

Preparación dinámica

Catálogo
de productos





La seguridad es lo primero

Tu salud es siempre importante para nosotros.
En 2016 entró en vigor una nueva Reglamentación Europea, por eso os informamos a continuación.

Libre de BPA

Todos los componentes de plástico en contacto con la comida están libres de BPA.
La ausencia de este compuesto químico contribuye a rendir el producto seguro para tu salud.



Combinados cortadoras/
picadoras **4**



Cortadoras de hortalizas **12**



Picadoras-Cutter **18**



Trituradores portátiles **24**



Batidoras mezcladoras **30**



Peladoras polivalentes **40**



Lavaverduras y centrífugas **44**



Productos complementarios **46**

Multigreen

Combinados cortadoras/picadoras

La combinación perfecta. Cortadora y picadora en un solo equipo. Permite cortar una variedad de verduras y también preparar condimentos y salsas.



- ▶ El potente motor de 370 W (1500 rpm) te permite **cortar hasta 250 kg de hortalizas por hora** o preparar **1 kg de mayonesa** de manera fácil y rápida
- ▶ **Versátil** y fácil de cambiar de cortadora a picadora en unos segundos
- ▶ Bol **muy robusto** en acero inoxidable o plástico (según el modelo) con una capacidad de 2,5 l
- ▶ **El balance perfecto** y el diseño del rotor de la cuchilla proporcionan resultados **rápidos** y **constantes**
- ▶ La abertura en la parte superior de la tapa permite añadir líquidos e ingredientes durante el funcionamiento
- ▶ **Discos de corte en acero inoxidable**, Ø 175 mm (para rallar, triturar, con cuchillas rectas o con cuchillas onduladas), disponibles bajo pedido





- ▶ **Gran tolva redondeada** con palanca integrada para presionar las verdura hacia los discos y garantizar un **corte uniforme**
- ▶ Las **hortalizas alargadas** (zanahoria, calabacín, pepino, etc.) se pueden introducir a través de un conducto de reducción (Ø 52 mm) integrado en el diseño de la tolva
- ▶ Modelos con alimentación continua
- ▶ La posición alta de la salida de descarga permite **utilizar contenedores de hasta 175 mm**
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**

Disco	Modelo	Tamaño (mm)
 Disco rallador	RD2	2
	RD3	3
	RD4	4
	RD7	7
 Disco triturador	ED2	2
	ED4	4
 Disco cortador	TD2	2
	TD3	3
	TD5	5
	TD7	7
 Disco cortador con cuchilla ondulada	WD2	2



- ▶ Un **microinterruptor de seguridad** para la maquina si la tolva/tapa se abre durante el funcionamiento
- ▶ Todos los componentes en contacto con la comida se pueden **limpiar en el lavavajillas** 

Multigreen

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	Monofásico	370 W	1500

Dimensiones externas (wxdxh): 216 x 347 x 412 mm

TRK 45 / 55 / 70

Combinados cortadoras/picadoras

¡3 en 1! Con el TRK, tu creatividad culinaria no conoce límites. Un equipo versátil que permite preparar un menú entero, de los entremeses al postre.



- ▶ Es muy fácil cambiar y pasar de **cortadora** a **picadora/emulsionador** en unos segundos
- ▶ **Incly System**: la base del motor está inclinada 20° para una mejor expulsión de las hortalizas
- ▶ **Limitador automático de velocidad** para la cortadora
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**
- ▶ **Panel de control con botones** resistente al agua e intuitivo con función de impulso para una mayor precisión

- ▶ Limpieza muy sencilla gracias al diseño con **formas redondeadas** y componentes en **acero inoxidable** y plástico
- ▶ Todos los componentes en contacto con la comida se pueden **limpiar en el lavavajillas**





Incluy System:
base inclinada 20°



Eje/bisagra de la tapa
extraíble

Especificaciones de la picadora:

- ▶ Para licuar, mezclar, cortar, picar, emulsionar y preparar puré de carne y verduras
- ▶ Tapa transparente con rascador que permite obtener una **mejor homogeneización**
- ▶ **Rotores** con cuchillas especiales **lisas** o **microdentadas**, así como cuchillas específicas para **emulsionar**
- ▶ Bol en acero inoxidable con protector del eje del motor alto para una **mayor capacidad**, con esquinas redondeadas y asa ergonómica
- ▶ Velocidad máxima de **3700 rpm**

Especificaciones de la cortadora de hortalizas:

- ▶ Para cortar, triturar, rallar y cortar en cubos
- ▶ **Tolva grande y larga** para verduras con palanca integrada en el diseño
- ▶ **Amplia gama de discos en acero inoxidable** (205 mm de diámetro) para más de 80 tipos de corte



Combinado cortadora/picadora

TRK45: combinado cortadora/picadora de 4,5 l

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
Variable	Monofásico	1000 W	300 a 3700

Dimensiones externas (wxdxh)
Cortadora: 252 x 485 x 505 mm
Picadora: 252 x 410 x 490 mm

TRK55: combinado cortadora/picadora de 5,5 l

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
Variable	Monofásico	1300 W	300 a 3700

Dimensiones externas (wxdxh)
Cortadora: 252 x 485 x 505 mm
Picadora: 252 x 410 x 490 mm

TRK70: combinado cortadora/picadora de 7 l

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
Variable	Monofásico	1500 W	300 a 3700

Dimensiones externas (wxdxh)
Cortadora: 252 x 485 x 505 mm
Picadora: 252 x 410 x 530 mm



TRS / TRK

Discos de corte en forma de S

Discos ralladores - de 2 mm a 9 mm



- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 7 mm*
- 9 mm*
- para pan/patatas
- para parmesano/chocolate

*los discos de 7 y 9 mm son aptos para rallar mozzarella y queso semicurado



Discos trituradores - de 2 mm a 10 mm



- 2 x 2 mm
- 3 x 3 mm
- 4 x 4 mm
- 6 x 6 mm
- 8 x 8 mm
- 10 x 10 mm
- 2 x 8 mm
- 2 x 10 mm



Discos de corte con cuchillas lisas -

de 0,6 mm a 13 mm



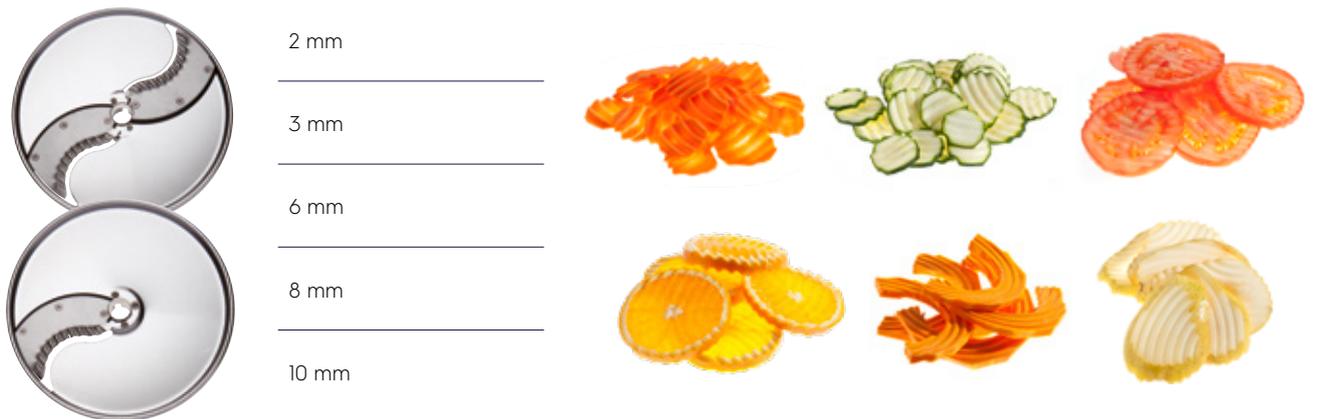
- 0,6 mm
- 1 mm
- 2 mm
- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm
- 12 mm
- 13 mm



Cuchillas exclusivas en forma de «S» para una mayor eficiencia y versatilidad de corte.

Discos de acero inoxidable para una higiene máxima. Se pueden limpiar en el lavavajillas.

Discos de corte con cuchillas onduladas - de 2 mm a 10 mm



Rejillas de cubos* - de 5 x 5 mm a 20 x 20 mm



Rejillas para patatas fritas* - 6, 8 y 10 mm



*para ser combinados con **discos de corte con cuchillas lisas** y **discos de corte con cuchillas onduladas**

K/TRK

Rotores

Con cuchillas lisas o microdentadas para preparar cualquier tipo de alimento, desde carne gruesa hasta la crema más fina.



Cuchilla lisa



Cuchilla microdentada



Cuchilla lisa emulsionante



Cuchilla microdentada emulsionante



Carne picada



Pimientos



Chocolate



Queso rallado



Almendras



Salsa de tomate



Pollo



Espárragos



Mix de hierbas



Humus (crema de garbanzos)

TRS

Cortadoras de hortalizas

Productividad aumentada, rendimiento excelente, calidad superior y solidez extrema.



