

Thinking of you

 **Electrolux**

Catalogue Produits

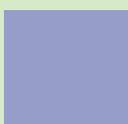
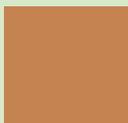


A close-up photograph of a plate of food. The plate is white and contains a golden-brown fried item, possibly a potato or vegetable, a green vegetable, and a white sauce. A red flower-like garnish is placed on the plate. The background is a warm, orange-yellow gradient.

Qualité,

Rapidité,

Performance

	Coupe-légumes	Page 4
	Combinés cutter	Page 10
	Cutters mélangeurs	Page 16
	Batteurs mélangeurs	Page 22
	Pour les travaux en boulangerie et pâtisserie	Page 28
	Eplucheuses	Page 30
	Laveuses et Essoreuses à légumes	Page 34
	Mixers portatifs et Turbo Broyeurs	Page 36
	Trancheur à pain, Laminoir et Pétrins	Page 42

TRS Coupe-légumes

Productivité accrue, performance exceptionnelle, qualité supérieure et résistance extrême. La solution idéale à tous les besoins.



- Son **vaste assortiment de plateaux** permet de préparer facilement et rapidement tous les légumes
- Plus de **70 différents types de coupe**, de la plus simple à la plus créative
- **Longue durée** grâce à sa structure en acier inox
- **Maximum d'hygiène** grâce à son design ergonomique et à ses formes arrondies. Toutes les pièces au contact des aliments sont en acier inox
- **Compact, puissant** avec **socle incliné** (20°) pour effectuer facilement et rapidement les opérations de chargement et de déchargement
- **Sa grande trémie** garantit un plus grand débit et permet aussi d'introduire des légumes de grande taille ou de forme particulière



Plateaux Ondulés



Grilles frites



Grille macédoine



Support plateaux



Trémie légumes longs



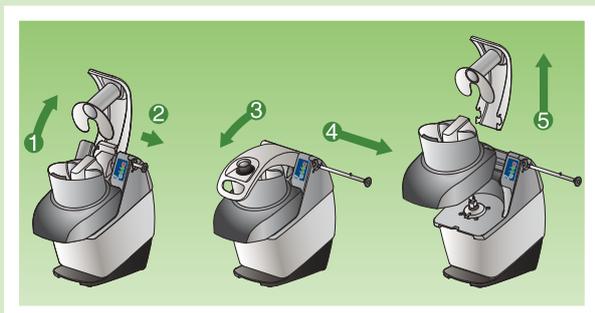
Tableau de commande

- Couper le céleri, les poireaux, les courgettes ou les concombres devient désormais plus facile grâce à sa trémie spéciale légumes longs (60 mm de diamètre)
- Le tableau de commande étanche offre une protection complète contre les projections d'eau
- 1ère vitesse (360 tr/mn) pour les légumes fragiles, 2ème vitesse (720 tr/mn) pour les légumes plus durs
- Fonction pulse pour la précision de coupe
- Grâce à sa poignée ergonomique qui se relève facilement, il suffit d'exercer une petite pression pour travailler les légumes

- Il coupe un chou entier ou plusieurs tomates en un seul coup grâce à sa grande goulotte ronde (215 cm²) en acier inox
- Facilité d'accès au logement des couteaux pour retirer facilement les disques et l'éjecteur
- Puissant, silencieux et sans entretien. Moteur asynchrone industriel pour usage intensif et longue durée
- La hauteur de la zone de réception permet l'emploi de bacs GN profonds (jusqu'à 20 cm)



Grande trémie ronde



- Il permet de gagner du temps et d'épargner la fatigue: son puissant levier reste en position verticale et l'utilisateur a donc les mains libres pour introduire les légumes
- Avec quelques gestes simples, toutes les parties sont démontables sans outils et placées au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide

- De multiples dispositifs de sécurité protègent l'utilisateur et arrêtent l'appareil en cas d'emploi inapproprié
- Fonction start/stop automatique pour arrêter l'appareil lorsque le levier de la trémie est relevé et redémarrer automatiquement quand il est baissé

TRS			
Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	370 W	360
	1 ph	500 W	360
	3 ph	500 W	360
2 vitesses	3 ph	750 W	360-720
Variable	1 ph	750 W	de 150 à 820
Dimensions externes (LxPxH)		252x500x502mm	

Minigreen Coupe-légumes

Economique et rapide, pour une préparation fraîcheur des crudités destinée aux buffets, hors-d'oeuvre ou service à la carte.



- **Compact**, cet appareil convient aux cuisines de petite et moyenne taille.
- **Facilement transportable**, il est utilisable sur tous les types de table de préparation
- Capable de trancher, effiler ou râper jusqu'à **150kg/heure**
- **Vitesse maximale** : 1000 tr/mn
- Une **grande variété de disques** et plateaux de coupe (pour légumes râpés, effilés, en tranches droites ou ondulées) disponibles sur demande
- Corps plastique robuste garantissant une **longue durée d'utilisation**
- **Stabilité** de l'appareil en fonctionnement, grâce à 4 patins en caoutchouc
- Le mouvement vertical de la poignée ergonomique permet une plus grande polyvalence de l'appareil et **un gain de place**





- **Trémie à grande contenance.** Un poussoir presse les légumes contre les plateaux pour une **découpe régulière**
- **Les légumes longs** (carottes, courgettes, concombres, etc.) **sont chargés** par l'ouverture cylindrique du poussoir (52 mm)
- La zone de déchargement permet d'**utiliser des bacs** gastronomiques pouvant aller **jusqu'à 175 mm de profondeur**
- En cas d'ouverture de la trémie pendant l'utilisation, un **microcontact de sécurité** arrête l'appareil ; en cas de coupure de courant, le couteau ne se remettra pas en fonctionnement tant que l'utilisateur n'aura pas appuyé sur la touche « start »
- **Sécurité de l'utilisateur assurée.** Accès restreint à la goulotte de déchargement grâce à une conception originale de l'éjecteur et des plateaux tranchants

Plateau		Modèle	Dimensions (mm)
	Plateau à raper	RD2	2
		RD3	3
		RD4	4
		RD7	7
	Plateau effileur	ED2	2
		ED4	4
	Plateau trancheur	TD2	2
		TD3	3
		TD5	5
		TD7	7
	Plateau couteaux ondulés	WD2	2



MINIGREEN

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	250 W	1000

Dimensions externes (LxPxH) 216x347x412mm

TR260 Coupe-légumes

Machine à trancher universelle équipée d'une large gamme d'accessoires permettant de créer des préparations stylisées et imaginatives pour les plus grands événements culinaires.



