** разработан ради высокой производительности и позволяет с легкостью загружать даже самые крупные овощи и овощи нестандартной формы

Рифленые ломтики

Соломка

Кубики

Держатели для дисков (стандартная комплектация)

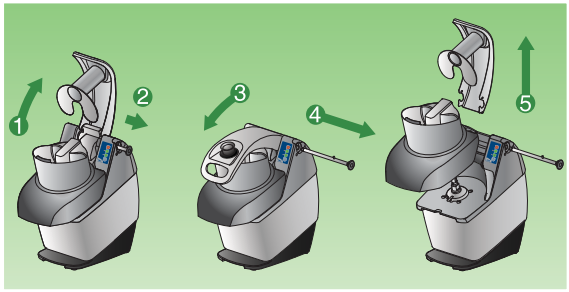
Бункер для загрузки длинных овощей

Гладкая панель управления

- Специальный бункер для длинных плодов диаметром 60 мм позволяет без проблем нарезать черешковый сельдерей, лук-порей, кабачки и огурцы
- Водонепроницаемая панель управления надежно защищена от влаги
- В двухскоростных моделях: 1-я скорость (360 об./мин.) предназначена для нарезки деликатных продуктов, 2-я скорость (720 об./мин.) – для обработки твердых овощей. Модель с плавной регулировкой скорости (от 150 до 820 об./мин.) позволяет гибко регулировать скорость работы
- Импульсный режим обеспечивает точность нарезки деликатных плодов
- Эргономичный рычаг-толкатель легко поднимается и опускается, поэтому для работы требуется минимальное усилие со стороны оператора

- Большой круглый бункер (площадь загрузки 215 см^2), выполненный из нержавеющей стали, позволяет нарезать целый кочан капусты или несколько крупных томатов за одну операцию
- Удобный доступ к рабочей камере позволяет с легкостью извлекать диски и диск-выталкиватель готового продукта
- Овощерезки обладают значительным запасом мощности, бесшумны в работе и не требуют сложного технического обслуживания. Асинхронный промышленный электромотор легко справляется с большими нагрузками и обеспечивает долгий срок службы
- Высоко расположенная зона выгрузки продукта позволяет использовать глубокую гастропосуду (глубиной до 20 см)

Большой загрузочный бункер



- Экономия времени и сил: рычаг-толкатель фиксируется в верхнем положении – это означает, что оператор может использовать обе руки для загрузки овощей
- Всего за пару минут и без использования инструментов все съемные части аппарата можно демонтировать, чтобы вымыть в посудомоечной машине

- Система предохранительных устройств защищает оператора, блокируя работу агрегата в случае неправильной эксплуатации
- Функция автоматического пуска/остановки мотора прекращает работу агрегата в момент подъема рычага-толкателя и автоматически запускает работу после его опускания

TRS			
Скорость	**Фазы**	**Мощность**	**Об./мин.**
1 скорость	1 фаза	370 Вт	360
	1 фаза	500 Вт	360
	3 фазы	500 Вт	360
2 скорости	3 фазы	750 Вт	360-720
Регулируемая	1 фаза	750 Вт	150-820
Габариты (Ш x Г x В) 252x500x502 мм			

Minigreen Овощерезка

Превосходное недорогое решение для быстрой и качественной резки овощей для шведского стола, закусок или блюд а-ля карт!

- **Компактная** овощерезка для малых и средних предприятий питания
- Овощерезку **можно перемещать в удобное для работы место**, устанавливая на любой кухонный стол
- **Производительность** (резка, шинковка, измельчение на терке) **до 150 кг продуктов в час**
- **Оптимальная скорость нарезки**: 1000 об./мин.
- Агрегат **комплектуется режущими дисками и решетками** в соответствии с потребностями заказчика (диск-терка, диски для резки тонкой соломки, диски для резки ломтиками)
- Надежный и прочный корпус – залог **долгого срока службы аппарата**
- Четыре резиновые ножки обеспечивают **устойчивость во время работы**
- Вертикальный ход эргономичного рычага делает **компактный** агрегат **удобным в эксплуатации**

- **Широкий загрузочный бункер**. Толкатель прижимает овощи к режущему диску, обеспечивая **равномерную нарезку**
- Загрузка **длинных овощей** (моркови, кабачков, огурцов и т.п.) производится через специальное цилиндрическое отверстие в толкателе (∅ 52 мм)
- Высоко расположенная зона выгрузки продукта позволяет использовать **гастропосуду высотой до 175 мм**
- **Предохранительный микровыключатель** блокирует работу двигателя в момент подъема рычага-толкателя. В случае отключения электроснабжения для повторного пуска агрегата необходимо нажать на кнопку СТАРТ
- **Безопасность оператора гарантирована** специальной конструкцией механизма выталкивателя и системы крепления режущих дисков

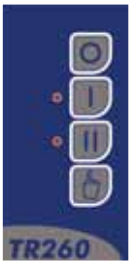
Диск		Модель	Размер (мм)
	Диск-терка	RD2 RD3 RD4 RD7	2 3 4 7
	Диск для резки тонкой соломкой	ED2 ED4	2 4
	Диск для резки ломтиками	TD2 TD3 TD5 TD7	2 3 5 7
	Диск с рифлеными лезвиями	WD2	2

MINIGREEN			
Скорость	**Фазы**	**Мощность**	**Об./мин.**
1 скорость	1 фаза	250 Вт	1000
Габариты (Ш x Г x В) 216x347x412 мм			

TR260 Овощерезка

Универсальная овощерезка с широким выбором аксессуаров прекрасно подходит для создания стильных и креативных блюд на больших кулинарных производствах.

- Производительность машины – от 400 до 600 блюд за смену благодаря мощному мотору
- Медленное вращение диска способствует **качественной нарезке деликатных продуктов**
- Диски ∅ 300 мм гарантируют **высокую производительность**
- **1 или 2 скорости**: 1-я скорость 325 об./мин.; 2-я скорость 650 об./мин.
- Мощный мотор позволяет обрабатывать все виды овощей: 1,5 кВт (1 скорость), 2 кВт (2 скорости)
- Многочисленные предохранительные механизмы **защищают оператора** и блокируют работу агрегата при неправильной эксплуатации
- **Водонепроницаемая панель управления** снабжена контактными кнопками: Вкл/Выкл, кнопкой включения импульсного режима и кнопкой переключения скоростей (только на двухскоростной модели)
- К агрегату предлагается большой выбор загрузочных бункеров и аксессуаров



Огромный выбор аксессуаров

- Автоматический загрузочный бункер обеспечивает непрерывную работу и высокую производительность
- Возможна одномоментная загрузка 6 кг овощей (макс. ∅ 110 мм)

- Бункер с рычагом-толкателем
- Вертикальный ход рычага эргономичен и позволяет экономить пространство

- Бункер с 3 трубками для длинных овощей (∅ от 50 до 70 мм)

- Бункер для капусты допускает шинковку целых кочанов (макс. ∅ 250 мм)

- Толкатель к бункеру с 3 трубками для длинных овощей (∅ от 50 до 70 мм)

- Тележка-подставка для овощерезки, из нержавеющей стали. Держатель для режущих дисков (опция)

- Тележка из нержавеющей стали для гастроконтейнера GN 2/1

- Большой выбор режущих дисков

TR260			
Скорость	**Фазы**	**Мощность**	**Об./мин.**
1 скорость	1 фаза	1500 Вт	325
2 скорости	3 фазы	2000 Вт	390-650
Габариты (Ш x Г x В) 750x380x460 мм			

Multigreen Комбайн 2 в 1: куттер-овощерезка

Превосходная комбинация – овощерезка и куттер в одном агрегате! Позволяет резать овощи, а также готовить приправы и соусы.

- Мотор мощностью 370 Вт (1500 об./мин.) позволяет нарезать до 150 кг овощей в час (насадка-овощерезка) или быстро и легко приготовить 1 кг майонеза
- **Универсальный агрегат**: трансформация овощерезки в куттер занимает несколько секунд
- **Прочная** чаша из нержавеющей стали или пластика – объем 3 л
- **Превосходно сбалансированный ротор** в сочетании с правильным углом наклона ножей гарантирует высокую скорость **перемешивания и возможность длительной непрерывной работы**
- Гладкие ножи ротора обеспечивают сверхтонкое измельчение
- Особая форма крышки и ротора **препятствуют вытеканию жидкостей из чаши в процессе работы**

- Широкий загрузочный бункер. Толкатель прижимает овощи к режущему диску, обеспечивая равномерность нарезки
- Загрузка длинных овощей (моркови, кабачков, огурцов и т.д.) производится через специальное отверстие в толкателе (∅ 52 мм)
- Высоко расположенная зона разгрузки позволяет использовать контейнеры высотой до 175 мм
- Чаша куттера, ротор с двумя ножами, и крышка куттера устанавливаются непосредственно на вал вместо овощерезки

Диск		Модель	Размер (мм)
	Диск-терка	RD2 RD3 RD4 RD7	2 3 4 7
	Диск для резки тонкой соломкой	ED2 ED4	2 4
	Диск для резки ломтиками	TD2 TD3 TD5 TD7	2 3 5 7
	Диск с рифлеными лезвиями	WD2	2

- **Предохранительный микровыключатель** выключает агрегат в случае открывания бункера/крышки чаши во время работы. В случае перебоя в электроснабжении, агрегат начнет работу лишь при нажатии оператором кнопки пуска

MULTIGREEN			
Скорость	**Фазы**	**Мощность**	**Об./мин.**
1 скорость	1 фаза	370 Вт	1500
Габариты (Ш x Г x В) 216x347x412 мм			

TRK45/55/70
Комбайн 2 в 1!
Овощерезка и куттер!

2 в 1! С TRK вы можете дать волю своей кулинарной фантазии! Универсальный агрегат поможет подготовить всё необходимое для полноценного меню: от закуски до десерта.

- Всего за несколько секунд **овощерезка превращается в куттер**
- **Особая конструкция подставки New Incly System** поддерживает корпус в наклонном положении при использовании овощерезки
- Агрегат прост в уходе благодаря **округлым формам деталей** и сменным насадкам из нержавеющей стали
- Удобная и понятная **панель управления с контактными кнопками** позволяет регулировать скорость и включать импульсный режим работы
- **Скребок** удаляет частицы продукта со стенок и крышки чаши куттера и тем самым облегчает контроль над процессом измельчения
- Широкий выбор режущих дисков для овощерезки и роторных ножей для куттера позволяет подготовить ингредиенты для самых сложных блюд

Наклон корпуса

Съемный стержень-фиксатор

- Наклон корпуса при помощи рычага-подставки облегчает выгрузку нарезанных овощей при использовании овощерезки
- Несколько простых манипуляций позволяют трансформировать овощерезку в куттер-гомогенизатор
- Соусы и кремы получаются однородными и нежными как шелк благодаря плавной регулировке скорости в диапазоне от 300 до 3700 об./мин.
- Импульсный режим работы гарантирует отличные результаты и полный контроль над процессом
- Бесщеточный электромотор обеспечивает высокую производительность, надежность и долговечность агрегата

- Овощерезка предназначена для шинковки, натирания на терке, нарезки кубиками и тонкой соломкой
- Куттер позволяет смешивать, измельчать и готовить нежный мясной фарш, овощное пюре и даже десерты
- Специально разработанные гладкие или микрозубчатые ножи из нержавеющей стали AISI 420 гарантируют однородность получаемой массы
- Удобная панель управления автоматически ограничивает диапазон возможных скоростей в зависимости от используемой насадки

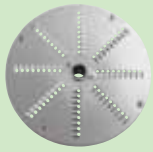
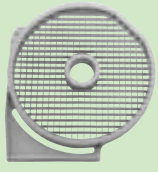
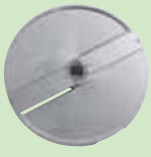
Комбайн 2 в 1 - куттер + овощерезка

TRK45 - Комбайн 2 в 1 - куттер + овощерезка - объем чаши 4,5 л			
Скорость	**Фазы**	**Скорость**	**Об./мин.**
Регулируемая	1 фаза	1000 Вт	от 300 до 3300
Габариты (Ш х Г х В) Овощерезка 252x500x502 мм Куттер 256x415x470 мм			

TRK55 - Комбайн 2 в 1 - куттер + овощерезка - объем чаши 5,5 л			
Скорость	**Фазы**	**Скорость**	**Об./мин.**
Регулируемая	1 фаза	1300 Вт	от 300 до 3300
Габариты (Ш х Г х В) Овощерезка 252x500x502 мм Куттер 256x415x470 мм			

TRK70 - Комбайн 2 в 1 - куттер + овощерезка - объем чаши 7 л			
Скорость	**Фазы**	**Скорость**	**Об./мин.**
Регулируемая	1 фаза	1500 Вт	от 300 до 3300
Габариты (Ш х Г х В) Овощерезка 252x500x502 мм Куттер 256x422x510 мм			

TRS/TRK Режущие диски

Диск	Модель	Размер (мм)	
 Диск-терка	J2 J3 J4 J7 J9	2 3 4 7 9	
Диск с изогнутыми лезвиями	C1C C2C C3C C5C C10C	1 2 3 5 10	
Диск с рифлеными лезвиями	C2W C3W C6W	2 3 6	
Диск для резки тонкой соломкой	AS2 AS3 AS4	2 3 4	
Решетка для резки соломкой	FT06 FT08 FT10	6 x 6 8 x 8 10 x 10	
 Решетка для резки кубиками MT12T MT20T	MT05T MT08T MT10T	5 x 5 8 x 8 10 x 10 12 x 12 20 x 20	
 Диск для резки ломтиками	C1 C2 C3 C6 C8 C10 C14	1 2 3 6 8 10 14	
Диск для резки моццареллы (можно использовать вместе с решетками)	C10M	10	

K/TRK
Роторные ножи для куттера

Гладкий нож

Микрозубчатый нож

Мясной фарш

Перец

Соус песто

Курица

Горошек

Томатный соус

Зелень

Лесные ягоды

Овощное пюре

K25/35 Куттеры

Отличный инструмент для измельчения, перемешивания или гомогенизации. Простые и мощные многофункциональные куттеры идеально подходят для малых и средних кухонь.

K35

- Куттер **прост в эксплуатации**. Для включения режима непрерывной работы или импульсного режима (мод. K25) достаточно нажать на кнопку СТАРТ
- **Прочный и надежный** агрегат смешивает продукты со скоростью 1500 об./мин.
- **Нет необходимости останавливать агрегат в процессе работы**. Продукты загружаются через отверстие в крышке
- Чаша из нержавеющей стали, роторный нож, крышка из поликарбоната могут быть **установлены** в течение нескольких секунд
- Особая неразборная конструкция роторного ножа позволяет мыть его струей воды под давлением

- Изготовить мясной фарш, смолоть пряности, смешать майонез, приготовить разные виды теста – все это можно сделать **всего за пару минут**
- Куттер не требует специальной процедуры установки. Просто поставьте на рабочий стол и подключите к электросети
- **Безопасность оператора гарантирована**. Магнитный предохранительный выключатель мгновенно остановит агрегат в момент открытия крышки
- **Устойчивость агрегата** во время использования обусловлена расположением чаши непосредственно на центральном валу

K25

Прозрачная крышка K35

- Герметичное соединение прозрачной крышки из поликарбоната и чаши из нержавеющей стали 18/8 с защищенным от протекания загрузочным отверстием предотвращает расплескивание жидкостей
- Просто поверните крышку до упора и начинайте работу
- Расположение мотора и трансмиссии в нижней части куттера **гарантирует устойчивость** во время работы

- Чашу из нержавеющей стали и гладкие поверхности аппарата **легко содержать в чистоте**
- Наклонные ножи и коническое основание чаши гарантируют **равномерность перемешивания**
- Гладкие или микрозубчатые ножи позволяют измельчать любые продукты до необходимой консистенции (от грубой до тонкой)
- Для повторного запуска агрегата необходимо снова нажать на кнопку СТАРТ, что позволяет предотвратить случайный запуск

- Все детали агрегата можно легко снять без использования инструментов
- Легкосъемная крышка из поликарбоната пригодна для мытья в **посудомоечной машине**
- Гладкие поверхности и высококачественные материалы **облегчают уход за аппаратом**

Модель	Скорость	Фазы	Мощность	Об./мин.
K25 - объем чаши 3 л				
K25	1 скорость	1 фаза	370 Вт	1500
Габариты (Ш x Г x В) 216x297x371 мм				
K35 - объем чаши 3,5 л				
K35	1 скорость	1 фаза	500 Вт	1500
K35	2 скорости	3 фазы	500 Вт	1500-3000
Габариты (Ш x Г x В) 247x407x303 мм				

K45/55/70 Куттеры

Мощные и надежные, эти агрегаты просто созданы для профессиональных шеф-поваров! Они идеально нарубят, вымесят, измельчат, натрут и смешают ингредиенты для любых блюд.

K70

- Новые куттеры с **объемом чаши 4,5, 5,5 и 7 л** найдут применение на любой кухне
- Уникальный **скребок для крышки и стенок** обеспечит однородность массы – от мясного фарша до кремов
- Куттеры можно **доукомплектовать и превратить** в кухонный комбайн при помощи специальных опций
- Выберите сами – **односкоростные, двухскоростные модели** и модели с регулируемой скоростью
- Выполненная из нержавеющей стали чаша куттера гарантирует **гигиеничность** и **пищевую безопасность** блюд
- Уникальная конфигурация днища чаши гарантирует **превосходные результаты** при работе как с **малым,** так и с **большим** объемом продуктов
- **Импульсный режим** работы обеспечивает возможность точно контролировать процесс и степень измельчения продукта
- Пластиковый держатель предназначен для хранения ножей

Мясной фарш

Овощное пюре

Держатель для ножа

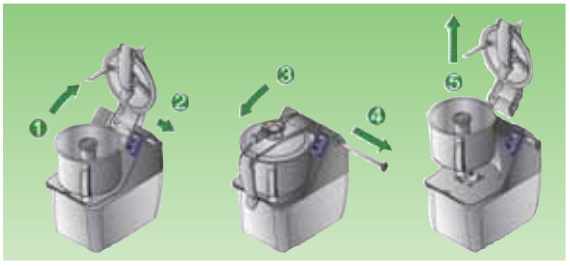
Прозрачная крышка

Панель управления с плавной регулировкой скорости

- Прозрачная крышка с центральным отверстием позволяет оператору следить за консистенцией продукта во время обработки, а также добавлять необходимые ингредиенты, не открывая крышки
- Водонепроницаемая панель управления снабжена контактными кнопками: Вкл/Выкл, первая скорость, вторая скорость, регулируемая скорость и импульсный режим
- На моделях с регулируемой скоростью одним касанием можно повысить скорость до максимума в 3700 об./мин.

Чаша с высоким центральным каналом

- Готовьте больше за меньшее время. Высокий центральный канал увеличивает полезный объем чаши (до 75% от номинала)
- Гладкие или микрозубчатые ножи из нержавеющей стали марки AISI 420, позволяют работать с продуктами любой плотности – вы сможете готовить в одном агрегате и крупнорубленый фарш, и нежнейшие кремы
- Удобная ручка позволяет легко устанавливать чашу на основание, а автоматический фиксатор гарантирует ее неподвижность во время работы
- Мощный электромотор на подшипниках работает с минимальным шумом



- Благодаря новому дизайну с округлыми формами деталей облегчен процесс чистки
- Прозрачная откидная крышка фиксируется в открытом положении, оставляя руки оператора свободными для оперативной проверки консистенции продукта
- Прозрачная крышка легко разбирается, и все ее детали можно мыть в посудомоечной машине
- Удобный скребок изготовлен из композитного материала повышенной прочности
- Предохранительные устройства гарантируют возможность запуска агрегата лишь при закрытой крышке и правильной установке деталей

K45 - объем чаши 4,5 л			
Скорость	**Фазы**	**Мощность**	**Об./мин.**
1 скорость	1 фаза	750 Вт	1500
2 скорости	3 фазы	900 Вт	1500-3000
Регулируемая	1 фаза	1000 Вт	от 300 до 3300
Габариты (Ш x Г x В) 256x415x470 мм			

K55 - объем чаши 5,5 л			
Скорость	**Фазы**	**Мощность**	**Об./мин.**
2 скорости	3 фазы	1000 Вт	1500-3000
Регулируемая	1 фаза	1300 Вт	от 300 до 3300
Габариты (Ш x Г x В) 256x415x470 мм			

K70 - объем чаши 7 л			
Скорость	**Фазы**	**Мощность**	**Об./мин.**
2 скорости	3 фазы	1200 Вт	1500-3000
Регулируемая	1 фаза	1500 Вт	от 300 до 3300
Габариты (Ш x Г x В) 256x422x510 мм			

K120/180 Высокопроизводительные куттеры

Модели с объемом чаши 11,5 и 17,5 л станут отличным дополнением к оборудованию каждой профессиональной кухни. Они легко смешают и измельчат любые продукты, не нарушив их консистенции и вкуса.

K180

- Рассчитанный на большие нагрузки электромотор вращает наклонный роторный нож на двух скоростях: 1500 и 3000 об./мин. (модель K)
- В моделях KE, обеспечивающих гомогенизацию продукта предусмотрена плавная регулировка скорости в диапазоне от 300 до 3000 об./мин.
- **Процесс обработки длится секунды**, это исключает риск перегрева или изменения органолептики продуктов

- Куттеры помогут вам **решить все задачи**, связанные с приготовлением соусов и смесей, а также с тонким или сверхтонким измельчением самых различных продуктов
- **Большой объем чаши**:
  – 11,5 л (K/KE 120), для загрузки от 200 г до 5 кг продуктов;
  – 17,5 л (K/KE180) для загрузки от 500 г до 8 кг продуктов
- Установка чаши из нержавеющей стали непосредственно на центральный вал гарантирует **устойчивость** агрегата во время работы
- Подставка на колесах предлагается в качестве опции

KE120

Прозрачная крышка

Контактная панель управления

- Чаша из нержавеющей стали с бортиком, исключающим подтекание, прозрачная крышка с герметизирующим уплотнителем и увеличенный центральный канал позволяют **смешивать жидкости без риска перелива**
- **Нет необходимости останавливать агрегат в процессе работы** – ингредиенты можно загружать через отверстие в крышке
- Импульсный режим работы гарантирует **полный контроль над процессом**
- Водонепроницаемая панель управления выдерживает чистку струей воды под давлением

- Наклонные лезвия роторного ножа и коническое днище чаши обеспечивают **равномерность перемешивания**
- Чаша снабжена эргономичными ручками для удобного перемещения
- Дополнительно куттер может быть укомплектован гладким или зубчатым роторным ножом из нержавеющей стали (специальные зубчатые ножи используются для рубки мяса)
- Скребок также предлагается в качестве опции

Чаша из нержавеющей стали

Гладкий роторный нож

Двойная блокировка крышки

- Двойной блокиратор крышки **не допускает разбрызгивания жидкости** в момент открытия крышки
- Прозрачная крышка легко снимается и пригодна для мытья в посудомоечной машине
- Толстостенная чаша куттера выполнена из нержавеющей стали

- **Безопасность оператора гарантирована** магнитным микровыключателем, который останавливает агрегат, если чаша или крышка установлены неправильно
- Три устройства **гарантируют безопасную работу**:
  – датчик в шарнире ручки, срабатывающий при открывании крышки;
  – датчик наличия чаши;
  – датчик правильной установки крышки

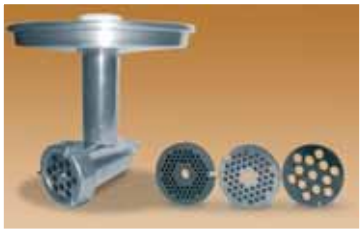
K120/KE120 - объем чаши 11,5 л				
Модель	**Скорость**	**Фазы**	**Мощность**	**Об./мин.**
K120	2 скорости	3 фазы	2200 Вт	1500-3000
KE120	Регулируемая	3 фазы	2200 Вт	300-3000
Габариты (Ш x Г x В) 416x680x517 мм				
K180/KE180 - объем чаши 17,5 л				
K180	2 скорости	3 фазы	3600 Вт	1500-3000
KE180	Регулируемая	3 фазы	3000 Вт	300-3000
Габариты (Ш x Г x В) 416x680x603 мм				

Планетарные миксеры

Широкий выбор профессиональных миксеров, способных быстро и качественно приготовить все – от кондитерского теста до кремов и муссов.

DITOMIX5

- Планетарный миксер с **объемом дежи 5 л**
- Стандартная комплектация: лопатка для теста и три насадки (плоский крюк, лопасть и венчик)
- **Электронная регулировка скорости**
- 10 скоростей: 1-3 (низкие) для вымешивания теста крюком; 4-7 (средние) для смешивания лопастью; 8-10 (высокие) для взбивания венчиком
- **Электромотор мощностью 500 Вт** вращает насадки со скоростью от 84 до 500 об./мин.
- Металлический корпус с хромированной крышкой и металлическое массивное основание обеспечивают **устойчивость агрегата**
- **Широкий выбор дополнительных аксессуаров** позволяет делать мясной фарш, готовить пюре, тереть сыр, резать овощи



Мясорубка

Овощерезка

Комплект насадок для раскатки свежей пасты

- **Миксер универсален** в приготовлении различных видов кондитерского и хлебного теста, кремов и муссов
- При помощи миксера **можно приготовить и более сложные блюда**, установив в верхний держатель соответствующую насадку
- Дежа выполнена из нержавеющей стали 18/10
- Благодаря эргономичной форме корпуса с округлыми деталями **содержать агрегат в чистоте очень просто**
- Поднимая или опуская съемный защитный экран, оператор одновременно опускает или поднимает дежу

Ditomix любого цвета – сверкающий полированный металл, кобальтовый синий, антрацитовый черный – Вы обязательно найдете миксер в своем стиле.

- **Безопасность оператора гарантирована**. Агрегат начнет работу только при опущенном защитном экране, а в момент подъема экрана автоматически остановится
- **Электромотор защищен** от колебаний напряжения и перегрева
- Для повторного запуска агрегата после перебоя в энергоснабжении необходимо перевести ручку регулировки скорости в положение 0

Три насадки (плоский крюк, лопасть, усиленный венчик)

Технические характеристики	
Габариты (Ш x Г x В)	284x382x434 мм
Мощность, кВт	0.5
Напряжение	208...240 В
Кол-во фаз	1
Частота, Гц	50/60
Производительность - кг муки	
Заварное тесто	0.6
Песочное тесто	0.5
Тесто для эклеров	0.75
Сладкое тесто	0.5
Тесто для круассанов	0.75
Тесто для бриошей	0.75
Тесто для пиццы	0.4
Мясо, кг	1
Пюре (кг картофеля)	2

Для удовлетворения высоких требований профессиональной кухни Electrolux предлагает широкий выбор прочных и долговечных планетарных миксеров с объемом дежи от 5 до 80 литров.

BE5
300 Вт

Профессиональный планетарный миксер с **объемом дежи 5 л** прекрасно подходит для вымешивания теста, смешивания и гомогенизации продуктов

- Мощный **асинхронный мотор** позволяет **точно регулировать** скорость работы планетарного механизма в диапазоне от 15 до 220 об./мин.
- Алюминиевый корпус **защищает** электромотор и вариатор скорости от **внешнего воздействия**
- Планетарный механизм и трансмиссия расположены внутри **литой головки агрегата**
- В комплект входят **три насадки: лопасть, венчик и спиральный крюк**
- Скорость вращения насадок – от 31 до 462 об./мин.

Три насадки: лопасть, венчик и спиральный крюк

Спиральный крюк

Держатель для крепления дополнительных насадок

- **Дежа объемом** 5,2 л выполнена из **нержавеющей стали 18/8** и снабжена рукояткой
- Прозрачный защитный экран служит также для активирования механизма подъема и спуска дежи
- Металлическое основание гарантирует устойчивость миксера даже при вымешивании самого плотного теста
- Существует модель миксера с держателем для дополнительных насадок
- Дополнительные насадки – мясорубка и овощерезка – расширяют область применения агрегата; широкий выбор режущих дисков для овощерезки поможет в реализации самых сложных рецептов

XBE10
750 Вт

Планетарный миксер с **объемом дежи 10 литров** удовлетворит потребности любой профессиональной кухни

- Позволяет замешивать любые типы теста, готовить фарши, соусы и кремы
- Электронный вариатор скорости позволяет **с высокой точностью отрегулировать параметры работы миксера**
- Мощный мотор с вариатором частоты позволяет с высокой точностью регулировать скорость вращения планетарного механизма в диапазоне от 26 до 180 об./мин.
- **Герметичный планетарный механизм** исключает попадение жидкости внутрь агрегата
- **Дежа** объемом 10 л выполнена из **нержавеющей стали 18/8**
- В комплект входят **три насадки: венчик из нержавеющей стали, прочная лопасть и спиральный крюк**
- Скорость вращения насадок от 55 до 378 об./мин.

- **Корпус из нержавеющей стали** надежно защищает мотор и вариатор скорости
- Регулируемые по высоте ножки обеспечивают устойчивость агрегата
- Эргономичная контактная панель управления **защищена от проникновения влаги** и брызг
- Для большей **точности в работе** агрегат снабжен таймером со шкалой от 0 до 59 минут
- Поднимая или опуская защитный экран, оператор одновременно опускает или поднимает дежу; при подъеме экрана (и спуске дежи) мотор миксера автоматически выключается

Корпус из нержавеющей стали

Контактная панель управления

- Прозрачный защитный экран легко снимается **для удобства чистки**
- Существуют модели с **держателем для дополнительных насадок**
- Производительность при вымешивании теста (крюк): 3,5 кг муки (содержание жидкости 50%)
- Производительность при взбивании: 16 яиц
- Производительность при перемешивании (лопасть): 5 кг картофеля или мясного фарша
- Модель с **механической регулировкой скорости** (XBM10) оборудована двухскоростным мотором – каждая скорость имеет диапазон регулировки из 8 уровней

Прозрачный защитный экран

Дежа и насадки (крюк, лопасть, венчик)

XBE30
1100 Вт

Профессиональные миксеры с объемом дежи 20/30/40 литров должны быть на каждой кухне, где используются свежие ингредиенты для приготовления теста, кремов, муссов и различных смесей.

- В стандартную комплектацию входят: **дежа из нержавеющей стали 18/8** с удобными ручками и три насадки (венчик, лопасть и спиральный крюк)
- Эргономичная контактная панель управления **защищена от проникновения воды и пыли**
- Электронный вариатор скорости позволяет **с высокой точностью контролировать работу миксера**
- Вам поможет в работе встроенный таймер (0-59 мин.)
- Для продолжения работы после перерыва в электроснабжении, оператору необходимо повторно нажать на кнопку пуска
- Повышенная защита от перебоев в электроснабжении, перепадов напряжения и перегрева мотора
- Мотор автоматически отключается при спуске дежи
- Скорость вращения насадок: от 73 до 378 об./мин. (20/30 л) и от 73 до 336 об./мин. (40 л)

- Защитная стальная решетка предохраняет оператора от травм и дает ему возможность **добавлять ингредиенты в смесь, не останавливая агрегат**
- Решетка – съемная, это **облегчает чистку**
- Герметичный планетарный механизм **исключает попадение жидкости внутрь агрегата**
- Скорость вращения планетарного механизма: от 35 до 180 об./мин. (20/30 л) и до 160 об./мин. (40 л)
- Покупатель может дополнительно приобрести набор комплектующих для уменьшения рабочего объема любой модели миксера (дежа, венчик, лопасть и спиральный крюк)

Защитная решетка

Планетарный механизм

- Опорная стойка полностью **защищает внутренние компоненты**
- Функционал миксера можно расширить за счет использования дополнительных насадок и аксессуаров (мясорубки, насадки для приготовления пюре, овощерезки и электронагревателя дежи)
- В качестве опции с агрегатом может быть поставлена **подставка на колесах**
- Модели с механической регулировкой скорости имеют диапазон регулировки 8 уровней

Стойка из нержавеющей стали (опция)

Подставка на колесах

BMX60AS - 60 л – механическая регулировка скорости

Профессиональные миксеры с объемом дежи 60/80 литров. Мощный мотор (4000 Вт) с широким диапазоном скоростей от 20 до 180 об./мин.

- В стандартную комплектацию входят: **дежа из нержавеющей стали 18/8** и три насадки. Скорость вращения насадок: от 42 до 378 об./мин.
- Панель управления оснащена **таймером**, кнопкой включения подсветки дежи, кнопкой Вкл/Выкл и регулятором скорости; зубчатый редуктор обеспечивает подъем и спуск дежи
- Особая конфигурация дежи **предотвращает разбрызгивание** ингредиентов
- Существуют модели с **держателем для дополнительных насадок**
- Независимо от скорости миксер останавливается менее чем за три секунды
- Тележка с бампером (опция) облегчает перемещение дежи

Подсветка дежи

Дополнительные насадки

Держатель для дополнительных насадок

Мясорубка

Овощерезка

Насадка для приготовления пюре

Электронная регулировка скорости				
модель	**объем дежи**	**крюк ***	**лопасть ***	**венчик ***
BE5	5 л	2.5	2	16
XBE10	10 л	5.5	5	30
XBE20-настольный	20 л	9	10	55
XBE20-напольный	20 л	9	10	55
XBE30	30 л	12	15	80
XBE40	40 л	15	20	105
XBE60	60 л	30	30	130
XBE80	80 л	40	40	160

*Крюк: кг теста с 50% содержанием жидкости

*Лопасть: кг картофеля для пюре

*Венчик: макс. количество белков для взбивания

Также доступны модели с механической регулировкой скорости.

Приготовление хлебного и кондитерского теста

Electrolux предлагает широкий выбор планетарных миксеров, разработанных специально для высоких нагрузок и требований хлебопекарного и кондитерского производства.

MB40
2200 Вт

Планетарный миксер с **объемом дежи 40 литров** оснащен мощным мотором и усиленным приводом для высоких нагрузок, характерных для вымешивания теста.

- **Электромеханический 3-скоростной вариатор** (40, 80 и 160 об./мин.)
- Панель управления с кнопкой СТОП, 3 скоростями и **таймером (0-15 минут)**
- **Дежа из нержавеющей стали 18/8** и три насадки (венчик, лопасть и спиральный крюк)
- Скорость вращения насадок: от 84 до 336 об./мин.
- В наличии дополнительные аксессуары, например, скребок и тележка для дежи
- Съемная поворотная защитная решетка **предохраняет оператора от травм и облегчает чистку** агрегата
- Для подъема и спуска дежи предусмотрен специальный рычаг

Съемный желоб

Скребок для дежи

Тележка для дежи

Планетарный миксер с **объемом дежи 40 литров** идеально подходит для хлебопекарного и кондитерского производства.

- В стандартную комплектацию входят: **дежа из нержавеющей стали 18/8** и три насадки (венчик, лопасть и спиральный крюк)
- Скорость вращения насадок: от 63 до 361 об./мин.
- **Три фиксированные скорости** (40, 80 и 160 об./мин.), **электронный вариатор на** 10 уровней от 29 до 175 об./мин. и таймер (0-59 мин.) дают возможность выполнять любые операции. Средняя скорость вымешивания крюком - 40 об./мин.; средняя скорость смешивания лопастью - 80 об./мин.; средняя скорость взбивания венчиком – 160 об./мин.
- Агрегат снабжен **съемной защитной решеткой**

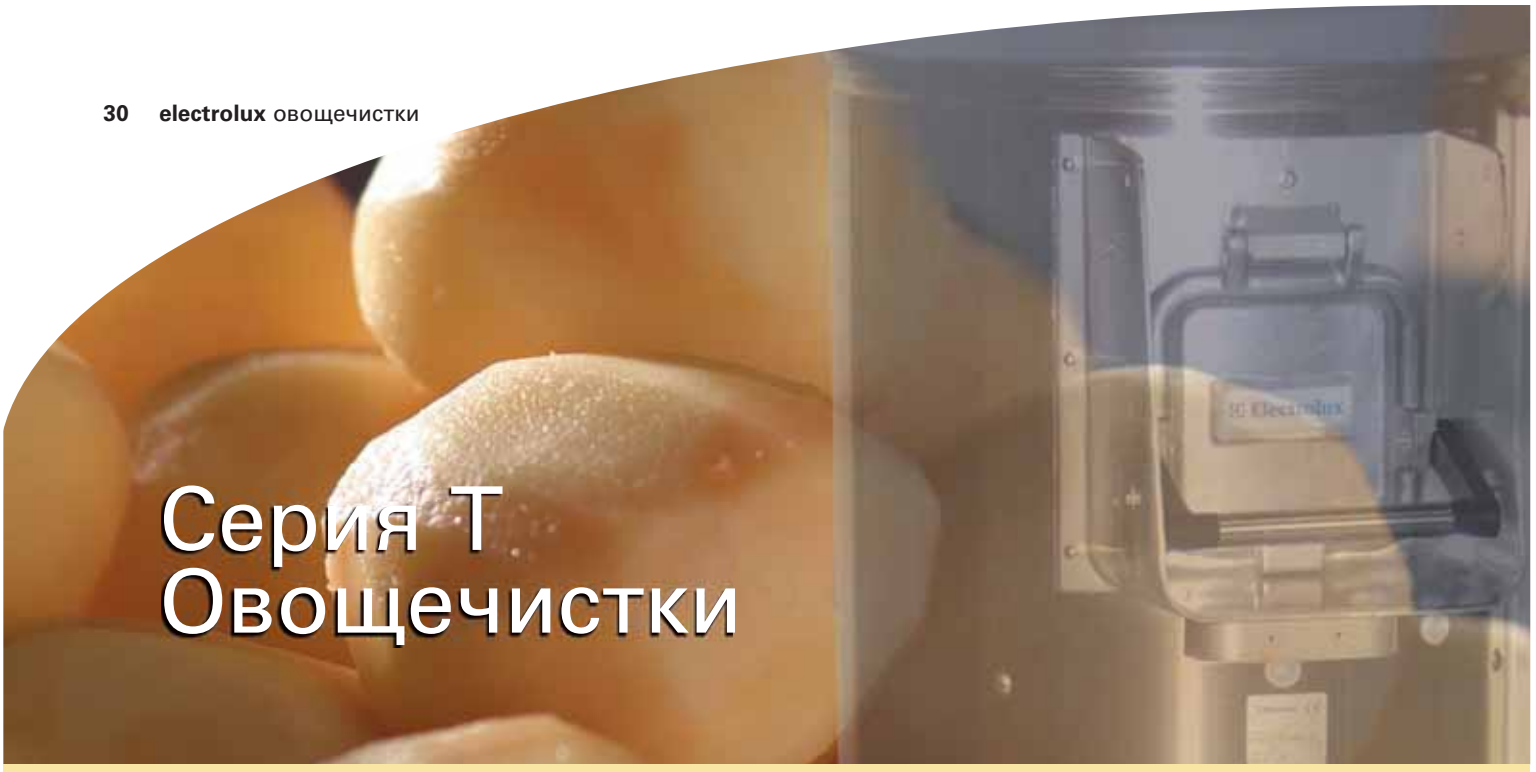
Три насадки: спиральный крюк, лопасть, венчик

Планетарные миксеры с **объемом дежи 20/30 литров**, тремя фиксированными скоростями (40, 80 и 160 об./мин.) и электронным вариатором 10 скоростей от 29 до 175 об./мин.

- **Водонепроницаемая** контактная панель управления с таймером (0-59 мин.)
- Защитная решетка и съемный желоб
- Усиленные корпус и основание **обеспечивают устойчивость агрегата**
- В стандартную комплектацию входят: **дежа из нержавеющей стали 18/8** и три насадки (венчик, лопасть и спиральный крюк)
- Скорость вращения насадок от 61 до 367 об./мин.
- Регулируемые по высоте ножки способствуют **стабильному положению** агрегата

Приготовление теста					
модель	**объем дежи**	**крюк ***	**лопатка ***	**венчик ***	**примечания**
XBB20	20 л	11	10	55	электронный вариатор
XBB30	30 л	15	15	80	электронный вариатор
MB40	40 л	18	20	105	электро-механический
MBE40	40 л	18	20	105	электронный вариатор

*Крюк: кг теста с 50% содержанием жидкости
*Лопасть: кг картофеля для пюре
*Венчик: макс. количество белков для взбивания



Серия T
Овощечистки

Овощечистки Electrolux предназначены не только для чистки картофеля и других овощей, но и для поверхностной очистки раковин моллюсков.

T5S

- Овощечистка с объемом загрузки 5 кг выполнена из высококачественной нержавеющей стали, что гарантирует ее долговечность
- **Предельно простое управление**: кнопка Вкл/Выкл и таймер
- **Машина совершенно безопасна для оператора** – предохранительное устройство немедленно отключает мотор при открытии крышки или разгрузочного люка
- Эргономика рукоятки и формат разгрузочного люка **облегчают выгрузку** очищенных овощей
- **Оптимальная производительность**: при разовой загрузке в 5 кг машина способна переработать **80 кг овощей в час**
- Через прозрачную крышку можно **контролировать процесс чистки**
- **Крышка легко снимается** и пригодна для мытья в посудомоечной машине
- В стандартную комплектацию входит **абразивный диск** (для чистки овощей с тонкой кожурой)
- Ножевой диск (для гладкой чистки овощей), щеточный диск (для мытья овощей, не требующих чистки) и подставка из нержавеющей стали с фильтром поставляются дополнительно по желанию заказчика

Эргономичная ручка и разгрузочный люк

Ножевой диск (опция)

Прозрачная крышка

- **Овощечистки с объемом загрузки 5/8 кг** отвечают всем требованиям небольших и средних предприятий общественного питания
- Максимальная производительность машин – от **80 кг** (T5E) до **150 кг** (T8E) очищенных овощей **в час**
- Линия включает и специальные модели для поверхностной очистки раковин моллюсков (T5M/T8M)
- **Универсальность** обеспечивает дополнительная корзина-центрифуга для мойки и сушки салатов, трав и другой зелени

Корзина для сушки (опция)

Диск для поверхностной очистки раковин моллюсков (опция)

- Прозрачная крышка позволяет **наблюдать за процессом чистки** без остановки агрегата
- В съемную ручку встроен душ, который можно использовать в процессе чистки овощей или мытья самого агрегата
- Встроенный фильтр легко вынимается и пригоден для мойки в посудомоечной машине
- Прочные резиновые ножки **обеспечивают устойчивость** агрегата во время работы

Прозрачная крышка с душем

Съемный фильтр

- Благодаря простоте разборки и сборки овощечистки **гарантирована максимальная гигиеничность** рабочего процесса
- В стандартную комплектацию агрегата входит **абразивный диск**
- Дополнительно можно приобрести подставку из нержавеющей стали и сменный фильтр
- Специальный набор дополнительных комплектующих, состоящий из абразивного диска и абразивного цилиндра, позволит при необходимости переоборудовать машину для поверхностной очистки раковин моллюсков в овощечистку

T10E/T15E

- Благодаря широкому выбору дополнительных аксессуаров, **овощечистки с объемом загрузки 10/15 кг** могут быть использованы для выполнения различных операций: мойки, чистки и сушки овощей
- Машины с производительностью **300 - 400 кг/час** идеально подходят для ресторанов, столовых и заготовочных кухонь в гастрономических отделах супермаркетов
- Специальный абразивный материал, нанесенный на вращающийся диск, обеспечивает высокое качество чистки овощей при **малом количестве отходов**
- Модели с абразивным покрытием внутренних стенок рабочей камеры обеспечивают **наивысшее качество чистки**
- Предохранительные устройства **гарантируют безопасность оператора**: магнитный датчик останавливает агрегат при открытии крышки или разгрузочного люка во время работы; для безопасной выгрузки овощей через люк требуется постоянное удерживание нажатой кнопки на панели управления
- **Понятная и простая в использовании** водонепроницаемая панель управления с контактными кнопками оснащена программируемым таймером с функцией обнуления
- Подставка из нержавеющей стали поставляется в качестве опции

- Корпус агрегата представляет собой **прочную конструкцию** из нержавеющей стали с прозрачной крышкой из специального ударопрочного пластика для полного обзора рабочего процесса
- Съемный вращающийся диск, покрытый слоем высокопрочного абразивного материала гарантирует высокое качество чистки и **долгий срок службы**
- **Чтобы вымыть рабочую камеру**, достаточно подсоединить водопроводный шланг к патрубку на ручке крышки агрегата – для включения подачи воды предусмотрен кран

Абразивный диск и покрытие внутренних стенок рабочей камеры

Щеточный диск для мытья овощей (опция)

Корзина-центрифуга для сушки овощей (опция)

- Благодаря высокой производительности **500 кг/час, овощечистки с объемом загрузки 25 кг** способны удовлетворить требования самых крупных предприятий общественного питания
- Контактная панель управления обеспечивает **улучшенную эргономику и надежную гидроизоляцию** элементов системы управления
- Программируемый электронный таймер гарантирует **точность** и простоту настроек рабочего цикла
- **Выгрузку готового продукта можно облегчить**, купив дополнительно тележку с фильтром (для T25E)
- Съемный диск и внутренние стенки рабочей камеры покрыты специальным стекловидным абразивным материалом, **обеспечивающим высокое качество чистки**

- **Безопасность оператора гарантирована** – для выгрузки овощей через открытый люк требуется удерживать кнопку пуска на панели управления постоянно нажатой
- Особая конструкция и величина дренажного канала **исключает** его **засорение** отходами

Разгрузочный люк

Дренажное отверстие

- Цилиндрический корпус (∅ 540 мм) из нержавеющей стали установлен с наклоном вперед на 18°, что значительно **облегчает загрузку и выгрузку** овощей
- **Ради безопасности оператора** прозрачная крышка снабжена микровыключателем, останавливающим работу агрегата при ее открытии
- В стандартную комплектацию агрегата входит **подставка из нержавеющей стали с фильтром**

Модель	Объем загрузки	Габариты (Ш x Г x В)	Примечания
T5S	5 кг	314x485x450 мм	
T5E/T5M	5 кг	424x390x590 мм	специальная модель для поверхностной очистки моллюсков
T8E/T8M	8 кг	422x396x676 мм	специальная модель для поверхностной очистки моллюсков
T10E	10 кг	440x690x680 мм	
T15E	15 кг	440x690x750 мм	
T25E	25 кг	585x785x1215 мм	
Ti25	25 кг	565x880x1425 мм	наклонный корпус

Машины для мытья и сушки овощей

Мы предлагаем большой выбор машин для мытья и сушки овощей. Эти машины незаменимы на профессиональной кухне любой производительности.

LVA100

Модель	Объем загрузки	Объем корзины	Мощность
LVA100B	2-6 кг	30 л	900 Вт
Габариты (Ш x Г x В) 700x700x1000 мм			

- Агрегат предназначен для выполнения **обеих операций – и мытья, и сушки овощей**
- Создан для **эффективной и щадящей обработки** всех типов овощей
- Все основные детали машины выполнены из нержавеющей стали, что гарантирует **надёжность и долгий срок службы**
- Корзина из нержавеющей стали с алюминиевым держателем имеет **высокую устойчивость к коррозии**
- **Безопасность оператора** обеспечивает микровыключатель, останавливающий работу агрегата в момент открытия крышки
- Машина снабжена эффективной и **удобной в чистке системой фильтрации**
- Цикл самоочистки и **округлая конфигурация внутреннего объема** облегчают чистку агрегата
- В стандартную комплектацию входят контейнер для жидкого моющего средства с индикатором уровня и дозатор для дезинфицирующего средства
- Существует **специальная версия агрегата** с программируемой продолжительностью рабочего цикла
- Соленоидные клапаны **обеспечивают быстрое наполнение камеры водой** и такой же быстрый дренаж
- Панель управления: кнопки Вкл/Выкл, СТАРТ/СТОП, скорость работы насоса, выбор цикла, цикл без сушки, настройка параметров и четыре кнопки готовых циклов (стандартный моечный цикл, струйная мойка, центрифуга, слив воды)
- Возможность регулировки мощности циркуляции потока в соответствии с типом овощей **позволит избежать повреждения деликатных продуктов**

ELX65

- Корзина для сушки выполнена из нержавеющей стали или высококачественного полимера (только для мод. ELX65)
- Скорость вращения корзины точно просчитана для сушки деликатных продуктов и сохранности их структуры (330 об./мин. – мод. ELX65; 470 об./мин. – модель EL40)
- **Остатки воды сливаются** через дренажное отверстие на дне камеры
- Тормозное устройство гарантирует остановку агрегата сразу после окончания цикла сушки (ELX65)

EL40

- Центрифуги идеальны для сушки листового салата, шпината, лука, петрушки, мангольда и капусты
- Минимальное время сушки (1-2 минуты) позволяет **сохранить вкус и структуру** любых листовых овощей вплоть до их подачи на стол
- Корпус из нержавеющей стали гарантирует **гигиеничность и устойчивость к коррозии**
- **Водонепроницаемая контактная панель управления** удобна в чистке и защищена даже от сильных струй воды

Контактная панель управления

Корзина для сушки из нержавеющей стали

Дренажное отверстие

- В корзину из высококачественного полимера (EL40) вмещается 6 – 7 кочанов салата или до 5 кг тяжелых овощей
- Предусмотрены **2 рабочих цикла**: автоматический (75 секунд – вращение с реверсом и резкими остановками) – для любых овощей, и ручной (с таймером на 0-59 мин.) – для деликатных плодов и зелени

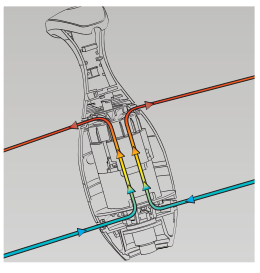
Модель	Объем загрузки	Объем корзины	Мощность
EL40	5 кг	32 л	370 Вт
Габариты (Ш x Г x В) 460x540x800 мм			
ELX65	12 кг	65 л	750 Вт
Габариты (Ш x Г x В) 578x639x1005 мм			

BERMIXER/SPEEDY
Погружные миксеры

Самый динамичный инструмент на вашей кухне! Многофункциональные и удобные в работе – эти ручные миксеры позволят вам быстро и просто приготовить огромное количество блюд.

- **Широчайшая область применения погружных миксеров BERMIXER** обусловлена ассортиментом доступных насадок: трубка-блендер из нержавеющей стали для приготовления кремов, супов, соусов и пюре; венчик для взбивания сливок, яичных белков или приготовления майонеза
- Благодаря инновационной системе электронной регулировки скорости (от 500 до 10000 об./мин. при полной нагрузке) с помощью погружных миксеров можно реализовать множество рецептов
- **Небольшой вес** агрегата и **удобная для захвата** эргономичная головка корпуса с кнопками управления облегчают управление вариатором скорости
- **Интеллектуальная система управления** Smart Speed Control гарантирует постоянную скорость вращения насадки независимо от консистенции продукта и снижает ускорение в момент прерывания контакта насадки с продуктом, минимизируя **вибрацию, шум и износ**
- В случае некорректного использования миксера на контрольной панели загорается **индикатор перегрузки**
- Все контактирующие с пищей детали **пригодны для мытья в посудомоечной машине**
- **Специальный настенный держатель** позволяет удобно хранить агрегат и неиспользуемые насадки, а также фиксировать его для безопасного снятия ножа
- **Новая система воздушного охлаждения**, предотвращающая перегрев мотора, обеспечивает **более продолжительную непрерывную работу агрегата** и возможность обрабатывать более густые продукты
- Особая конструкция защитного колпака блендерного ножа **исключает разбрызгивание** продукта
- **Система быстрой фиксации** насадок к моторному блоку исключительно проста и удобна

Разборка миксера без помощи инструмента

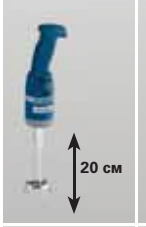
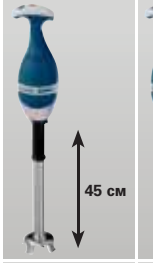
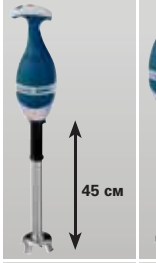


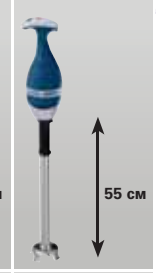
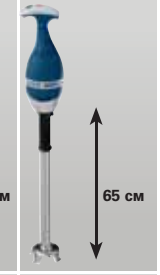
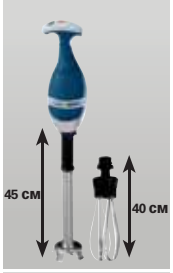
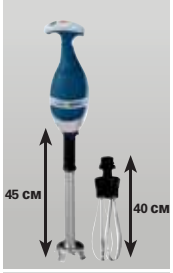
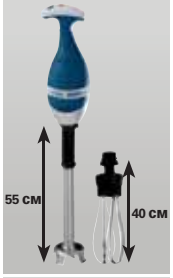
Система воздушного охлаждения

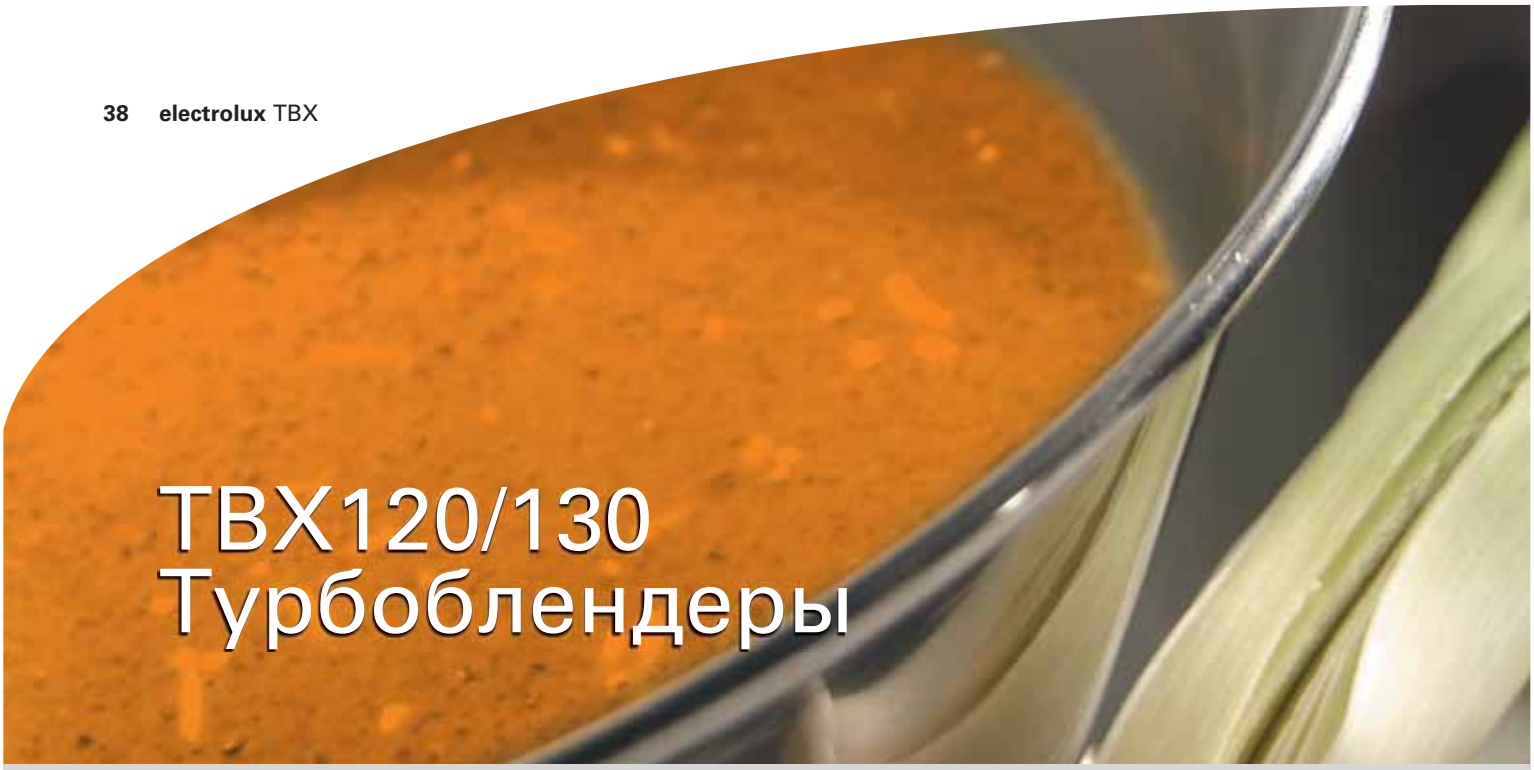
Защитный колпак блендерного ножа

Быстрая фиксация насадки

- Смешивать горячие или холодные продукты в любой посуде и любой точке кухни: погружные миксеры – это идеальный инструмент для гомогенизации супов, пюре, соусов, кремов и иных блюд
- Эргономичная рукоятка обеспечивает **максимум контроля** за процессом обработки **при минимуме усилий**
- Электромотор мощностью 250 Вт обеспечивает **высокую производительность**
- Высокоскоростной мотор с фиксированной или регулируемой скоростью делает агрегат в высшей степени **гибким в эксплуатации**
- Легкоразъемные фиксаторы **позволяют снимать насадки без помощи инструмента**
- **Максимальная гигиеничность** – все контактирующие с пищей детали выполнены из нержавеющей стали
- **Долгий срок службы гарантирован прочностью и долговечностью материалов** – трубка и нож выполнены из нержавеющей стали, а корпус – из специального пищевого пластика

	SPEEDY MIXER				BERMIXER Plus			
								
Модель	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT20W25	BMX350T35	BMX350T45	BMX450T45	BMX450T55
Мощность, Вт	250 Вт		250 Вт Регулируемая скорость		350 Вт		450 Вт	
Трубка, см	20 см	25 см	20 см	25 см	35 см	45 см	45 см	55 см
Вес, кг	1,4 кг	1,45 кг	1,4 кг	1,45 кг	3,3 кг	3,4 кг	3,4 кг	3,6 кг
Объем посуды, л	**Идеально подходит для небольших объемов**				**35 л**	**50 л**	**100 л**	**150 л**

	BERMIXER Turbo				BERMIXER Power Kits		
							
Модель	BMX550T45	BMX550T55	BMX660T55	BMX660T65	BMK350T45	BMK450T45	BMK450T55
Мощность, Вт	550 Вт		660 Вт		350 Вт	450 Вт	
Трубка, см	45 см	55 см	55 см	65 см	45 см	45 см	55 см
Вес, кг	3,5 кг	3,6 кг	3,6 кг	3,7 кг	3,4 кг (трубка) 3,5 кг (венчик)	3,4 кг (трубка) 3,5 кг (венчик)	3,6 кг (трубка) 3,5 кг (венчик)
Объем посуды, л	100 л	150 л	200 л	250 л	50 л	100 л	150 л



TBX120/130 Турбоблендеры

Турбоблендеры – лучший инструмент для смешивания, измельчения или гомогенизации супов, пюре, жидкого теста и соусов в больших объемах.

TBX130

Модель	Скорость	Об./мин.	Мощность
TBX120	1 скорость	1200	900 Вт
Габариты (Ш x Г x В) 640x1625x1330 мм			
TBX130	1 скорость	1600	1500 Вт
TBX130	2 скорости	800-1600	2200 Вт
Габариты (Ш x Г x В) 689x1600x1278 мм			

- Напольный передвижной агрегат с головкой-блендером турбинного типа позволяет работать **оперативно и с оптимальным результатом**
- Линия включает **модели для гомогенизации супов** (для работы с жидкими продуктами) и **модели для приготовления пюре** из продуктов с плотной консистенцией
- Турбоблендеры позволяют **обрабатывать блюдо непосредственно в той посуде, в которой оно готовится**
- **Агрегат универсален – головку-блендер можно** погружать в посуду любой формы – цилиндрической, прямоугольной или полукруглой
- Благодаря особой насадке турбоблендер можно использовать даже в **тигельных сковородах** (глубиной 30 см при обязательном уровне наполнения не менее 20 см)
- Для **простоты перемещения по кухне** агрегат установлен на тележку из нержавеющей стали
- **Надежная** конструкция из нержавеющей стали обеспечивает бесперебойную работу агрегата даже в условиях повышенной влажности
- **Безопасность оператора гарантирована** предохранителем, исключающим включение агрегата в нерабочем положении, а также защитным кольцом на головке-блендере

Эргономичная рукоять

- **Эргономичная, удобная рукоять** облегчает подъем и опускание головки-блендера
- Специальное устройство **удерживает головку агрегата в рабочем положении** при использовании
- **Контактная панель управления** – водонепроницаемая
- 1-скоростные модели снабжены кнопкой Вкл/Выкл и цифровым таймером; 2-скоростные модели – кнопками выбора скорости, кнопкой Выкл, цифровым таймером и кнопкой импульсного режима

Насадка для приготовления пюре

- При помощи насадки для пюре (опция) модель для супов и соусов с легкостью **трансформируется в модель для плотных продуктов**
- Специальная **решетчатая насадка для рыбы** (опция) предотвращает измельчение крупных кусков и позволяет протирать деликатесные рыбные супы
- Насадки можно **снимать без помощи инструментов и мыть в посудомоечной машине**
- Съемные детали турбоблендера: трубка, вал, подшипник и ротор легко демонтируются **для дальнейшей чистки и санитарной обработки**

Правильный выбор

Конечный продукт	Тип продукта	Объем	Модель
Супы, жидкие продукты	Глубокая посуда уровень более 30 см	75 - 150 литров жидкости	TBX 120 Soup
		150 - 500 литров жидкости	TBX 130 Soup
	Неглубокая посуда (например, чаша тигельной сковороды) уровень – 20-30 см	70 - 150 литров жидкости	TBX 120 Soup + Специальная насадка для тигельных сковород (опция)
		150 - 500 литров жидкости	TBX 130 Soup + Комплект насадок для работы с тигельными сковородами (опция)
Плотные продукты, соусы, пюре	Пюре	25 - 75 кг картофеля	TBX 120 Purée
		50 - 200 кг картофеля	TBX 130 Purée
	Иные густые блюда	75 - 150 литров	TBX 120 Purée
		150 - 300 литров	TBX 130 Purée

А также для Вашей кухни

Идеальное дополнение для кухни любой производительности – Electrolux предлагает машины для нарезки хлеба, слайсеры, мясорубки-терки, тестораскаточные машины, тестомесы, вакуумные упаковщики и многое другое.

CPX

- **Универсальная и удобная** электрическая одноканальная хлеборезка как нельзя лучше подходит для крупных предприятий общественного питания
- Производительность машины составляет от 130 до 260 аккуратных ломтиков хлеба в минуту (2 багета), что по скорости в **3-6 раз превосходит** ручную нарезку хлеба; в зависимости от потребности **толщину ломтиков** можно регулировать от **8 до 60 мм**
- **Предназначена для нарезки длинных батонов или багетов**: просто загрузите хлеб в вертикальный канал (170x110 мм) – хлеб будет нарезан автоматически
- **Максимальную безопасность** для оператора обеспечивает предохранительное устройство, которое исключает любой контакт с лезвием ножа, в том числе во время чистки; в момент подъема люка разгрузочного бункера нож фиксируется в закрытом положении
- **Водонепроницаемая** контактная панель управления снабжена кнопками СТАРТ/СТОП и кнопкой импульсного режима для ручного управления нарезкой
- **Максимальная гигиеничность гарантирована** – в качестве опции машина может быть дополнена столом из нержавеющей стали, вмещающим пластиковые контейнеры GN 1/1 для сбора нарезанного хлеба

- Широкий выбор **ручных** или **электрических тестораскаточных машин**: представлены как настольные, так и напольные модели с наклонными плоскостями либо с конвейерным полотном
- Модельный ряд включает агрегаты с 1, 2 скоростями, а также с плавной регулировкой скорости
- Направление раскатки можно легко изменить **одним движением рычага**; расстояние между цилиндрами регулируется в зависимости от желаемой толщины пласта теста
- Контейнер для муки расположен в верхней части агрегата
- **Надежная конструкция** с хромированными стальными цилиндрами рассчитана на **долгий срок службы**
- Легкий доступ к деталям, контактирующим с тестом, **упрощает уход за машиной**
- Предохранительный микровыключатель **защищает оператора от травм**; кнопка аварийной остановки с ручной разблокировкой обеспечивает мгновенную остановку цилиндров

LMP500

MMG12/22

- Мясорубки/ терки идеально подходят для **приготовления мясного фарша**, а также натирания и измельчения хлеба, сыра и орехов
- Корпус из литого алюминия и нержавеющей стали обладает повышенной **прочностью и надежностью**
- **Безопасность оператора гарантирована**: расположенный на рукоятке микровыключатель предотвращает травмирование рук при загрузке продукта, а выходное отверстие снабжено защитной решеткой
- **ТЕРКА**: скорость вращения мотора – 900 об./мин. (MMG12) или 1400 об./мин. (MMG22); стальной цилиндр и приемный контейнер из нержавеющей стали; производительность: 50/130 кг сыра/час и 100/150 кг хлеба/час
- **МЯСОРУБКА**: скорость вращения мотора – 140 об./мин. (MMG12) или 210 об./мин. (MMG22); корпус мясорубки, загрузочный бункер, приемный контейнер, решетка и самозатачивающийся нож выполнены из нержавеющей стали; производительность: 200/300 кг мяса/час

- **Вилочные тестомесы с объемом дежи 25/40 л** (примерно 15/24 кг) идеально подходят для приготовления теста для хлеба, пиццы и песочной выпечки
- 2 скорости обеспечивают **оптимальное качество теста**: низкая скорость (45 об./мин.) для традиционного вымешивания, более высокая скорость (90 об./мин.) для быстрого вымешивания
- **Точный контроль** за работой возможен благодаря контактной панели управления с таймером (0–59 мин.)
- **Массивное основание** обеспечивает **устойчивость** агрегата во время работы
- **Безопасность оператора** гарантирована системой мгновенной блокировки вращения вилочной головки и специальным механизмом ее подъема
- Тестомес **максимально гигиеничен** благодаря прозрачному экрану, который позволяет добавлять ингредиенты во время работы, а также препятствует рассеиванию муки в рабочей зоне
- Съемная дежа выполнена из нержавеющей стали – дополнительно безопасность гарантирована тем, что агрегат не включится, если дежа установлена неправильно

BPO

ZSP

- **Спиральные тестомесы с объемом дежи 12/49 л** (примерно 10/40 кг) способны вымесить идеальное тесто
- **Прочный и надежный** корпус выполнен из эмалированной стали
- **Безопасность оператора** гарантирована автоматической остановкой мотора в момент подъема защитного экрана
- Вместительная дежа из нержавеющей стали с округлым дном **облегчает процесс чистки**
- **Сверхпрочная спираль** изготовлена из нержавеющей стали
- Тщательно продуманная конструкция мотора гарантирует **долговечность и надежность** агрегата

Electrolux предлагает целую серию агрегатов, которые обеспечат отличное качество блюд и высокий санитарно-гигиенический уровень, необходимый для работы профессиональной кухни.

EVP45F

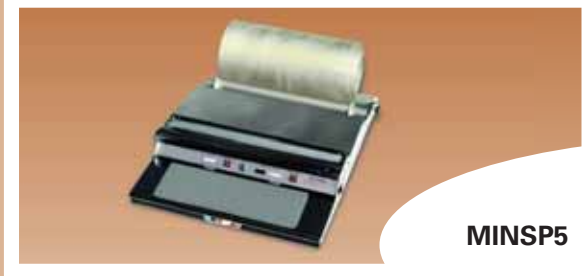
- **Напольные вакуумные упаковщики** производительностью 25, 40 и 60 м^3/ч предназначены для крупных предприятий (**300 – 800 порций в день**)
- Для **простоты перемещения по кухне** агрегаты установлены на колеса
- Линия включает модели, которые можно подключать к системе подачи инертного газа для **упаковки деликатных продуктов**
- Корпус из нержавеющей стали и куполообразная прозрачная крышка из плексигласа дают возможность использовать машину **для упаковки любых пищевых продуктов**
- Закругленные углы рабочей камеры обеспечивают **высокую гигиеничность** и легкость чистки
- **Максимальная надежность** – в случае некорректного исполнения процесса вакуумной упаковки загорается индикатор, и операция прерывается до начала запаивания пакета

- **Настольные вакуумные упаковщики** производительностью 10 и 20 м^3/ч позволяют удовлетворит потребности малой и средней кухни (**100 – 400 порций в день**)
- Агрегат имеет **прочный корпус** из нержавеющей стали и куполообразную или плоскую прозрачную крышку из плексигласа
- Цифровая панель управления с функцией программирования гарантирует **оптимальную степень вакуумирования** и время запаивания пакетов

EVP45

PRVAC45

- **Компактный и универсальный** вакуумный упаковщик с внешним устройством для откачки воздуха пригоден для работы с пакетами и с контейнерами
- **Прочный и надежный корпус** выполнен из нержавеющей стали
- **Два рабочих режима**: автоматический (9 уровней от 0 до 45 сек.); ручной (нужно установить время запаивания, а затем вручную остановить процесс в нужный момент)
- Сварочный элемент (500 мм) гарантирует **качественный герметичный шов**



MINSP5

- **Простой и удобный** ручной аппарат для упаковки пищевых продуктов в стретч-пленку
- **Подходит для упаковки** всех видов готовых и сырых продуктов
- Можно использовать рулоны шириной до **500 мм**; рулон пленки шириной 450 мм предлагается в качестве опции
- **Температура** нагревательной планки **легко регулируется**
- Пленка отрезается одним нажатием кнопки

- Широкий выбор слайсеров дает возможность решить все задачи, которые возникают на кухне в связи с нарезкой гастрономии
- Дисковые ножи диаметром от 250 до 370 мм из закаленной стали идеальны для нарезки сырого мяса, копченых и вяленых колбас или сыровяленой ветчины и окорока
- **Универсальные слайсеры** позволяют работать с продуктами квадратного, круглого или прямоугольного сечения
- Ассортимент **вертикальных и гравитационных** слайсеров позволяет выбрать необходимую модель исходя из конкретных потребностей
- Ременной привод подходит для стандартных условий эксплуатации; привод с зубчатой передачей – отличный выбор для работы при высоких нагрузках
- Вентилируемый электромотор специально сконструирован **для работы в непрерывном режиме**
- Для нарезки деликатесных мясных продуктов существует модель с прижимным устройством
- **Агрегат прост в уходе**, так как защитный экран ножа, дефлектор и каретка снимаются без помощи инструмента
- **Безопасность оператора гарантирует** система взаимной блокировки, позволяющая демонтировать каретку только при выключенном агрегате
- Фиксированный защитный экран **предохраняет от порезов** во время чистки и эксплуатации слайсера
- **Съемное удобное** точило установлено в верхней части агрегата

Вертикальный слайсер

Гравитационный слайсер

www.electrolux.ru/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Авторизованный дилер торговой марки Electrolux:

Рекомендуем требовать предъявления сертификата дилерской авторизации.

Концерн сохраняет за собой право на усовершенствование модельного ряда и характеристик оборудования без дополнительного уведомления пользователя.