- ▶ **Compacta, fuerte** y con **base inclinada** (20°) para que las operaciones de carga y descarga sean más rápidas y sencillas
- ▶ Corta, tritura, ralla y corta en cubos hasta **550 kg/h**
- ▶ **La estructura en acero inoxidable y el motor asíncrono garantizan una mayor vida útil** del equipo y un funcionamiento silencioso

- ▶ **Amplia gama de discos en acero inoxidable** (205 mm de diámetro) para más de 80 tipos de corte
- ▶ **Máxima limpieza** gracias al diseño ergonómico con esquinas redondeadas y los componentes en acero inoxidable
- ▶ **Tolva grande** para una mayor producción y la posibilidad de introducir hortalizas de gran tamaño y con formas irregulares. No hace falta precortar las verduras



- ▶ Tolva grande y larga para verduras con palanca integrada en el diseño
- ▶ Panel de control con botones resistente al agua con **función de impulso** para un **corte preciso**
- ▶ **Palanca ergonómica y fácil de levantar**: la presión necesaria para procesar las verduras es mínima (para usuarios diestros y zurdos)
- ▶ Función automática de arranque/apagado que apaga el equipo cuando la palanca de la tolva se levanta y arranca automáticamente una vez bajada para permitir un **uso continuo**



Tolva larga para hortalizas



Panel de control con botones



Tolva redonda grande (215 cm²)

- ▶ Permite reducir el esfuerzo y el tiempo de trabajo: la palanca permanece en posición vertical de modo que el usuario pueda utilizar ambas manos
- ▶ Modelos de velocidad variable para una mayor flexibilidad y precisión, se eligen diferentes velocidades según el tipo de corte

- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**

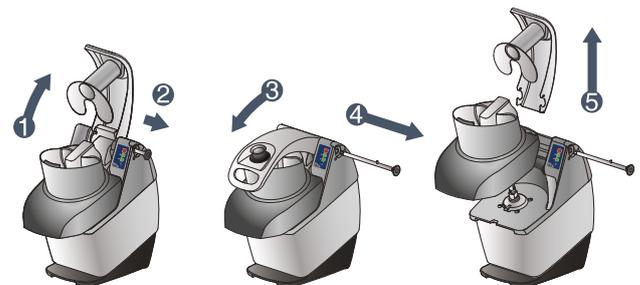
- ▶ La posición alta de la salida de descarga permite utilizar contenedores GN profundos (hasta 20 cm)



- ▶ Unos simples movimientos permiten quitar todos los componentes en contacto con la comida y **lavarlos en el lavavajillas**



- ▶ Un dispositivo de seguridad apaga el equipo en caso de uso indebido, con lo que protege al usuario



Discos de acero inoxidable con soporte incluido como estándar

Cortadora de hortalizas TRS

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	Monofásico	370 W	340
	Monofásico	500 W	340
	Trifásico	500 W	340
2 velocidades	Trifásico	750 W	340 a 680
	Variable Monofásico	500 W	140 a 750

Dimensiones externas (wxdxh): 252 x 500 x 502 mm

TR210

Cortadoras de hortalizas

Resultados más rápidos que garantizan un gran volumen y alta calidad.
Más allá de un gran rendimiento



- ▶ Prepara de **100 a 1000** servicios por día hasta **2100 kg/h**
- ▶ Corta, corta en cubos, tritura, corta en Juliana en tiempo récord



- ▶ **Es muy fácil** introducir hortalizas largas y anchas a través de las tolvas en acero inoxidable
- ▶ **Panel de control fácil de limpiar y resistente al agua** (IP55)
- ▶ **Corte preciso** garantizado gracias a la función de impulso
- ▶ Tolva automática en acero inoxidable para cortar grandes cantidades de fruta y verdura con forma regular
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



Tolva manual en acero inoxidable (opcional)



Tolva en acero inoxidable para hortalizas largas (opcional)



- ▶ **Una infinidad de formas** para tus presentaciones originales
- ▶ **Amplia gama de discos en acero inoxidable** (205 mm de diámetro) para más de 80 tipos de corte
- ▶ **Guarda tus discos** con seguridad colocándolos en el soporte de pared para discos
- ▶ **Incly System:** base inclinada 20° (para ser utilizada con una tolva manual)

- ▶ **Se pueden limpiar en el lavavajillas** a fin de lograr una higiene excelente



- ▶ **Ergonomía y flexibilidad** garantizadas gracias a los nuevos carros de acero inoxidable



TR260

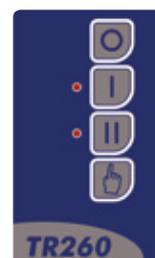
Cortadoras de hortalizas

Una cortadora universal con una amplia variedad de accesorios destinada a crear platos únicos e innovadores para grandes eventos culinarios.



TR260
con tolva de palanca
y estructura móvil opcionales

- ▶ **Corta hasta 2500 kg/h** gracias a la tolva automática, los grandes discos de corte y la potente velocidad
- ▶ Rotación lenta de las cuchillas para un **corte perfecto**
- ▶ Los discos de 300 mm de diámetro garantizan una gran productividad
- ▶ Un dispositivo de seguridad apaga el equipo en caso de uso indebido, con lo que protege al usuario
- ▶ **Versatilidad máxima.** Combina la base del motor con diversos accesorios opcionales para satisfacer tus necesidades
- ▶ **Panel de control resistente al agua con función de impulso** y selector de velocidad (solo en los modelos con 2 velocidades) para un **corte preciso**
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



Una amplia gama de accesorios



- ▶ Tolva automática para un uso y una productividad continuos
- ▶ Para una única carga de 6 kg de hortalizas (máx. 110 mm de diámetro)



- ▶ Tolva manual de palanca
- ▶ Movimiento vertical de la manilla para una mejor ergonomía y un ahorro de espacio



- ▶ Tolva con 3 tubos para hortalizas largas (diámetro de 50 a 70 mm)



- ▶ Accesorio para hortalizas largas de tolva manual de palanca



- ▶ Tolva específica para cortar una col entera de una vez (máx. 250 mm de diámetro). Combinar con discos de corte para col



- ▶ Estructura móvil en acero inoxidable. Soporte para discos (opcional)



- ▶ Carro en acero inoxidable para contenedores GN 2/1



- ▶ Amplia selección de discos de corte (Ø 300 mm)

Cortadora de hortalizas TR260

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	Monofásico	1500 W	330
2 velocidades	Trifásico	2000 W	330 a 660

Dimensiones externas (wxdxh): 750 x 380 x 460 mm

K25 / 35

Picadoras-Cutter

La elección perfecta para cortar, mezclar o emulsionar. Cutter multiusos sencillo y robusto ideal para cocinas pequeñas o de tamaño medio.



- ▶ Pica carnes, corta condimentos, mezcla mayonesa, licua sopas y **prepara** toda clase de masas **en unos segundos**
- ▶ **Fácil de utilizar.** Basta con pulsar uno de los botones de arranque para iniciar el funcionamiento continuo o intermitente (en el caso de la K25)
- ▶ **Función de impulso** para cortes gruesos de piezas grandes

- ▶ Diseño **sólido, fiable y estable.** Mezcla a una velocidad de 1500 rpm o de 3000 rpm (según el modelo)
- ▶ **No hace falta apagar el equipo mientras está en marcha.** Se pueden añadir ingredientes a través de una abertura con forma de embudo incorporada en la tapa





Tapa transparente de la K35

- ▶ El diseño del rotor y del bol garantiza una **mezcla consistente**
- ▶ Las cuchillas de acero inoxidable lisas o dentadas (según el modelo) permiten realizar preparados de diferentes tipos de consistencia



- ▶ El bol de acero inoxidable, el rotor y la tapa de policarbonato se pueden **montar** en unos **segundos**
- ▶ Basta con girar la tapa para bloquearla y proceder al uso
- ▶ **La seguridad del usuario está garantizada.** Un sistema de control magnético apaga el equipo de inmediato cuando se abre la tapa
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **vida más larga**



- ▶ **Se garantiza una higiene máxima** gracias al bol de acero inoxidable y a las superficies lisas
- ▶ Todos los componentes que entran en contacto con los alimentos se pueden **desmontar fácilmente** sin herramientas y **lavarse en el lavavajillas**



K25: capacidad de 2,5 l

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	Monofásico	370 W	1500
Dimensiones externas (wxdxh): 216 x 297 x 371 mm			

K35: capacidad de 3,5 l

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	Monofásico	500 W	1500
2 velocidades	Trifásico	500 W	1500 a 3000
Dimensiones externas (wxdxh): 247x407x303 mm			

K45 / 55 / 70

Picadoras-Cutter

Potentes y diseñadas para durar. Equipos perfectos para cocineros profesionales. Corta, tritura, pica y mezcla cualquier preparado que requiera tu receta.



