

Créez des moments chauds, froids ou glacés

Etonnez vos clients
et boostez votre activité



Prêt pour le service?

A chaque heure de la journée, faites plaisir à vos clients et donnez un coup d'accélérateur à votre business.



Moulins à café
GR



Machines à café filtre
avec moulin intégré
GNB



PrecisionBrew
Machine à café filtre
PB



PrecisionBrew
Machine à café filtre
PB



Machines Espresso
Super Automatique
TANGO® STP/ST



Machines Espresso
Super Automatique
TANGO® ACE



Machines Espresso
Super Automatique
TANGO® ACE MT



Machines Espresso
Monodose
PONY



Machines Espresso
Traditionnelles
AURA



Machines Espresso
Traditionnelles
MIRA



Machines Espresso
Traditionnelles
CLASSIC



Moulins à café
professionnels



Distributeurs
d'eau chaude
ME



Distributeurs
de boissons chaudes
GH



Distributeurs
de chocolat chaud
LL





Froid

Pages 36 - 41



Distributeurs de boissons fraîches CS (Bubblers)



Distributeurs de boissons fraîches CS (Bubblers)



Distributeurs de boissons fraîches CS (Bubblers)



Distributeurs de jus frais FJ



Distributeurs de crèmes glacées NN



Distributeurs de crèmes glacées GT



Glaces à l'italienne

Pages 50 - 59



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 85 cônes/heure K-SOFT



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 150 cônes/heure KARMA



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 290 cônes/heure CAPRI



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 600 cônes/heure PORTOFINO



Granités, sorbets et crèmes glacées

Pages 42 - 49



Distributeurs de granités I-PRO



Distributeurs de granités F



Distributeurs de granités S



Distributeurs de sorbets et crèmes glacées SP



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 300 cônes/heure FIRENZE



Distributeurs de glaces à l'italienne 650 cônes/heure ROMA



Nous vous accompagnons

Vous recherchez un manuel d'utilisation ?

E-Tandem*, le service numérique d'Electrolux Professional vous permet d'accéder immédiatement à de nombreux outils.

Scannez simplement le QR code sur votre machine et commencez à découvrir vos appareils.

* sur certains modèles. Cherchez le logo E-Tandem



Chaud

Des expériences uniques avec nos boissons chaudes.
Vos clients passeront de merveilleux moments tout au long de la journée.



Fonctionnalités fiables

Rapides et faciles
à utiliser



Des boissons parfaites à chaque fois

Économisez de l'énergie, de
l'espace et de l'argent tout
en bénéficiant d'une qualité
maximale

Passez de
merveilleux
moments avec
de bonnes
tasses de
café chaud



Moulins à café GR

Des moulins à café pour répondre à tous vos besoins, quelle que soit la taille de votre point de vente.

Fiable et puissant pour une fraîcheur garantie

Unités compactes et performantes avec des composants de précision pour une mouture optimale.

Quel que soit le modèle, les moulins à café Electrolux Professional offrent une **solution efficace, puissante et compacte**, idéale pour tous les points de vente.

	Description	Dimensions (l x p x h)
600655	Moulin à café 1 dose avec trémie 2.7 Kg	216x381x559 mm
600656	Moulin à café 1 dose avec trémie 0.7 Kg, usage modéré	178x356x559 mm
600657	Moulin à café 1 dose, avec trémie 0,7kg	178x381x559 mm
600659	Moulin à café 1 dose, avec trémie 1,4kg	178x381x711 mm
600661	Moulin à café 1 dose, avec trémie 1,4kg avec meules de précision	178x381x711 mm

Une mouture
parfaite à
chaque fois



Machines à café filtre avec moulin intégré GNB

Deux besoins, une solution. Fraîchement moulu, fraîchement filtré.

Un café frais pour plus de profit

Un moulin à café et une machine à café filtre de précision tout en un : plus rentable et moins encombrant.

Le café en grains est fraîchement moulu puis infusé directement, offrant une tasse de café filtre d'une qualité sans égal.

	Description	Dimensions (l x p x h)
600689	Machine à café filtre et moulin intégré, avec trémie 2,5 kg, verseuse	235x616x787 mm
600690	Machine à café filtre et moulin intégré, avec trémie 2,5 kg, airpot	235x616x667 mm
600691	Machine à café filtre et moulin intégré, avec deux trémies 3 kg, verseuses	241x616x832 mm
600692	Machine à café filtre et moulin intégré, avec deux trémies 3 kg, airpot	241x616x940 mm

Fraîchement moulu,
prêt à déguster!



* Les verseuses et les airpots ne sont PAS inclus

PrecisionBrew Cafetières filtre PB

Offrez à vos clients un café filtre fraîchement préparé.

Conservez votre café filtre à température et dégustez une saveur toujours optimale.

Les technologies **Encapsulair** et **Java-tate** sont une première dans l'industrie. Elles équipent les modèles haut de gamme Precision Brew avec un maintien de la température par circulation d'air chaud (Airheated). La saveur des boissons est maintenue plus longtemps. L'écran tactile simplifie et rationalise la filtration et les opérations.

	Description	Dimensions (l x p x h)
600671	PrecisionBrew Air-heated, simple Thermos vendu séparément (Thermos Qte 1 - 600681, habillage graphique Qte 1 - 870015)	232x479x765 mm
600673	PrecisionBrew pour Thermos avec système de chauffe, simple Thermos vendu séparément (Thermos Qte 1 - 600682, habillage graphique Qte 1 - 870017)	232x479x765 mm
600675	PrecisionBrew pour Thermos standard, simple Thermos vendu séparément (Thermos Qte 1 - 600633, habillage graphique Qte 1 - 870016)	232x486x852 mm
600677	PrecisionBrew pour Thermos standard et support intégré, simple Thermos vendu séparément (Thermos Qte 1 - 600634, habillage graphique Qte 1 - 870016)	312x486x889 mm

La dernière innovation en matière de préparation de café filtre grâce aux technologies Encapsulair et Java-tate d'Electrolux Professional.

Le Thermos **Encapsulair** utilise le pouvoir isolant de l'air pour entourer et protéger votre café infusé. Ce système de chauffage par convection maintient uniformément la température du café tout en préservant la saveur pour satisfaire vos clients. La conservation plus durable du café filtre **augmente les profits, réduit le gaspillage et rend le travail plus facile.**

La fonction **Java-tate** remue doucement le café pour le garder parfaitement mélangé, lui assurant ainsi des saveurs constantes.



