

TrinityPro

La préparation culinaire créative

Coupe-légumes
Cutter-mélangeur
Combinés cutter/coupe-légumes



Vous nous sollicitez...

"Je souhaite une solution compacte, ergonomique, facile à utiliser et à nettoyer, mais aussi efficace, flexible et performante qui garantit la sécurité de l'utilisateur tout en m'aidant à réaliser différentes variétés de préparations fraîches."



TrinityPro

La préparation culinaire créative

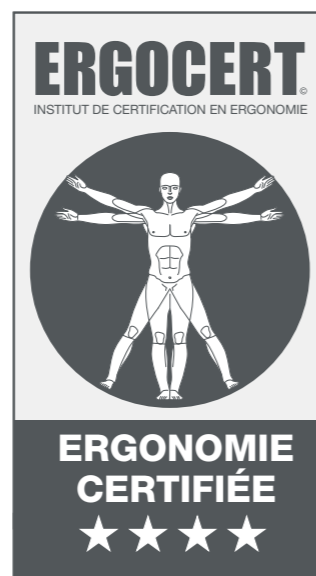
Ergonomique et efficace pour réaliser des coupes précises et mixer rapidement. Vous serez surpris par toutes ses possibilités !



...nous vous écoutons

Le nouveau TrinityPro est à la fois un coupe-légumes, un cutter mélangeur professionnel compact de haute performance, facile à utiliser, qui comprend une large gamme d'accessoires.

TrinityPro est dédié aux Chefs qui souhaitent réaliser des plats frais, créatifs et personnalisés. La tendance actuelle!



Certifié 4 étoiles



Respect des principes ergonomiques
Conçu pour vous

Une conformité anthropométrique et biomécanique fondée sur des données probantes
Réduction des risques de blessure

Une exploitabilité basée sur des données probantes
Le fruit de plusieurs années d'études et d'expertises professionnelles

Une conception centrée sur l'homme
Pour une cuisine simple et sans stress



Compact et flexible

Peu encombrant, différents modèles disponibles et un large choix d'accessoires pour des préparations variées.



Haute performance

Une solution performante et professionnelle qui garantit des résultats exceptionnels. Idéale pour émincer, effiler, couper en dés, hacher et émulsionner.



Sécurisé d'utilisation

La sécurité de l'opérateur est garantie. Prêt à brancher, le panneau de commande est intuitif et le nettoyage facile. Ses composants sont 100% lavables au lave-vaisselle.



Ergonomie certifiée

Certification ErgoCert 4 étoiles pour un design ergonomique et une grande facilité d'utilisation. Une productivité sans effort grâce au levier poussoir breveté.

TrinityPro

Coupe-légumes

Laissez libre cours à votre imagination avec TrinityPro, la nouvelle solution compacte et professionnelle pour la découpe de fruits et légumes.



Des cubes réguliers, au delà de vos attentes

Obtenez des résultats incroyables même lorsque vous coupez en dés des légumes spécifiques comme les tomates et des oignons.

Compact, puissant et facile à utiliser

Professionnel et performant dans un **format compact**.

Des solutions puissantes **mono-vitesse** ou **vitesse variable** avec **22 disques de coupe différents** (en option) pour des coupes de haute qualité.

Prêt à brancher et à utiliser.

Gagnez du temps pour votre entreprise

Vous en avez assez de perdre du temps à couper les légumes à la main?

Avec TrinityPro, le **tranchage manuel appartient au passé**.

Taillez en mirepoix et coupez en différentes tailles de légumes en un temps record.

Économisez jusqu'à 95% de votre temps

Ingrédients	Disque	Qte	Temps Manuel vs. TrinityPro	
Tomates	10x10x10mm dés	2kg	10' 37"	26"
Oignons	8x8x8mm dés	5kg	37' 58"	1' 39"
Mozzarella pour pizza	7mm grille	5kg	34' 31"	2' 45"
Carottes	3mm grille	3kg	37' 04"	3' 37"
Choux	1mm trancheur	3kg	15' 06"	2' 34"
Concombres	2mm trancheur	2kg	6' 45"	1' 19"
Céleris-raves	4mm effileur	3kg	26' 05"	1' 27"

Une sécurité assurée



Sécurité de l'opérateur garantie

TrinityPro démarre que s'il est correctement assemblé. Le disque de coupe s'arrête lorsque le levier est levé.

Une sécurité alimentaire assurée grâce à des matériaux **sans BPA** et conformité aux **normes NSF**. La sécurité du produit est conforme aux normes internationales dont UL.



PATENTED*

Rapide, facile et ergonomique

Obtenez facilement des coupes régulières, grâce à la conception brevetée du levier-poussoir. Une capacité de charge de **1,25 litres**.

Taillez facilement les légumes longs grâce aux petites trémies rondes (Ø 25 mm et 55 mm).

* Levier poussoir déposé : brevet EP19165854 et famille apparentée.



Un confort d'utilisation optimal

Vérifiez immédiatement le résultat de coupe grâce à l'éjection latérale. Les commandes frontales sont à portée de main pour une facilité d'utilisation.

Peut recevoir un bac GN d'une hauteur de 200mm.

Coupe-légumes

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-1200

Dimensions extérieures (mm) LxPxH: 348x315x527

Lavage au lave-vaisselle

Toutes les pièces en contact avec les aliments peuvent être rapidement retirées sans outils et sont lavables à 100% au lave-vaisselle. Le panneau de commande plat et étanche assure un nettoyage facile.



TrinityPro Cutter-mélangeur

Le choix parfait pour hacher, mélanger ou émulsionner. Des équipements polyvalents simples et performants, parfaits pour les cuisines de petite et moyenne taille.

Une qualité incomparable

Tous les ingrédients sont mixés rapidement et de façon uniforme grâce au mouvement généré à l'intérieur de la cuve. Les liquides peuvent être ajoutés par l'ouverture centrale durant l'utilisation.



Une précision en toute facilité

Le panneau de commande frontal est intuitif et faciles à nettoyer. Choisissez parmi les modèles mono-vitesse ou à vitesse variable 9 niveaux pour un contrôle précis de vos préparations.



Equipé d'un racleur de cuve



Rotor à lames micro-dentées (inclus)

Un contrôle total permanent

Gardez un œil sur vos préparations. Vérifiez la qualité de vos résultats pendant le fonctionnement grâce au couvercle transparent qui intègre un racleur de cuve pour des résultats homogènes.

Simple d'utilisation



Le bol, le rotor et le couvercle transparent peuvent être assemblés en quelques secondes. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont 100% lavables au lave-vaisselle.

La sécurité de l'opérateur est assurée, conformément aux normes de sécurité internationales dont UL. Un système de contrôle magnétique arrête la machine immédiatement si le couvercle est ouvert. La sécurité alimentaire est assurée grâce à des matériaux sans BPA et conformément aux normes NSF.



Un mélange homogène



Des résultats lisses et homogènes grâce au racleur de cuve intégré au couvercle.

Polyvalence et créativité

TrinityPro s'adapte à vos différents besoins grâce à un grand choix d'accessoires. (en option)



Bol de 2,6 litres
En copolyester transparent



Bol de 2,6 litres
en acier inoxydable AISI 304



Bol de 3,6 litres
en acier inoxydable AISI 304



Rotor à pales lisses

Cutter mixer bol de 2,6 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-3600

Dimensions extérieures (mm) LxPxH: 247x328x456

Cutter mixer bol de 3,6 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-3600

Dimensions extérieures (mm) LxPxH: 252x334x476

Les papilles de vos clients seront séduites

Tout simplement délicieux. Préparez les sauces et les émulsions les plus onctueuses et les plus crémeuses et faites impression auprès de vos clients.



TrinityPro

Combiné cutter/coupe-légumes

La référence en préparation de légumes. Un cutter et un coupe-légumes tout en un, la solution idéale pour suivre les dernières tendances culinaires, même dans les plus petites cuisines.

La combinaison du design et de l'expérience

Plus de 75 ans d'expérience dans la conception de solutions hautement performantes pour la préparation culinaire.



Une précision absolue

TrinityPro détecte automatiquement la fonction cutter ou coupe-légumes permettant des taillages réguliers et des mélanges parfaitement homogènes. Le coupe-légumes fonctionne entre 500-1200 tr/min et le cutter mélangeur entre 500-3600 tr/min pour les équipements à vitesse variable.

Rotor à lames micro-dentées (inclus)

Une créativité illimitée

Un appareil 3 en 1
Adaptez votre menu selon vos envies. Passez en quelques secondes d'un cutter mélangeur/émulsionneur à un coupe légumes avec ses 22 plateaux de coupe en option.

Une puissance maximale et un faible encombrement

Petit et costaud !
Le moteur est puissant pour une productivité accrue dans une solution compacte et performante.

Au-delà de votre imagination

Surprenez vos clients avec les créations les plus uniques, combinant des légumes parfaitement tranchés avec les crèmes les plus onctueuses.



Une production optimisée

Capacité de charge maximale grâce à la conception unique de la trémie capable de contenir 1,25 litres.



Des résultats exceptionnels

Préparez des crèmes et des sauces onctueuses, un goût pour lequel les clients reviendront.



Des opérations rapides

Économisez de l'argent et réduisez les heures de travail en éliminant le découpage manuel même pour les légumes longs grâce aux petites goulottes (Ø 25 mm et 55 mm).



Qualité et sécurité

La qualité et les résultats restent constants. Le travail continu et l'ajout de liquides par l'ouverture centrale évitent le risque de contamination des aliments.



Zéro déchet

Les performances optimales de l'éjecteur garantissent moins de déchets. Très peu restent dans la chambre de coupe.



Sans effort

Facile à utiliser, à déplacer et à ranger. Une solution "prêt à brancher" compacte avec une commande tactile intuitive qui occupe un espace minimal.

Base moteur 23x32cm.

Cutter/Coupe-légumes, bol de 2,6 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-3600

Dimensions extérieures (mm) LxPxH: 348x328x527

Cutter/Coupe-légumes, bol de 3,6 litres

Vitesse	Phases	Puissance	tr/min
1 vitesse	1 ph	500 W	1500
Variable	1 ph	750 W	500-3600

Dimensions extérieures (mm) LxPxH: 348x334x527



Exprimez votre créativité

Tranchez, coupez en dés, râpez, mélangez, hachez et émulsionnez avec une grande variété d'accessoires en option.

Pour les coupes-légumes*

Disques trancheur 1mm à 6mm En aluminium: 8mm et 10mm	Disques couteau ondulé 3mm, 5mm	Disques effleur 2mm, 4mm, 8mm
		
Disques à râper 2mm à 4mm, 7mm	Disque parmesan	Grilles macédoine 8x8mm, 10x10mm
		
Kit macédoine (grille + trancheur) 8x8mm, 10x10mm	Grille de nettoyage	Support pour disque (le disque n'est pas inclus)
		

Pour le cutter-mélangeur

Rotors lames lisses 2,6 litres 3,6 litres	Rotors lames micro-dentées 2,6 litres 3,6 litres
	

10 *Consultez la liste de prix pour les jeux de disques supplémentaires.

Essentia

Une équipe à votre service

Partout et à tout moment



Essentia est au coeur d'un **Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos équipements grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de service agréés**, **10 000 techniciens** dans plus de **149 pays** et plus de **170 000 pièces détachées** référencées.

Un réseau de service toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend votre vie **professionnelle plus facile**.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. Le **Service clients d'Electrolux Professional** propose plusieurs **contrats de services sur mesure**. Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'ElectroluxProfessional pour **garantir la durabilité et les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.



Nous vous accompagnons

Vous recherchez le **manuel d'utilisation**, des **demos vidéo** ou d'autres supports ? **E-Tandem**, le service digital d'Electrolux Professional vous permet d'accéder immédiatement à de nombreux outils. **Scannez simplement le QR code à l'avant de la machine et trouvez les informations qu'il vous faut.**



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



www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional

10 avenue du Stade de France

93210 SAINT DENIS

Tél. : 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.