- ▶ **Las capacidades de 4,5, 5,5 y 7 l** resultan aptas para cocinas de todas las dimensiones
- ▶ El **rascador** te permite preparar cualquier alimento, ya se trate de carnes, cremas, etc.
- ▶ Se **convierte** fácilmente en un cutter utilizando un kit especial (en los modelos de velocidad variable)
- ▶ El exclusivo diseño del bol y de las cuchillas del rotor garantiza unos **resultados perfectos** al mezclar tanto cantidades grandes como pequeñas

- ▶ **Función de impulso** especial para **cortes gruesos** de piezas grandes
- ▶ El rotor se puede guardar en un recipiente especial (incluido)
- ▶ **Higiene máxima** gracias al diseño ergonómico con bordes redondeados





Tapa transparente



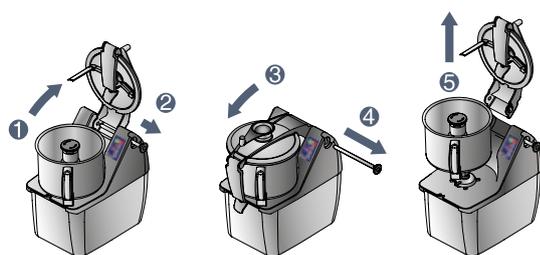
Control de la velocidad variable

- ▶ Bol en acero inoxidable con protector del eje del motor alto para una **mayor capacidad**, con esquinas redondeadas y asa ergonómica
- ▶ **Rotores** con cuchillas especiales **lisas** o **microdentadas**, así como cuchillas específicas para **emulsionar**
- ▶ **Asa ergonómica** para colocar el bol con facilidad y mecanismo de autobloqueo a fin de lograr una **estabilidad máxima**
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **vida más larga**

- ▶ La **tapa transparente** permite al usuario comprobar la preparación durante el funcionamiento e **incorporar ingredientes** sin abrir la tapa
- ▶ Al levantar la tapa, esta permanece abierta para que sea posible comprobar la preparación de forma rápida, sencilla y práctica
- ▶ **Panel de control con botones** resistente al agua e intuitivo con función de impulso para una mayor precisión
- ▶ Velocidad máxima de **3700 rpm** (modelos de velocidad variable)



Bol con protector del eje del motor alto (para aumentar la capacidad real)



- ▶ La tapa y el rascador se pueden quitar y desmontar fácilmente **sin herramientas**
- ▶ Todos los componentes en contacto con la comida se pueden **limpiar en el lavavajillas**



- ▶ **La seguridad del usuario está garantizada.** Un sistema de control magnético apaga el equipo de inmediato cuando se abre la tapa

K45: capacidad de 4,5 l

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
1 velocidad	Monofásico	750 W	1500
2 velocidades	Trifásico	900 W	1500 a 3000
Variable	Monofásico	1000 W	300 a 3700

Dimensiones externas (wxdxh): 256 x 415 x 470mm

K55: capacidad de 5,5 l

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
2 velocidades	Trifásico	1000 W	1500 a 3000
Variable	Monofásico	1300 W	300 a 3700

Dimensiones externas (wxdxh): 256 x 415 x 470mm

K70: capacidad de 7 l

Velocidad	Fases	Potencia	RPM
2 velocidades	Trifásico	1200 W	1500 a 3000
Variable	Monofásico	1500 W	300 a 3700

Dimensiones externas (wxdxh): 256 x 422 x 510 mm

K120S / 180S

Picadoras-Cutter

Las capacidades de 11,5 y 17,5 l resultan aptas para instalaciones de catering de todas las dimensiones. Mezcla y tritura con rapidez y facilidad a fin de conservar la textura y el sabor.



K180S



K120S

- ▶ Para preparar salsas, mezclas y para picado fino y superfino
- ▶ **Procesa en unos segundos** sin riesgo de que los productos se calienten o se vean alterados
- ▶ **Gran capacidad del bol** (p. ej. mayonesa):
 - 11,5 l (K/KE120S): procesa hasta 6 kg
 - 17,5 l (K/KE180S): procesa hasta 8 kg
- ▶ **Estabilidad garantizada** durante el funcionamiento gracias a la posición central del bol de acero inoxidable
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**
- ▶ Estructura móvil en acero inoxidable disponible
- ▶ Rascador para preparar cualquier alimento, ya se trate de carnes, de cremas, etc.





Tapa transparente



Panel de control con botones

- ▶ El diseño del rotor de cuchillas microdentadas, del rascador y del bol garantiza una **mezcla consistente**
- ▶ Bol de acero inoxidable con paredes espesas y dos asas para **facilitar el movimiento**
- ▶ Rotor de cuchillas lisas o dentadas de acero inoxidable (rotor dentado especial para procesar carne) bajo pedido
- ▶ Modelos de dos velocidades (1500 o 3000 rpm) o de velocidad variable (de 300 a 3500 rpm)



Rascador para el bol



Sistema de bloqueo de doble seguridad

- ▶ El sistema de bloqueo de doble seguridad **evita el riesgo de derrames** y salpicaduras al abrir la tapa cuando el rotor se está apagando
- ▶ **Seguridad garantizada** gracias al microinterruptor magnético que detiene el equipo cuando la tapa o el bol no están bien colocados
- ▶ Tres dispositivos para **garantizar la seguridad del usuario**:
 - 1 sensor de bisagra que detecta cuando se levanta el asa
 - 1 sensor que detecta la presencia del bol
 - 1 sensor que detecta la presencia de la tapa

- ▶ El bol de acero inoxidable con **tapa transparente** permite al usuario comprobar la preparación durante el funcionamiento
- ▶ **No hace falta apagar el equipo mientras está en marcha.** Se pueden añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa
- ▶ **Panel de control con botones** resistente al agua e intuitivo
- ▶ Función de impulso para **cortes gruesos** de piezas grandes (en modelos de dos velocidades)



Bol de acero inoxidable



Rotor de cuchillas microdentadas emulsionantes

- ▶ La tapa transparente, el bol y el rotor se pueden quitar con facilidad sin herramientas
- ▶ Todos los componentes en contacto con la comida se pueden **limpiar en el lavavajillas**



K120S/KE120S: capacidad de 11,5 l

Modelo	Velocidad	Fases	Potencia	RPM
K120S	2 velocidades	Trifásico	2200 W	1500 a 3000
KE120S	Variable	Monofásico	2200 W	300 a 3500

Dimensiones externas (wxdxh): 416 x 680 x 517 mm

K180S/KE180S: capacidad de 17,5 l

Modelo	Velocidad	Fases	Potencia	RPM
K180S	2 velocidades	Trifásico	3600 W	1500 a 3000
KE180S	Variable	Trifásico	3000 W	300 a 3000

Dimensiones externas (wxdxh): 416 x 680 x 603 mm

Gama Bermixer Pro

Trituradores portátiles

Prepara sopas, purés, salsas o cremas y bate claras de huevo con rapidez y facilidad utilizando el Bermixer Pro de Electrolux.

menos de
4 kg



Bermixer Pro Combi

- ▶ **Excepcionalmente ligero:** menos de 4 kg
- ▶ El **brazo** es perfecto para preparar cremas, sopas, salsas, purés de verduras, masa para tortas y mousse
- ▶ El **batidor** es perfecto para montar cremas, batir claras de huevo o preparar mayonesa
- ▶ Cambio electrónico de la velocidad de 500 a 10 000 rpm con plena carga
- ▶ **SMART Speed Control:** control automático de la potencia que se basa en la consistencia de la carga para garantizar una **vida más larga** y la **reducción de las vibraciones**
- ▶ El brazo, el eje y la cuchilla se **desmontan fácilmente** sin herramientas
- ▶ Un **soporte especial de pared** sujeta el equipo y los accesorios cuando no se estén utilizando

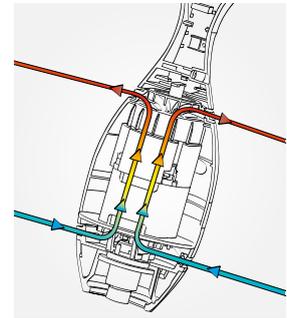


El soporte de pared está incluido como estándar

- ▶ El sistema de enfriamiento por aire con doble ventilador garantiza un **mayor tiempo de funcionamiento** sin que se sobrecaliente el equipo
- ▶ El **indicador de alarma de sobrecarga** del panel de control se iluminará cuando se utilice el equipo de manera indebida
- ▶ La protección de la cuchilla con bordes **evita las salpicaduras**
- ▶ Mango ergonómico



Protección de la cuchilla con bordes



Sistema de enfriamiento por aire



Sistema de «bayoneta» reforzado



Mango

- ▶ Panel de control visible con **ajuste de la velocidad** y **luz de advertencia**
- ▶ Base del motor conectada al brazo mediante un **sistema de «bayoneta»**

- ▶ Todos los componentes en contacto con la comida se pueden **limpiar en el lavavajillas**



El brazo, el eje y la cuchilla se desmontan fácilmente sin herramientas

Accesorios opcionales



- ▶ **Carril ajustable** para sujetar el triturador portátil en recipientes (se debe utilizar con el soporte)



- ▶ **Soporte** para sujetar el triturador portátil en recipientes

Gama de trituradores Speedy

Trituradores portátiles

Herramientas versátiles para tu ajetreada cocina. Multifuncionales y de uso sencillo, estos trituradores portátiles te permiten servir diversos platos con rapidez y facilidad.



- ▶ Para preparar pequeñas cantidades de sopa, puré, salsa, crema y mucho más
- ▶ El mango ergonómico y fácil de agarrar garantiza un **control máximo** con menos esfuerzo



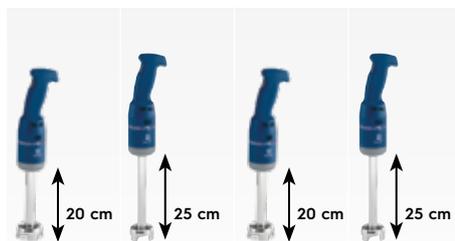
Desmontaje sin herramientas



Protección de la cuchilla

Trituradores Speedy

(hasta 15 000 rpm)



- ▶ El motor de 250 W está disponible con velocidad fija o variable (**velocidad máx. 15 000 rpm**)
- ▶ Gracias a la unión sencilla, es posible **desmontar sin herramientas** el motor y el brazo para la limpieza
- ▶ El brazo y la cuchilla son de acero inoxidable, mientras que el cuerpo del motor es de un material plástico alimentar que garantiza una **vida útil más larga**
- ▶ Hay un batidor opcional disponible para los modelos de velocidad variable

Modelo	SMT20W25	SMT25W25	SMVT20W25	SMVT25W25
Potencia (W)	250 W		250 W velocidad variable	
Brazo (cm)	20 cm	25 cm	20 cm	25 cm
Peso (kg)	1,4 kg	1,45 kg	1,4 kg	1,45 kg
Capacidad	ideal para cantidades pequeñas			



Surtido completo

Bermixer PRO Plus (hasta 9000 rpm)

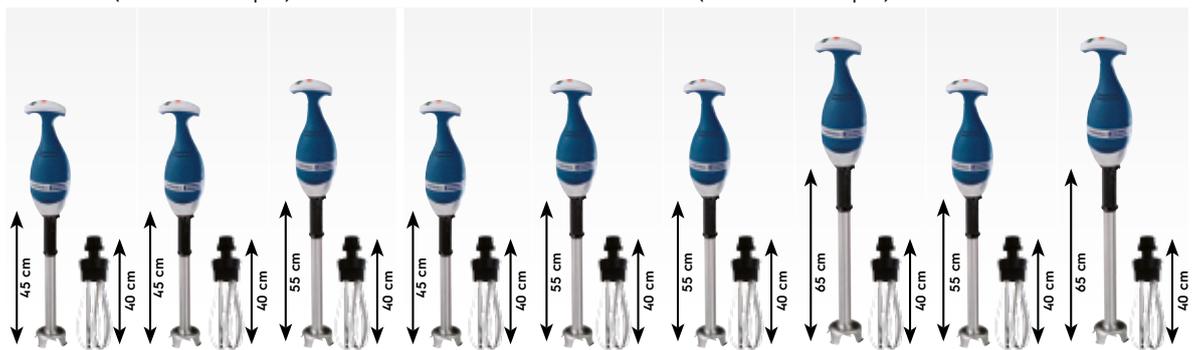
Bermixer PRO Turbo (hasta 10 000 rpm)



Modelos	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Potencia	350 W		450 W			550 W		650 W			750 W	
Brazo	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacidad de hasta	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l

Bermixer PRO Combi (hasta 9000 rpm)

Bermixer PRO Turbo Combi (hasta 10 000 rpm)



Modelos	BPW3545	BPW4545	BPW4555	BPW5545	BPW5555	BPW6555	BPW6565	BPW7555	BPW7565
Potencia	350 W	450 W		550 W		650 W		750 W	
Brazo	45 cm	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Capacidad de hasta	50 l	100 l	120 l	150 l	170 l	220 l	240 l	270 l	290 l

TBX120/130 - TBM150

Turbotrituradores

Los turbotrituradores son la mejor opción para mezclar, triturar, trocear o emulsionar sopas, purés, pastas líquidas y salsas en grandes cantidades.



TBX120



TBM150

- ▶ Trituradores de suelo con brazo extraíble y cabezal de efecto turbina para **aumentar la producción** y lograr un **resultado de trituración óptimo**
- ▶ Elige entre el **modelo para sopas** en caso de líquidos y emulsiones y el **modelo para purés** en caso de productos espesos
- ▶ Los preparados se pueden realizar **directamente en los recipientes de cocina**
- ▶ **Versátil:** se puede adaptar a cualquier forma de recipiente, ya sea cilíndrica, rectangular o hemisférica
- ▶ Se puede utilizar con **ollas** (30 cm de profundidad) con el kit opcional correspondiente (mínimo de 20 cm de líquido)
- ▶ Montado en un carro de acero inoxidable para **desplazarlo con mayor facilidad por la cocina**
- ▶ **Estructura de acero inoxidable robusto** resistente a la humedad
- ▶ **La seguridad del usuario está garantizada.** Dispositivo de seguridad en la posición inactiva y aro protector para el cabezal de trituración

Modelo	Velocidad	RPM	Potencia
TBX120	1 velocidad	1200	900 W

Dimensiones externas (wxdxh): 640 x 1625 x 1330 mm

Modelo	Velocidad	RPM	Potencia
TBX130	1 velocidad	1200	1500 W
TBX130	2 velocidades	850 a 1700	2200 W

Dimensiones externas (wxdxh): 689 x 1600 x 1278 mm

Modelo	Velocidad	RPM	Potencia
TBM150	1 velocidad	1600	3000 W
TBM150	2 velocidades	830 a 1660	4500 W

Dimensiones externas (wxdxh): 664 x 1852 x 1475 mm



Asa ergonómica



Accesorio para purés

- ▶ **El asa ergonómica y fácil de agarrar** permite elevar y bajar el tubo de forma sencilla
- ▶ La posición de trabajo se **mantiene fija durante el funcionamiento** gracias a un dispositivo autosostenible
- ▶ **Panel de control con botones** resistente al agua
- ▶ Los modelos de una velocidad presentan botones de encendido y apagado y ajuste digital del tiempo; los modelos de dos velocidades presentan botones de velocidad 1 o 2, un botón de apagado, ajuste digital del tiempo y función de impulso
- ▶ Motor asincrónico para un funcionamiento **silencioso** y una **vida más larga**

- ▶ **Convierte** fácilmente el turbotriturador para sopas y salsas **en un triturador para productos espesos** utilizando el kit opcional para puré (TBX 120/130) o quitando la microlicuadora (TBM 150)
- ▶ También se pueden preparar delicadas sopas de pescado utilizando la **rejilla opcional para pescado**, que garantiza que los trozos no se emulsionen
- ▶ Los brazos de la trituradora se pueden quitar sin herramientas y **lavar en el lavavajillas** (TBX120/130)
- ▶ El brazo, el eje, el rodamiento y el rotor se desmontan fácilmente (sin herramientas) para limpiarlos o desinfectarlos a fin de **evitar el riesgo de contaminación**
- ▶ Nuevo kit para cremas de la TBX130 disponible como accesorio opcional



Toma la decisión correcta

Resultado final	Tipo	Cantidad	Escoge
Sopas, líquidos, semilíquidos, emulsiones	en un recipiente profundo con más de 30 cm de líquido	hasta 500 l de líquido	TBX120 para sopas
		hasta 700 l de líquido	TBX130 para sopas
		hasta 1000 l de líquido	TBM150
	en un recipiente bajo con menos de 30 cm de líquido	TBX120 para sopas + expulsor para ollas (opcional) mínimo 20 cm de líquido	
		TBX130 para sopas + kit de ollas (opcional) mínimo 30 cm de líquido	
Purés	patatas	hasta 100 kg de patatas	TBX120 para purés
		hasta 200 kg de patatas	TBX130 para purés
		hasta 400 kg de patatas	TBM 150 (basta con quitar la microlicuadora)

BE5/BE8

Batidoras mezcladoras de 5 y 8 l

Rendimiento máximo. Compactas y potentes. Ante todo, resistentes.



BE8
sin toma de accesorios

BE5
con toma de accesorios

La BE5 y la BE8 de Electrolux garantizan un rendimiento superior a la hora de amasar, mezclar y batir gracias a:

- ▶ el **diseño exclusivo** del mecanismo planetario, que proporciona un movimiento único
- ▶ la velocidad de rotación variable del mecanismo planetario, **de 20 a 220 rpm**

- ▶ la **velocidad de rotación variable** de los accesorios, de 67 rpm a 740 rpm
- ▶ los accesorios que se adaptan al bol a la perfección a fin de lograr una **mezcla uniforme** incluso en caso de cantidades pequeñas
- ▶ el movimiento sencillo de la protección antisalpicaduras activa la subida y la bajada del bol
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **vida más larga**



Gancho espiral, pala y batidor de acero inoxidable

Tres utensilios: 100 % de eficiencia

- ▶ **100 %** utensilios de acero inoxidable
- ▶ **100 %** más resistente para una vida más larga
- ▶ **100 %** aptos para el lavavajillas (utensilios, bol y protección antisalpicaduras)





▶ Resistente toma de metal para accesorios capaz de **resistir un uso intenso** (en modelos seleccionados)



▶ Potente motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **vida más larga**



▶ Un mando ergonómico regula la **velocidad variable** del mecanismo planetario de 20 a 220 rpm



▶ Protección antispicaduras transparente con forma innovadora que permite **añadir ingredientes con facilidad** durante el funcionamiento



▶ Sistema de **encaje** sencillo sin tornillos que permite **quitar fácilmente** la protección para limpiarla



▶ **Tritura y prepara pasta** con los accesorios opcionales (en los modelos con toma K para accesorios)



▶ **Bol de acero inoxidable de dos asas** con capacidad de 8 l (una única asa en los modelos de 5 l)

La seguridad es lo primero

Tu salud es siempre importante para nosotros.

- ▶ **Dispositivo para detectar el bol** que solo permite a la batidora encenderse cuando se encuentre bien colocado con la protección transparente*.

*UNI EN 454:2015 Maquinaria para procesar alimentos - Batidoras planetarias - Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene en el diseño y la fabricación de batidoras planetarias de bol fijo con utensilio de movimiento planetario que utilice dos ejes paralelos. La capacidad del bol es superior o igual a 5 l e inferior o igual a 200 l.

- ▶ Se garantiza la máxima fiabilidad. Protección transparente sin BPA: resiste los impactos y se mantiene limpia y duradera incluso tras cientos de ciclos de lavado
- ▶ La ausencia de BPA contribuye a que el producto sea seguro para tu salud.



XBE / XBM de sobremesa

Batidoras mezcladoras de 10 y 20 l

Robustas y diseñadas para durar. Electrolux ofrece una amplia gama de batidoras mezcladoras de 10 a 80 l de capacidad para satisfacer todos los requisitos de tu ajetreada cocina.



XBE10



XBE20

- ▶ Amasa toda clase de pastas y masas, mezcla carnes y salsas y emulsiona cremas
- ▶ Variador de velocidad **electrónico** o **mecánico** (según el modelo)
- ▶ El motor con variador de frecuencia permite ajustar con precisión la velocidad del mecanismo planetario (de 26 a 180 rpm en los modelos de 10 l y de 30 a 180 rpm en los modelos de 20 l)

- ▶ Potente motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **vida más larga**
- ▶ Modelos disponibles con **toma de accesorios** (tipo H)
- ▶ Sistema planetario y panel de control **resistentes al agua**, este último equipado con un temporizador de 0 a 59 minutos



- ▶ El sencillo movimiento de la protección transparente eleva y baja el bol, a la vez que detiene el motor (modelos de 10 l)
- ▶ La protección transparente se puede quitar fácilmente para la **limpieza**
- ▶ **Columna y patas de acero inoxidable** para mayor resistencia e higiene (en modelos seleccionados)
- ▶ Altura de las patas ajustable a fin de garantizar la estabilidad



Protección transparente (10 l)



Columna de acero inoxidable (en modelos concretos)



Panel de control con botones



Boca extraíble

- ▶ Equipada con un **bol de acero inoxidable** y **tres accesorios**: batidor de acero inoxidable, pala robusta y gancho espiral
- ▶ Los accesorios giran a velocidades variables (de 82 a 570 rpm en los modelos de 10 l y de 73 a 440 rpm en los modelos de 20 l)
- ▶ Hay un **kit de reducción del bol** de 10 l (bol, batidor, pala y gancho espiral) disponible bajo pedido (modelos de 20 l)



Gancho espiral, pala y batidor



Kit de reducción (bol, gancho, pala, batidor)

- ▶ Panel de control con botones resistente al agua y fácil de utilizar para una **mejor ergonomía**
- ▶ **Protección transparente** giratoria y **extraíble** con una boca extraíble de acero inoxidable
- ▶ Palanca para elevar y bajar el bol (20 l)

La seguridad es lo primero

Tu salud es siempre importante para nosotros.

- ▶ **Protección transparente sólida** que limita las partículas de harina y polvo peligrosas que se utilizan para preparados de panadería y de repostería (20 l).
- ▶ **Dispositivo para detectar el bol** que solo permite a la batidora encenderse cuando se encuentre bien colocado con la protección transparente*.

*UNI EN 454:2015 Maquinaria para procesar alimentos - Batidoras planetarias - Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene en el diseño y la fabricación de batidoras planetarias de bol fijo con utensilio de movimiento planetario que utilice dos ejes paralelos. La capacidad del bol es superior o igual a 5 l e inferior o igual a 200 l.

- ▶ Se garantiza la máxima fiabilidad. Protección transparente sin BPA: resiste los impactos y se mantiene limpia y duradera incluso tras cientos de ciclos de lavado (10 l).
- ▶ La ausencia de BPA contribuye a que el producto sea seguro para tu salud.

XBE / XBM / MBE de suelo

Batidoras mezcladoras de 20, 30 y 40 l

Las batidoras profesionales de 20, 30 o 40 l constituyen un elemento clave en toda cocina que emplee ingredientes frescos para elaborar bases de repostería, cremas, mousses y mezclas de todo tipo.



XBM20



XBM30

Batidoras mezcladoras de 20 y 30 l

- ▶ Potente motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **vida más larga**
- ▶ **Variador de velocidad electrónico o mecánico** (según el modelo)
- ▶ El mecanismo planetario gira a las velocidades de: 30 a 180 rpm (20 o 30 l)
- ▶ Equipada con un **bol de acero inoxidable** con asas que permiten un agarre sencillo y **tres accesorios**: batidor de acero inoxidable, pala robusta y gancho en espiral
- ▶ Los accesorios giran a velocidades de entre 73 y 440 rpm
- ▶ Sistema planetario y panel de control **resistentes al agua**, este último equipado con un temporizador de 0 a 59 minutos
- ▶ Hay un **kit de reducción del bol** (bol, batidor, paleta y gancho espiral) disponible bajo pedido
- ▶ **Kit de ruedas y carro para el bol** opcionales

- ▶ La protección transparente sin BPA y la rejilla de acero inoxidable se pueden **quitar fácilmente** para la limpieza
- ▶ **Protección transparente** giratoria y **extraíble** con una boca extraíble de acero inoxidable
- ▶ Palanca para elevar y bajar el bol



Protección transparente sólida



Mecanismo planetario

- ▶ **Columna y patas de acero inoxidable** en aras de unas mayores resistencia e higiene (en modelos seleccionados)
- ▶ Las batidoras mezcladoras se desplazan con facilidad gracias al **accesorio de kit de ruedas** (opcional)
- ▶ Modelos disponibles con **toma de accesorios** (tipo H) y una amplia variedad de accesorios opcionales



Columna de acero inoxidable (bajo pedido)



Kit de ruedas

Batidora mezcladora de 40 l

- ▶ Diseñada especialmente para amasar de forma intensa, así como para mezclar y batir
- ▶ Potente motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**
- ▶ **Tres velocidades fijas** (40, 80 y 160 rpm) y **velocidad variable electrónicamente** de 30 a 175 rpm y **temporizador (de 0 a 59 min)**
- ▶ Incluye un **bol de acero inoxidable** y tres accesorios (**batidor reforzado**, paleta, gancho espiral)
- ▶ Los accesorios giran a velocidades de entre 94 y 540 rpm
- ▶ La protección transparente y la rejilla de acero inoxidable se pueden **quitar fácilmente** para la limpieza
- ▶ **Protección transparente** giratoria y **extraíble** con una boca extraíble de acero inoxidable
- ▶ Palanca para elevar y bajar el bol
- ▶ **Carro para el bol** opcional
- ▶ Hay un **kit de reducción del bol** (bol, batidor, paleta y gancho espiral) disponible bajo pedido

La seguridad es lo primero

Tu salud es siempre importante para nosotros.

- ▶ **Protección transparente sólida** que limita las partículas de harina y polvo peligrosas que se utilizan para preparados de panadería y de repostería.
- ▶ **Dispositivo para detectar el bol** que solo permite a la batidora encenderse cuando se encuentre bien colocado con la protección transparente*.

*UNI EN 454:2015 Maquinaria para procesar alimentos - Batidoras planetarias - Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene en el diseño y la fabricación de batidoras planetarias de bol fijo con utensilio de movimiento planetario que utilice dos ejes paralelos. La capacidad del bol es superior o igual a 5 l e inferior o igual a 200 l.



MBE40



Tres accesorios: gancho espiral, paleta, batidor reforzado (específico para la MB/MBE40)

BMX / BMXE / XBE

Batidoras mezcladoras de 60 y 80 l

Estas batidoras de 60 u 80 l, de gran rendimiento, potentes y robustas, resisten el uso intenso.



BMX60S



XBE80S

- ▶ Potente motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**
- ▶ Variador de velocidad **electrónico, electromecánico** o **mecánico** (según el modelo) con velocidades que van de 20 a 180 rpm
- ▶ Equipada con un **bol de acero inoxidable** con asas que permiten un agarre sencillo y **tres accesorios**: batidor de acero inoxidable, pala robusta y gancho en espiral de acero inoxidable.
- ▶ Los accesorios giran a velocidades de entre 62 y 560 rpm
- ▶ Panel de control con **temporizador**, luz del bol, encendido y apagado y control de velocidad

La seguridad es lo primero

Tu salud es siempre importante para nosotros.

- ▶ **Protección transparente sólida** que limita las partículas de harina y polvo peligrosas que se utilizan para preparados de panadería y de repostería.
- ▶ **Dispositivo para detectar el bol** que solo permite a la batidora encenderse cuando se encuentre bien colocado con la protección transparente*.

*UNI EN 454:2015 Maquinaria para procesar alimentos - Batidoras planetarias - Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene en el diseño y la fabricación de batidoras planetarias de bol fijo con utensilio de movimiento planetario que utilice dos ejes paralelos. La capacidad del bol es superior o igual a 5 l e inferior o igual a 200 l.



Gancho robusto de acero inoxidable

- ▶ La protección transparente sólida sin BPA se puede retirar fácilmente para la limpieza
- ▶ Movimiento motorizado de la cuba (en modelos concretos). Modelos disponibles con **toma de accesorios** (tipo H) y una amplia variedad de accesorios opcionales
- ▶ El **carro para la cuba**, con ruedas y parachoques, facilita el movimiento de la cuba (estándar en los de 80 l)
- ▶ Hay un **kit de reducción de cuba** (cuba, batidor, paleta y gancho espiral) disponible por solicitud



Variación mecánica de la velocidad



Luz del bol

Gama completa



Capacidad de las batidoras planetarias	5 l	8 l	10 l	20 l	20 l	30 l	40 l	60 l	80 l
Gancho, kg*	1,5	2,5	3,5	6	6	7	10	20	25
Batidor, huevos**	10	14	18	32	32	50	70	100	120
De sobremesa	•	•	•	•					
De suelo					•	•	•	•	•

*Gancho: kg de harina para masa (con un contenido del 60 % de humedad) **Batidor: número máx. de claras de huevo

Accesorios para todas las necesidades



Picadora de carne en la toma de accesorios



Cortadora de hortalizas



Pasapuré



Panadería, repostería y pizza

Batidoras planetarias de 20, 30 y 40 l

Electrolux ofrece un amplio surtido de batidoras planetarias especialmente diseñadas para hacer frente a las exigentes necesidades de la panadería, la repostería y la preparación de pizzas.



MB40



Gancho espiral, paleta, batidor reforzado (MB/MBE40)

Batidora mezcladora de 40 l

- ▶ Potente motor asíncrono (2200 W) para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**
- ▶ **Tres velocidades fijas electromecánicas** (40, 80 y 160 rpm)
- ▶ Panel de control con botón de parada, 3 velocidades y **temporizador de 0 a 15 minutos**
- ▶ **Bol de acero inoxidable** y tres accesorios (batidor reforzado, paleta y gancho espiral)
- ▶ Los accesorios giran a velocidades de 125, 250 y 500 rpm
- ▶ Palanca para elevar y bajar el bol
- ▶ Amplia variedad de accesorios como el carro para la cuba, el rascador y los kits de reducción del bol (MB/MBE40)



Rascador para la cuba



Carro para la cuba



MBE40

Batidora planetaria de 40 l

- ▶ Potente motor asíncrono (2200 W) para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**
- ▶ **Tres velocidades fijas** (40, 80 y 160 rpm) y **velocidad variable electrónicamente** de 30 a 175 rpm
- ▶ Incluye un **bol de acero inoxidable** y tres accesorios (**batidor reforzado**, paleta y gancho espiral)
- ▶ Los accesorios giran a velocidades de entre 94 y 540 rpm
- ▶ Sistema planetario y panel de control **resistentes al agua**, este último equipado con un temporizador de 0 a 59 minutos
- ▶ Palanca para elevar y bajar el bol



XBB30

Batidoras planetarias de 20 y 30 l

- ▶ Potente motor asíncrono (1500 W) para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**
- ▶ **Tres velocidades fijas** (40, 80 y 160 rpm) y **velocidad variable electrónicamente** de 30 a 175 rpm
- ▶ Incluye un **bol de acero inoxidable** y tres accesorios (**batidor reforzado**, paleta y gancho espiral)
- ▶ Los accesorios giran a velocidades de entre 73 y 425 rpm
- ▶ Sistema planetario y panel de control **resistentes al agua**, este último equipado con un temporizador de 0 a 59 minutos
- ▶ Palanca para elevar y bajar el bol
- ▶ Base y columna reforzadas para un **apoyo** y una **estabilidad** adicionales
- ▶ **Kit de ruedas y carro para el bol** opcionales
- ▶ Hay un **kit de reducción del bol** (bol, batidor, paleta y gancho espiral) disponible por solicitud



Boca extraíble

Panadería, repostería y pizza

Modelo	Capacidad	Gancho*	Batidor**
XBB20	20 l	7 kg	32
XBB30	30 l	8 kg	50
MB40	40 l	10 kg	70
MBE40	40 l	10 kg	70

* Gancho: kg de harina para masa (con un contenido del 60 % de humedad)

** Batidor: número máx. de claras de huevo

La seguridad es lo primero

Tu salud es siempre importante para nosotros.

- ▶ **Protección transparente sólida** que limita las partículas de harina y polvo peligrosas que se utilizan para preparados de panadería y de repostería.
- ▶ **Protección transparente** giratoria y **extraíble** de acero inoxidable con una boca extraíble
- ▶ **Dispositivo para detectar el bol** que solo permite a la batidora encenderse cuando se encuentre bien colocado con la protección transparente*.

*UNI EN 454:2015 Maquinaria para procesar alimentos - Batidoras planetarias - Requisitos de seguridad e higiene. Esta norma europea especifica los requisitos de seguridad e higiene en el diseño y la fabricación de batidoras planetarias de bol fijo con utensilio de movimiento planetario que utilice dos ejes paralelos. La capacidad del bol es superior o igual a 5 l e inferior o igual a 200 l.

Serie T

Peladoras polivalentes

Las peladoras de Electrolux ofrecen una solución no solo al problema de quitar la piel de las patatas sino también de pelar otras hortalizas y limpiar marisco.



T55

Peladora polivalente de 5 kg con acabado en acero inoxidable de gran calidad que garantiza una vida útil más larga

- ▶ **Manejo sencillísimo** con un botón de encendido y apagado y un temporizador
- ▶ **Sin riesgos.** El interbloqueo de seguridad apaga el motor cuando se abren la tapa o la salida
- ▶ El asa ergonómica y la salida **facilitan la recogida** de las hortalizas una vez peladas
- ▶ **Rendimiento óptimo:** capacidad de carga de 5 kg con una producción de 80 kg/h

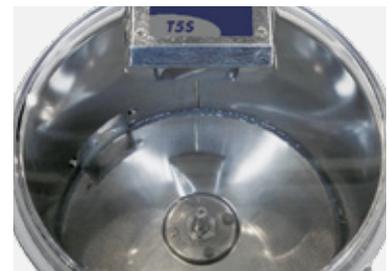
- ▶ La tapa transparente permite **comprobar las hortalizas durante el funcionamiento**
- ▶ **La tapa** se puede **quitar con facilidad** sin herramientas y se puede limpiar en el lavavajillas
- ▶ Disco giratorio extraíble cubierto con piedra volcánica abrasiva que garantiza **duración** y una **mayor vida útil**
- ▶ **Disco con cuchillas** (para pelar con sencillez), **disco de lavado** (para limpiar aquellas hortalizas que no sea necesario pelar) y **mesa filtro** de acero inoxidable disponible bajo pedido
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



Asa y salida ergonómicas



Disco con cuchillas (opcional)



Tapa transparente



T5E/T8E

Peladoras polivalentes de 5 u 8 kg (de sobremesa) con la capacidad de satisfacer las necesidades de restaurantes tanto pequeños como medianos

- ▶ **Producción máxima** garantizada de **80 kg** (T5E) a **130 kg** (T8E) **por hora**
- ▶ Modelos específicos disponibles para **limpiar marisco** (T5M/T8M) a una velocidad reducida (208 rpm), disco para conchas y cilindro
- ▶ **Versátil**, con cesto de escurridor opcional para lavar y centrifugar ensaladas, hierbas u otras verduras con hojas



Cesto de escurridor (opcional)



Disco para conchas para modelos TM

- ▶ Tapa transparente para observar el **proceso de pelado** sin apagar el equipo
- ▶ El asa extraíble conectada al suministro de agua se puede utilizar durante el pelado o para las tareas de limpieza
- ▶ El filtro integrado se puede quitar con facilidad y se puede limpiar en el lavavajillas
- ▶ Patas de goma resistentes que **garantizan la estabilidad** durante el funcionamiento
- ▶ Cámara de pelado extraíble de acero inoxidable
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



Tapa transparente con pulverizador



Filtro extraíble de acero inoxidable



- ▶ **Se garantiza una higiene máxima.** Todos los componentes se pueden quitar para limpiarse con rapidez y facilidad
- ▶ Disco giratorio extraíble cubierto con un material abrasivo que garantiza **duración** y una **mayor vida útil**
- ▶ Hay un kit especial, con disco abrasivo y cilindro, disponible bajo pedido para convertir la limpiadora de marisco en una peladora polivalente



T10E/T15E

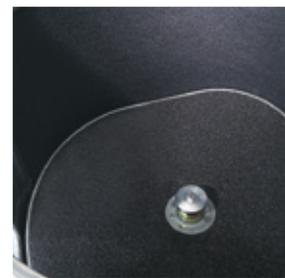
Peladoras polivalentes de 10 o 15 kg que pueden emplearse para múltiples tareas, como lavado, fregado, pelado e incluso secado gracias a la amplia selección de accesorios opcionales

- ▶ Idóneas para restaurantes, catering e industrias alimentarias, con capacidades de pelado de entre **160 y 240 kg/h**
- ▶ Pelado de hortalizas de gran calidad con **pocos residuos** gracias a la piedra volcánica abrasiva que cubre el disco giratorio
- ▶ Puerta con sistema de control continuo de la presión para **retirar las hortalizas de forma segura**
- ▶ **Seguridad:** el motor se apaga al abrirse la tapa o la puerta durante el funcionamiento
- ▶ Panel de control con botones resistente al agua y **fácil de usar** con encendido y apagado y temporizador programable
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**

- ▶ **Robusta** estructura de acero inoxidable con una tapa transparente de plástico resistente a los daños que permite una **total visibilidad** del ciclo de pelado durante el funcionamiento
- ▶ Disco giratorio extraíble cubierto con piedra volcánica abrasiva que garantiza **duración** y una **mayor vida útil**
- ▶ Hay modelos especiales disponibles con un cilindro abrasivo para lograr un **pelado más perfecto** (brazos rígidos)
- ▶ El asa extraíble conectada al suministro de agua se puede utilizar durante el pelado o para las tareas de limpieza
- ▶ Mesa filtro de acero inoxidable disponible bajo pedido
- ▶ Mayor flexibilidad con discos opcionales (disco con cuchillas, para cebollas, limpiador de marisco, disco cepillado)
- ▶ Cesto escurridor (accesorio opcional)



Orificio de descarga



Disco y cilindro abrasivos



Disco de lavado (opcional)



Cesto escurridor (opcional)



T25E

Peladoras polivalentes de 25 kg capaces de satisfacer incluso las necesidades de los grandes clientes gracias a su capacidad de pelado de **400 kg/h**

- ▶ **Panel de control con botones resistente al agua y fácil de usar** con encendido y apagado y temporizador programable
- ▶ Puerta con sistema de control continuo de la presión para **retirar las hortalizas de forma segura**
- ▶ El cilindro y el disco giratorio extraíble están cubiertos con piedra volcánica abrasiva que garantiza **duración** y una **mayor vida útil**
- ▶ **Seguridad:** el motor se detiene al abrirse la tapa o la puerta durante el funcionamiento
- ▶ **La piel de las hortalizas** no se atasca gracias al tamaño y el diseño especiales del orificio de salida
- ▶ Carro móvil opcional con bandeja de filtro (para T25E)
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



Puerta de descarga



Orificio de drenaje



Ti25

- ▶ Cilindro de acero inoxidable (540 mm de diámetro) inclinado 18° hacia delante para **facilitar las tareas de carga y descarga**
- ▶ Tapa transparente con microinterruptor para apagar el equipo al abrirse la tapa, con lo que se **garantiza la seguridad del usuario**
- ▶ **Mesa filtro integrada** de acero inoxidable como estándar (Ti25)

Modelo	Capacidad	Dimensiones (wxdxh)	Observaciones
T5S	5 kg	314 x 485 x 450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424 x 390 x 590 mm	modelo especial para conchas
T8E/T8M	8 kg	422 x 396 x 676 mm	modelo especial para conchas
T10E	10 kg	440 x 690 x 680 mm	
T15E	15 kg	440 x 690 x 750 mm	
T25E	25 kg	585 x 785 x 1215 mm	
Ti25	25 kg	565 x 880 x 1425 mm	cuerpo inclinado

Lavaverduras y centrífugas

Escoge entre una amplia gama de lavaverduras y centrífugas, elementos clave de cualquier cocina pequeña, mediana o grande.



LVA100

- ▶ **Lavaverduras y centrifuga** en un único equipo. El efecto de lavado se logra combinando el giro del cesto con las turbulencias del agua que genera una bomba
- ▶ Diseñada para tratar con eficiencia y **seguridad** toda clase de verduras
- ▶ La estructura íntegra en acero inoxidable garantiza una **fiabilidad a largo plazo**
- ▶ Dosificador integrado de líquido para desinfectar verduras (se activa durante ciclos específicos)
- ▶ Tres ciclos preconfigurados según la clase de productos que se laven
- ▶ Cesto con **rotación de dos velocidades**: lavado (60 rpm), secado (270 rpm)

- ▶ **Modelo programable avanzado** con ciclos automáticos y manuales y ciclo de limpieza automática
- ▶ Lavado por pulverización o inmersión, según el ciclo
- ▶ **Evita dañar alimentos delicados** regulando la potencia del agua de lavado
- ▶ Sistema de filtrado eficiente y **fácil de limpiar**, y depósito con esquinas redondeadas
- ▶ **Seguridad para el usuario** gracias al microinterruptor que apaga el equipo cuando se abre la tapa
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**

Modelo	Capacidad de carga	Volumen del cesto	Potencia
LVA100B	2 a 6 kg	30 l	900 W

Dimensiones externas (wxdxh): 700 x 700 x 1000 mm



ELX65

- ▶ Cesto escurridor en acero inoxidable (solo para la ELX65) o en resina de alta calidad
- ▶ Velocidad de rotación del cesto **idónea para secar alimentos delicados** sin aplastarlos (330 rpm en la ELX65; 470 rpm en la EL40)
- ▶ **El agua residual se elimina fácilmente** a través de una tubería de salida situada en el fondo del depósito
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



EL40

- ▶ **Centrifugas** idóneas para secar lechugas, espinacas, puerros, perejil, acelgas y repollos
- ▶ El breve tiempo de secado (entre 1 y 2 minutos) **conserva el sabor y la textura** de todas las verduras con hojas hasta el momento de servir las
- ▶ La estructura de acero inoxidable garantiza la **higiene** y es **resistente a la corrosión**
- ▶ **El panel de control con botones táctiles resistente al agua** para una limpieza sencilla está protegido incluso frente a chorros de agua potentes



Panel de control con botones



Desagüe de aguas residuales



Cesto escurridor en acero inoxidable

- ▶ **Seguridad:** el motor se apaga al abrirse la tapa
- ▶ **Dos ciclos** para todas las clases de verduras: el «automático» (75 segundos), que alterna la rotación con varias paradas repentinas (para todas las verduras), y el «manual», con temporizador ajustable entre 0 y 59 minutos (para alimentos delicados)

Modelo	Capacidad de carga		Volumen del cesto	Potencia
	Verduras pesadas	Lechugas		
EL40	5 kg	9	32 l	370 W

Dimensiones externas (wxdxh): 460 x 540 x 800 mm

Modelo	Capacidad de carga		Volumen del cesto	Potencia
	Verduras pesadas	Lechugas		
ELX65	10 kg	18	65 l	750 W

Dimensiones externas (wxdxh): 578 x 639 x 1005 mm

Complemento

para panadería, repostería y pizza

Electrolux ofrece un amplio surtido de amasadoras y laminadoras que satisfacen las necesidades de la panadería, la repostería y la preparación de pizza.

Amasadoras de eje oblicuo de 25 o 40 l (aprox. 15 o 24 kg de masa por uso)

- ▶ Motor de dos velocidades para una **calidad de amasado óptima**: velocidad lenta (45 rpm) y segunda velocidad (90 rpm)
- ▶ **Control preciso** gracias al panel de botones con temporizador (de 0 a 59 minutos)
- ▶ Base soldada para unos mayores **apoyo y estabilidad**
- ▶ **Seguridad del usuario** garantizada gracias a la elevación del cabezal y al sistema de bloqueo inmediato. El equipo no arranca hasta que el bol esté correctamente colocado sobre la base
- ▶ **Higiene máxima** gracias a la protección transparente: permite añadir productos durante el funcionamiento y evita que salga harina a la zona de trabajo. Bol extraíble de acero inoxidable
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



BPO



ZSP

Amasadoras en espiral de 12 o 49 l (aprox. 10 o 40 kg de masa por uso)

- ▶ **Estructura de acero pintado robusta y fiable**
- ▶ El motor se apaga de forma automática al levantarse la protección transparente, con lo que se garantiza la **seguridad del usuario**
- ▶ El bol en acero inoxidable de gran capacidad con fondo redondo **facilita la limpieza**
- ▶ **Brazo de mezcla en acero inoxidable extremadamente resistente**
- ▶ El diseño del motor garantiza una **vida útil y una fiabilidad duraderas**
- ▶ **Modelos grandes** equipados con un eje central (38 o 49 l)
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**

Amasadoras en espiral de 50 o 90 l (aprox. 26 o 48 kg de masa por uso)

- ▶ **Estructura de acero pintado robusta y fiable**
- ▶ Panel de control con interruptor de encendido y apagado y temporizador
- ▶ El motor se detiene de forma automática al levantarse la protección transparente, con lo que se garantiza la **seguridad del usuario**
- ▶ El bol y el accesorio de espiral de acero inoxidable impiden que salga la masa
- ▶ **Motor de amasado de dos velocidades** con variación manual de la velocidad
- ▶ **Protección transparente** para evitar que salga harina a la zona de trabajo
- ▶ El bol en acero inoxidable con fondo redondo **facilita la limpieza**
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



PSR

Laminadora manual: modelo de sobremesa

- ▶ **Compacta** y fácil de desplazar
- ▶ Cilindros recubiertos de teflón (Ø 60 mm)
- ▶ Anchura funcional: **400 mm**
- ▶ Paneles extraíbles de acero inoxidable



LMP500

Laminadoras motorizadas: modelos de sobremesa y de suelo

- ▶ Modelos de **una velocidad** o de **velocidad variable**
- ▶ Las tablas se pueden elevar a fin de **ahorrar espacio**
- ▶ Rejillas con microinterruptor de **seguridad** para apagar el motor si suben por encima de un nivel concreto
- ▶ Los paneles extraíbles recubiertos con teflón facilitan el deslizamiento de la masa
- ▶ Los cilindros de acero cromado (Ø 60 mm) se pueden ajustar según el grosor necesario
- ▶ Palanca manual para invertir la rotación del cilindro
- ▶ Anchuras funcionales: **500 mm** o **600 mm** (según el modelo)
- ▶ Depósito de harina fijado en la parte superior del equipo
- ▶ Pedal remoto para cambiar el sentido de giro (accesorio opcional)
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**

Laminadora motorizada: modelo de sobremesa

- ▶ Protección de seguridad
- ▶ Los paneles extraíbles recubiertos con teflón facilitan el deslizamiento de la masa
- ▶ Los cilindros de acero cromado (Ø 60 mm) se pueden ajustar según el grosor necesario
- ▶ Anchura funcional: **500 mm**
- ▶ Palanca manual para invertir la rotación del cilindro
- ▶ Depósito de harina fijado en la parte superior del equipo
- ▶ Pedal remoto para cambiar el sentido de giro (accesorio opcional)
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



Pedal remoto (opcional)



Módulo de corte para cruasanes (opcional en modelos seleccionados)

Complemento para tu cocina

Esta nueva gama de dispositivos ofrece una calidad y una higiene máximas que se corresponden con las de cualquier cocina profesional.



CPX

Cortadora de pan con tolva **versátil y fácil de usar** apta para servicios rápidos y eficientes en locales con grandes volúmenes de producción

- ▶ Corta entre 130 y 260 rebanadas por minuto (dos barras) y funciona entre tres y **seis veces más rápido** de lo que supondría cortar a mano, con **resultados óptimos**. El grosor de las **rebanadas** se puede ajustar entre **8 y 60 mm**
- ▶ **Excelente para hogazas alargadas o barras de pan**. Basta con insertar el pan en la tolva vertical (175 x 110 mm) y se cortará de forma automática
- ▶ **Seguridad máxima**. Equipada con un dispositivo de seguridad original que impide el acceso a la cuchilla, sobre todo durante las tareas de limpieza. La cuchilla se inmoviliza y se cubre al abrirse la puerta de salida
- ▶ Panel de control con botones **resistente al agua** y botón de encendido y parada para controlar el corte
- ▶ **Se garantiza una higiene máxima**. La tabla opcional de acero inoxidable puede ajustarse a las bandejas de policarbonato GN 1/1 a fin de recoger las rebanadas y evitar la manipulación
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



EVP45F

EVP45NXT

Envasadoras al vacío de sobremesa y de suelo, de 10 a 60 m³/h (**entre 100 y 800 servicios al día**)

- ▶ La estructura de acero inoxidable y la tapa curva transparente de plexiglás son **aptas para toda clase de alimentos**
- ▶ El panel de control digital fácil de programar garantiza un tiempo de presión **del vacío** y de termosellado óptimo
- ▶ Modelos preparados para conectar gas inerte a fin de **envasar alimentos delicados**
- ▶ **Máximo nivel de higiene** y facilidad de limpieza gracias a la cámara de presión con bordes redondeados
- ▶ **Fiabilidad máxima**. La luz de advertencia señala cualquier anomalía en el proceso de envasado al vacío y detiene el funcionamiento antes de termosellar los productos, de modo que se puedan volver a utilizar
- ▶ Modelos disponibles con impresora de etiquetas adhesivas conforme con las normas de HACCP
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



MMG12/22

Picadoras y ralladoras idóneas para **picar carne** y **rallar pan**, queso y frutos secos

- ▶ Cuerpo en aluminio fundido y acero inoxidable para una **resistencia y una fiabilidad adicionales**
- ▶ **La seguridad del usuario está garantizada.** Microinterruptor situado en el asa para evitar contactos accidentales. La rejilla protectora está situada bajo el cilindro de rallado y frente a la conexión de la trituradora a fin de evitar lesiones
- ▶ La unidad trituradora extraíble de acero inoxidable (diámetro 70 mm) se puede **limpiar fácilmente**
- ▶ **Trituradora:** Velocidades del motor: 900 rpm (MMG12) o 1400 rpm (MMG22). Rodillo de acero y depósito colector de acero inoxidable. Producción: 50/130 kg queso/h y 100/150 kg pan/h
- ▶ **Picadora:** Velocidades del motor: 140 rpm (MMG12) o 210 rpm (MMG22). Extremo de corte, bandeja de alimentación, depósito colector, placa y cuchilla con afilado automático en acero inoxidable. Producción: 200/300 kg de carne/h

Un amplio surtido de cortadoras que ofrece **una solución racional a toda clase de clientes:** restaurantes, catering, supermercados y charcuterías.

- ▶ Idónea para cortar carne cruda, embutidos y carnes procesadas gracias a los diámetros de cuchilla variables entre 250 y 370 mm, en cromo cóncavo
- ▶ **Versátil.** Corta lonchas cuadradas, redondas o rectangulares. Grosor de loncha variable (según el modelo). Modelos disponibles con brazo tensor especial
- ▶ Escoge entre cortadoras **verticales** o **por gravedad** y entre transmisión por engranaje o correa según las necesidades concretas y las clases de productos que vayan a cortarse
- ▶ El sistema de transmisión por correa politrapezoidal resulta idóneo para el uso cotidiano, y la transmisión por engranaje, para usos intensos
- ▶ Motor de accionamiento de cuchilla con ventilación para el **uso continuo**
- ▶ Afiladora de precisión integrada
- ▶ La limpieza resulta sencilla, ya que se pueden quitar fácilmente la cubierta de la cuchilla, el deflector de producto y el sistema de soporte
- ▶ La **seguridad del usuario** está garantizada, puesto que el bloqueo de la placa calibradora solo permite retirar el soporte cuando el equipo está apagado
- ▶ El anillo de protección de las cuchillas montado de forma permanente protege al usuario frente a las cuchillas de corte durante el funcionamiento y la limpieza
- ▶ Motor asíncrono para un funcionamiento **silencioso** y una **mayor vida útil**



Cortadoras de alimentos verticales



Cortadoras de alimentos por gravedad

Siempre a tu disposición...

Tu satisfacción es nuestra satisfacción. Cualquier necesidad que tengas siempre te la podremos cubrir gracias a una extensa red de Atención al Cliente compuesta por **2.200 Partners de Servicio Autorizados de Electrolux** en más de **149 países**. **10.000 técnicos profesionales** y alrededor de **170.000 recambios en stock**.



Mantén tu equipo en activo

Garantiza el rendimiento y la eficiencia constante de tu equipo gracias al uso de nuestra amplia gama de **accesorios, consumibles y repuestos originales**. La combinación perfecta para tu negocio



Atención al cliente y tranquilidad

Electrolux fabrica su maquinaria con el objetivo de que sea duradera. Cuando se trata de hacer la vida de nuestros clientes más sencilla te facilitamos soluciones que aseguren que el equipo permanezca tan eficiente y rentable como el primer día. Cumplir con el mantenimiento y recomendaciones

de acuerdo con los manuales de Electrolux es esencial para evitar problemas inesperados.

El servicio de **Atención al Cliente de Electrolux** ofrece una serie de **paquetes de servicios personalizados**. Para obtener más información, contacta con tu **Servicio Autorizado de Electrolux** preferido



Descubre
más
en nuestra web





Descubre la Excelencia de Electrolux
y comparte nuestro pensamiento en
www.professional.electrolux.es

Síguenos en



Excelencia orientada al medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas están certificadas en virtud de la norma ISO 14001
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para consumir poco agua, detergente y para reducir las emisiones nocivas
- ▶ Durante los pasados años, el 70 % de las prestaciones de nuestros productos se han actualizado atendiendo a las necesidades ecológicas de nuestros clientes
- ▶ Nuestra tecnología cumple la directiva ROHS y el reglamento REACH, y se puede reciclar en más de un 95 %
- ▶ La calidad de nuestros productos está revisada al 100 % por expertos