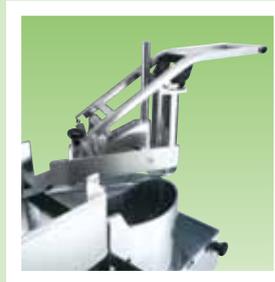
- **Entre 400 et 600 repas/couverts** assurés grâce à la puissance de son moteur avec arrêt auto freiné de celui-ci
- Rotation lente des lames pour une **découpe parfaite**
- **Grande productivité** grâce aux plateaux de 300 mm de diamètre.
- **1 ou 2 vitesses:** vitesse 1 = 325 tr/mn; vitesse 2 = 650 tr/mn
- Moteur puissant permettant de trancher tous types de légumes: 1,5 kW (vitesse 1); 2kW (vitesse 2)
- De multiples dispositifs de sécurité **protègent l'utilisateur** et arrêtent l'appareil en cas d'utilisation inappropriée
- **Tableau de commande à touches, étanche**, avec touche on/off, touche d'impulsion et variateur de vitesse (version à 2 vitesses seulement)
- Une large gamme de trémies et accessoires pour satisfaire toutes les exigences



Un large éventail d'accessoires



- Trémie automatique assurant une productivité et un fonctionnement en continu
- Peut contenir jusqu'à 6 kg de légumes (diamètre maxi. 110 mm)



- Trémie fonctionnant à l'aide d'un levier
- Mouvement vertical de la poignée pour une plus grande ergonomie de l'appareil et un gain de place



- Trémie pour légumes longs avec 3 tubes (diamètre 50 à 70 mm)



- Trémie pour choux pouvant couper un chou en une fois (maxi. 250 mm)



- Accessoire pour légumes longs pour trémie avec levier



- Chariot en acier inoxydable. Range plateaux (en option)



- Chariot en acier inoxydable pour des bacs 2/1 GN



- Large choix de disques trancheurs

TR260

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	1500 W	325
2 vitesses	3 ph	2000 W	390-650

Dimensions externes (LxPxH) 750x380x460mm

Multigreen Combinés cutter et coupe-légumes

La combinaison parfaite. Coupe-légume et cutter, tout en un. Permet d'obtenir une grande variété de légumes frais coupés, de condiments et de sauces.



- La puissance du moteur à 370 W (1500 tr/mn) permet de **découper 150 kg de légumes par heure** ou de préparer 1 kg de mayonnaise rapidement et en toute simplicité
- **D'une grande souplesse**, il est facile de passer en quelques secondes, de la fonction découpe légume à la fonction robot de cuisine
- Cuve en acier inox ou en plastique d'une contenance de 3 litres
- **Equilibre parfait** et perpendicularité du rotor assurant **un mélange rapide et constant**
- La lame lisse du rotor permet d'émincer très finement
- La cheminée centrale du couvercle et du rotor **prévient toute fuite du liquide**





- **Trémie grande capacité.** Un fouloir pousse les légumes contre les plateaux trancheurs pour assurer **une découpe régulière**
- **Les légumes longs** (carottes, courgettes, concombres, etc.) **sont chargés** par l'ouverture cylindrique du poussoir (52mm)
- La zone de déchargement permet d'**utiliser des bacs** gastronomiques allant **jusqu'à 175 mm de profondeur**
- Le bol, le rotor à double lame et le couvercle du couteau se placent directement sur l'arbre d'entraînement à la place de l'équipement « Fresh Cut »

Plateau		Modèle	Dimensions (mm)
	Plateau à raper	RD2	2
		RD3	3
		RD4	4
		RD7	7
	Plateau effileur	ED2	2
		ED4	4
	Plateau trancheur	TD2	2
		TD3	3
		TD5	5
		TD7	7
	Plateau couteaux ondulés	WD2	2



- Un **microcontact de sécurité** arrête l'appareil en cas d'ouverture de la trémie ou du couvercle pendant son fonctionnement ; en cas de coupure de courant, le couteau ne reprendra son fonctionnement que lorsque l'utilisateur aura appuyé sur la touche « start »

MULTIGREEN

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	370 W	1500

Dimensions externes (LxPxH) 216x347x412mm

TRK45/55/70 Combinés cutter et coupe-légumes

2 en 1! Avec la série TRK, votre créativité n'a plus de limites. Un appareil polyvalent pour préparer un menu complet, de l'hors-d'œuvre au dessert.



- Facilement convertible de **coupe-légumes** en **cutter mélangeur** en quelques secondes
- **Nouveau système Incky** pour maintenir le socle incliné pendant l'emploi de l'accessoire coupe-légumes
- Conçu pour la facilité d'entretien grâce aux **bords arrondis** et au couvercle en acier inox
- Tableau de commande à **touches tactiles** facile à utiliser, pour sélectionner la vitesse exigée et la fonction pulse
- L'efficacité du **racleur** évite d'ôter manuellement les résidus d'aliments des parois de la cuve et permet de garder le couvercle propre pour une **visibilité optimale**
- La vaste gamme de **plateaux de coupe** et de **rotors** permet de réaliser les préparations les plus délicates





Socle inclinable



Levier amovible

- Socle inclinable par levier pour faciliter l'évacuation des légumes
- Conversion de coupe-légumes en cutter mélangeur en quelques gestes
- Sauces et crèmes lisses comme de la soie grâce à la vitesse variable de 300 à 3300 tours/min
- Fonction pulse pour d'excellents résultats et un contrôle parfait
- Moteur industriel pour usage intensif, une durée de fonctionnement accrue et une haute fiabilité

- Accessoire coupe-légumes pour émincer, râper, couper en dés et hacher vos préparations
- Accessoire cutter mélangeur pour mélanger, couper et mixer les viandes, les légumes et même les desserts
- Les lames lisses ou micro-dentées conçues en acier inox 420, garantissent que les aliments restent compacts
- Le tableau de commande facile à utiliser indique clairement quelle vitesse sélectionner en fonction de l'accessoire utilisé



Combinés coupe-légumes et cutter

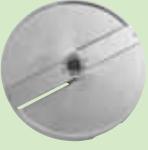
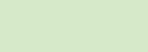
TRK45 - Coupe-légumes-cutter de 4,5 litres			
Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1000 W	de 300 à 3300
Dimensions externes (lpxh)			
Coupe-légumes 252x500x502mm Cutter 256x415x470mm			

TRK55 - Coupe-légumes-cutter de 5,5 litres			
Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1300 W	de 300 à 3300
Dimensions externes (lpxh)			
Coupe-légumes 252x500x502mm Cutter 256x415x470mm			

TRK70 - Coupe-légumes-cutter de 7 litres			
Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
Variable	1 ph	1500 W	de 300 à 3300
Dimensions externes (lpxh)			
Coupe-légumes 252x500x502mm Cutter 256x422x510mm			



TRS/TRK Plateaux de coupe

Plateaux	Modèle	Dimensions (mm)	
 <p>Plateau à râper</p>	J2	2	
	J3	3	
	J4	4	
	J7	7	
	J9	9	
 <p>Plateau trancheur courbe</p>	C1C	1	
	C2C	2	
	C3C	3	
	C5C	5	
	C10C	10	
 <p>Plateau couteaux ondulés</p>	C2W	2	
	C3W	3	
	C6W	6	
 <p>Plateau effileur</p>	AS2	2	
	AS3	3	
	AS4	4	
 <p>Grille frites</p>	FT06	6 x 6	
	FT08	8 x 8	
	FT10	10 x 10	
 <p>Grille macédoine</p>	MT05T	5 x 5	
	MT08T	8 x 8	
	MT10T	10 x 10	
	MT12T	12 x 12	
	MT20T	20 x 20	
 <p>Plateau trancheur</p>	C1	1	
	C2	2	
	C3	3	
	C6	6	
	C8	8	
	C10	10	
	C14	14	
 <p>Plateau à couper la mozzarella (peut être utilisé avec les grilles)</p>	C10M	10	

K/TRK Rotors



Rotor lame lisse



Rotor lame micro-dentée



Viande hachée



Poivrons



Sauce pesto



Poulet



Petits pois



Sauce tomate



Herbes mixtes



Fruits rouges



Purée de légumes

K25/35 Cutters mélangeurs

Le choix parfait pour hacher, mélanger ou émulsionner. Des couteaux simples et robustes pour une utilisation diverse, convenant parfaitement à des cuisines de petite ou moyenne taille.



K35

- **Facile d'utilisation.** Il suffit d'appuyer sur une des touches « start » pour sélectionner une opération continue ou intermittente (pour le modèle K25)
- **Robuste et fiable.** Mélange à une vitesse de 1500 tr/mn.
- **Inutile d'arrêter l'appareil en cours d'utilisation,** les ingrédients peuvent être ajoutés par un tube en forme d'entonnoir incorporé dans le couvercle
- **Assemblage** de la cuve en acier inox, du rotor et du couvercle en polycarbonate **en quelques secondes**
- La conception du rotor en une seule pièce permet de **nettoyer l'intérieur à l'aide d'un nettoyeur à pression**

- Hache la viande et les condiments, mélange la mayonnaise, liquéfie les soupes et **prépare** tous types de pâte **en quelques secondes**
- **Pas d'installation particulière requise.** Placer simplement l'appareil sur le plan de travail et de le brancher
- **Sécurité de l'utilisateur assurée.** En cas d'ouverture du couvercle pendant le fonctionnement, un système de contrôle magnétique arrête automatiquement l'appareil
- **Stabilité** supplémentaire en état de fonctionnement grâce à la cuve en acier inox placée directement sur l'arbre central



K25



Couvercle transparent K35

- Cuve en acier inox et surfaces lisses pour **une hygiène maximale**
- Lames inclinées et base conique pour **un mixage constant**
- Lames lisses ou finement dentées en acier inox pour préparer tout ce que vous souhaitez, d'une consistance lisse à grossière
- Système de sécurité « absence de tension » **évitant tout accident de démarrage** de l'appareil

- Couvercle en polycarbonate transparent hermétique et cuve en acier inox 18/8 anti-fuite **évitant les renversements accidentels**
- Tourner simplement le couvercle pour le verrouiller et l'appareil est prêt à fonctionner
- **La stabilité** de l'appareil en fonctionnement **est assurée** par la position du moteur et la transmission à l'arrière et au fond du couteau



- Toutes les parties **sont démontables aisément** sans outils
- Le couvercle en polycarbonate **peut être retiré** sans hésitation et va **au lave-vaisselle**
- Les surfaces lisses et matériaux résistants permettent **un nettoyage facile et rapide**



Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K25 - capacité 3 litres				
K25	1 vitesse	1 ph	370 W	1500
Dimensions externes (LxPxH)			216x297x371mm	
K35 - capacité 3,5 litres				
K35	1 vitesse	1 ph	500 W	1500
K35	2 vitesses	3 ph	500 W	1500-3000
Dimensions externes (LxPxH)			247x407x303mm	

K45/55/70 Cutters mélangeurs

Grande puissance, conçu pour durer. L'appareil idéal pour les chefs professionnels. Il coupe, hache, broie et émulsionne toutes les préparations.



- Les nouvelles capacités de **4,5 l – 5,5 l** et **7 litres** sont le juste complément pour les cuisines de toute dimension
- L'exclusif **racleur / émulsionneur** permet de tout préparer, des viandes aux crèmes
- Facilement **convertible** en appareil combiné grâce à son kit spécial
- **Plus grande flexibilité** grâce à la possibilité de choisir entre les vitesses 1, 2 ou variable
- La cuve du cutter en acier inox garantit l'**hygiène** alimentaire
- Le design exclusif du fond de la cuve garantit de **parfaits résultats** que l'on mélange de grandes ou de petites quantités d'aliments
- Spéciale **fonction pulse** pour une meilleure précision de coupe
- La lame peut être rangée dans un porte-lame spécifique lorsqu'elle n'est pas utilisée



Viande hachée



Petits pois



Porte-lame



Couvercle transparent



Vitesse variable

- Rendement plus élevé et plus rapide. La cuve avec hauteur de cheminée optimale augmente la capacité effective de celle-ci (utilisation jusqu'à 75% du volume nominal)
- Les lames lisses ou micro-dentées en acier inox 420 permettent toutes les préparations, de la viande en morceaux à la crème la plus délicate
- La poignée ergonomique permet de positionner facilement la cuve sur le socle tandis que la fonction d'autoblocage assure la plus grande stabilité
- Puissant moteur industriel

- Le couvercle transparent permet de contrôler la consistance des aliments pendant la préparation, et s'il y a lieu, d'ajouter des ingrédients sans avoir à ouvrir le couvercle
- Tableau de commande plat et étanche avec des fonctions faciles à utiliser : on/off, vitesse 1, vitesse 2, vitesse variable et fonction pulse
- On obtient la vitesse maximum de 3300 tr/mn simplement en appuyant sur un bouton (modèles variables)



Cuve avec hauteur de cheminée optimale



- Nettoyage plus facile grâce au nouveau design aux angles arrondis
- La position du couvercle ouvert permet le contrôle facile, pratique et rapide de la préparation, à chaque fois que c'est nécessaire
- Le couvercle transparent se démonte facilement et toutes les pièces sont lavables au lave-vaisselle
- Racleur ergonomique en matériau composite pour une plus grande résistance
- Dispositifs de sécurité multiples pour garantir le fonctionnement de l'appareil que lorsque le couvercle est bien refermé et que toutes les pièces sont placées correctement

K45 - capacité 4,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
1 vitesse	1 ph	750 W	1500
2 vitesses	3 ph	900 W	1500-3000
Variable	1 ph	1000 W	de 300 à 3300

Dimensions externes (LxPxH) 256x415x470mm

K55 - capacité 5,5 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
2 vitesses	3 ph	1000 W	1500-3000
Variable	1 ph	1300 W	de 300 à 3300

Dimensions externes (LxPxH) 256x415x470mm

K70 - capacité 7 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
2 vitesses	3 ph	1200 W	1500-3000
Variable	1 ph	1500 W	de 300 à 3300

Dimensions externes (LxPxH) 256x422x510mm

K120/180 Cutters mélangeurs

Les contenances de 11,5 and 17,5 litres sont un complément indispensable pour les structures de restauration quelle que soit leur taille. Mélange et hache rapidement et facilement les aliments, tout en préservant à la fois texture et saveur.



K180

- Un moteur haute performance entraîne le couteau incliné à deux vitesses : 1500 et 3000 tr/mn (modèle K)
- Les modèles KE avec émulsionneur disposent d'une commande permettant de régler la vitesse de 300 à 3000 tr/mn.
- **Traitement en quelques secondes**, sans risque de surchauffe ni d'altération des aliments

- **La solution à tous les problèmes** liés à la préparation de sauces, de mélanges et de coupe fine et super fine de tout type d'aliment
- **Grande contenance du bol :**
 - 11,5 litres (K/KE 120), capable de traiter de 200g à 5 kg d'aliments
 - 17,5 litres (K/KE180) capable de traiter de 500g à 8 kg d'aliments
- La cuve en acier inox directement positionnée sur l'arbre central **assure la stabilité** de l'appareil pendant son utilisation
- Support mobile en acier inox disponible en option



KE120



Couvercle transparent



Vitesse variable

- Cuve en acier inox dotée d'un bec verseur anti-fuite, couvercle transparent muni d'un joint d'étanchéité et arbre rotatif largement dimensionné permettant de **mixer des liquides sans débordement**
- **Inutile d'arrêter l'appareil en cours d'utilisation** les ingrédients sont introduits par l'orifice du couvercle
- Fonction pulse pour **un mélange précis**
- Tableau de commande étanche à touches **protégeant l'appareil** des jets d'eau sous pression

- Les lames inclinées et la base conique assurent **un mélange constant**
- Poignées ergonomiques pour **des mouvements facilités**
- Lame de rotor en acier inox, lisse ou dentelée (rotor dentelé spécial viande) sur demande
- Racloir disponible en option