* Les Thermos et les personnalisations présentés ne sont PAS inclus

	Description	Dimensions (l x p x h)
600672	PrecisionBrew Air-heated, double Thermos vendus séparément (Thermos Qte 2 - 600681, habillage graphique Qte 2 - 870015)	460x479x765 mm
600674	PrecisionBrew pour Thermos avec système de chauffe, double Thermos vendus séparément (Thermos Qte 2 - 600682, habillage graphique Qte 2 - 870017)	460x479x765 mm
600676	PrecisionBrew pour Thermos standard, double Thermos vendus séparément (Thermos Qte 2 - 600633, habillage graphique Qte 2 - 870016)	460x486x852 mm
600678	PrecisionBrew pour Thermos standard et support intégré, double Thermos vendus séparément (Thermos Qte 2 - 600634, Thermos graphique Qte 2 - 870016)	460x486x889 mm



* Les Thermos et les personnalisations présentés ne sont PAS inclus

Choisissez le PrecisionBrew adapté à votre activité, pour réduire le gaspillage et voir vos profits augmenter *



Une capacité maximale pour plus de profits

Servez jusqu'à 200 tasses et 47 litres par heure*

* Tasses de 236 ml. La capacité donnée concerne les modèles à double thermos. La capacité des modèles à simple thermos est de 174 tasses/41 litres/heure. Nombre maximum de tasses/heure avec une température d'eau en entrée à 16°C et une température d'infusion de l'eau à 90°C. La productivité dépend de 3 paramètres : la température de l'eau en entrée, la température d'infusion et le temps du cycle d'infusion.

Accessoires en option pour PrecisionBrew PB

	Description
870040	Porte-filtre en plastique
870059	 Porte-filtre en inox
870024	 Filtres en papier, 35,5x15,2 cm (500 pièces par boîte)
600681	Thermos à café 5.7L Air-heated
600682	Thermos à système de chauffe 5.7 L
600633	 Thermos standard de 5.7 L sans support
600634	 Thermos standard de 5.7 L avec support
600679	 Support amovible pour Thermos Air-heated
600680	 Support amovible pour Thermos à système chauffe
870015	Habillage graphique pour Thermos Air-heated
870016	Habillage graphique pour Thermos standard
870017	Habillage graphique pour Thermos à système de chauffe

Consultez notre liste de prix pour avoir la gamme complète d'accessoires disponibles



Machines Espresso Super Automatique TANGO®

La tendance tout automatisée!

La Technologie TANGO®

La gamme TANGO® ST-STP se démarque avec sa chambre d'infusion double brevetée TANGO® et bénéficie de tout le savoir faire et de l'expertise d'Electrolux Professional dans la fabrication d'équipements espresso pour des performances et une qualité d'extraction inégalées.

Des composants et des matériaux de qualité premium, des chaudières de grande capacité, des moulins de précision et une programmation détaillée permettent de garantir un résultat parfait dans chaque tasse.

Avec la SOLO, la DUO, est l'un des seuls modèles de l'industrie capable de préparer 4 boissons simultanément. Elles offrent une rapidité de travail inégalée et répondent à toutes les exigences des secteurs du café et de l'hôtellerie.

DUO prépare 4 boissons simultanément



L'unité réfrigérée TANGO® ST FRIDGE connectée au dispositif Cappuccinatore* et associée aux modèles TANGO® ST DUO et SOLO facilite la réalisation de nombreuses spécialités à base de café et de lait.

Pour personnaliser une carte complète de boissons, avec du lait, de la mousse de lait froide ou chaude onctueuse et veloutée, l'unité réfrigérée TANGO®STP, combinée aux modèles TANGO® STP DUO et SOLO, offre une solution idéale pour conserver le lait à une température parfaite grâce à son container amovible de 9 litres.

*Option sur la TANGO® ST SOLO 9L

Un cappuccino parfait à chaque fois

TANGO® STP

	Description	Dimensions (l x p x h)
602552	1 groupe 270 tasses espresso de 40 ml/h "TANGO® SOLO" - Système de pompe exclusif pour lait froid et chaud avec technologie de pompe à mousse - 6,5 litres. chaudière vapeur / café - 2 moulins à café - 1 x 1,7 kg & 1 x 1,2 kg trémies café - contrôle Temp. PID - Écran tactile LCD - Progr. eau et vapeur - programme de nettoyage automatique - Lumières LED sur le châssis	453x629x752 mm
602553	2 groupes 440 tasses espresso de 40 ml/h "TANGO® DUO" - Système de pompe exclusif pour lait froid et chaud avec technologie de pompe à mousse - 2 x 6,5 litres. chaudières vapeur / café - 2 moulins à café - 2 x 1,7 kg trémies à café - contrôle Temp. PID - Écran tactile LCD - Progr. eau et vapeur - programme de nettoyage automatique - Lumières LED sur le châssis	603x629x752 mm

TANGO® ST

	Description	Dimensions (l x p x h)
602547	1 groupe pour 270 tasses espresso de 40 ml/hr "TANGO® SOLO"- Chaudière vapeur/café de 6,5 litres - 2 moulins à café - 1 x 1,7 kg et 1 x 1,2 kg trémies café - Régulation de température PID - Écran tactile LCD - Programme eau et vapeur - Programme de nettoyage automatique - Éclairage LED sur le châssis	453x629x752 mm
602549	1 groupe pour 270 tasses espresso de 40 ml/h "TANGO® SOLO" - 6,5 litres. vapeur/café - 2 moulins à café - 1 x 1,7 kg et 1 x 1,2 kg trémies café - contrôle Temp. PID - Écran tactile LCD - Progr. eau et vapeur - 1 x dispositif Cappuccinatore pour toutes les boissons à base de lait - Programme de nettoyage automatique - Éclairage LED sur le châssis	453x629x752 mm
602550	2 groupes pour 440 tasses espresso de 40 ml/h "TANGO® DUO" - 2 x 6,5 litres. chaudières vapeur/café - 2 moulins à café - 2 x 1,7 kg trémies café - contrôle Temp. PID - Écran tactile LCD - Progr. eau et vapeur - programme de nettoyage automatique - Lumières LED sur le châssis - 1 x dispositif Cappuccinatore pour toutes les boissons à base de lait	603x629x752 mm
	avec STEAMAIR®	
602548	1 groupe pour 270 tasses espresso de 40 ml/hr "TANGO® SOLO"- 6,5 litres chaudière vapeur/café - 2 moulins à café - 1 x 1,7 kg et 1 x 1,2 kg trémies café - contrôle Temp. PID - Écran tactile LCD - Progr. eau - STEAMAIR® - Programme de nettoyage automatique - Éclairage LED sur le châssis	453x629x752 mm
602551	2 groupes pour 440 tasses espresso de 40 ml/hr "TANGO® DUO"- 2 x 6,5 litres. chaudières vapeur/café - 2 moulins à café - 2 x 1,7 kg trémies café - PID Temp. - Écran tactile LCD - Progr. Eau - STEAMAIR® - Éclairage LED sur le châssis - 1 x dispositif Cappuccinatore pour toutes les boissons à base de lait	603x629x752 mm

TANGO® ACE

	Description	Dimensions (l x p x h)
602554	1 groupe pour 220 tasses expresso de 40 ml/h - 6,5 litres. chaudière vapeur/café 2 moulins à café- 1 x 1,7 kg & 1 x 1,2 kg trémies café - PID Temp. contrôle Écran tactile LCD - Progr. eau et vapeur - Programme de nettoyage automatique	448x627x766 mm
602555	1 groupe pour 220 tasses expresso 40 ml/h - 6,5 litres. chaudière vapeur/café 2 moulins à cafés - 1 x 1,7 kg & 1 x 1,2 kg trémies café - PID Temp. contrôle Écran tactile LCD - Progr. eau - STEAMAIR® - Programme de nettoyage automatique	448x627x766 mm
602556	1 groupe pour 220 tasses expresso 40 ml/h - 6,5 litres. chaudière vapeur/café 2 moulins à cafés - 1 x 1,7 kg & 1 x 1,2 kg trémies café - PID Temp. contrôle Écran tactile LCD- Progr. eau et vapeur - 1 x dispositif Cappuccinatore pour toutes les boissons à base de lait - Programme de nettoyage automatique	448x627x766 mm
avec configuration en self-service (TANGO® ACE SELF)		
602557	1 groupe pour 220 tasses expresso 40 ml/h avec conf. en self-service - 6,5 litres. chaudière vapeur/café - 2 moulins à café - 1 x 1,7 kg & 1 x 1,2 kg trémies café - PID Temp. contrôle - Écran tactile LCD - Eau chaude - Programme de nettoyage automatique - Verrouillage de sécurité	448x627x766 mm
602558	1 groupe pour 220 tasses expresso 40 ml/h avec conf. en self-service - 6,5 litres. vapeur/café chaudière - 2 moulins à café - 1 x 1,7 kg & 1 x 1,2 kg trémies café - PID Temp. contrôle - Écran tactile LCD - Progr. eau - 1 x dispositif Cappuccinatore pour toutes les boissons à base de lait - Programme de nettoyage automatique - Verrouillage de sécurité	448x627x766 mm

La Tango® ACE est une machine fiable, facile à utiliser avec une qualité d'extraction exceptionnelle.

Le modèle Tango® ACE SELF est entièrement sécurisé par un verrouillage des trémies à grains et du bac à marc. Idéal pour toutes les zones en libre-service avec son interface à écran tactile couleur de 7 pouce facile à utiliser. De plus, le dispositif Cappuccinatore signifie que la TANGO® ACE SELF offre un choix de boissons à base de lait frais par simple pression d'un bouton.



TANGO® ACE MT

	Description	Dimensions (l x p x h)
602559	1 groupe pour 220 tasses expresso 40 ml/h - 6,5 litres. chaudière vapeur/café 1 x 1,7 kg trémie café + (0,8 à 1,5) kg trémie poudre - PID Temp. contrôle - Écran tactile LCD - Progr. eau et vapeur - Programme de nettoyage automatique	448x627x766 mm
602560	1 groupe pour 220 tasses expresso 40 ml/h - 6,5 litres. chaudière vapeur/café 1 x 1,7 kg trémie café + (0,8 à 1,5) kg trémie poudre - PID Temp. contrôle - Écran tactile LCD - Progr. eau - 1 x dispositif Cappuccinatore pour toutes les boissons à base de lait - Programme de nettoyage automatique	448x627x766 mm
avec configuration en self-service (TANGO® ACE MT SELF)		
602561	1 groupe pour 220 tasses expresso 40 ml/h avec conf. self-service - 6,5 litres. chaudière vapeur / café - 1 x 1,7 kg trémie café + (0,8 à 1,5) kg trémie poudre - PID Temp. contrôle - Écran tactile LCD - Eau chaude - Programme de nettoyage automatique - Verrouillage de sécurité	448x627x766 mm
602562	1 groupe pour 220 tasses expresso 40 ml/h avec conf. self-service - 6,5 litres. chaudière vapeur / café - 1 x 1,7 kg trémie café + (0,8 à 1,5) kg trémie poudre - Temp PID. contrôle - Écran tactile LCD - 1 x dispositif Cappuccinatore pour toutes les boissons à base de lait - Verrouillage de sécurité	448x627x766 mm

TANGO® ACE BTC

	Description	Dimensions (l x p x h)
602563	Machine tout automatique pour un café filtre fraîchement moulu et infusé dans la tasse, 1 groupe - 65 x 355 ml tasse de café infusé/heure - 6,5 litres. chaudière vapeur/ café - 2 moulins à café - 1 x 1,7 kg & 1 x 1,2 kg trémies à café - PID Temp. contrôle	448x627x766 mm

La super automatique TANGO® ACE MT bénéficie pleinement des qualités exceptionnelles qu'offre la gamme TANGO®, avec la fonction supplémentaire de travailler avec des produits en poudre comme le cacao.

Le dispositif Cappuccinatore facilite la préparation de recettes à base de lait frais, comme un chocolat chaud gourmand, par simple pression de la commande.



Machines Espresso monodose PONY

La solution professionnelle idéale pour l'utilisation de café pré-dosé en dosettes et en capsules.

Facile et pratique

La ligne PONY EXPRESSO est la réponse parfaite aux établissements qui optent pour un café espresso en dose individuelle, que ce soit des dosettes (E.S.E.) ou des capsules (FAP ou Caffitaly).

Programmez et sélectionnez vos options de boissons et préparez jusqu'à 4 espressos simultanément avec la PONY 4.

Chauffez et faites mousser le lait jusqu'à obtenir une consistance lisse avec le STEAMAIR®, pour préparer des cappuccinos et des lattes parfaits.

Un Espresso individuel



PONY pour dosette

	Description	Dimensions (l x p x h)
602530	DOSETTE E.S.E. - 1 groupe pour 2 dosettes/tasses - 6,3 litres chaudière 2 progr. dosage - Eau chaude et buse à vapeur - Cycle de nettoyage automatique - Tiroir à dosettes usagées amovible - Porte-tasses réglable	343x570x580 mm
602533	DOSETTE E.S.E. - 2 groupes pour 4 dosettes/tasses - 10,1 litres chaudière 2 progr. de dosage - Eau chaude et buse vapeur - Cycle de nettoyage automatique - Tiroir à dosettes usagées amovible - Porte-tasses réglable	642x570x580 mm
avec STEAMAIR®		
602536	DOSETTE E.S.E. - 1 groupe pour 2 dosettes/tasses - 6,3 litres chaudière - 2 progr. dosage - Eau réglable programmable - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique - Tiroir à dosettes usagées amovible - Porte-tasses réglable	343x570x580 mm
602539	DOSETTE E.S.E. - 2 groupes pour 4 dosettes/tasses - 10,1 litres chaudière - 2 progr. de dosage - Eau réglable programmable - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique - Tiroir à dosettes usagées amovible - Porte-tasses réglable	642x570x580 mm

PONY pour capsule

	Description	Dimensions (l x p x h)
602532	Capsule (type FAP) - 1 groupe pour 2 capsules/tasses - 6,3 litres. Chaudière - 2 progr. de dosage - Eau chaude et buse vapeur - Cycle de nettoyage automatique - Tiroir à capsules usagées amovible - Porte-gobelet réglable	343x570x580 mm
602535	Capsule (type FAP) - 2 groupes pour 4 capsules/tasses - 10,1 litres. Chaudière - 2 progr. de dosage - Eau chaude et buse vapeur - Cycle de nettoyage automatique - Tiroir à capsules usagées amovible - Porte-tasses réglable	642x570x580 mm
avec STEAMAIR®		
602538	Capsule (type FAP) - 1 groupe pour 2 capsules/tasses - 6,3 litres. Chaudière - 2 progr. de dosage - Eau réglable programmable - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique - Tiroir à capsules usagées amovible - Porte-tasses réglable	343x570x580 mm
602541	Capsule (type FAP) - 2 groupes pour 4 capsules/tasses - 10,1 litres. Chaudière - 2 progr. de dosage - Eau réglable programmable - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique - Tiroir à capsules usagées amovible - Porte-tasses réglable	642x570x580 mm

Machines Espresso traditionnelles

AURA

Harmonie parfaite : design et technologie pour des résultats parfaits.

Saveur robuste, performances sans faille

Vous recherchez des performances élevées? Les machines espresso AURA vous donneront tout cela et plus encore.

Elles réunissent à la fois une programmation intuitive avec un nouvel écran tactile et un fonctionnement sans effort grâce au système EASYLOCK qui permet de serrer le porte-filtre sans pression ni force.

La technologie brevetée en option DOSAMAT® reconnaît la taille du porte-filtre inséré (1 ou 2 tasses) et dose automatiquement le volume.

Des performances incroyables pour un espresso parfait



AURA

	Description	Dimensions (l x p x h)
602522	2 groupes Maestro - 10,1 litres. chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - PID Temp. contrôle - Préinfusion électronique - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage automatique - Porte-filtre Easylock	784x593x490 mm
602523	3 groupes Maestro - 15,6 litres. chaudière - 3 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - PID Temp. contrôle - Préinfusion électronique - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage automatique - Porte-filtre Easylock	974x593x490 mm
avec STEAMAIR®		
602528	2 groupes Maestro - 10,1 litres. chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - PID Temp. contrôle - Préinfusion électronique - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique - Porte-filtre Easylock	784x593x490 mm
602529	3 groupes Maestro - 15,6 litres. chaudière - 3 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - PID Temp. contrôle - Préinfusion électronique - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique - Porte-filtre Easylock	974x593x490 mm
avec DOSAMAT®		
602524	2 groupes Maestro - 10,1 litres. chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage avec auto-reconnaissance du porte-filtre DOSAMAT® - PID Temp. contrôle - Pré-infusion électronique - Progr. vapeur & eau - Cycle de nettoyage automatique - Porte-filtre Easylock	784x593x490 mm
602525	3 groupes Maestro - 15,6 litres. chaudière - 3 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage avec auto-reconnaissance du porte-filtre DOSAMAT® - PID Temp. contrôle - Pré-infusion électronique - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage automatique - Porte-filtre Easylock	974x593x490 mm
avec DOSAMAT® et STEAMAIR®		
602526	2 groupes Maestro - 10,1 litres. chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage avec auto-reconnaissance du porte-filtre DOSAMAT® - PID Temp. contrôle - Pré-infusion électronique - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique - Porte-filtre Easylock	784x593x490 mm
602527	3 groupes Maestro - 15,6 litres. chaudière - 3 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage avec auto-reconnaissance du porte-filtre DOSAMAT® - PID Temp. contrôle - Pré-infusion électronique - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique - Porte-filtre Easylock	974x593x490 mm

Machines Espresso traditionnelles

MIRA

La première machine espresso de sa catégorie pour une expérience pleine de saveurs.

Conçu et fabriqué pour des performances optimales

Une machine espresso traditionnelle conçue pour vous fournir les meilleurs résultats dans chaque tasse, que ce soit à partir de café en grains, de dosettes ou de capsules.

Electrolux Professional a créé un appareil élégant, dynamique et robuste qui peut être configuré en fonction de votre entreprise.

Des technologies de pointe pour de délicieuses boissons. Les commandes Steamglide lever® contrôlent précisément le niveau de vapeur. Le système exclusif STEAMAIR® contrôle automatiquement la température de la vapeur produisant ainsi une mousse de lait soyeuse.

Un espresso toujours parfait



MIRA	Description	Dimensions (l x p x h)
602500	1 groupe - 6,3 litres chaudière - 4 progr. de dosage - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage automatique	343x570x510 mm
602501	1 groupe - Grande tasse conf. - 6,3 litres chaudière - 4 progr. de dosage - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage auto.	343x570x581 mm
602502	2 groupes - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage auto.	642x570x510 mm
602503	2 groupes - Grande tasse conf. - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage auto.	642x570x581 mm
602504	3 groupes - 15,6 litres chaudière - 3 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage auto.	862x570x510 mm
602506	4 groupes - 21,9 litres chaudière - 4 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. vapeur et eau - Cycle de nettoyage auto.	1130x570x510 mm
avec STEAMAIR®		
602507	1 groupe - 6,3 litres chaudière - 4 progr. de dosage - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique	343x570x510 mm
602508	1 groupe - Grande tasse conf. - 6,3 litres chaudière - 4 progr. de dosage - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage automatique	343x570x581 mm
602509	2 groupes - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage auto.	642x570x510 mm
602510	2 groupes - Grande tasse conf. - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage auto.	642x570x581 mm
602511	3 groupes - 15,6 litres chaudière - 3 boîtiers de cde indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage auto.	862x570x510 mm
602513	4 groupes - 21,9 litres chaudière - 4 boîtiers de cde indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage auto.	1130x570x510 mm

MIRA pour dosette

	Description	Dimensions (l x p x h)
602514	Dosette ESE - 1 groupe - 6,3 litres chaudière - 4 progr. de dosage - Vapeur et eau - Cycle de nettoyage auto.	343x570x510 mm
602516	Dosette ESE - 2 groupes - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants 4 progr. de dosage - Vapeur et eau - Cycle de nettoyage auto.	642x570x510 mm
602519	Dosette ESE - 3 groupes - 15,6 litres chaudière - 3 boîtiers de commande indépendants 4 progr. de dosage - Vapeur et eau - Cycle de nettoyage auto.	862x570x510 mm
avec STEAMAIR®		
602517	Dosette ESE - 2 groupes - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage auto.	642x570x510 mm
602520	Dosette ESE - 3 groupes - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Progr. eau - STEAMAIR® - Cycle de nettoyage auto.	862x570x510 mm

MIRA pour capsule

	Description	Dimensions (l x p x h)
602515	Capsule (type FAP) - 1 groupe - 6,3 litres chaudière - 4 progr. de dosage - Vapeur et eau - Cycle de nettoyage automatique	343x570x510 mm
602518	Capsule (type FAP) - 2 groupes - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Vapeur et eau - Cycle de nettoyage automatique	642x570x510 mm
602521	Capsule (type FAP) - 3 groupes - 15,6 litres chaudière - 3 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Vapeur et eau - Cycle de nettoyage automatique	862x570x510 mm

Machines Espresso traditionnelles CLASSIC

Machine espresso conçue pour un usage professionnel et un budget raisonnable

Choisissez une machine à un, deux ou trois groupes. Chaque modèle comprend des composants robustes et une construction fiable avec un accès facile aux composants pour un entretien simple et une vapeur illimitée.

Un espresso pour tous



	Description	Dimensions (l x p x h)
602627	1 groupe - 6,3 litres chaudière - 4 programmes de dosage - Eau et vapeur manuelles - Cycle de nettoyage automatique - Carrosserie inox	343x570x510 mm
602633	2 groupes - 230V / 50Hz Mono - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Eau et vapeur manuelles - Cycle de nettoyage automatique - Carrosserie inox	642x570x510 mm
602634	2 groupes - 10,1 litres chaudière - 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Eau et vapeur manuelles - Cycle de nettoyage automatique - Carrosserie inox	642x570x510 mm
602635	3 groupes - 15,6 litres chaudière - 3 boîtiers de commande indépendants avec 4 progr. de dosage - Eau et vapeur manuelles - Cycle de nettoyage automatique - Carrosserie inox	862x570x510 mm



Accessoires pour Machines Espresso

Accessoires pour machines Espresso Super Automatique - TANGO®

	Description
871020	Sortie d'eau chaude mixte pour TANGO® ST1 & STP
871022	Kit de service TANGO® Hôtel / Petit-déjeuner
871023	Goulotte d'éjection directe du café moulu
871005	 Kit de pieds pour surélévation
871024	 Réfrigérateur à lait latéral pour bidons jusqu'à 9 litres pour TANGO® ST
871025	 Réfrigérateur à lait latéral avec système de pompe exclusif intégré pour TANGO® STP - Capacité 9L

Accessoires pour machines Espresso monodose - PONY

	Description
871011	 Dispositif Cappuccinatore / mousser à deux positions pour le lait chaud et pour la mousse uniquement pour les machines sans STEAMAIR®
871012	 Système Cappuccino / dispositif à mousse automatique par injection d'air uniquement pour les machines sans STEAMAIR®
871013	 Sortie vapeur en téflon uniquement pour la machine sans STEAMAIR®
871014	 Réfrigérateur à lait latéral de capacité de 8 litres pour des récipients à lait jusqu'à 4 litres (pour L/C STEAMAIR® + TANGO®)
871015	 Réfrigérateur à lait latéral de capacité de 8 litres pour des récipients à lait jusqu'à 4 litres avec affichage numérique (pour L/C et STEAMAIR® + TANGO®)

Consultez notre liste de prix pour avoir la gamme complète d'accessoires disponibles

Accessoires pour machines Espresso traditionnelles - AURA

	Description
871005	 Kit de pieds pour surélévation
871008	 Porte-filtre Aura pour une tasse
871009	 Porte-filtre Aura pour deux tasses
871010	 Sortie Vapeur "Cool touch" uniquement pour la machine sans STEAMAIR®
602687	 Moulin à café uniquement pour les modèles DOSAMAT® avec auto-reconnaissance du porte-filtre - Plat 80 mm

Accessoires pour machines Espresso traditionnelles - MIRA

	Description
871000	 Sortie de vapeur avec débit réglable
871001	 Eau chaude à débit réglable
871002	 Porte-filtre Mira pour une tasse
871003	 Porte-filtre Mira pour deux tasses
871004	 Porte-filtre Mira pour trois tasses
871005	 Kit de pieds pour surélévation
871006	 Tiroir à café pour Mira 2 - 2 groupes
871007	 Tiroir à café pour Mira 3 - 3 groupes

Consultez notre liste de prix pour avoir la gamme complète d'accessoires disponibles

Accessoires optionnels

Autres accessoires/consommables pour machines Espresso traditionnelles

	Description
871016	 Tasseur à café manuel S/S 57 mm
871017	 Filtre pour une tasse - 12 gr
871018	 Filtre pour deux tasses - 18 gr
871019	 Base inox avec tiroir à marc pour moulin à café

Consultez notre liste de prix pour avoir la gamme complète d'accessoires disponibles

Traitement de l'eau pour machines à café

	Description
0S1628	Système Purity C 150 Quell ST - Capacité 2408 litres à 10° dH avec bypass 40%. Température 4°C à 30°C. Pression min / max 2-8,6 bar. Raccords de tête 3/8 ". Dim. Ø mm 117 x 417h. Complet avec compteur de litres et kit de test de dureté de l'eau
0S1629	 Système Purity C 300 Quell ST - Capacité 4000 litres à 10° dH avec bypass 40%. Température 4°C à 30°C. Pression min / max 2-8,6 bar. Raccords de tête 3/8 ". Dim. Ø mm 125 x 464h. Complet avec compteur de litres et kit de test de dureté de l'eau
0S1630	Système Purity C 500 Quell ST - Capacité 6800 litres à 10° dH avec bypass 40%. Température 4°C à 30°C. Pression min / max 2-8,6 bar. Raccords de tête 3/8 ". Dim. Ø mm 149 x 553h. Complet avec compteur de litres et kit de test de dureté de l'eau
0S1631	Système Purity C 1100 Quell ST - Capacité 11500 litres à 10° dH avec bypass 40%. Température 4°C à 30°C. Pression min / max 2-8,6 bar. Raccords de tête 3/8 ". Dim. Ø mm 184 x 553h. Complet avec compteur de litres et kit de test de dureté de l'eau

Consultez notre liste de prix pour avoir la gamme complète d'accessoires disponibles

Moulins à café professionnels

L'équipement idéal pour une mouture fraîche et constante

Qualité et régularité

Lorsque vous recherchez une mouture toujours fine et fraîche, vous avez besoin d'un moulin à café de qualité. Notre moulin automatique à meules plates est facile à utiliser et produit une mouture parfaitement uniforme à chaque fois.

	Description	Dimensions (l x p x h)
602543	Moulin à café doseur auto., meules plates 65 mm	230x370x600 mm
602544	Moulin à café doseur auto., meules plates 75 mm	250x360x635 mm
602546	Moulin à café auto, distribution à la demande, meules plates 75 mm	230x370x600 mm

Pour une mouture de qualité





Distributeurs d'eau chaude ME

De l'eau chaude à tout moment.

**Remplissage automatique,
fiable et prêt à l'emploi**

Une gamme d'équipements idéale pour un besoin d'eau chaude à tout moment. Le distributeur d'eau automatique garantit la tranquillité d'esprit.

	Description	Dimensions (l x p x h)
600824	Acier inoxydable, 38 litres, Monophasé	457x508x660 mm
600826	Acier inoxydable, 38 litres, Triphasé	457x508x660 mm
600825	Acier inoxydable, 57 litres, Monophasé	457x508x787 mm
600827	Acier inoxydable, 57 litres, Triphasé	457x508x787 mm

Assez d'eau chaude pour répondre à tous les besoins



Distributeurs de boissons chaudes GH

Une solution pour boissons solubles facile à utiliser et fonctionnelle pour distribuer vos boissons chaudes en un instant.

Simple, fonctionnel et élégant

Attirez plus de clients avec une visibilité accrue de votre sélection de boissons grâce au panneau avant rétroéclairé.

Le distributeur convient à tout type d'environnement et ajoute de la valeur à votre entreprise.

Pratique, facile à utiliser et à entretenir.

	Description	Dimensions (l x p x h)
560024	2 conteneurs, pour ingrédients solubles, 500 gr pour chaque conteneur + 2,4 litres. réservoir d'eau	212x450x495 mm

Des boissons chaudes et de qualité à portée de main



Distributeurs de chocolats chauds LL

Un chocolat chaud en une simple pression.

Léger et compact Parfaitement équilibré

Léger, compact et fonctionnel, nos distributeurs sont faciles à déplacer et à nettoyer.

	Description	Dimensions (l x p x h)
560018	3 litres	233x281x436 mm
560019	6 litres	270x318x465 mm

Votre expérience chocolatée commence ici





Froid

Fraîcheur et saveurs à portée de main.
Des boissons fraîches avec des distributeurs intelligents adaptés à tous les besoins.



Facile à utiliser

Moins de stress,
plus d'inspiration



Performances et fraîcheur

Rafraîchissements pour
redynamiser la journée de
vos clients

Des rafraîchissements
pour des moments de
plaisir intenses



Le Bubbler Original Distributeurs de boissons fraîches CS

A vous de choisir le modèle
qui correspond à vos besoins.

Le Bubbler original !

Des distributeurs de boissons réfrigérées faciles à utiliser. Une solution idéale pour offrir à vos clients des boissons innovantes et délicieuses.

Occupez moins d'espace sur votre comptoir grâce à leur taille compacte. Moins de perte de temps au nettoyage. Moins de déchets, avec un produit distribué jusqu'à la dernière goutte. Un compagnon idéal pour votre point de vente.

Un choix de bacs interchangeable avec couvercle verrouillable pour une sécurité accrue contre les manipulations.

La solution parfaite pour répondre aux besoins de votre entreprise, générer des bénéfices et gagner de nouveaux clients.

Des saveurs
illimitées dans un
appareil compact



	Description	Dimensions (l x p x h)
600925	2 bacs de 9 litres, agitateur	267x451x729 mm
600931	4 bacs de 9 litres, agitateur	521x451x729 mm
600933	1 bac de 18 litres et 2 bacs de 9 litres, agitateur	521x451x729 mm
600927	1 bac de 18 litres, agitateur	267x451x729 mm
600932	2 bacs de 18 litres, agitateur	521x451x729 mm
600935	3 bacs de 18 litres, agitateur	518x451x818 mm



Distributeurs de jus frais FJ

Des jus de fruits frais et rafraîchissants disponibles à tout moment, n'importe où.

Des jus disponibles par simple pression d'un bouton

Une solution professionnelle pour livrer de nombreuses boissons fraîches. Fraîcheur maximale grâce au puissant système de refroidissement qui maintient une température idéale à tout moment.

Design élégant et moderne avec un panneau LED lumineux et personnalisable.

Des jus réfrigérés et
des clients satisfaits

	Description	Dimensions (l x p x h)
560029	Distributeur 4x3 litres (vous pouvez avoir des boissons à 4 saveurs ou des boissons à 3 saveurs et 1 eau)	580x315x770 mm





Granités, Crèmes glacées

Des solutions flexibles et innovantes,
des possibilités infinies pour toutes vos boissons et crèmes glacées,
et satisfaire vos clients tout au long de l'année.



Design et technologie

Système de refroidissement
convivial nécessitant peu
d'entretien



Utilisation simple

Servir une bonne
boisson glacée à
chaque fois

Des moments
glacés pour
se sentir
décontracté



Distributeurs de granités IPRO

Un granité parfait à tout moment, n'importe où.

Innovation, performance et design

Adaptés pour les petits bars et les points de vente à volumes élevés. La consistance de la boisson glacée est toujours parfaite grâce à la technologie **BREVETÉE** I-Tank®**, la conception innovante du bac contrôle et isole la température interne de la chaleur estivale. **Protégez vos clients avec les nUV LED*** qui désinfectent les bacs, réduisent la prolifération bactérienne et garantissent à tout moment un produit frais et de haute qualité.

Élégant et coloré, ce distributeur attirera les clients vers une pause rafraîchissante.

Augmentez vos profits avec ces équipements

	Description	Dimensions (l x p x h)
560126	1 bac de 11 litres isolé, commande mécanique	200x580x870 mm
560000	2 bacs de 11 litres isolés, commande mécanique et panneau LED	400x580x870 mm
560058	3 bacs de 11 litres isolés, commande mécanique et panneau LED	600x580x870 mm
560111	3 bacs de 11 litres isolés, commande mécanique, nUV LED	600x580x870 mm
560004	2 bacs de 11 litres isolés, commande mécanique	400x580x870 mm
560005	1 bac de 11 litres isolé, commande électronique	200x580x870 mm
560006	2 bacs de 11 litres isolés, commande électronique	400x580x870 mm
560115	2 bacs de 11 litres isolés, commande électronique, panneau LED, nUV LED	400x580x870 mm
560008	3 bacs de 11 litres isolés, commande électronique	600x580x870 mm
560009	3 bacs de 11 litres isolés, commande électronique, panneau LED	600x580x870 mm



Distributeurs de granités F

Assez de granités pour répondre à la demande.

Volume élevé hautes performances

La solution parfaite lorsque vous avez besoin d'un volume élevé et de hautes performances.

Jus glacés, sorbets et autres granités sont créés à l'aide d'un double système de mélange qui assure une consistance onctueuse. Le double système mélangeur est réglable, ce qui vous permet d'obtenir la consistance idéale pour votre produit.

Avec des décorations éclairées par LED pour attirer les clients et des fonctions de sécurité intégrées, les machines à granités Electrolux Professional vous accompagnent parfaitement au quotidien.

	Description	Dimensions (l x p x h)
560086	2 bacs de 12 litres, commande mécanique, finition blanche	400x555x825 mm
560088	3 bacs de 12 litres, commande mécanique, finition blanche	600x555x825 mm

Une consistance parfaite à chaque fois



* sur certains modèles. Veuillez consulter la liste de prix pour avoir la gamme complète.
** Breveté (EP2680708 et famille apparentée).

Distributeurs de granités S

Votre solution compacte de boissons glacées et sorbets pour offrir à vos clients des moments de bien-être dans votre établissement.

Des boissons glacées dimensionnées pour vous

Design moderne et performances fiables, notre machine à boissons compacte prépare à la perfection les spécialités glacées. C'est la solution idéale pour les points de vente qui souhaitent ajouter des boissons glacées à leur menu et qui ont un espace limité. Parfait pour les cafés, les restaurants et les hôtels.

Présentez votre entreprise comme un établissement moderne à l'écoute des tendances.

	Description	Dimensions (l x p x h)
560090	2 bacs de 10 litres, commande mécanique	390x515x685 mm



Petit mais puissant

Distributeurs de sorbets et crèmes glacées SP

Conception et technologie pour gagner du temps, augmenter vos bénéfices et satisfaire vos clients.

Simple et fiable Construit pour durer

Laissez libre cours à votre créativité avec les nouveaux distributeurs de sorbets et crèmes glacées d'Electrolux Professional.

Attirez les clients avec un design moderne et des éclairages LED*. Les bacs transparents sans BPA sont construits dans un copolyester résistant aux chocs pour garantir une sécurité, une fiabilité et une protection maximales. Diverses configurations garantissent que les produits surgelés restent parfaits en goût et en texture.

Maintenez une température et une consistance constantes jusqu'à la dernière portion grâce au système BREVETÉ** Hybrid Texture Control.

La technologie BREVETÉ*** I-Tank® économise de l'énergie et permet d'atteindre une épaisseur du produit plus rapidement tout en évitant l'accumulation de glace ou de condensation sur le côté extérieur du bac.

Protégez vos clients grâce au nUV LED* qui désinfecte le bac et réduit la prolifération bactérienne. Ne servez que le meilleur, de la qualité et de la fraîcheur.

	Description	Dimensions (l x p x h)
560096	1 bac de 5 litres isolé	262x426x613 mm
560097	1 bac de 5 litres isolé panneau LED	262x426x613 mm
560098	1 bac de 5 litres isolé lumières LED, nUV LED	262x426x613 mm
560099	2 bacs de 5 litres isolés	447x440x613 mm
560100	2 bacs de 5 litres isolés, lumières LED	447x440x613 mm
560101	2 bacs de 5 litres isolés, lumières LED, nUV LED	447x440x613 mm

* sur certains modèles

** breveté (EP331375B1 et famille apparentée).

*** breveté (EP2680708 et famille apparentée).

Des possibilités infinies



Distributeurs de crèmes glacées NN

La solution parfaite pour développer votre entreprise.

L'une des plus petites machines de sa catégorie

Développez votre offre, générez des bénéfices et attirez de nouveaux clients avec le dernier distributeur compact de crèmes glacées d'Electrolux Professional.

	Description	Dimensions (l x p x h)
560020	1 bac de 2 litres non isolé	160x385x473 mm
560021	1 bac de 2 litres isolé	160x385x473 mm
560022	2 bacs de 2 litres non isolés	281x391x498 mm
560023	2 bacs de 2 litres isolés	281x391x498 mm



Améliorez simplement votre carte en attirant les clients

Distributeurs de crèmes glacées GT

Un écran tactile facile à utiliser, un design élégant et simple, notre réponse aux demandes de vos clients.

Une solution, cinq possibilités

Créez 5 spécialités réfrigérées différentes avec **une solution unique** : crème glacée onctueuse, yaourt glacé, crème au café réfrigérée, sorbet et granité. La **technologie BREVETÉ* I-TANK®** empêche la glace et la condensation de s'accumuler dans le bac pour faciliter l'entretien.

	Description	Dimensions (l x p x h)
560014	1 bac de 5 litres isolé	260x425x650 mm
560015	2 bacs de 5 litres isolés	450x435x650 mm
560016	1 bac de 5 litres isolé, écran tactile	260x425x650 mm
560017	2 bacs de 5 litres isolés, écran tactile	450x435x650 mm



Répondez aux goûts de tous vos clients

* Breveté (EP2680708 et famille apparentée).



Glaces à l'italienne

Tout le monde rêve d'une bonne glace à l'italienne onctueuse. Petits, silencieux et puissants, les distributeurs de glace à l'italienne feront le plaisir de vos clients tout en vous permettant d'accroître vos revenus.



Distribution performante

Un dessert parfait à chaque fois



Compact et silencieux

Idéal pour les petits espaces

Des desserts gourmands à toutes les occasions



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 85 cônes*/heure K-Soft

Compact et élégant, votre distributeur de glaces à l'italienne pour vos comptoirs.

Professionnel et peu encombrant

Parfait pour les points de vente qui souhaitent cibler de nouveaux clients sans investir dans des équipements coûteux. Electrolux Professional a créé une gamme de distributeurs **compacts pour la crème glacée et le yaourt glacé**. Idéal pour les petits espaces, **facile à utiliser**, pratique et fiable, notre distributeur de glaces à l'italienne est **silencieux et facile à nettoyer**.

Versions à **gravité** ou à **pompe** disponibles.

Redécouvrez les délicieuses glaces onctueuses

	Description	Dimensions (l x p x h)
	560025 2,5 + 1 litres, jusqu'à 85 cônes/h (5 kg), gravité	240x580x700 mm
	560026 2 + 1 litres, jusqu'à 85 cônes/h (5 kg), pompe	240x580x700 mm



* poids du cône environ 70 gr

Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 150 cônes*/heure Karma

Des distributeurs de glaces à l'italienne hautes performances pour des résultats parfaits.

Des glaces onctueuses pour les points de vente à volumes élevés

La gamme de distributeurs de crème glacée Karma est l'une des **plus petites et des plus économiques du marché**. La technologie de refroidissement innovante assure une production élevée et un maintien de la qualité. Choisissez entre deux systèmes d'alimentation : à **gravité** ou à **pompe**.

Les meilleurs souvenirs de l'été autour d'une glace à l'italienne

	Description	Dimensions (l x p x h)
	560027 6,5 + 2,3 litres, jusqu'à 150 cônes/h (9 kg), gravité	357x521x647 mm
	560028 4,5 + 2,3 litres, jusqu'à 150 cônes/h (9 kg), pompe	357x521x657 mm



* poids du cône environ 70 gr

Distributeurs de glaces à l'italienne grande capacité

Des glaces onctueuses pour tout le monde.

Les distributeurs de glaces à l'italienne de grande capacité sont conçus pour suivre le rythme de vos points de vente, même les jours de forte affluence.

Des crèmes glacées légères et onctueuses pour une carte illimitée

Servez à vos clients une grande variété de desserts : glaces à l'italienne onctueuses, sorbets, pâtisseries à base de crème glacée et plus encore avec nos distributeurs de grande capacité.

Simplifiez-vous la vie avec la commande tactile intuitive et la température du réservoir facilement réglable. Rendez vos clients heureux avec la consistance parfaite de la crème glacée.

Vous êtes pressés? Moins de 20 minutes pour que le système soit opérationnel.

C'est toujours la saison des glaces onctueuses



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 290 cônes*/heure CAPRI

Equipements Grande capacité

Une glace à l'italienne onctueuse en toute simplicité.

Distributeur à saveur unique pour servir la glace favorite de vos clients

La gamme Capri est la solution parfaite à grand volume pour offrir des services onctueux, rapides, faciles et rentables. Choisissez entre deux systèmes d'alimentation : à **gravité** ou à **pompe**.

L'utilisation du système à pompe vous permet d'obtenir un **débordement élevé**, l'incorporation de plus d'air dans le produit congelé, pour créer une texture plus légère et plus douce qui maximise la rentabilité. Le système refroidi par air ne nécessite pas de raccordement d'eau, ce qui rend l'installation et l'utilisation simples et rentables!

La star du service

	Description	Dimensions (l x p x h)
560062	12 litres de capacité du réservoir + 1,95 litre volume du cylindre, 1 saveur, commande électronique, écran tactile, jusqu'à 240 cônes/h, gravité	465x831x791 mm
560063	8 litres capacité du réservoir + 1,95 litre volume du cylindre, 1 saveur, commande électronique, écran tactile, jusqu'à 290 cônes/h, pompe	465x831x791 mm
560066	13 litres capacité du réservoir + 1,95 litre volume du cylindre, 1 saveur, commande électronique, écran tactile, jusqu'à 240 cônes/h, gravité	465x831x846 mm
560067	11 litres capacité du réservoir + 1,95 litre volume du cylindre, 1 saveur, commande électronique, écran tactile, jusqu'à 290 cônes/h, pompe	465x831x846 mm

* poids du cône environ 75 gr



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 600 cônes*/heure

Portofino

Equipements Grande capacité

Un service onctueux pour que vos clients reviennent plus souvent.

Distributeur de comptoir à deux saveurs pour stimuler votre créativité

La gamme de distributeurs Portofino permet de servir deux saveurs et faire un mix. Les commandes via écran tactile numérique facilitent la configuration et la surveillance de l'équipement. Choisissez entre les deux systèmes d'alimentation : à **gravité** ou à **pompe**.

L'utilisation du système à pompe vous permet d'obtenir un **débordement élevé**. L'incorporation de plus d'air dans la glace permet de créer une texture plus légère et plus onctueuse tout en générant une rentabilité maximale. Le système refroidi par air ne nécessite pas de raccordement en eau, ce qui rend l'installation et l'utilisation simples et rentables.

Crémeux, frais et onctueux

	Description	Dimensions (l x p x h)
560074	2 réserves de 12 litres de capacité + 1,95 litre du cylindre, 2 saveurs + 1 mélange, commande électronique, écran tactile, à poser sur un comptoir, jusqu'à 500 cônes/h, gravité	572x875x931 mm
560075	2 réserves de 8 litres de capacité + 1,95 litres du cylindre, 2 saveurs + 1 mélange, commande électronique, écran tactile, à poser sur un comptoir, jusqu'à 600 cônes/h, pompe	572x875x931 mm



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 380 cônes*/heure

Firenze

Equipements Grande capacité

Le bon équipement lorsque vous avez besoin de plus de produits dans moins d'espace.

Distributeur sur pied pour délivrer une saveur unique

La gamme de distributeurs Firenze délivre une saveur unique. Il est adapté pour les grands volumes de distribution. Choisissez entre les deux systèmes d'alimentation : à **gravité** ou à **pompe**.

L'utilisation du système à pompe vous permet d'obtenir un **débordement élevé**. L'incorporation de plus d'air dans la glace permet de créer une texture plus légère et plus onctueuse tout en générant une rentabilité maximale. Le système refroidi par air ne nécessite pas de raccordement en eau, ce qui rend l'installation et l'utilisation simples et rentables.

Un espace limité sur le comptoir ?
Aucun problème...

	Description	Dimensions (l x p x h)
560070	1 réserve de 13 litres + 1,95 litre du cylindre, 1 saveur, commande électronique, écran tactile, jusqu'à 310 cônes/h, gravité	470x831x1529 mm
560071	1 réserve de 11 litres + 1,95 litres du cylindre, 1 saveur, commande électronique, écran tactile, jusqu'à 380 cônes/h, pompe	470x831x1529 mm



Distributeurs de glaces à l'italienne jusqu'à 650 cônes*/heure ROMA

Equipements
Grande capacité

L'équipement le plus puissant de notre gamme pour satisfaire encore plus de clients.

Distributeur sur pied à deux saveurs pour maximiser votre potentiel

La gamme Roma est le distributeur de crèmes glacées le plus grand. Il offre une double distribution pour deux saveurs et une distribution mixée. Sa capacité maximale est idéale lorsqu'il y a une forte affluence dans votre établissement. Choisissez entre les deux systèmes d'alimentation: à gravité ou à pompe.

L'utilisation du système à pompe vous permet d'obtenir un **débordement élevé**. L'incorporation de plus d'air dans le produit congelé permet de créer une texture plus légère et plus douce qui maximise la rentabilité. Le système efficace refroidi par air ne nécessite pas de raccordement d'eau, ce qui rend l'installation et l'utilisation simples et rentables.

Pour un service
toujours plus
important



	Description	Dimensions (l x p x h)
560078	2 réserves de 13 litres de capacité + 1,95 litres du cylindre, 2 saveurs + 1 mélange, commande électronique, écran tactile, jusqu'à 550 cônes/h, gravité	571x834x1528 mm
560079	2 réserves de 11 litres de capacité + 1,95 litres du cylindre, 2 saveurs + 1 mélange, commande électronique, écran tactile, jusqu'à 650 cônes/h, pompe	571x834x1528 mm



L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations,
nos services et solutions.
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la
vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec
une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



electroluxprofessional.com

Electrolux Professional
10 avenue du Stade de France
93210 SAINT DENIS

Tel : 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit



- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 9001 et ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualité