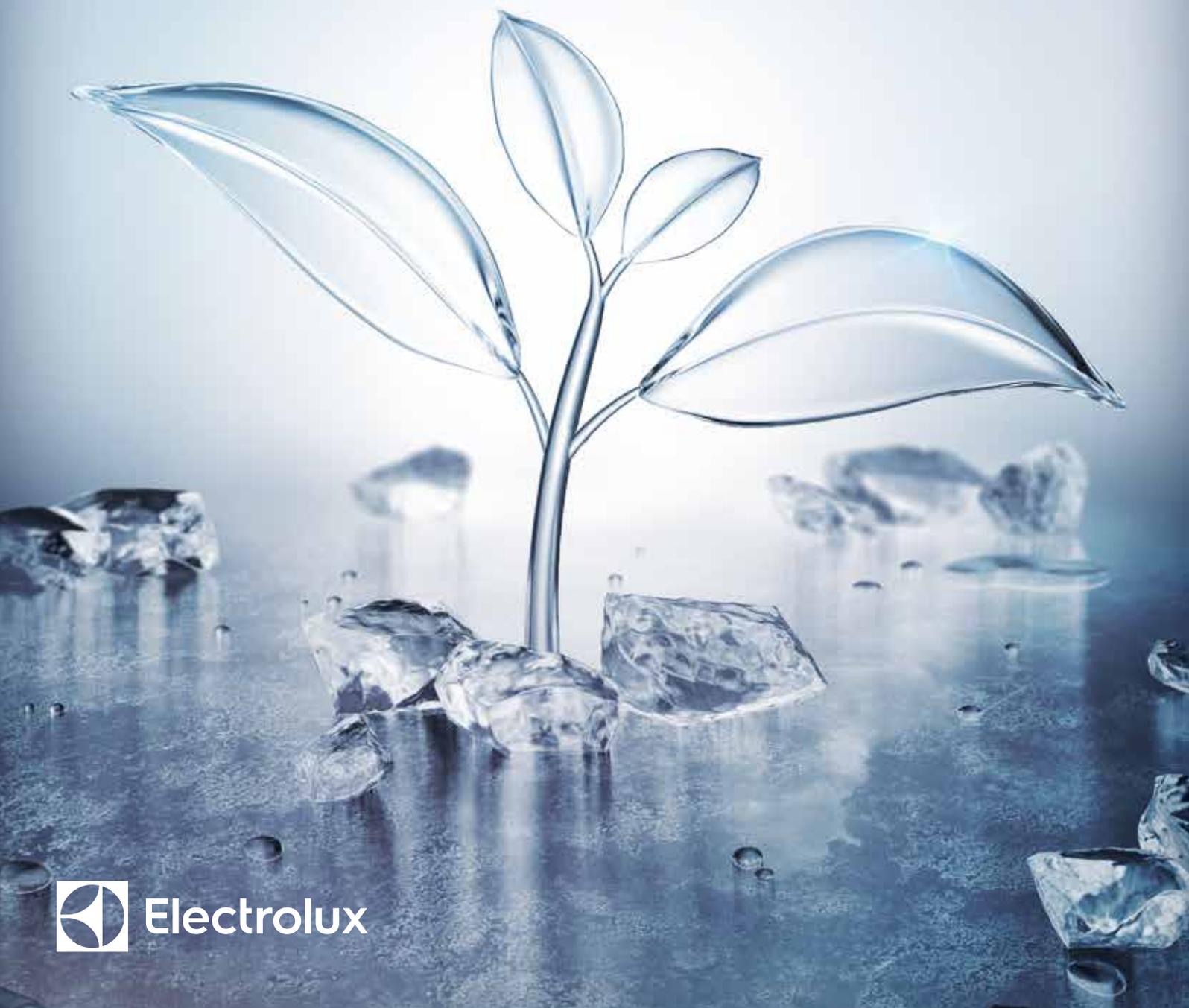


Die neue Eiszeit

Rein. Ressourcenschonend.
Nachhaltig.
Electrolux Eiswürfelbereiter



Ihre Wünsche...