Cuve en acier inox



Rotor lame lisse



Système de fermeture à double sécurité



- Système de fermeture à double sécurité **évitant tout risque de renversement** ou d'éclaboussure à l'ouverture du couvercle
- Couvercle transparent facile à enlever. Va au lave-vaisselle
- Cuve en acier inox à parois épaisses

- **Sécurité assurée** par un microcontact magnétique qui arrête l'appareil en cas de positionnement incorrect du couvercle ou du bol
- **Sécurité assurée** par les 3 dispositifs suivants :
 - 1 capteur de soulèvement de la poignée.
 - 1 capteur de présence du bol
 - 1 capteur de présence du couvercle

K120/KE120 - capacité 11,5 litres				
Modèle	Vitesse	Phases	Puissance	tr/mn
K120	2 vitesses	3 ph	2200 W	1500-3000
KE120	variable	3 ph	2200 W	de 300 à 3300
Dimensions externes (LxPxH) 416x680x517mm				
K180/KE180 - capacité 17 litres				
K180	2 vitesses	3 ph	3600 W	1500-3000
KE180	variable	3 ph	3000 W	de 300 à 3300
Dimensions externes (LxPxH) 416x680x603mm				

Batteurs mélangeurs

Une large gamme de mélangeurs professionnels pour préparer, simplement et efficacement, tout ce que vous voulez, de la pâte à pâtisserie aux crèmes en passant par les mousses.



- Mélangeur planétaire de **5 litres**
- Fourni avec un racloir unique et trois ustensiles (un crochet plat, une pale et un fouet) en standard
- **Variateur de vitesse électronique**
- 10 vitesses : 1 à 3 (lent) pour pétrir avec le crochet, 4 à 7 (moyen) pour mélanger avec la pale et 8 à 10 (rapide) pour émulsionner avec le fouet
- **Puissance moteur, 500 W**, pour une vitesse de fouet de 84 tr/mn à 500 tr/mn.
- Couvercle chromé avec corps et socle en métal pour **une parfaite stabilité**
- Hache la viande, fait des purées, râpe le fromage, découpe les légumes et bien plus encore grâce à sa **large gamme d'accessoires disponibles**



Hachoir à viande



Coupe-légumes



Kit pour pâtes fraîches



- **Polyvalent** dans la préparation d'une grande variété de pâtes, de pains, de crèmes et de mousses
- Préparez **les recettes les plus élaborées** en fixant simplement les accessoires en option directement sur **la prise d'accessoires** (standard)
- Cuve en acier inox 18/10
- Ergonomique avec ses bords arrondis pour un **nettoyage plus facile et plus rapide**
- Ecran de sécurité amovible déclenchant la montée ou la descente du bol

Que vous préférerez une finition métallisée brillante, bleue cobalt ou noire, Ditomix vous propose la couleur qui s'adapte parfaitement à votre style.



- **Sécurité de l'utilisateur assurée.** L'appareil ne se mettra en marche que si le carter de sécurité est abaissé et le moteur s'arrêtera automatiquement si celui-ci est levé
- **Protection totale** du moteur contre les surtensions ou la surchauffe
- Le système de sécurité « absence de tension » nécessite la remise à 0 de la touche du variateur de vitesse afin que l'appareil puisse fonctionner à nouveau



Trois ustensiles: crochet plat, pale et fouet renforcé

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures (lxpxh)	284x382x434 mm
Puissance kW	0.5
Tension	208...240 V
Phases	1N
Fréquence (Hz)	50/60
Capacité – kg de farine	
Pâte à chou	0.6
Pâte brisée	0.5
Pâte à l'eau froide	0.75
Pâte sucrée	0.5
Croissant	0.75
Brioche	0.75
Pizza	0.4
Viande (kg)	1
Purée (kg de pommes de terre)	2

Electrolux offre une vaste gamme de batteurs mélangeurs, robustes et fiables, de 5 à 80 litres pour satisfaire toutes les exigences d'une cuisine professionnelle.



BE5
300 W

Batteurs mélangeurs professionnels de **5 litres** pour mélanger, pétrir et émulsionner.

- Puissant **moteur asynchrone** avec variateur de fréquence permettant le **réglage précis** de la vitesse du mécanisme planétaire de 15 à 220 tours/min.
- Colonne en aluminium pour **protéger** le moteur et le variateur de vitesse **contre les agents externes**
- **Tête monobloc en alliage** supportant le mécanisme planétaire et la transmission
- Équipé de **3 outils** : fouet, palette et crochet à spirale pour pétrir
- Vitesse de rotation des outils variant de 31 à 462 tours/min.



3 outils: fouet, palette et crochet à spirale



Crochet à spirale



Prise accessoires

- **Cuve en acier inox 18/8** avec poignée d'une capacité de 5,2 litres
- Ecran de sécurité transparent associé à la monte et baisse de la cuve
- Socle métallique assurant une **parfaite stabilité** même en mélangeant des pâtes dures
- Modèle avec **prise d'accessoires** disponible sur demande
- Pour un appareil encore plus complet, des accessoires comme hachoirs à viande, coupe-légumes sont disponibles en option. Le vaste choix de plateaux de coupe du coupe-légumes permet de préparer toute recette même la plus élaborée



Batteurs mélangeurs **10 litres** pour satisfaire toutes les exigences d'une cuisine professionnelle.

- Pour pétrir tous types de pâtes, mélanger les viandes et les sauces, émulsionner les crèmes
- La variation de vitesse électronique permet le **réglage précis** de tous les **paramètres**
- Puissant moteur avec variateur de fréquence permettant le réglage précis de la vitesse du mécanisme planétaire de 26 à 180 tours/min.
- **L'étanchéité du planétaire** empêche toute entrée d'eau dans le mécanisme
- **Cuve en acier inox 18/8**, d'une capacité de 10 litres
- Livré avec **3 outils** : fouet, palette robuste et crochet à spirale en acier inox
- Vitesse de rotation des outils variant de 55 à 378 tours/min.

- **Colonne en acier inox** protège le moteur et le variateur de vitesse
- Pieds réglables en hauteur pour une meilleure stabilité
- Tableau de commande à touches tactiles facile à utiliser, ergonomique et **protégé contre l'humidité** et les projections d'eau
- Equipé d'une minuterie 0-59 minutes pour un **fonctionnement encore plus précis**
- Un mouvement simple de l'écran de sécurité monte et baisse la cuve et en même temps stoppe le moteur



Colonne en acier inox



Tableau commande à touches tactiles

- Ecran de sécurité transparent facilement démontable pour un **nettoyage parfait**
- Disponible avec **prise d'accessoires**, sur demande
- Capacité de pétrissage (crochet): 3,5 kg de farine (50% d'hydratation)
- Capacité du fouet : 16 oeufs
- Capacité de mélange (palette): 5 kg de pommes de terre ou de viande
- Le modèle à **variation de vitesse mécanique** (XBM10) est équipé d'un moteur à 2 vitesses. Possibilité de choisir jusqu'à 8 niveaux différents pour chaque vitesse



Ecran de sécurité transparent



Kit (cuve, crochet, palette, fouet)



XBE30
1100 W

Les batteurs mélangeurs **20/30/40 litres** sont des équipements essentiels dans toutes les cuisines utilisant des ingrédients frais pour préparer des bases de pâtisseries, crèmes, mousses et autres types de préparations.

- Équipement de base : **cuve en acier 18/8** avec poignées ergonomiques et trois outils (fouet, palette et crochet à spirale en acier inox)
- Tableau de commande à touches tactiles, ergonomique et **protégé contre les projections d'eau** et la poussière
- Variation électronique de la vitesse pour le **contrôle précis** de toutes les opérations
- **Résultats parfaits** grâce à une minuterie intégrée (**0-59 min**)
- Système manque de tension qui demande à l'utilisateur d'appuyer sur le bouton de mise en marche pour reprendre le fonctionnement en cas d'arrêt
- **Protection supplémentaire contre toute interruption de courant**, ou toute surcharge et surchauffe du moteur
- Moteur puissant qui s'arrête automatiquement quand on baisse la cuve
- Vitesse de rotation des outils variant de 73 à 378 tours/min (20/30 litres) et de 73 à 366 tours/min (40 litres)

- Ecran de sécurité en acier inox pour protéger l'utilisateur et lui permettre d'ajouter des **ingrédients sans stopper** l'appareil
- Ecran de sécurité amovible pour un **nettoyage facile**
- L'étanchéité du planétaire **évite** tout risque d'**entrée d'eau** dans le système
- Vitesse du mécanisme planétaire de: 35 à 180 tours/min (20/30 litres) jusqu'à 160 tours/min (40 litres)
- Un équipement de réduction de cuve (cuve, fouet, palette et crochet à spirale) est disponible pour tous les batteurs mélangeurs
- La colonne **protège** totalement les **composants internes**
- Les fonctions des batteurs mélangeurs peuvent s'élargir grâce aux **accessoires disponibles en option** comme hachoir à viande, passe-tout, coupe-légumes et chauffage de cuve
- Les batteurs mélangeurs peuvent être déplacés facilement grâce au **kit roulettes** (en option)
- Les modèles à **variation mécanique de vitesse** ont 8 niveaux différents de vitesse



Ecran de sécurité métallique



Mécanisme planétaire



Colonne en acier inox (en option)



Kit roulettes



BMX60AS - 60 litres - variation de vitesse mécanique

Batteurs mélangeurs **60/80 litres. Moteur puissant (4000 W)** avec une gamme de vitesses de 20 à 180 tours/min.

- **Cuve en acier inox 18/8** avec 3 outils en dotation. Vitesse de rotation des outils variant de 42 à 378 tours/min.
- Tableau de commande avec minuterie, éclairage de cuve, commande marche/arrêt et contrôle de la vitesse. Réducteur adapté pour monte et baisse de la cuve
- Protection de cuve pour **éviter** toute éventuelle **projection** d'ingrédients
- **Prise d'accessoires** disponible sur demande, avec une large gamme d'accessoires en option
- Le batteur **s'arrête en moins de 3 secondes**, indépendamment de la vitesse
- Chariot pour cuve à roulettes (en option)



Éclairage de cuve

Accessoires en option



Prise d'accessoires



Coupe-légumes



Passe-tout

Variation électronique de vitesse

modèle	capacité	crochet*	palette*	fouet*
BE5	5 lt	2.5	2	16
XBE10	10 lt	5.5	5	30
XBE20-sur table	20 lt	9	10	55
XBE20-sol	20 lt	9	10	55
XBE30	30 lt	12	15	80
XBE40	40 lt	15	20	105
XBE60	60 lt	30	30	130
XBE80	80 lt	40	40	160

*Crochet : kg de pâte avec 50% d'hydratation

*Palette : kg de pommes de terre pour purée

*Fouet : nombre max. de blancs d'oeufs

Modèles également disponibles avec variation mécanique de la vitesse

Pour les travaux en boulangerie et pâtisserie

Electrolux offre une gamme complète de batteurs mélangeurs spécialement conçus pour les travaux en boulangerie-pâtisserie.



MB40
2200 W

Batteur mélangeur **40 litres** conçu spécialement pour les travaux en pâtisserie grâce à son moteur puissant et à sa transmission renforcée à pignons acier traité.

- **Variateur électromécanique à 3 vitesses** (40, 80 et 160 tours/min)
- Tableau de commande avec bouton stop, 3 vitesses et **minuterie 0-15 minutes**
- **Cuve en acier inox 18/8** et 3 outils (fouet, palette et crochet à spirale)
- Vitesse de rotation des outils variant de 84 à 336 tours/min.
- Large gamme d'accessoires comme racleur de cuve et chariot de cuve
- Livré avec grille de protection **facilement amovible et lavable**
- Monte et baisse de cuve



Grille amovible



Racleur de cuve



Chariot de cuve



Batteur mélangeur **40 litres** adapté pour travaux en boulangerie-pâtisserie, pour pétrir, mélanger et émulsionner.

- Livré avec une **cuve en acier inox 18/8** et 3 outils (fouet, palette et crochet à spirale)
- Vitesse de rotation des outils variant de 63 à 361 tours/min.
- **3 vitesses pré-réglées** (40, 80 et 160 tours/min) et vitesse **variable électronique** 10 niveaux de 29 à 175 tours/min et **minuterie (0-59 min)** pour toutes les opérations. Pétrissage : vitesse moyenne 40 tours/min avec crochet ; Mélange : vitesse moyenne 80 tours/min avec palette ; Émulsion : vitesse moyenne 160 tours/min avec fouet
- **Livré avec grille de protection facilement amovible** et lavable



3 outils : fouet, palette et crochet à spirale



Batteurs mélangeurs **20/30 litres à 3 vitesses pré-réglées** (40, 80 et 160 tours/min) et vitesse **variable électronique** 10 niveaux de 29 à 175 tours/min.

- Tableau de commande à touches tactiles **étanche** avec minuterie 0-59 min.
- Ecran de sécurité métallique et goulotte amovible
- Pieds et colonne renforcés pour **un meilleur support et une plus grande stabilité**
- Livré avec 3 outils (fouet, palette et crochet à spirale)
- Vitesse de rotation des outils variant de 61 à 367 tours/min.
- Pieds réglables en hauteur pour **garantir la stabilité**

Travaux en boulangerie-pâtisserie

modèle	capacité	crochet*	palette*	fouet*	notes
XBB20	20 lt	11	10	55	variateur électronique
XBB30	30 lt	15	15	80	variateur électronique
MB40	40 lt	18	20	105	électromécanique
MBE40	40 lt	18	20	105	variateur électronique

*Crochet : kg de pâte avec 50% d'hydratation

*Palette : kg de pommes de terre pour purée

*Fouet : nombre max. de blancs d'oeufs

Eplucheuses Série T

Les éplucheuses Electrolux : la solution pour éplucher non seulement les pommes de terre mais aussi de nombreux autres légumes ou, encore, pour nettoyer les fruits de mer.



T5S

- **Eplucheuse** d'une capacité de **5 kg** de légumes avec sa finition haute qualité en acier inox qui assure **une longue durée de service**
- **Commande extrêmement simple** avec touches on/off et minuteur
- **Aucun risque.** L'inter verrouillage de sécurité éteint le moteur si le couvercle ou une sortie est ouvert
- La poignée et la sortie ergonomiques permettent de **recupérer plus facilement** les légumes pelés
- **Performances optimales** : capacité de chargement de 5kg et rendement de **80 kg/h**
- Couvercle transparent pour **surveiller** les légumes **pendant l'opération**
- Le **couvercle s'enlève facilement** sans outil et va au lave-vaisselle
- **Plateau abrasif** (pour les légumes à pelure fine) fourni en standard
- Plateau à couteaux (pour peler très finement), plateau de lavage (pour laver les légumes qui n'ont pas besoin d'être pelés) et plateau filtre en acier inox sur demande



Poignée et sortie ergonomiques



Plateau à couteaux (en option)



Couvercle transparent



T5E/T8E

- Couvercle transparent permettant de **surveiller les légumes** sans avoir à ouvrir l'appareil
- Poignée amovible pouvant être utilisée pendant les opérations d'épluchage et de lavage en la raccordant sur l'arrivée d'eau
- Filtre intégré facile à retirer. Va au lave-vaisselle
- Patins en caoutchouc forte adhérence pour une **parfaite stabilité** de l'appareil en fonctionnement

- **Eplucheuse** capacité **5/8 kg** de légumes pour répondre aux exigences des restaurants de petite et moyenne taille
- **Rendement maximum garanti** de **80 kg/h** (T5E) et **150 kg/h** (T8E)
- Modèles disponibles spécialement conçus pour le nettoyage des fruits de mer (T5M/T8M)
- **Polyvalent**, avec son panier en option permettant de laver et d'essorer les salades, les herbes et autres légumes à feuilles



Panier (en option)



Plateau à coquillages (en option)



Couvercle transparent avec buse à jet



Filtre amovible



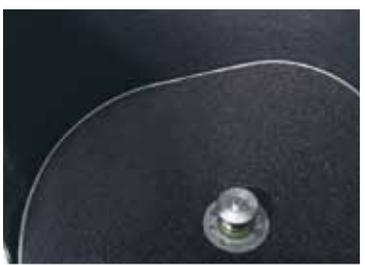
- **Hygiène maximale garantie.** Toutes les pièces de l'appareil se démontent et permettent un nettoyage rapide et facile
- **Plateau abrasif** fourni en standard
- Plateau en acier inox et filtre de remplacement disponibles en option
- Kit spécial avec plateau et cylindre abrasifs disponible sur demande. Permet de transformer l'éplucheuse à légumes en nettoyeur à coquillages



T10E/T15E

- **Eplucheuses** capacité **10/15 kg** permettant diverses opérations : laver, frotter, peler et même égoutter grâce à un large choix d'accessoires
- Idéal pour les restaurants et les traiteurs grâce à leur capacité d'épluchage de **300 à 400 kg /h**
- Grande capacité d'épluchage de légumes avec **peu de déchets** grâce au matériel abrasif couvrant le plateau tournant
- Modèles disponibles également avec un cylindre abrasif pour **un épluchage optimal**
- Différents dispositifs assurent **la sécurité de l'utilisateur** : un détecteur magnétique arrête l'appareil si le couvercle ou la porte s'ouvre pendant le fonctionnement ; la porte avec un contrôle de pression constante permet la sortie des légumes en toute sécurité
- Tableau de commande étanche avec touche de remise à zéro et minuteur programmable **facile d'utilisation**
- Plateau en acier inox disponible sur demande (en option)

- **Construction robuste** en acier inox et couvercle transparent réalisé dans un plastique particulièrement résistant pour **une visibilité totale** du cycle d'épluchage
- Plateau tournant amovible couvert d'un matériau vitreux abrasif haute résistance pour **la durabilité et la longévité** de l'appareil
- **Chambre d'épluchage facile à nettoyer** en raccordant la poignée sur une arrivée d'eau et en la clipsant sur le couvercle transparent. Le jet est activé en tournant les vannes on/off



Plateau et cylindre abrasifs



Plateau de lavage (en option)



Panier (en option)



T25E

- **Eplucheuses** capacité **25 kg** pour répondre aux besoins des plus grands consommateurs grâce à leur capacité d'épluchage allant de **400 à 500 kg/h**
- Panneau de commande à touches étanche pour **une meilleure ergonomie** de l'appareil et une plus grande résistance à l'humidité ou aux jets d'eau puissants
- Minuteur électronique programmable pour **une utilisation précise** et facile
- **Déchargement facilité** grâce à un chariot mobile en option avec un plateau filtre (pour T25E)
- Plateau tournant amovible et cylindre pourvus d'un matériau vitrifié abrasif spécial pour **un épluchage toujours parfait**

- **Sécurité garantie !** Le système de contrôle de pression constante permet l'évacuation des légumes quand la porte est ouverte
- **Aucun risque d'obstruction** des épluchures grâce au dimensionnement et à la conception de l'orifice d'évacuation



Porte de déchargement



Orifice d'évacuation



Ti25

- Cylindre en acier inox (diamètre 540 mm) incliné à 18° vers l'avant, **facilitant les opérations de chargement et de déchargement**
- Couvercle transparent avec microcontact pour arrêter l'appareil en cas d'ouverture du couvercle et **assurer ainsi la sécurité de l'utilisateur**
- **Plateau filtre** en acier inox **fourni en standard**

Modèle	Capacité	Dimensions (lxpxh)	Notes
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	modèle spécial moules
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	modèle spécial moules
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	inclinée

Laveuses et Essoreuses à légumes

Sélectionnées parmi un large choix de laveuses et d'essoreuses à légumes, des outils essentiels pour les cuisines, qu'elles soient de petite, moyenne ou grande taille.



LVA100

Modèle	Capacité	Volume panier	Puissance
LVA100B	2-6 kg	30 lt	900 W
Dimensions externes (LxPxH)		700x700x1000mm	

- **Laveuse etessoreuse de légumes** en un seul appareil
- Conçue pour **un traitement efficace** de tous types de légumes en toute sécurité
- Structure en acier inox pour **une fiabilité durable**
- Panier en acier inox avec support en aluminium **anticorrosion**
- Microcontact pour arrêter l'appareil en cas d'ouverture du couvercle et assurer ainsi **la sécurité de l'utilisateur**
- Système de filtre efficace et permettant **un nettoyage facile**
- Cycle d'auto nettoyage et angles de cheminée arrondis pour faciliter le nettoyage
- Bac de nettoyage avec visualisation du détergent et un kit de dosage désinfectant fournis en standard
- **Version spéciale** disponible avec programmeur de cycle
- Electrovanne pour un remplissage et **une vidange rapides** et efficaces de la cheminée
- Tableau de commande avec touches on/off, start/stop, vitesse pompe de lavage, sélecteur de cycle, cycle sans essorage, réglage des paramètres et 4 touches de cycles pré-réglés (lavage normal, lavage au jet, phase essorage, évacuation)
- Régulateur d'intensité de lavage pour **éviter d'abîmer les produits délicats**



ELX65

- Paniers d'essorage en acier inox ou en résine haute qualité (seulement pour ELX65)
- Vitesse **idéale** de rotation du panier **pour l'essorage des produits** afin d'éviter de les écraser (330 tr/mn pour ELX65 ; 470 tr/mn pour EL40)
- **Evacuation facile de l'eau résiduelle** grâce à un tuyau de vidange à la base de la cheminée
- Arrêt immédiat de l'essoreuse après le cycle d'essorage grâce au frein moteur (ELX65)

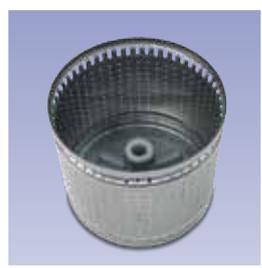


EL40

- **Essoreuses** idéales pour les laitues, les épinards, les poireaux, le persil, les choux et les blettes
- Temps d'essorage très court (1 à 2 minutes) pour **préserver la saveur et la texture** de tous les légumes à feuilles jusqu'à ce qu'ils soient servis
- Structure en acier inox pour **une hygiène parfaite. Anti-corrosion**
- **Tableau de commande à touches, étanche** pour un nettoyage facile et une parfaite protection contre de jets d'eau puissants



Tableau de commande à touches



Panier d'essorage en acier inox



Vidange de l'eau résiduelle

- Panier en résine haute qualité (EL40) capable de contenir 6 à 7 laitues ou jusqu'à 5 kg de légumes lourds
- **Deux cycles** pour tous types de légumes : le cycle «automatique» (75 secondes) alterne rotation et arrêts brusques (pour tous légumes) et le cycle «manuel» avec un minuteur réglable de 0 à 59 mn (pour aliments délicats)

Modèle	Capacité	Volume panier	Puissance
EL40	5 kg	32 lt	370 W
Dimensions externes (LxPxH)		460x540x800mm	
ELX65	12 kg	65 lt	750 W
Dimensions externes (LxPxH)		578x639x1005mm	

Bermixer Mixers portatifs

L'outil dynamique pour votre cuisine en effervescence permanente ! Appareil multifonction et facile à manipuler, ce mixer portable vous permet de préparer rapidement et facilement une grande variété d'aliments.



BERMIXER

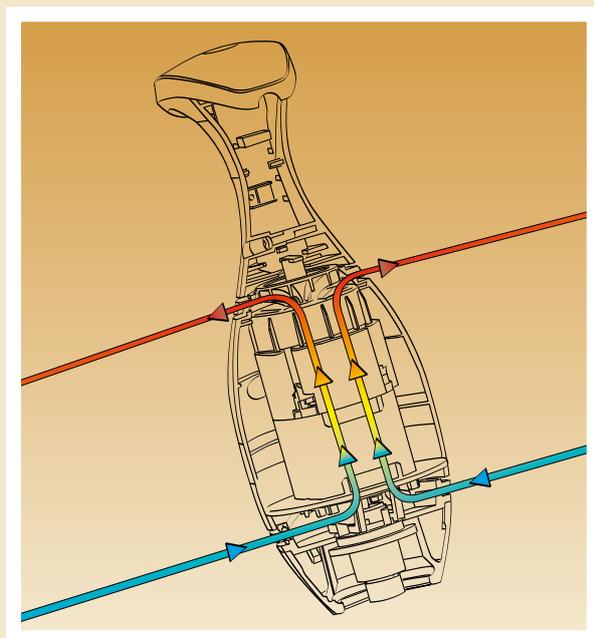


Un grand choix d'outils (en option)

- **Utilisation illimitée** grâce à la large gamme d'outils disponibles : tubes en acier inox pour la préparation des crèmes, des soupes, des sauces et des purées ou fouet pour fouetter les crèmes, battre les blancs d'œuf en neige ou pour faire une mayonnaise
- **Grande polyvalence** permettant de réaliser de nombreuses recettes avec un variateur de vitesse électronique innovant pour sélectionner une vitesse entre 500 et 1000 tr/mn.
- **Très léger**, donc agréable à utiliser
- **Vibrations réduites, plus silencieux et usure réduite** grâce au système intelligent de contrôle SMART qui limite la vitesse lorsque l'outil n'est pas en contact avec les aliments. L'appareil se met en marche uniquement lorsque l'utilisateur appuiera simultanément sur les deux touches
- Tableau de commande avec **indicateur alarme de surcharge** s'allumant dès que l'appareil n'est pas utilisé correctement
- Toutes les pièces en contact avec les aliments **vont au lave-vaisselle**
- **Support mural spécial** pour le mixer et les outils lorsque vous ne vous en servez pas. Comporte un dispositif permettant de retirer les lames en toute sécurité



Support mural (fourni en standard)



Système de refroidissement par circulation d'air

- **Durée de service allongée** et possibilité de traiter les aliments les plus épais grâce au **système de refroidissement** par air évitant la surchauffe du moteur
- **Très facile à nettoyer** grâce un démontage simple et sans outil
- **Évite les éclaboussures** grâce à la rondelle spéciale d'étanchéité du couteau
- **Système d'accouplement unique** des outils sur le bloc moteur par clipsage
- Poignée ergonomique avec des touches permettant **un réglage facile de la vitesse**.



Rondelle spéciale d'étanchéité



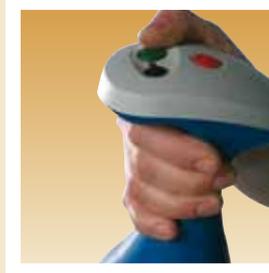
Tableau de commande



Le tube peut être complètement démonté sans outils



Accouplement



Poignée

Equipement	Puissance (kW)	Poids léger (kg)	Capacité de travail
Bloc moteur avec tube 45 cm et fouet	0,35	3,4 (tube)	Jusqu'à 50 litres
		3,5 (fouet)	Jusqu'à 50 litres
Bloc moteur avec tube 45 cm et fouet	0,44	3,4 (tube)	Jusqu'à 100 litres
		3,5 (fouet)	Jusqu'à 100 litres
Bloc moteur avec tube 55 cm et fouet	0,35	3,6 (tube)	Jusqu'à 150 litres
		3,5 (fouet)	Jusqu'à 150 litres
Bloc moteur avec tube 35 cm	0,35	3,3	Jusqu'à 35 litres
Bloc moteur avec tube 45 cm	0,35	3,4	Jusqu'à 50 litres
Bloc moteur avec tube 45 cm	0,44	3,4	Jusqu'à 100 litres
Bloc moteur avec tube 55 cm	0,35	3,6	Jusqu'à 150 litres
Bloc moteur avec tube 55 cm	0,44	3,6	Jusqu'à 150 litres
Bloc moteur avec tube 55 cm	0,55	3,6	Jusqu'à 150 litres
Bloc moteur avec tube 65 cm	0,35	3,7	Jusqu'à 150 litres
Bloc moteur avec tube 55 cm	0,66	3,6	Jusqu'à 200 litres
Bloc moteur avec tube 65 cm	0,66	3,7	Jusqu'à 250 litres

Speedy mixer

Le nouveau mixer portatif compact offre le meilleur compromis entre puissance, maniabilité et légèreté.



Speedy mixers

- Pour mixer du chaud ou du froid, de petites ou grandes quantités, partout où vous le souhaitez. Parfait pour la préparation des soupes, purées, sauces, crèmes et bien plus encore
- Ergonomique, sa poignée permet un **réel confort** d'utilisation
- Puissance moteur de 250 W
- **Variation** de vitesse de 15000 tr/mn
- Démontage simple et rapide. Le tube peut être démonté **sans outil**
- **Hygiène maximale.** Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle
- Le tube et la lame sont en inox
- Deux longueurs de tubes disponibles : 20 et 25 cm
- **Câble et prise** en standard



Démontage sans outil



Moteur et tube



Cloche de protection



Longueur de tube (20/25cm)

La gamme complète

	SPEEDY MIXER				BERMIXER Plus			
								
Modèle	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT20W25	BMX350T35	BMX350T45	BMX450T45	BMX450T55
Puissance (W)	250 W		250 W variable speed		350 W		450 W	
Tube (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm	35 cm	45 cm	45 cm	55 cm
Poids (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg	3,3 kg	3,4 kg	3,4 kg	3,6 kg
Capacité (l)	idéal pour les petites capacités				35 lt	50 lt	100 lt	150 lt

	BERMIXER Turbo				BERMIXER Power Kits		
							
Modèle	BMX550T45	BMX550T55	BMX660T55	BMX660T65	BMK350T45	BMK450T45	BMK450T55
Puissance (W)	550 W		660 W		350 W	450 W	
Tube (cm)	45 cm	55 cm	55 cm	65 cm	45 cm	45 cm	55 cm
Poids (kg)	3,5 kg	3,6 kg	3,6 kg	3,7 kg	3,4 kg (tube) 3,5 kg (fouet)	3,4 kg (tube) 3,5 kg (fouet)	3,6 kg (tube) 3,5 kg (fouet)
Capacité (l)	100 lt	150 lt	200 lt	250 lt	50 lt	100 lt	150 lt

TBX120/130

Turbo broyeurs

Il n'existe pas mieux pour mixer, moudre, hacher ou émulsionner des grandes quantités de soupe, purée, pâtes liquides et sauces que les mixeurs Turbo.



TBX130

- Mixeurs de sol à tubes démontables équipés d'une tête à effet turbine pour **un débit accru et un résultat optimal**
- Choix de **la version soupe** pour les liquides ou les émulsions, et de **la version purée** pour les produits plus épais
- Possibilité de réaliser les préparations **directement dans le récipient**
- **Polyvalent**, peut s'adapter à toutes les formes de casseroles: cylindriques, rectangulaires ou hémisphériques
- **Possibilité d'utilisation de sauteuses** (30 cm de profondeur) avec un kit à sauteuse en option (minimum 20 cm de liquide). Monté sur un chariot en acier inox pour **faciliter son déplacement en cuisine**
- **Structure robuste** en acier inox et résistance aux milieux humides
- **Sécurité de l'utilisateur assurée.** Dispositif de sécurité en position d'arrêt et bague de protection pour la tête de broyage

Modèle	Vitesse	tr/mn	Puissance
TBX120	1 vitesse	1200	900 W
Dimensions externes (LxPxH)		640x1625x1330mm	
TBX130	1 vitesse	1600	1500 W
TBX130	2 vitesses	800-1600	2200 W
Dimensions externes (LxPxH)		689x1600x1278mm	



Poignée ergonomique



Ensemble tube à purée

- **Ergonomique, poignée facile à saisir**, facilite la levée et l'abaissement du tube
- **Maintien en position de travail** pendant l'utilisation par un dispositif automatique
- **Tableau de commande à touches**, avec protection contre les jets d'eau puissants
- Modèles à une vitesse avec touche on/off et minuteur à réglage digital ; modèles à 2 vitesses avec 1 ou 2 touche(s) pour la vitesse, touche off, minuteur à réglage digital et fonction pulse

- Le turbo mixeur pour les soupes et les sauces **se transforme rapidement en un mixeur pour les produits épais** grâce au kit purée en option
- Les soupes de poisson délicates peuvent être mixées grâce à **la grille spéciale poisson**, en option, qui évite que les morceaux ne soient émulsionnés
- Tubes du mixer démontables sans outils pour **lavage au lave-vaisselle**
- Les pièces telles que le tube, l'arbre, le palier et le rotor se démontent facilement pour nettoyage et désinfection afin d'**éviter toute contamination**

Faire le bon choix

Résultat final	Type de produit	Quantité	Choix
Soupes, liquides, émulsions	Bac profond contenant plus de 30 cm de liquide	75 à 150 litres de liquide	TBX 120 Soupe
		150 à 500 litres de liquide	TBX 130 Soupe
	Bac peu profond (ex. bac à braiser) contenant de 20 à 30 cm de liquide	70 à 150 litres de liquide	TBX 120 Soupe + éjecteur pour kit braisière (en option)
		150 à 500 litres de liquide	TBX 130 Soupe + kit braisière (option)
Produits épais, sauces, purées	Purées	25 à 75 kg de pommes de terre	TBX 120 Purée
		50 à 200 kg de pommes de terre	TBX 130 Purée
	Autres produits épais	75 à 150 litres	TBX 120 Purée
		150 à 300 litres	TBX 130 Purée

Trancheur à pain, Laminaires, Pétrins

En complément idéal à toutes les cuisines, Electrolux propose entre autres, trancheurs, hacheurs/râpeurs, pétrisseurs de pâte, emballeuses sous vide.



CPX

- Trancheuse de pain électrique, **polyvalente et facile d'utilisation**, convient parfaitement pour un service rapide et efficace dans les grands établissements de restauration
- Débite entre 130 et 260 tranches/minute (2 baguettes) et fonctionne trois à **six fois plus vite** que la trancheuse manuelle avec **un résultat optimal**. L'épaisseur **des tranches** est réglable **de 8 à 60 mm**
- **Idéal pour les miches longues** ou les baguettes. Il suffit d'insérer le pain et il est tranché automatiquement
- **Sécurité optimale**. Doté d'un dispositif de sécurité original empêchant l'accès aux lames en cours d'utilisation. La lame est immobilisée et recouverte dès que la porte du pain est levée
- **Tableau de commande étanche** avec touche start/stop et touche pulse pour commander la coupe
- **Hygiène maximale assurée**. Le plateau en acier inox en option s'adapte aux plateaux GN1/1 en polycarbonate pour prendre les tranches de pain sans aucune manipulation

Modèle	Débit horaire	Puissance	V/Ph/Hz
CPX	14000 tranches	370 W	230V/1N/50Hz
Dimensions externes (LxPxH)		472x418x857mm	



LMP500

- Une large gamme d'**appareils de préparation des pâtes, manuel ou automatiques**, en version à poser sur plan de travail ou bien en version à poser au sol
- Modèles à 1, 2 vitesses ou à vitesse variable
- Inversement du sens de roulage par **simple mouvement** de la manette. Cylindres réglables en fonction de l'épaisseur désirée
- Bac à farine fixé en partie haute
- **Structure résistante et durable** avec rouleaux en acier chromé
- Toutes les pièces en contact avec la pâte sont **facilement accessibles pour le nettoyage**
- Microcontact de sécurité pour **éviter tout risque de blessure** liée à l'utilisation de l'appareil
- Bouton d'arrêt d'urgence et redémarrage manuel pour l'arrêt immédiat des cylindres

- **Pétrin à axe oblique de 25/40 litres** (environ 15/24 kg) idéal pour la préparation des pains spéciaux, pâtes à pizza et viennoiseries
- Moteur à 2 vitesses pour un **pétrissage optimal** : basse vitesse (45 tr/mn) pour un pétrissage traditionnel et une deuxième vitesse (90 tr/mn) pour un pétrissage rapide
- **Commande précise** grâce au tableau de commande à touches ergonomique doté d'un minuteur (0 à 59 mn)
- Base soudée pour un meilleur maintien et **une plus grande stabilité**
- Système spécial de montée de la tête et de verrouillage instantané pour **une sécurité optimale**
- Ecran transparent garantissant **une hygiène maximale** et permettant d'ajouter des ingrédients en cours de l'utilisation, tout en évitant de disperser de la farine dans la zone de travail. Cuve en acier inox amovible
- **Sécurité assurée** : l'appareil ne se mettra pas en fonctionnement si le bol est mal positionné



BPO

- **Pétrins à spirale de 12 à 49 litres** (environ 10/40 kg) rassemblant toutes les caractéristiques pour créer un mélange toujours parfait
- Structure en acier inox **robuste et fiable**
- Lorsque l'écran est soulevé, le moteur s'arrête automatiquement, assurant ainsi **la sécurité de l'utilisateur**. Cuve en acier inox à grande contenance, avec fond bombé pour un **nettoyage plus facile**
- Bras de mixage en acier inox **extrêmement résistant**
- Moteur de conception soignée pour assurer **une longue vie de service et fiabilité**



ZSP

ETABLISSEMENT AUBUSSON
Z.I. du Mont - 23200 AUBUSSON
Téléphone : 05 55 83 23 23 - Fax : 05 55 83 23 40

Site internet : www.electrolux.com/foodservice

SIEGE SOCIAL : ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS
43 Avenue Félix Louat - 60300 SENLIS

Partagez encore plus notre pensée sur www.electrolux.com