

Créez des moments froids ou glacés

Surprenez vos clients
et boostez votre activité





Froid

Pages 4 - 9



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 boissons givrées NN



Distributeurs de boissons givrées et yaourts glacés GT



Glaces à l'italienne

Pages 18 - 27



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, boissons givrées et yaourts glacés

Pages 10 - 17



Distributeurs de granités I-PRO



Distributeurs de granités F



Distributeurs de granités S



Distributeurs de boissons givrées 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



Froid

Fraîcheur et saveurs à portée de main.

Des distributeurs de boissons fraîches élégants qui s'adaptent à tous les points de vente.



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 saines et délicieuses.

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

Un choix de bacs interchangeable sans BPA
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

R290
gaz réduisant
l'impact
environnemental



	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 servir de nombreuses boissons fraîches. Fraîcheur maximale grâce au puissant système de refroidissement qui maintient une température idéale à tout moment de la journée.

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

Des jus frais et
des clients satisfaits

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





Granités, Boissons givrées

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



Design et technologie

Système de refroidissement
performant nécessitant peu
d'entretien



Utilisation simple

Régularité à tout
moment de la journée

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 permet de contrôler la température interne et isole de la chaleur estivale. **Protégez vos clients avec les LED nUV*** 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

R290
gaz réduisant
l'impact
environnemental

Description	Dimensions (l x p x h)
562548 1 bac de 11 litres isolé, contrôle mécanique	200x580x870 mm
562508 2 bacs de 11 litres isolés, contrôle mécanique	400x580x870 mm
562507 3 bacs de 11 litres isolés, contrôle mécanique	400x580x870 mm
562530 3 bacs de 11 litres isolés, contrôle mécanique, panneau LED.	600x580x870 mm
562533 3 bacs de 11 litres isolés, contrôle mécanique, nUV LED	600x580x870 mm
562509 1 bac de 11 litres isolé, contrôle électronique	200x580x870 mm
562510 2 bacs de 11 litres isolés, contrôle électronique	400x580x870 mm
562512 3 bacs de 11 litres isolés, contrôle électronique	600x580x870 mm
562513 3 bacs de 11 litres isolés, contrôle électronique, panneau LED	600x580x870 mm
562538 3 bacs de 11 litres isolés, contrôle électronique, 2 bacs isolés, nUV LED	400x580x870 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 et autres granités sont créés à l'aide d'un double système de mélange qui assure une consistance optimale. 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	400x555x825 mm
560088 3 bacs de 12 litres, commande mécanique	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).

*** Gamme complète disponible dans la liste de prix et sur le site Internet.

Distributeurs de granités S

Votre solution compacte pour rendre vos clients heureux.

Des boissons glacées dimensionnées pour vous

Design moderne et performances fiables, notre machine à granités 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 boissons givrées 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 boissons givrées 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 une texture et un goût parfait.

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 la consistance souhaitée plus rapidement tout en évitant l'accumulation de givre ou de condensation sur le côté extérieur du bac.

Protégez vos clients grâce au LED nUV* 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 lumière LED	262x426x613 mm
560098	1 bac de 5 litres isolé lumières LED et système LED nUV	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 et système LED nUV	447x440x613 mm

* sur certains modèles

** breveté (EP331375B1 et famille apparentée).

*** breveté (EP2680708 et famille apparentée).



Des possibilités infinies



Distributeurs de boissons givrées 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 boissons givrées d'Electrolux Professional.

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



Améliorez simplement votre carte en attirant les clients

Distributeurs de boissons givrées et yaourts glacés GT

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



Répondez aux goûts de tous vos clients

R290
gaz réduisant l'impact environnemental

Une solution, cinq possibilités

Créez 5 spécialités réfrigérées différentes avec une solution unique : crème glacée onctueuse, yaourt glacé, café givré, 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)
562514	1 bac de 5 litres isolé	260x425x650 mm
562515	2 bacs de 5 litres isolés	450x435x650 mm
562516	1 bac de 5 litres isolé, écran tactile	260x425x650 mm
562517	2 bacs de 5 litres isolés, écran tactile	450x435x650 mm



* 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 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 glaces à l'italienne 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, yaourts glacés 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 une glace parfaitement onctueuse.

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 mono parfum pour servir la glace favorite de vos clients

La gamme Capri est la solution parfaite à grand volume pour offrir des glaces onctueuses, rapidement et facilement. Choisissez entre deux systèmes d'alimentation : à **gravité** ou à **pompe**.

L'utilisation du système à pompe vous permet d'obtenir un **foisonnement 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 rend l'installation et l'utilisation simples et rentables !

La star du service

	Description	Dimensions (l x p x h)
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

Les glaces à l'italienne que vos clients vont adorer.

Distributeur de comptoir à deux saveurs pour plus de créativité

La gamme de distributeurs Portofino permet de servir deux saveurs et faire un mix. Les commandes via écran tactile facilitent la configuration 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 **foisonnement 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 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 mobile, mono parfum sur pied

La gamme de distributeurs Firenze permet de servir un parfum. 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 **foisonnement 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 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, sur roues	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, sur roues	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 mobile à deux saveurs pour maximiser votre potentiel

La gamme Roma est le distributeur de crèmes glacées haut de gamme. Il offre une double distribution pour deux saveurs et un mix. 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 **foisonnement 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 efficace refroidi par air 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