„In meinem Betrieb verbrauchen wir Unmengen an Eis. Deshalb brauche ich eine Maschine, die nicht nur schnell, sondern auch **hygienisch** und zugleich **wirtschaftlich arbeitet**. Wir bemühen uns um eine möglichst hohe Energie- und Ressourceneffizienz. Deshalb sind uns nachhaltige Lösungen wichtig. Ein Eisbereiter für eine **universell verwendbare** Eisform wäre einfach eine großartige Sache.“



...sind unser Maßstab!

Der neue **Pebble-Eisbereiter** von Electrolux eignet sich ideal zur umweltfreundlicheren Herstellung reiner Eiswürfel ohne jegliche Wasserverschwendung. Der jüngste Neuzugang unserer ultraeffizienten und reinigungsfreundlichen Gerätelösungen ist die Antwort auf all Ihre Anforderungen im Bereich der Eisbereitung.



Umweltschonend
Hervorragende
Umweltverträglichkeit

Flexibilität



Sparsam
Null Wasserverschwendung,
hohe Effizienz



Flexibel
Ideal für alle
Anwendungen



Null Wasserverschwendung + unendlich viele Anwendungen = 1 Pebble

Sie suchen nach einer universellen Eisform, die sich perfekt für alle Einsatzbereiche eignet? Sie haben genug von hohen Wasser- und Stromrechnungen? Dann machen Sie sich mit Ihrem Betrieb auf in eine neue Eiszeit – **die Pebble-Eis-Ära.**



1 Liter = 1 kg

Umweltfreundlicher und sparsamer

Pebble-Eisbereiter senken nicht nur Ihre Wasser- und Stromkosten. Durch den Einsatz des ungiftigen **R290 (Propan)** als Kältemittel, das sich durch einen ODP-Wert (Ozonabbaupotenzial) von 0 und einen sehr geringen GWP-Wert (Treibhauspotenzial) auszeichnet, schonen Sie zudem die Umwelt und bieten damit eine nachhaltige Lösung auch für künftige Generationen.

Vollständige Isolierung

Reduzierter Stromverbrauch dank hocheffizientem, **vollständig isoliertem Vorratsbehälter**



R290



Null Wasserverschwendung 1 Liter Wasser = 1 kg Eis

Niedrigere Energiekosten für Ihren Betrieb und keinerlei Verschwendung von Wasser – der wertvollsten Ressource unseres Planeten. Pebble-Eisbereiter senken Ihre Energiekosten zusätzlich durch den optimierten Einsatz von Heiß- und Kaltzyklen bei der Eisherstellung.



g ngen



Flexibilität



Eis für den universellen Einsatz

Verwenden Sie Pebble-Eis für die **unterschiedlichsten Anwendungen** und Einsatzbereiche: im Catering-Geschäft, in der Hotellerie und Gastronomie, im Einzelhandel, in der Industrie sowie in der Medizin.



Keine Verkalkung

Dauerhaft hohe Leistung und Effizienz dank innovativem **Wasserregelsystem** zur Vermeidung von Kalkablagerungen

Perfekte Hygiene

Geringes Risiko einer Verunreinigung dank einfacher keimfreier Reinigung der **lebensmittelechten Komponenten**

Intelligenter Sensor

Weniger Stillstandszeit: ein elektronischer Sensor überwacht kontinuierlich die Drehzahl zur Gewährleistung einer hohen Maschineneffizienz.

Robuste Bauweise

Wartungsarme, langlebige und qualitativ hochwertige **Edelstahlausführung**

Perfekt für Cocktails mit frisch zerdrückten Früchten oder Kräutern wie **Caipirinhas und Mojitos**

Eiswürfel

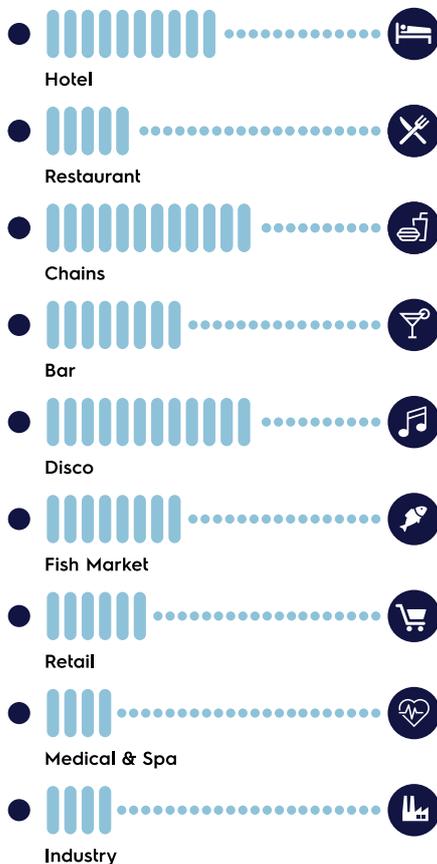
Die Pebble-Eis-Ära

Die Micro-Cube-Eiswürfel der Zukunft

Senken Sie Ihre Wasser- und Stromkosten! Mit den Pebble-Eisbereitern stellen Sie dank der einzigartigen Gerätetechnik und Ausführungshighlights das perfekte Eis für Ihre Anforderungen her. Egal in welchem Einsatzbereich.



**Einzigartiges Mundgefühl,
platzsparend packbar,
kristallklar**



Bars

30 % langsamere Schmelzwasserabgabe*. Pebble-Eis schmilzt nur langsam und verwässert die Getränke somit nicht. Es lässt sich leicht portionieren und eignet sich ideal zum Kühlen von Getränken und zur Zubereitung von Smoothies.

* im Vergleich zu Würfeis über einen Zeitraum von 20 Minuten



Einzelhandel

Formschönes und langsam schmelzendes Pebble-Eis ist die ideale Lösung für die ästhetische Präsentation frischer Lebensmittel.



Restaurants

Mit einer **einzigsten Eisart** lassen sich alle Anforderungen erfüllen, ganz gleich, ob es um das Servieren von rohem Fisch, das Kühlen von Getränken, um optisch ansprechende Auslagen oder um das schnelle Kühlen von Lebensmitteln während der Zubereitung geht.



Industrie/Medizin

Mit nur **8 % Feuchtigkeit**, exzellenten Kühleigenschaften und geringem Risiko einer Verunreinigung durch Schmutzpartikel und Kalk eignet sich Pebble-Eis perfekt für die verschiedensten Einsatzbereiche.





1 Liter
= 1 kg



1 Liter = 1 kg
Null Wasserverschwendung

Senken Sie Ihre Wasserkosten und schützen Sie unseren Planeten. Bei der Herstellung von Pebble-Eis wird kein Wasser verschwendet. Gleichzeitig werden Ihre Energiekosten gesenkt. All dies dank unserer **hocheffizienten Heiß- und Kaltzyklus-Technologie**.

Wir liefern die Technik. Sie setzen sie in Szene. Electrolux Eisbereiter

Mit dem richtigen Eis steht und fällt Ihr gesamter Geschäftsbetrieb, wenn es darum geht, Ihren Gästen den perfekten Cocktail zu servieren, ansprechende Auslagen für frische Lebensmittel zu gestalten, Proben schnell herunterzukühlen, fangfrischen Fisch für den Transport zu verpacken oder Sportverletzungen zu kühlen. Ganz gleich, in welchem Bereich Sie tätig sind und wie viel Eis Sie benötigen, Electrolux bietet Ihnen den **leistungsstarken und energieeffizienten Eisbereiter** für Ihren Bedarf.

Vollkegeleis. Bewährte Technik.



Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten **Vollkegeleis**? **Massiv, rein und perfekt geformt.** In der Geräteserie der Electrolux Vollkegeleisbereiter finden Sie genau das richtige Modell für Ihre Anforderungen.



Besonders kristallklar

Einzigartig reines, langsam schmelzendes und besonders kristallklares Eis mit ansprechender Optik. Das perfekte Mittel, um den Geschmack von Lebensmitteln und Getränken zu verbessern und zu bewahren und sie optimal in Szene zu setzen.

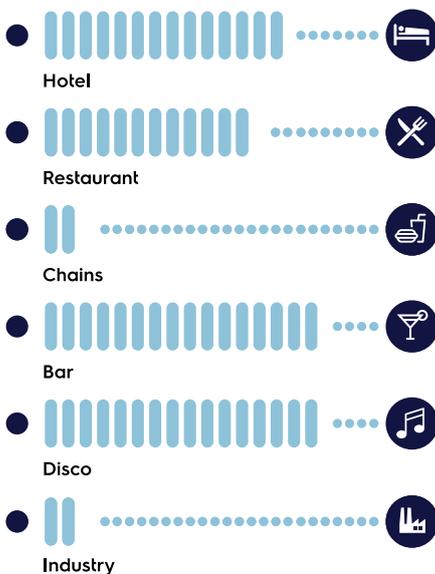
Welche Menge benötigen Sie?

Ideal für jeden Einsatzbereich. Mögliche Tagesleistung: min. **22 kg/24 h** bis max. **132 kg/24 h**

Bars, Restaurants und Industrie.
13 g schwer, klassische Form, einzigartige Kühlleistung

Cool. Klar. Perfekt.

Jeder formschöne, kristallklare Vollkegel hält lange kühl und bewahrt so den Geschmack des Getränks.



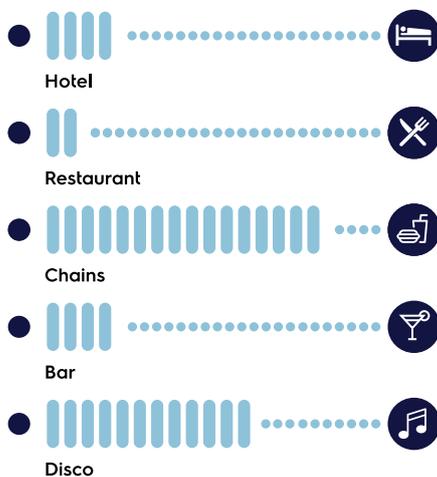
Würfeleis. Wenn es schnell gehen muss.



Schnelle Herstellung und schnelle Kühlleistung. Electrolux Eisbereiter für **Würfeleis** produzieren perfekt geformte, gleichmäßig große Eiswürfel zum schnellen Kühlen Ihrer Getränke.

 **Hohe Produktivität**

**Bars, Clubs,
Fastfood-Ketten,
Restaurants**
Cooler 7 Gramm



Besonders kristallklar **Hygiene ist das A und O**

Einzigartig reines, langsam schmelzendes und besonders kristallklares Eis mit ansprechender Optik. Das perfekte Mittel, um den Geschmack von Lebensmitteln und Getränken zu verbessern und zu bewahren und sie optimal in Szene zu setzen.

Einhaltung aller Auflagen zur Lebensmittelsicherheit. Würfeleis wird mit Eisbereitern hergestellt, die sich durch eine einfache keimfreie Reinigung auszeichnen.

Schnelle Kühlung, schnellerer Arbeitsablauf

Perfekt für die schnelle Kühlung kohlen-säurehaltiger Getränke in Betrieben mit hohem Durchsatz. Würfeleisbereiter arbeiten kontinuierlich und produzieren **bis zu 32 kg pro Stunde.**

7 Gramm Perfektion

Die Eisherstellung erfolgt mit einem vertikalen Verdampfer und unserer patentierten Technik. So sehen die massiven und stabilen Eiswürfel alle genau gleich aus. Klumpenbildung wird vermieden.



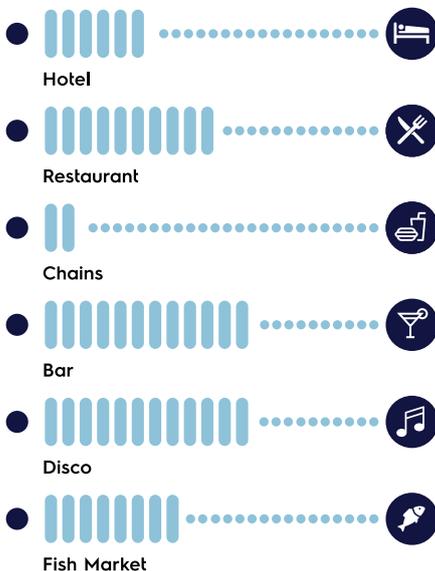
Hohlkegeleis. Maximale Kühlfläche.



Formschöne Optik und hohes Kühlvermögen gehen Hand in Hand. Kristallklare **Hohlkegel** kühlen Getränke ideal über einen längeren Zeitraum.

 **Schnelle Kühlung,
große Kühlfläche**

**Bars, Restaurants,
Clubs. Die Form
der Innovation**



Lang anhaltender Kühleffekt

Dank der großen Kühlfläche der gleichmäßig geformten und einheitlich großen Hohlkegel lassen sich Getränke schneller kühlen. Sie behalten ihren Geschmack und bleiben länger kühl.

Hartes Wasser? Kein Problem!

Kristallklare Hohlkegel auch bei hartem Wasser dank unserer oberflächenbehandelten Tauchsysteme. Hohlkegeleisbereiter zeichnen sich durch ihre robuste Ausführung und einfache keimfreie Reinigung aus.

Ideal zum Kühlen von Sekt



Flockeneis. Lange Frische. Coole Optik.



Sie brauchen Eis, das optisch überzeugt und eine einfache Modellierbarkeit ermöglicht? **Flockeneis** sorgt dafür, dass Aussehen und Geschmack frischer Lebensmittel lange erhalten bleiben. Ebenso eignet es sich perfekt zur Behandlung von Sportverletzungen und für andere medizinische Anwendungen.



Kein Gefrierbrand, einfache Modellierbarkeit

Ansprechende Auslagen

Natürlich aussehendes Flockeneis eignet sich ideal zur Präsentation und Kühlung von frischen Lebensmitteln.

Universeller Einsatz

Flockeneisbereiter kommen in Fischhallen direkt am Hafen, in High-Tech-Laboren, auf Krankenhausstationen oder in exklusiven Fischrestaurants zum Einsatz. Sie sind einfach zu installieren und je nach den gegebenen Platzverhältnissen in den unterschiedlichsten Größen erhältlich.

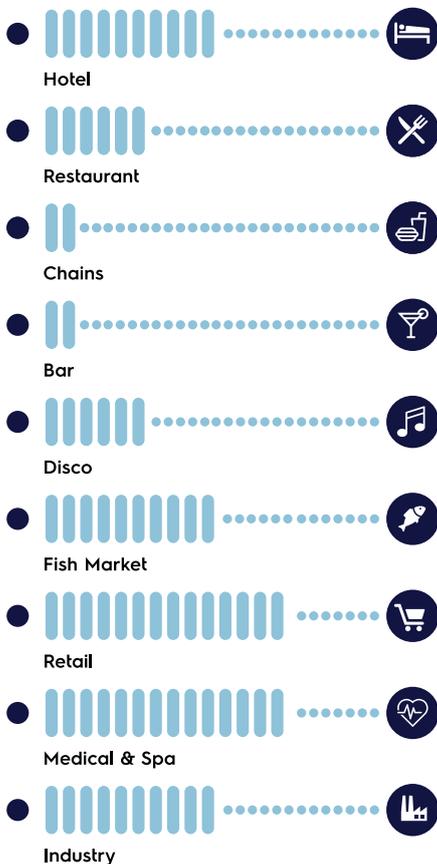
Einfache Verpackung

Schnelle Kühlung und schonendes Verpacken frischer Lebensmittel ohne Gefrierbrand. Dank der einfachen Modellierbarkeit sind die kleinen Eisflocken mit einer Temperatur knapp unter **0 °C** perfekt geeignet zum Verpacken von fangfrischem Fisch.

Hohe Effizienz. Null Wasserver-schwendung.

Produzieren Sie **1 kg Eis aus 1 Liter Wasser**. Die Herstellung von Flockeneis ist kostengünstig und erfolgt unter Einsatz einfacher technischer Lösungen. Die Wartung der Eisbereiter ist somit schnell und unkompliziert.

Einzelhandel, Fischfang, Industrie, Medizin Vielfältiger Einsatz



Mit vereinten Kräften für Sie im Einsatz!

Sind Sie zufrieden, sind wir zufrieden. Unser engmaschiges globales Customer Care Netzwerk mit mehr als **2.200 Electrolux Service-Vertragspartnern** in über **149 Ländern**, **10.000 qualifizierten Technikern** und über **170.000** Ersatzteilen im Sortiment gewährleistet schnelle, uneingeschränkte Verfügbarkeit rund um den Globus.



Weitere
Informationen
erhalten Sie
auf unserer
Website.

Sorgen Sie für eine langfristig gute Leistung Ihrer Geräte!

Sichern Sie sich eine uneingeschränkte Betriebsbereitschaft und dauerhaft hohe Leistung Ihrer Geräte durch Nutzung unseres umfangreichen Sortiments an **Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteilen**. Perfekte Rundum-Lösungen für Ihren Betrieb!

Mit Wartungsverträgen immer auf der sicheren Seite!

Geräte von Electrolux überzeugen durch ihre lange Lebensdauer. Um unseren Kunden das Leben leichter zu machen, bieten wir Lösungen, die die Leistung und Rentabilität unserer Geräte auf Dauer uneingeschränkt aufrechterhalten. Eine ordnungsgemäße Wartung **unter Einhaltung**

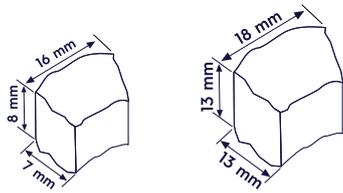
der von Electrolux bereitgestellten Anleitungen und Empfehlungen ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar.

Electrolux Customer Care bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete**. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Service-Vertragspartner**.



Geräteauswahl

EIS-PEBBLES



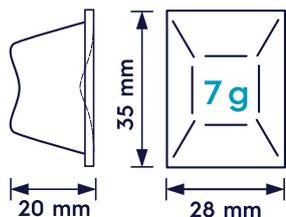
	Kühl-system	Leistung 24 h	Speicher-kapazität	Größe Pebbles mm	Anschluss-leistung	Größe (BxTxH)	Netto-gewicht
730266	Luft	55 kg	bis 10 kg	8x16x7	420 W	450x620x680 mm	56 kg
730267	Luft	85 kg	bis 20 kg	8x16x7	550 W	500x660x690 mm	59 kg
730268	Luft	140 kg	bis 40 kg	8x16x7	650 W	738x690x851,5 mm	90 kg
730269	Luft	140 kg	bis 50 kg	8x16x7	650 W	738x690x1020 mm	94 kg
730270	Luft	250 kg	ohne Behälter	13x18x13	1050 W	560x569x695 mm	83 kg

VOLLKEGELEIS



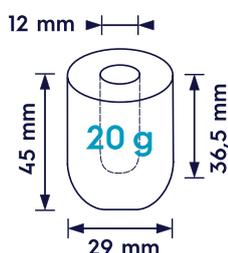
	Kühl-system	Leistung 24 h	Speicher-kapazität	Kegel-gewicht	Anschluss-leistung	Größe (BxTxH)	Netto-gewicht
730559 (ABS)	Luft	22 kg	bis 4 kg	18 g	320 W	355x404x590 mm	27,5 kg
730560 (ABS)	Wasser	22 kg	bis 4 kg	18 g	320 W	355x404x590 mm	27,5 kg
730521 (Edelstahl)	Luft	22 kg	bis 4 kg	18 g	320 W	355x404x590 mm	27,5 kg
730522 (Edelstahl)	Wasser	22 kg	bis 4 kg	18 g	320 W	355x404x590 mm	27,5 kg
730537	Luft	26 kg	bis 6 kg	18 g	350 W	390x460x610 mm	35 kg
730538	Wasser	26 kg	bis 6 kg	18 g	350 W	390x460x610 mm	35 kg
730523 / 730561	Luft	29 kg	bis 9 kg	18 g / 33 g	370 W	390x460x690 mm	37 kg
730524 / 730562	Wasser	29 kg	bis 9 kg	18 g / 33 g	370 W	390x460x690 mm	37 kg
730543 / 730563	Luft	35 kg	bis 16 kg	18 g / 33 g	370 W	500x580x690 mm	48 kg
730544 / 730564	Wasser	35 kg	bis 16 kg	18 g / 33 g	370 W	500x580x690 mm	48 kg
730525	Luft	44 kg	bis 16 kg	18 g	450 W	500x580x690 mm	52 kg
730526	Wasser	44 kg	bis 16 kg	18 g	450 W	500x580x690 mm	52 kg
730557 / 730565	Luft	47 kg	bis 25 kg	18 g / 33 g	500 W	500x580x800 mm	56 kg
730558 / 730566	Wasser	47 kg	bis 25 kg	18 g / 33 g	500 W	500x580x800 mm	56 kg
730527	Luft	67 kg	bis 40 kg	18 g	650 W	738x600x920 mm	77 kg
730528	Wasser	67 kg	bis 40 kg	18 g	650 W	738x600x920 mm	77 kg
730545	Luft	85 kg	bis 40 kg	18 g	800 W	738x600x920 mm	86 kg
730546	Wasser	85 kg	bis 40 kg	18 g	800 W	738x600x920 mm	86 kg
730529	Luft	95 kg	bis 55 kg	18 g	850 W	738x600x1020 mm	89 kg
730530	Wasser	95 kg	bis 55 kg	18 g	850 W	738x600x1020 mm	89 kg
730531 / 730567	Luft	130 kg	bis 65 kg	18 g / 33 g	1050 W	840x740x1075 mm	113 kg
730532 / 730568	Wasser	130 kg	bis 65 kg	18 g / 33 g	1050 W	840x740x1075 mm	113 kg

WÜRFELEIS



	Kühl-system	Leistung 24 h	Speicher-kapazität	Würfel-gewicht	Anschluss-leistung	Größe (BxTxH)	Netto-gewicht
730173	Luft	140 kg	bis 200 kg	7 g	1400 W	540x544x747 mm	73 kg
730174	Wasser	140 kg	bis 200 kg	7 g	1400 W	540x544x747 mm	73 kg
730175	Luft	200 kg	bis 200 kg	7 g	1600 W	770x550x805 mm	90 kg
730176	Wasser	200 kg	bis 200 kg	7 g	1600 W	770x550x805 mm	90 kg

HOHLKEGELEIS



	Kühl-system	Leistung 24 h	Speicher-kapazität	Kegel-gewicht	Anschluss-leistung	Größe (BxTxH)	Netto-Gewicht
730008	Luft	25 kg	bis 8 kg	20 g	310 W	385x468x687 mm	38 kg
730009	Wasser	25 kg	bis 8 kg	20 g	310 W	385x468x687 mm	38 kg
730010	Luft	35 kg	bis 15 kg	20 g	310 W	495x580x687 mm	47 kg
730011	Wasser	35 kg	bis 15 kg	20 g	310 W	495x580x687 mm	47 kg
730012	Luft	50 kg	bis 20 kg	20 g	420 W	495x580x797 mm	54 kg
730013	Wasser	50 kg	bis 20 kg	20 g	420 W	495x580x687 mm	54 kg
730014	Luft	75 kg	bis 30 kg	20 g	480 W	735x596x907 mm	75 kg
730016	Wasser	75 kg	bis 30 kg	20 g	480 W	735x596x907 mm	75 kg

FLOCKENEIS



	Kühl-system	Leistung 24 h	Speicher-kapazität	Anschluss-leistung	Größe (BxTxH)	Netto-Gewicht
730533	Luft	95 kg	bis 20 kg	550 W	500x660x690 mm	59 kg
730534	Wasser	95 kg	bis 20 kg	550 W	500x660x690 mm	59 kg
730551	Luft	155 kg	bis 40 kg	650 W	738x690x920 mm	85 kg
730552	Wasser	155 kg	bis 40 kg	650 W	738x690x920 mm	85 kg
730210	Luft	280 kg	ohne Behälter	1050 W	560x569x695 mm	83 kg
730211	Wasser	280 kg	ohne Behälter	1050 W	560x569x695 mm	83 kg
730212	Luft	510 kg	ohne Behälter	1700 W	560x569x695 mm	102 kg
730213	Wasser	510 kg	ohne Behälter	1700 W	560x569x695 mm	102 kg



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

Folgen Sie uns auf  

Electrolux Professional GmbH

Junostraße 1
D - 35745 Herborn
Telefon +49 2772 71 400
Telefax +49 2772 71 479
professional@electrolux.de
www.professional.electrolux.de

Electrolux Professional GmbH

Europaring F16-201
A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electrolux.co.at
www.professional.electrolux.at

Electrolux Professional AG

Allmendstraße 28
CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional@electrolux.ch
www.professional.electrolux.ch

Spitzenleistungen und die Umwelt im Blick

- ▶ Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltemissionen aus
- ▶ In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen
- ▶ Unsere Technologien sind ROHS- und REACH-kompatibel und zu über 95 % recycelbar
- ▶ Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten

