



Electrolux
PROFESSIONAL

Les indispensables de la restauration et de l'hospitalité

Restauration à table
Restauration rapide
Restauration collective
Bar et Café
Snacking



Fours SkyLine

Pourquoi font-ils la différence?

Fours SkyLine Premium	ECRAN DIGITAL	CHAUDIERE	TRIPLE VITRAGE	
Fours SkyLine Pro ^S	ECRAN TACTILE	INJECTION	TRIPLE VITRAGE	

Mode Programmation

Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB. 100 recettes enregistrables sur 4 phases de cuisson. (1000 recettes pour SkyLine Pro^S)

OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.

Sonde de température à coeur

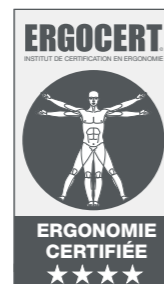
Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à **6 points en option**.

Sonde Lambda en série

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge. (uniquement sur SkyLine Premium)

Une ergonomie certifiée

Un four ergonomique signifie une réduction de 75%** des arrêts maladie et une augmentation de 25% de la productivité pour votre entreprise. SkyLine Premium^S est le tout premier four à recevoir une **certification 4 étoiles en matière d'ergonomie**.



Expérience 4 étoiles



*Environ -10 % de consommation d'énergie en mode veille en convection, selon un test conforme à la norme ASTM F2861-20.
**Four SkyLine design EM003143551 et famille associée

SkyLine Premium



Code 217837
Four 6 GN 1/1
Electrique

Code 217612
Support pour four



Code 217639
Four 10 GN 1/1
Electrique

Code 217612
Support pour four



Code 217844
Four 20 GN 1/1
Electrique



Code 217845
Four 20 GN 2/1
Electrique

SkyLine Pro S



Code 217635
Four 6 GN 1/1
Electrique

Code 217612
Support pour four



Code 217637
Four 10 GN 1/1
Electrique

Code 217612
Support pour four



Code 217639
Four 20 GN 1/1
Electrique



Code 217642
Four 20 GN 2/1
Electrique

Lavage flexible

4 cycles automatiques (court, moyen, intensif, rinçage).

SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables et un **détartrage intégré de la chaudière**. Choix flexible de 2 détergents différents : solide ou liquide.



Une durée de vie plus longue et une performance optimale des fours SkyLine uniquement avec des **détergents Electrolux Professional** sans phosphate, sans phosphore et sans acide maléique.

NOUVEAU

e-XP

L'innovation en cuisson modulaire
à votre service

Avec e-XP, l'avenir de la cuisine modulaire prend forme grâce à de nouvelles solutions conçues pour favoriser la créativité et améliorer les performances.

Une nouvelle génération de solutions électriques, créées pour rendre les cuisines plus intuitives, plus durables et plus inspirantes, chaque jour.

De nouvelles commandes avec affichage numérique pour bénéficier de toujours plus de précision dans les cuissons.



SCANNEZ CE QR CODE

et découvrez la nouvelle
gamme de cuisson e-XP
Electrolux Professional



L'innovation vous accompagne

La gamme e-XP révèle tout son potentiel pour offrir des cuisines professionnelles flexibles, prêtes pour l'avenir et capables de relever tous les défis.

Induction Free-zone

La liberté au bout
des doigts : cuisinez sans
limites.

Plaque induction
Free-Zone e-XP 900
Code : 391667



Cuiseur à pâtes à remplissage automatique

Du temps pour ce qui compte le plus : un cuiseur à pâtes qui s'occupe du reste, pour que les chefs puissent se concentrer sur leur art.

Cuiseur à pâtes e-XP 900
remplissage auto.
Code : 391662



Friteuses HP OptiOil

Productivité élevée,
goût croustillant et
économies
intelligentes : des
friteuses conçues pour
offrir l'excellence dans
l'assiette et l'efficacité
en cuisine.

Friteuse HP
OptiOil e-XP 700
Code : 371220



CUISSON MODULAIRE e-XP 700

Cuisson e-XP 700, faites confiance à l'eXPérience!

La plus grande flexibilité et adaptabilité pour toutes les cuisines professionnelles



INDUCTIONS e-XP 700



INDUCTION 4 zones Code 371021

Les + produit

- Contrôle précis de la température
- Faible dispersion de la chaleur dans la cuisine
- Surface lisse pour un nettoyage facile et rapide

14 kW - 380-415 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 800 x 730 x 250 mm



INDUCTION 2 zones Code 371020

Les + produit

- Contrôle précis de la température
- Faible dispersion de la chaleur dans la cuisine
- Surface lisse pour un nettoyage facile et rapide

7 kW - 380-415 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 730 x 250 mm



FEUX GAZ e-XP 700



FEU GAZ 4 zones sur four GN 1/2 Code 371002

Les + produit

- Brûleurs "Flower Flame" Flamme adaptative
- Plan de travail monobloc embouti pour faciliter le nettoyage

28 kW - LxPxH : 800 x 730 x 850 mm



FEU GAZ 4 zones sur soubassement Code 371178

Les + produit

- Brûleurs "Flower Flame" avec Flamme adaptative
- Plan de travail monobloc embouti pour faciliter le nettoyage

22 kW - LxPxH : 800 x 700 x 850 mm



FEU GAZ 4 zones Code 371001

Les + produit

- Brûleurs "Flower Flame" avec Flamme adaptative
- Plan de travail monobloc embouti pour faciliter le nettoyage

22 kW - LxPxH : 800 x 730 x 250 mm

FRYTOP e-XP 700



FRYTOP 2 zones Code 371194

Les + produit

- Contrôle thermostatique qui offre une régulation précise de la température
- Aucun transfert de saveur
- Nettoyage facile grâce à une surface de cuisson emboutie

8,4 kW - 400 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 800 x 730 x 250 mm

Existe en version Gaz
Code 371038



FRYTOP 1 zones électrique Code 371193

Les + produit

- Contrôle thermostatique qui offre une régulation précise de la température
- Aucun transfert de saveur
- Nettoyage facile grâce à une surface de cuisson emboutie

4,2 kW - 400 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 730 x 250 mm

Existe en version Gaz
Code 371037

FRITEUSE e-XP 700



FRITEUSE 1 cuve 15l électrique Code 371081

Les + produit

- Cuve en forme de V avec zone froide de 15 L
- Éléments chauffants externes pour optimiser la durée de vie de l'huile
- Fourni en série avec 2 paniers

10 kW - 400 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 730 x 850 mm

Existe en version Gaz
Code 371070

CUISEUR À PÂTES e-XP 700



CUISEUR À PÂTES 24,5l électrique Code 371098

Les + produit

- Thermostat de sécurité empêche l'appareil de fonctionner sans eau
- Zone d'écume pour retirer l'excès d'amidon
- Système de relevage automatique en accessoire optionnel

6 kW - 400 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 730 x 850 mm

Existe en version Gaz
Code 371090



SAUTEUSE e-XP 700



SAUTEUSE 60l électrique manuelle Code 371183

Les + produit

- Surface de cuisson innovante Duomat (une combinaison d'aciers inoxydables) pour garantir une température uniforme
- Température contrôlée par thermostat de 120°C à 300°C, combinée à un régulateur d'énergie pour assurer une chauffe rapide

9,5 kW - 400 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 800 x 730 x 850 mm

Existe en version Gaz
Code 371181

CUISSON MODULAIRE e-XP 700

Composez votre ligne de cuisson modulaire e-XP 700 selon les spécialités de votre carte !



BASES RÉFRIGÉRÉES e-XP 700



BASE RÉFRIGÉRÉE 6 tiroirs Code 371296

Les + produit

- Unité compresseur réfrigérateur intégrée
- Dégivrage et évaporation automatique des condensats
- Plage de température réglable de -2°C à +10°C

0,4 kW - 220-230 V 1N 50 Hz
LxPxH : 1600 x 700 x 600 mm



BASE RÉFRIGÉRÉE 2 tiroirs congélation Code 371294

Les + produit

- Unité compresseur réfrigérateur intégrée
- Dégivrage des condensats
- Plage de température réglable de -15°C à +20°C

0,5 kW - 220-230 V 1N 50 Hz
LxPxH : 1200 x 700 x 600 mm



BASE RÉFRIGÉRÉE 3 tiroirs Code 371295

Les + produit

- Unité compresseur réfrigérateur intégrée
- Dégivrage et évaporation automatique des condensats
- Plage de température réglable de -2°C à +10°C

0,4 kW - 220-230 V 1N 50 Hz
LxPxH : 1200 x 700 x 600 mm



BASE RÉFRIGÉRÉE 2 tiroirs Code 371290

Les + produit

- Unité compresseur réfrigérateur intégrée
- Dégivrage et évaporation automatique des condensats
- Plage de température réglable de -2°C à +10°C

0,4 kW - 220-230 V 1N 50 Hz
LxPxH : 1200 x 700 x 600 mm

D'autres modèles sont disponibles. Contactez-nous.

BOOSTEZ VOTRE PERFORMANCE AVEC NOS OFFRES EXCLUSIVES !

Recevez **6 mois de garantie supplémentaires** sur votre équipement en achetant simultanément votre équipement et votre pack de lessiviels.*



FOURS SKYLINE



3XC22
Détergent

CODE
CS0001



2XC25
Détartrage



LAVEUSES FRONTALES



CODE
CS0007

Eau douce ou osmosée



2XC13
Détergent



1XC15
Rinçage

Eau moyenne à dure

CODE
CS0006



2XC11
Détergent



1XC12
Rinçage



LAVEUSES A CAPOT



1XC15
Rinçage



1XC12
Rinçage



*Offres valables du 06/01/2026 au 31/12/2026 pour l'achat simultané d'un équipement et de son pack de lessiviels mentionnés ci-dessus. L'achat simultané donne le droit à 6 mois de garantie constructeur supplémentaires sur l'équipement acheté en une seule commande et même facture. Cette offre est valable pour l'achat d'un four SkyLine et son pack de lessiviels et/ou d'une laveuse frontale et de son pack de lessiviels et/ou une laveuse à capot et de son pack de lessiviels. Dans la limite des stocks disponibles. Main d'oeuvre et déplacement non compris. Offre valable en France métropolitaine, hors Corse. Photos non contractuelles.

CUISSON MODULAIRE e-XP 900

Cuisson e-XP 900, faites confiance à l'eXPérience!

e-XP 900 par Electrolux Professional : des solutions parfaitement adaptées à tous les styles de restaurants



INDUCTIONS e-XP 900

FEUX GAZ e-XP 900



INDUCTION 4 zones
Code 391278

Les + produit

- Contrôle précis de la température
- Faible dispersion de la chaleur dans la cuisine
- Surface lisse pour un nettoyage facile et rapide

20 kW – 380-415 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 800 x 930 x 250 mm



FEU GAZ 4 zones
Code 391002

Les + produit

- Brûleurs "Flower Flame" avec flamme adaptative
- Plan de travail monobloc embouti pour faciliter le nettoyage.

LxPxH : 800 x 930 x 250 mm

Existe en version HP
Code 391003



INDUCTION 2 zones
Code 391277

Les + produit

- Contrôle précis de la température
- Faible dispersion de la chaleur dans la cuisine
- Surface lisse pour un nettoyage facile et rapide

10 kW – 380-415 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 930 x 250 mm



FEU GAZ 4 zones sur four
Code 391005

Les + produit

- Brûleurs "Flower Flame" avec flamme adaptative
- Plan de travail monobloc embouti pour faciliter le nettoyage.
- Four à gaz au format GN 2/1

LxPxH : 800 x 930 x 850 mm

D'autres modèles sont disponibles. Contactez-nous.



FEU GAZ HP 2 zones
Code 391001

Les + produit

- Brûleurs "Flower Flame" avec flamme adaptative
- Plan de travail monobloc embouti pour faciliter le nettoyage.
- Le modèle HP vous offre une productivité et une puissance maximale

LxPxH : 400 x 930 x 250 mm

FRYTOP e-XP 900



FRYTOP 1 zone électrique
Code 391072

Les + produit

- Régulation précise de la température
- Aucun transfert de saveur
- Nettoyage facile

7,5 kW – 380-400 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 930 x 250 mm

Existe en version Gaz
Code 371053



FRYTOP 2 zones électrique
Code 391073

Les + produit

- Régulation précise de la température
- Aucun transfert de saveur
- Nettoyage facile

15 kW – 380-400 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 800 x 930 x 250 mm

Existe en version Gaz
Code 391054



FRYTOP 4 zones HP électrique
Code 391404

Les + produit

- Fabriqué pour une utilisation intensive
- Résistance extrême aux rayures
- Surface NitroChrome3 assurant un nettoyage express

20 kW – 380-400 V 3 50/60 Hz
LxPxH : 1200 x 930 x 250 mm

Existe en version Gaz
Code 391406

CUISEUR À PÂTES e-XP 900



CUISEUR À PÂTES cuve 40l électrique
Code 391126

Les + produit

- Fonction automatique d'élimination de l'amidon pendant la cuisson
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle
- Système de relevage automatique en accessoire optionnel

10 kW – 380-400 V 3N 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 930 x 850 mm

Existe en version Gaz
Code 391111

SAUTEUSES e-XP 900



SAUTEUSE 1001 Automatique gaz
Code 391141

Les + produit

- Surface de cuisson innovante Duomat (une combinaison d'aciers inoxydables) pour garantir une température uniforme
- La température de travail peut être réglée de 80°C à 300°C.
- Couvercle à double paroi, isolé en inox 20/10

0,1 kW – 220-230 V 1 50 Hz
LxPxH : 1000 x 930 x 850 mm

Existe en version 80l manuelle Gaz
Code 391137



CUISSON MODULAIRE e-XP 900

Composez votre ligne de cuisson modulaire e-XP 900 selon les spécialités de votre carte !



FRITEUSES e-XP 900



FRITEUSE HP HC 1 cuve Électrique, 23l Code 391345

Les + produit

- Cuve en forme de V avec zone froide de 23L et éléments chauffants externes pour optimiser la durée de vie de l'huile
- Système de lavage automatique des paniers
- Fonction de cuisson automatique intelligente

18 kW - 380-400 V 3N 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 930 x 850 mm

Existe en version HP électrique
Code 391340



FRITEUSE 1 cuve Électrique, 23l Code 391337

Les + produit

- Cuve en forme de V avec zone froide de 23L
- Éléments chauffants externes pour optimiser la durée de vie de l'huile
- Fourni en série avec 2 paniers

18 kW - 380-400 V 3N 50/60 Hz
LxPxH : 400 x 930 x 850 mm

Existe en version Gaz
Code 391331



D'autres modèles
sont disponibles.
Contactez-nous.

BASES RÉFRIGÉRÉES e-XP 900



BASE RÉFRIGÉRÉE HP 2 tiroirs (R290) Code 729631

Les + produit

- Unité compresseur réfrigérateur intégrée
- Gaz R290
- Plage de température réglable de -22°C à +8°C

0,55 kW - 220-240 V 1N 50 Hz
LxPxH : 1198 x 902 x 627 mm

Existe en version classique
Code 391602



BASE RÉFRIGÉRÉE 3 tiroirs Code 391601

Les + produit

- Unité compresseur réfrigérateur intégrée
- Dégivrage et évaporation automatique des condensats
- Plage de température réglable de -2°C à +10°C

0,44 kW - 220-230 V 1N 50 Hz
LxPxH : 1600 x 830 x 600 mm



BASE RÉFRIGÉRÉE 6 tiroirs Code 391600

Les + produit

- Unité compresseur réfrigérateur intégrée
- Dégivrage et évaporation automatique des condensats
- Plage de température réglable de -2°C à +10°C

0,44 kW - 220-230 V 1N 50 Hz
LxPxH : 1600 x 830 x 600 mm

Côté accessoires pour friteuses



Filtre pour cuve de friteuse 15 l

Recueille les sédiments dans la cuve pour friteuses monobloc

Code	LxPxH (mm)	Compatible avec
0CA776	58x368x114	900XP, EVO900, N900, ELCO900, 700XP, EVO700, N700, ELCO700, PR700

Existe aussi pour les cuves de friteuse 23 litres. Code 0CA777

Filtre à huile en polyester avec cadre inox

Comprend :

Code	Description	Quantité	Compatible avec
006149	Filtre en polyester	1	900XP, EVO900, N900, ELCO900
006160	Cadre inox pour filtre	1	
006161	Traverse pour filtre	2	
0TH071	Écrou hexagonal M4x3,2	4	
0G1697	Rondelle plate	4	
0C8556	Vis M4x14	4	

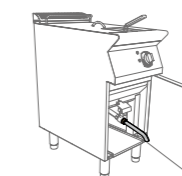


Tige de débouchage friteuse 15l

Pour le nettoyage du tuyau de vidange de la cuve de la friteuse Ø 6mm.

Code	LxPxH (mm)	Compatible avec
0CA642	668x228x6	900XP, EVO900, N900, ELCO900, HD900, 700XP, EVO700, N700, ELCO700, PR700, MD700

Existe aussi en tige de débouchage pour friteuses de 23 litres. Code 0CA643



Extension pour vidange de l'huile

Pour friteuses avec cuve de 15 l - 3/4" - longueur 185mm

Code	LxPxH (mm)	Compatible avec
0C6282	40x185x40	900XP, EVO900, 700XP, EVO700

Extension pour vidange de l'huile

Pour friteuses avec cuve de 23 l - 1" - longueur 270mm

Code	LxPxH (mm)	Compatible avec
0C7974	30x400x30	900XP, EVO900, 700XP, EVO700

Exprimez votre créativité avec un fourneau sur mesure



Hautes performances

Un fourneau hautes performances personnalisé, doté d'un bloc supérieur d'un seul tenant qui offre plus de 40 options pour répondre aux besoins des chefs les plus exigeants.



Exemples d'équipements

CUISEUR À PÂTES
Code 589685

BASE RÉFRIGÉRÉE 2 TIROIRS R290
Code 589681

- ▶ Fourneaux dotés de brûleurs ouverts
- ▶ FryTop et sauteuse avec systèmes de chauffage Powerblock
- ▶ Plaques de cuisson Free Cooking Top
- ▶ AquaCooker
- ▶ Grillade, type barbecue
- ▶ Cuiseurs de pâtes et friteuses
- ▶ Bacs à braiser multi-préparations
- ▶ Fours traversants en versions gaz et électrique
- ▶ Éléments chauffants
- ▶ Soubassement réfrigéré de -22°C à +8°C
- ▶ Etc.



Brûleur gaz HP



Cuiseur à pâtes



Wok à induction haute puissance



Cuiseur à pâtes



Plan de cuisson lisse Free-Cooking



Soubassement réfrigéré de -22°C à +8°C

NOUVEAU

Induction Free-zone

Le chef dispose d'un contrôle créatif total grâce à une gestion précise de la puissance et de la température.

Gamme de puissance : 30 niveaux de puissance (de 25W à 2000W).

Plages de température : 30°C à 190°C (par pas de 1°C).



FREE-ZONE - 2 MODULES
Code 589721

FREE ZONE - 4 MODULES
Code 589729



Depuis 1871

L'Excellence Suisse.
La référence aux 4 coins
du monde pour satisfaire
les plus grands chefs.

Marmites et braisières

Des solutions ultimes pour une productivité, un rendement et une précision élevés



D'autres modèles sont disponibles. Contactez-nous.



BRAISIÈRE PRESSION BASCULANTE Code 586235 S

Cuisson à haut rendement - Braisière pression basculante électrique - 90 l - Pose libre + Sonde à cœur - Profondeur 900 mm - Fond de cuve 18 mm d'épaisseur (15 mm d'acier doux et 3 mm d'acier inoxydable AISI 316). IPX6. Couvercle isolé et équilibré, basculement motorisé à vitesse variable. Elle peut être utilisée pour pocher, cuire à la vapeur, bouillir, cuisson sous pression 0,45BAR/110°C, Possibilité d'utilisation de la sole comme plaque Fry Top Cuisson simple ou multi-phase à différentes températures (14 phases programmables), Robinetterie haut débit 20 l/minute.

Configurable. avec (en option) : Douchette - Panneau de commande externe - Robinet - Vanne de vidange.

MARMITE ÉLECTRIQUE BASCULANTE Code 586022

Marmite basculante électrique, 90 litres - Pose libre - Profondeur 900 mm avec agitateur / racleur - Basculement motorisé à vitesse variable. IPX6. Vitesse de rotation de l'agitateur 25 tr/mn, plusieurs cycle d'agitateur pré-enregistrés. Générateur de vapeur à pression variable chauffage double enveloppe à circuit fermé sans entretien, remplissage usine en eau distillée. Les aliments sont chauffés uniformément par le fond et les parois par un système de chauffe indirect utilisant de la vapeur générée à 125°C. Robinetterie haut débit 20 l/minute.

Configurable. avec (en option) : Douchette - Panneau de commande externe - Robinet - Vanne de vidange.

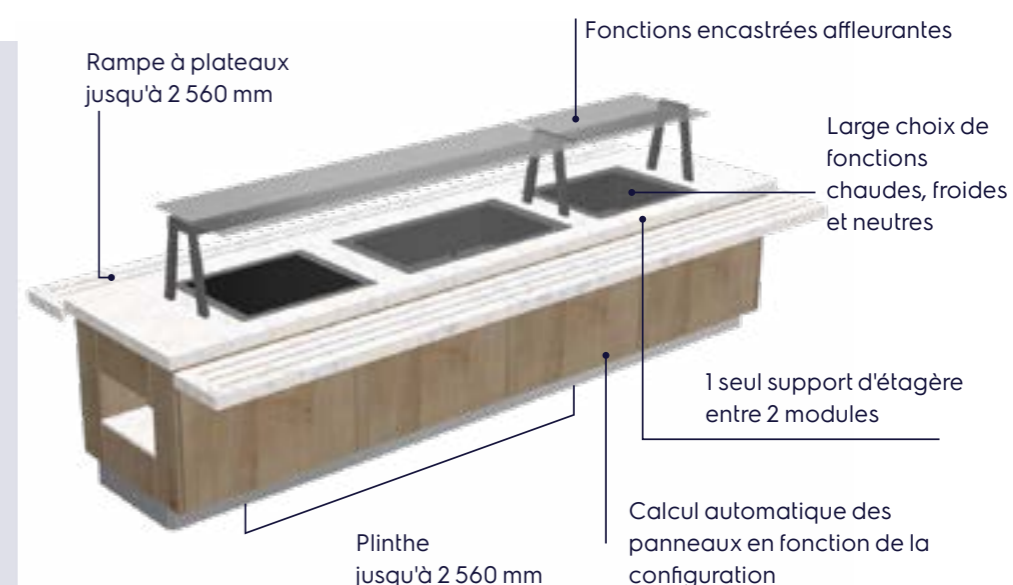
Flexy Style, le self-service flexible et personnalisable

Simplicité, élégance et fonctionnalités optimales

Des solutions efficaces pour servir des milliers de repas de haute qualité chaque jour dans les cantines, les universités et les restaurants d'entreprise. Un accès facile et une visibilité parfaite des aliments pour que les clients soient sereins dans un environnement propre et sain qui respecte les normes d'hygiène.

Flexy Style

C'est plus de
30.000
combinaisons !



NOUVEAU

LiberoLight, la cuisson encastrable

Les fonctions de **maintien en température** et **cuisson** du LiberoLight allient style et fonctionnalité, offrant des solutions telles que l'induction invisible, des modules à poser et encastrables pour cuire et garder parfaitement au chaud vos aliments tout en économisant de l'énergie.

Induction invisible

► **Installation discrète** sous votre plan de travail (épaisseur maximale 20mm), le transformant en surface chauffante.

Code 602400



Plaque de maintien en température à induction encastrable

► A positionner où vous le souhaitez.

Code 602408

LiberoLight

Cuisinez en toute liberté tout en gagnant de la place

NOUVEAU

Découvrez la polyvalence de notre gamme de plaques de cuisson à induction prêtes à brancher LiberoLight offre flexibilité, rapidité et praticité pour la préparation de vos repas.



Plaque de cuisson à induction monozone

- **Compacte et légère** : idéale pour les cuisines mobiles et les espaces limités.
- **Polyvalente** pour tous les types de cuisson, y compris les sauces, les soupes et les sautés. Idéale pour réchauffer rapidement de petits plats.

Plaque induction LiberoLight
Code 602405

230V



Wok induction

- **Efficacité maximale vs espace** : optimise le flux de travail en cuisine sans sacrifier la fonctionnalité.
- **Cuisine polyvalente** : idéal pour sauter et cuire à haute température des légumes, des viandes et des fruits de mer. Parfaite pour les cuisines asiatiques.

Wok induction LiberoLight
Code 602406

230V



Plancha

- **Cuisine polyvalente** : idéale pour griller, saisir et cuire directement des aliments comme des steaks, des burgers, du poisson et des légumes.
- **Facile à nettoyer** : grâce à des surfaces lisses et durables ainsi qu'à des accessoires dédiés et un tiroir récupérateur de graisse.

Plancha LiberoLight
Code 602407

380V commutable 230V

LiberoPro

Cuisinez en toute liberté partout !

LiberoPro est un concept de modules qui permet de composer sa cuisine mobile idéale, polyvalente et professionnelle. Plug & play, elle permet de travailler 8 heures consécutives. Facile à utiliser, cette cuisine peut intégrer (à votre choix) des modules de cuisson à induction, plancha ou wok. Très élégant, convivial et productif, LiberoPro vous permettra de faire du show cooking dans vos établissements et ainsi ravir votre clientèle.





CUISSON ACCÉLÉRÉE

GourmeXpress Le four à cuisson accélérée aux performances infinies



Cuisson Xpress,
des recettes
délicieuses



Simple
d'utilisation



Polyvalent grâce à ses
différents programmes
de cuisson

CUISSON ACCÉLÉRÉE

SpeeDelight La restauration rapide n'aura jamais été aussi délicieuse

Grâce aux trois systèmes de cuisson innovants du SpeeDelight, les encas sont toujours parfaitement croustillants à l'extérieur et chauds à l'intérieur en moins d'une minute.

20

Les temps de cuisson rapides permettent d'obtenir une productivité accrue dans les points de vente.

Son utilisation simple ne nécessite pas de connaissance particulière en cuisson.

Les recettes sont programmées directement dans le SpeeDelight. Vos équipes ont seulement besoin d'appuyer sur une touche pour lancer sa mise en route.



Gril SpeeDelight

SpeeDelight 400V
Code 603945

avec plaque supérieure
réglable par contact



SpeeDelight 230V
Code 603947

avec plaque supérieure
réglable par contact

Conseil d'entretien

**C41 Dégraissant rapide
haute température**
Code 0S2292

pour SpeeDelight
Peut être utilisé à haute température



GourmeXpress est la solution rapide, facile à utiliser et compacte pour garantir un service chrono même dans les plus petits espaces.

Equipé d'un large écran de commande tactile, GourmeXpress est la combinaison de 3 technologies de cuisson : micro-ondes, convection et impact d'air chaud qui vous permettront de servir rapidement des plats délicieux au quotidien.

Grâce au GourmeXpress, simplifiez votre organisation, étoffez votre menu et profitez d'un retour sur investissement express.



GourmeXpress
Triphasé 400V
Code 603952



**Version
Plug & Play 230V**

GourmeXpress
Triphasé 230V
Code 603955

21



Conseil d'entretien

**S02 Dégraissant
pour GourmeXpress**
Code 0S2882

Pour le nettoyage quotidien



Des lave-verres adaptés pour maximiser les résultats dans un minimum d'espace

Avec le lave-verres NeoBlue Touch, les opérations sont plus simples que jamais. Une formation minimale est requise, grâce à sa conception et son ergonomie. Surveillez facilement l'état de l'appareil avec le bouton principal à code couleur, tandis que les voyants supplémentaires sur l'écran offrent un contrôle complet.

LAVE-VERRES NEOBLUE TOUCH Code 402188

Simple paroi, 61 dBA

Les + produit

- Capacité 40 casiers/h
- Voyant avec code couleur
- Bras de rinçage haut
- Doseur de rinçage et de détergent
- Pompe de vidange, filtre
- Porte double paroi contrebalancée

Casier de 400x400 mm
Hauteur intérieure : 315 mm
Bras de lavage se retirent par clipse rapide
Puissance électrique : 2n7 kW - Mono 230V
LxPxH 405x437x700mm



LAVE-VERRES Code 402218 avec adoucisseur Code 402230 compatible osmoseur

Les + produit

- Double paroi, 61 dBA
- 402218 Doseur de produit de rinçage
- 402230 Doseur de détergent et produit de rinçage et pompe de rinçage
- Bras de rinçage haut
- Pompe de vidange
- 3 cycles (dont un cycle avec rinçage eau froide 402218)

Productivité : 30 casiers/heure
Compatible casier 400x400 mm
Hauteur intérieure : 290 mm
Mono 230V, 3,3 kw
LxPxH 460x565x715mm



Lave-vaisselle NEOBLUE TOUCH

Des résultats impeccables et des économies en une seule touche

Une productivité plus élevée de **+60%** pour réduire le coût du travail. Jusqu'à **65** paniers/heure (1170 plats/heure).

Application OnE Connected

Chargement maximisé de l'espace pour une expérience client supérieure



Laveuse frontale 500x500
Bars et café / restauration rapide / Restauration à table

Code 400313

- Neoblue touch control. Simple paroi. Doseur de rinçage, doseur de détergent (réglable via application) et pompe de vidange.
- Support casier emboutie
- Codes couleurs pour faciliter le nettoyage machine
- Bras clipsables démontage rapide
- Ouverture de porte freinée

Lave-vaisselle frontal 600x400 pour la boulangerie/pâtisserie

LAVE-VAISSELLE FRONTAL XL 600x400

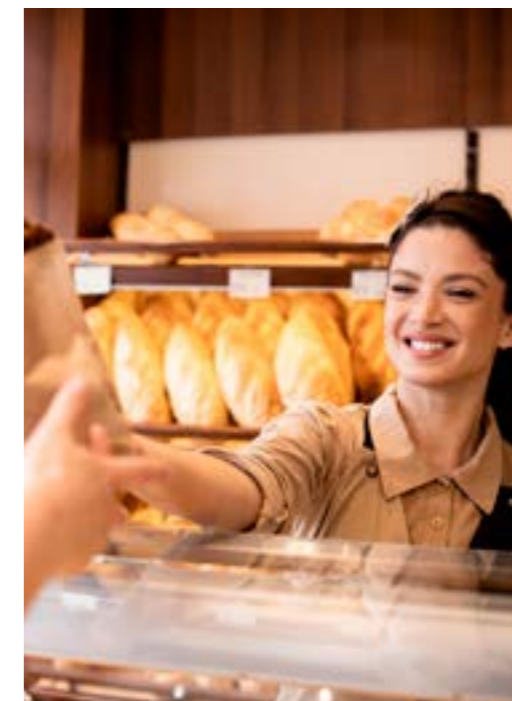
Code 402313

Code 402314 avec adoucisseur

Les + produit

- Contrôle électronique
- Double paroi
- Doseurs de produit de rinçage et de détergent inclus.
- Cycle auto nettoyage
- Démarrage doux de la pompe de lavage
- Pompe de vidange et pompe de rinçage

Productivité : 30 casiers/heure
Casier de 600x400 mm
Hauteur intérieure : 330 mm
Puissance électrique : 5,35 kW - Tri 400V Convertible Mono 230V
LxPxH 600x703x850mm



D'autres modèles sont disponibles, contactez-nous.

Laveuses à capot



Faibles coûts de fonctionnement
et faibles consommations d'énergie

Eau : 2l/cycle
Energie : -60%
Produits détergents : -34%



LAVEUSE A CAPOT Simple paroi

80 casiers/h - relevage manuel,
doseur de rinçage et de
détergent, pompe de vidange
Code : 505103

Existe aussi en version
Triple filtration - Double paroi
Code : 504258



LAVEUSE A CAPOT Avec condenseur, simple paroi

80 casiers/h, relevage manuel,
doseurs de rinçage et de
détergent, pompe de vidange
Code : 504297

Existe aussi en version
Triple filtration - Double paroi
Code : 504254



Green & Clean

Moins d'utilisation des ressources et
coûts d'exploitation réduits.



Lavage

Meilleures performances de lavage et de
rinçage de sa catégorie avec élimination
totale du détergent.



Sécurité

Fonction unique Wash Safe Control pour
une température de rinçage nominale
constante de 84°C.



Facilité et confort d'utilisation

Niveau sonore 67 Db ou 63Db en version
double paroi. Relevage du capot assisté
par 3 ressorts en version double paroi.

SCANNEZ CE QR CODE
et découvrez la laverie
Electrolux Professional



HeroDry

Séchez votre vaisselle réutilisable en plastique,
verre, céramique, etc.

HeroDry, le tunnel de séchage autonome qui répond parfaitement à la fin de l'utilisation
des emballages à usage unique.

Code : 504350
HeroDry

8 programmes pour s'adapter à votre établissement
Livré avec un casier en inox.



Séchage à
50°C



Améliorez l'efficacité de
vos collaborateurs en leur
fournissant un appareil
facile à utiliser.



Personnalisable, il
a été conçu pour
s'adapter à tous les
espaces de travail.



Séchage jusqu'à 750
tasses/h à 50°C. Préparez
votre vaisselle, HeroDry est
immédiatement utilisable.



Soyez respectueux
de l'environnement et
économisez jusqu'à
60% d'énergie* grâce à
HeroDry.

Créez votre propre solution

Rendez votre zone de lavage puissante et
plus rapide. Ajoutez la solution HeroDry à
côté de votre laveuse à capot. HeroDry est
personnalisable en fonction de votre site avec
des directions d'utilisation gauche ou droite et
des configurations linéaires ou en angle.



Code : 504250
Laveuse capot
relevage automatique avec condenseur

Electrolux Professional a
mis au point une gamme
spécifique de produits
détergents adaptés au
lavage et au rinçage de
la vaisselle en plastique
réutilisable.



*Tests internes effectués dans le laboratoire R&D d'Electrolux Professional.
Comparaison entre un cycle standard et cycle éco selon les réglages d'usine.

Laveuse à avancement auto. green&clean

ESR Simple rinçage



EDR Double rinçage



100 casiers/h



Seulement 1,5 litres/ casier sur une longueur de 1,20 m

150 à 250 casiers/h



Seulement 0,9 à 1,2 litres/casier



Economies d'énergie

Le module de rinçage innovant green&clean permet d'utiliser moins d'eau, moins d'électricité, moins de détergents et moins de produit de rinçage.



Facile à Installer et à utiliser

Raccordements externes rapides et faciles (eau, électricité et détergents). L'interface tactile green&clean disponible en 24 langues grâce à un **écran tactile simple**. Informations techniques simplifiées et dépannage guidé pour assurer des corrections rapides.



Hygiène garantie

Vous bénéficiez de conditions de lavage parfaites avec une température de rinçage constante de 84°C. L'hygiène est aussi garantie lorsque les conditions d'eau varient.



Un lavage ininterrompu sans perte de temps

Continuez à laver, même en cas de problème. Plus aucun temps d'arrêt ou de lavage jusqu'à l'arrivée de votre technicien de maintenance, grâce au mode de sauvegarde automatique **Non-Stop**.

Nos lessiviels adaptés

Solutions adaptées eau douce ou osmosée



C13 Détergent Eco pour lave-vaisselle
Code 0S2093

C15 Liquide de rinçage Eco pour lave-vaisselle
Code 0S2904

Solutions adaptées eau moyenne à dure



C11 Détergent pour lave-vaisselle
Code 0S2092

C12 Liquide de rinçage pour lave-vaisselle
Code 0S2094

Lessiviels : la bonne solution

1	2	3	4	5	
Qu'est ce que je souhaite laver?	Dureté de l'eau (°F)*	Traitement de l'eau recommandé	Dureté de l'eau après traitement (°F)*	Détergent à utiliser	
 Verre et cristal	Douce 0 ÷ 7	Rien	Douce 0 ÷ 7	 C13 Détergent Eco pour lave-vaisselle	 C15 Liquide de rinçage Eco pour lave-vaisselle
	Moyennement douce 7 ÷ 15	Pour le cristal, utilisez une déminéralisation totale ou partielle.			
	Moyennement dure 15 ÷ 25	Pour le cristal, utilisez une déminéralisation totale ou partielle, tandis que pour les verres standards, utilisez un adoucisseur d'eau.		 C11 Détergent pour lave-vaisselle	 C12 Liquide de rinçage pour lave-vaisselle
	Dure / Très dure 25 ÷ 45	Pour les verres standards, utilisez un adoucisseur d'eau tandis que pour les verres en cristal, utilisez un adoucisseur d'eau avec osmoseur.			
 Tasses et mugs	Douce 0 ÷ 7	Rien	Douce 0 ÷ 7	 C13 Détergent Eco pour lave-vaisselle	 C15 Liquide de rinçage Eco pour lave-vaisselle
	Moyennement douce 7 ÷ 15				
	Moy. dure 15 ÷ 25	Déminéralisation totale ou partielle		 C11 Détergent pour lave-vaisselle	 C12 Liquide de rinçage pour lave-vaisselle
	Dure/ Très dure 25 ÷ 45	Adoucisseur d'eau			
 Assiettes et couverts	Douce 0 ÷ 7	Rien	Douce 0 ÷ 7	 C13 Détergent Eco pour lave-vaisselle	 C15 Liquide de rinçage Eco
	Moy. douce 7 ÷ 15				
	Moy. dure 15 ÷ 25	Adoucisseur d'eau		 C11 Détergent pour lave-vaisselle	 C12 Liquide de rinçage pour lave-vaisselle
	Dure / Très dure 25 ÷ 45				
 Acier et inox	Douce 0 ÷ 7	Rien	Douce 0 ÷ 7	 C13 Détergent Eco pour lave-vaisselle	 C15 Liquide de rinçage Eco
	Moy. douce 7 ÷ 15				
	Moy. dure 15 ÷ 25			 C11 Détergent pour lave-vaisselle	 C12 Liquide de rinçage pour lave-vaisselle
	Dure / Très dure 25 ÷ 45	Adoucisseur d'eau			

* Dureté de l'eau à mesurer avec des bandelettes de test OW7PKJ ou OS1701. A réaliser par les techniciens experts uniquement.

Les armoires Premium

Tout AISI 304, éclairage LED et réglage du taux d'humidité



Amélioration de la classe énergétique avec un meilleur rapport entre la consommation d'énergie et la capacité réelle utilisable.

- 28%
de consommation d'énergie*, ce qui signifie une augmentation de la rentabilité.

*comparé aux mêmes produits de notre gamme hors HPe



Avec Optiflow, obtenez une circulation optimisée du flux d'air afin d'obtenir de meilleurs résultats de refroidissement et d'uniformité de température et ainsi réduire votre consommation d'énergie.



Armoire froide POSITIVE Premium

1 porte
670L - 2/+10°C - AISI 304

Code : 727310



Armoire froide NEGATIVE Premium

1 porte
670L -22/-15°C - AISI 304

Code : 727314



De votre téléphone, suivez directement et en temps réel l'activité de votre armoire HPe grâce à la technologie Bluetooth. Vous découvrirez l'affichage et le réglage des températures et aurez un historique de la HACCP, pour toujours plus de sécurité en cuisine.

NOUVEAU

ARMOIRE EMBOUTIE ecostore HPe



ecostore
HPe Emboutie
-2 /+10°C
670 litres - Calsse A, R290,
Code : 725669



ecostore
HPe Emboutie
-22 /-15°C
670 litres - Calsse B, R290,
Code : 725670

1 Maîtrise de la performance

Une armoire réfrigérée remplie? Aucun problème! Le système Optiflow multidirectionnel garantit une répartition optimale du froid grâce à sa conception unique.

2 Espace ultra-optimisé

Chargement direct pour les grilles ou bacs aux formats GN1/1 et GN2/1, avec 496 litres nets sur 24 niveaux de stockage au pas de 55 mm.

3 Nettoyage rapide

Conçue pour un nettoyage facile et conforme aux normes d'hygiène les plus strictes grâce à sa conception robuste et ses **glissières embouties monoblocs**.

4 Efficacité énergétique supérieure

Une efficacité énergétique supérieure pour minimiser l'impact sur les coûts d'exploitation grâce à une épaisseur **d'isolation de 90 mm** et à des composants à haut rendement.



★ **Conception anti-basculement**
Stabilité garantie dès la première glissière grâce à un mécanisme anti-basculement intégré, offrant jusqu'à 24 positions sécurisées.



Simplicité
Stabilité garantie dès la première glissière, grâce à un mécanisme anti-basculement intégré offrant jusqu'à 24 positions sécurisées.



Installation facile
Gagnez du temps lors de l'installation : aucun film protecteur n'est à retirer sur les supports et les glissières embouties.



Flux d'air multidirectionnel Optiflow
Optiflow assure une température parfaitement uniforme, même à pleine charge, grâce à ses glissières embouties innovantes.



La meilleure capacité réelle
Capacité nette de 496 litres, soit 40 litres de plus que les modèles à guides emboutis concurrents, pour stocker davantage d'aliments.



↔ **Épaisseur d'isolation de 90 mm**
Isolation hautes performances grâce à des parois de 90 mm au cyclopentane, assurant une efficacité énergétique durable.

RÉFRIGÉRATION

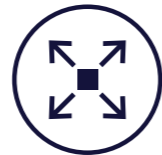
Pourquoi les armoires réfrigérées ecostore font-elles la différence?



Classe 5

R290

Gaz R290



503 litres / 496 litres (HPE)



Tableau d'affichage digital

Programmable via l'application Essentia.



- **Isolation de 75mm ou 90mm (HPE)**
Utilisation du cyclopentane dont le coefficient d'isolation est stable dans le temps.



- **Un joint à 3 zones d'isolation**
Le joint est totalement intégré à la porte pour améliorer l'isolation et réduire la dispersion d'énergie.

Flexibilité

44 niveaux au pas de 30mm
ou 24 niveaux au pas de 50mm (armoires embouties).
Porte réversible.

SCANNEZ CE QR CODE
et découvrez les armoires réfrigérées
Electrolux Professional



Les armoires ecostore pour répondre à un maximum de besoins



Armoires ecostore positives



- **Armoire froide POSITIVE 1 porte**
670L. Gaz R290 0/+6°C
Code : 725368



AISI 430

- **Armoire froide POSITIVE 1 porte**
670L. Gaz R290 0/+6°C
Code : 725372



- **Armoire froide POSITIVE 1 porte**
670L. Gaz R290 -2/+10°C, éclairage
Code : 725321



- **Armoire froide POSITIVE 1 porte**
670L. Gaz R290 0/+6°C avec roulettes pour passage sous porte
Code : 725381



AISI 304



- **Armoire froide POSITIVE 2 portes**
1430L. Gaz R290 0/+6°C
Code : 725370



AISI 430

- **Armoire froide POSITIVE 2 portes**
1430L. Gaz R290 0/+6°C
Code : 725373



- **Armoire froide POSITIVE 2 portes**
1430L. Gaz R290 -2/+10°C, éclairage
Code : 725323



- **Armoire froide POSITIVE 1 porte**
1430L. Gaz R290 0/+6°C avec roulettes pour passage sous porte
Code : 725380



AISI 304



Armoires ecostore négatives



- **Armoire froide NEGATIVE 1 porte**
670L. Gaz R290 -22/-15°C
Code : 725369



AISI 430

- **Armoire froide NEGATIVE 1 porte**
670L. Gaz R290 -22/-15°C
Code : 725322



- **Armoire froide NEGATIVE 1 porte**
670L. Gaz R290 -22/-15°C avec roulettes pour passage sous porte
Code : 725422



AISI 304



- **Armoire froide NEGATIVE 2 portes**
1430L. Gaz R290 -22/-15°C
Code : 725371



AISI 430

- **Armoire froide NEGATIVE 2 portes**
1430L. Gaz R290 -22/-15°C
Code : 725324



- **Armoire froide NEGATIVE 2 portes**
1430L. Gaz R290 -22/-15°C avec roulettes pour passage sous porte
Code : 725382



AISI 304



Spécial boulangerie/pâtisserie

Armoires **ecostore** positives et négatives au format 600x400 pour la boulangerie/pâtisserie



► Armoire froide **POSITIVE** 1 porte
670L. Gaz R290 0/+6°C
Code : 725595

► Armoire froide **NEGATIVE** 1 porte
670L. Gaz R290 -22/-15°C
Code : 725597



► Armoire froide **POSITIVE** 2 portes
1430L. Gaz R290 0/+6°C
Code : 725596



Les armoires de décongélation

La maîtrise de la décongélation en toute sécurité



Classe 5
Pour une garantie de
préservation des denrées

R290

R290
Fluide réfrigérant avec un faible
impact environnemental et une haute
efficacité énergétique

**Armoire digitale
de décongélation**
670L. - 0 +10°C - R290 - 10 grilles
Code 725145



Points forts

3 programmes prééglés en usine et 1 programme libre pour faire face à des charges comprises entre 20kg et 80kg.

Tous les programmes sont personnalisables en temps, températures et répartition des phases de décongélation/conservation. Conservation entre 0/+10°C.

L'affichage de la température indique l'évolution réelle de la température, ce qui permet de la contrôler régulièrement au cours du processus de décongélation/conservation.

Le contrôle électronique passe automatiquement du mode décongélation au mode conservation pour éviter toute prolifération de bactéries.
10 grilles AISI 304 GN 2/1 fournies en standard pour maximiser l'espace interne. AISI 304 monté sur roulettes.

Une circulation d'air optimisée

pour garantir une homogénéité des températures à l'intérieur de l'armoire et ainsi obtenir une meilleure conservation des denrées. Compatible HACCP.

Isolation de 75mm

Utilisation du cyclopentane dont le coefficient d'isolation est stable dans le temps



Tables réfrigérées ecostore^{HP} premium



De faibles consommations d'énergie

extra économies avec la classe A

L'efficacité énergétique de la Classe A fait une réelle différence sur votre facture énergétique pour un rapide retour sur investissement. Demandez à votre expert Electrolux Professional de calculer le montant que votre entreprise peut économiser.



TABLES RÉFRIGÉRÉES ecostore^{HP} Premium

Code 710284

3 compartiments portes pleines - Température -2/+10°C, Portes réversibles
Froid ventilé avec déflecteur pour une meilleure répartition de l'air
Isolation 90 mm d'épaisseur

Dessus central

Volume net 248 litres
Classe énergétique : A
Consommation énergétique 560 kWh/an
Conditions de travail : 5
R290 - 15 niveaux GN1/1 par porte
Puissance électrique 0,22kW - 220-230V1
LxPxH 1699x700x950 mm



TABLES RÉFRIGÉRÉES ecostore^{HP} Premium

Code 710029

3 compartiments portes pleines - Température -2/+10°C
Portes réversibles
Froid ventilé avec déflecteur pour une meilleure répartition de l'air
Isolation 90 mm d'épaisseur

Dessus adossé

Construction inox AISI 304 arrière et fond AISI 430
Volume net 248 litres
Classe énergétique : A
Consommation énergétique 560 kWh/an
Conditions de travail : 5
R290 - 15 niveaux GN1/1 par porte
Puissance électrique 0,22kW - 220-230V1
LxPxH 1699x700x950 mm



D'autres modèles et gammes sont disponibles, scannez ce QR Code



ecostore^{HP}, ecostore^{HP} concept,
Positif : 2 portes, 3 portes, 4 portes
Négatif : 2 portes et 3 portes

Une cuisine intelligente et toujours plus durable



Les solutions Electrolux Professional intègrent des technologies innovantes qui permettent d'économiser de l'énergie tout en offrant des performances élevées qui respectent l'environnement.

Quelques exemples qui vous permettent de faire la différence

35 %
de consommation
d'énergie en moins



Friteuses

Le système de filtrage avancé intégré réduit de moitié la consommation d'huile.

50 %
de consommation
de gaz en moins



Flower flame

Ajuste la flamme pour s'adapter aux différents diamètres de casseroles. La chaleur est concentrée sur le fond de la casserole, évitant ainsi toute dispersion de chaleur dans la cuisine. L'Ecoflam, sur les brûleurs à gaz équipés de capteurs de reconnaissance des marmites, permet de réaliser des économies encore plus importantes par rapport aux brûleurs traditionnels.

50 %
de consommation
d'huile en moins



Ecotop

Une plaque spéciale robuste empêche la chaleur de s'échapper de la zone de travail et garantit un rendement élevé ainsi que des économies d'énergie. La fonction de veille intégrée réduit automatiquement la puissance lorsqu'il n'y a pas de marmites sur la plaque de cuisson.

Scannez ce QR Code et découvrez comment Electrolux Professional peut vous accompagner à rendre votre cuisine toujours plus durable au quotidien.



Coupe-légumes et disques



Le coupe-légumes TRS est indispensable en cuisine

Ses performances, sa productivité, la robustesse de sa motorisation et la qualité de coupe, font du TRS, la solution à tous vos besoins en matière de préparation de fruits et légumes.



Il a plus de 80 disques en Inox.
Toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.
Un vrai plus.

COUPE-LEGUMES TRS inox Code 600464

- Les + produit**
- Compact - Ergonomique - Puissant
 - **Hygiène et gain de temps** : toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle (trémie et levier inox et chambre de coupe amovibles)
 - Trancher - Râper - Couper en bâtonnets, cubes, frites et ondulés

Jusqu'à 550 kg/h - 340 tr/mn - 500 W - Mono 230V
LxPxH 252 x 500 x 502 mm

COMBINE CUTTER TRK45 VV Coupe-légumes - émulsionneur Vitesse variable Code 600481

- Les + produit**
- **3 fonctions en 1** : Coupe-légumes + cutter mélangeur + émulsionneur
 - **Hygiène et gain de temps** : toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle (trémie et levier inox et chambre de coupe amovibles)
 - Trancher - Râper - Couper en bâtonnets, cubes, frites et ondulés - Hacher - Mélanger - Emulsionner

Coupe-légumes jusqu'à 550 kg/h
Cutter 4.5 L de 100 g à 2 kg
300 à 3700 tr/mn - 1 kW - Mono 230V
LxPxH 252 x 485 x 505 mm

PACKS DE 6 DISQUES de coupe inox disponibles pour les modèles TRK ET TRS Disques inox (diam 200 mm) et lame en S brevetée Code 650113

- PACK 6 disques** : trancheurs + râpeur + effleur + macédoine
Un large choix de disques de coupe disponibles, contactez-nous.

CUTTER K55 Mélangeur - Emulsionneur Code 600510

- Les + produit**
- **2 fonctions en 1** : Cutter mélangeur + émulsionneur
 - Robuste et facile d'emploi
 - **Polyvalent** : pour hachages, broyages, émulsions, mousses, pâtisserie et sauces

Cuve 5.5 L jusqu'à 2,5 kg
300 à 3700 tr/mn - 750 W - Mono 230V
LxPxH 256 x 415 x 482 mm / Cuve inox avec cheminée haute pour une utilisation optimale / Couvercle transparent avec racleur émulsionneur

En dotation : rotor couteaux microdentés

TRINITYPRO Combiné cutter/coupe-légumes Code 602158

- Les + produit**
- **Combiné cutter/coupe-légumes** : Robuste et facile d'emploi
 - **Ergonomique** : certifié 4 étoiles ErgoCert
 - **Sécurité maximale** : grâce à son levier-poussoir breveté

Cuve 2,6 L
500 à 3600 tr/mn - 750 W - Mono 230V
LxPxH 348 x 328 x 527 mm / Cuve inox.
Disque de coupe en inox pour trancher, râper, effiler, couper en dés et en frites, disponibles en options.

En dotation: 1 trémie en demi-lune, 2 petites goulottes d'alimentation rondes de diamètres 25mm et 55mm. Ce modèle comprend 3 disques : éminceur 2mm, éminceur 5mm, râpe 3 mm 1 cuve inox de 2,6mm





Idéal pour la boulangerie, pâtisserie

Un puissant moteur asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélange et fouettage, incluant les travaux intensifs de boulangerie pâtisserie.



BATTEUR MÉLANGEUR MBE40
Code 600275

Les + produit

- Moteur puissant asynchrone silencieux pour un usage intense de pétrissage, mélange et fouettage
- Conforme à la norme EN454_2015 Double sécurité utilisateur : détection de présence de cuve et écran plein fermé

40 litres - Variation de vitesse électronique
Détrempe à 60% : 12 kg de farine
2.2 kW - Tri 400V
LxPxH 655 x 850 x 1370 mm



BATTEUR MÉLANGEUR BE8
Code 600196

Les + produit

- Moteur puissant asynchrone silencieux pour un usage intense de pétrissage, mélange et fouettage
- Ecran plein démontable sans Bisphénol A résistant aux impacts et nombreux lavages au lave-vaisselle
- Conforme à la norme EN454_2015 Double sécurité utilisateur : détection de présence de cuve et écran plein fermé
- Avec prise accessoires

8 litres - Variation de vitesse électronique
Détrempe à 60% : 2.5 kg de farine / Jusqu'à 14 blancs en neige
600 W - Mono 230V
LxPxH 292 x 416 x 527 mm

Le mixer incontournable pour votre cuisine



MIXEUR PLONGEANT Bermixer PRO
Code 600357

Les + produit

- Léger 4,2kg
- Démontage simple et rapide du tube, de l'axe et du couteau par l'utilisateur **SANS outils**
- Hygiène et gain de temps : toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

Jusqu'à 80 L - Tube inox long, 35 cm
450 W - Mono 230 V - 9 vitesses jusqu'à 9 000 tr/mn en plongée
LxPxH 138 x 120 x 665 mm
En dotation support mural
En option : accessoire fouet et tube complémentaire de différentes longueurs



TURBO BROYEUR TBX PRO
Code 602168

Bloc moteur turbo broyeur TBX Pro (sans accessoire. Nous contacter pour les accessoires).
Vitesse variable 630 à 1700 tr/min 380/400V, 3ph, 50-60Hz

PRÉPARATION DYNAMIQUE

Spécial frites

RC14, la solution pour une grande production

Le coupe-frites RC14 a été étudié pour les professionnels de la frite fraîche préparée sur place par les petites industries alimentaires ou encore les grandes collectivités. RC14 a été conçu pour une utilisation intensive même par un personnel non spécialiste car son niveau de sécurité est très élevé.



COUPE FRITES
Code 601151

Les + produit

- Passe 10kg de pommes de terre en 30 secondes environ
- Le débit théorique en frites de 12mm est de 1.500kg/h environ

Coupe frites grand débit
Livré sans bloc de couteaux.
Tri 400v (existe en mono)
0,37 kw - 230/400 V - 350 Hz
LxPxH 360x670x560 mm

BLOC COUTEAUX
Code 653023

Bloc couteaux frites 10 mm pour coupe frites

Choisissez vos blocs couteaux, selon vos envies de frites

Frites



Tranches



Épluche 50 à 200 couverts par jour et 160 kg/heure

ÉPLUCHEUSES-ESSOREUSES T10E à légumes 10 KG

Code 601805

Les + produit

- Construction inox
- Poignée douchette amovible intégrée au couvercle transparent pour un nettoyage facile
- Plateau abrasif - Minuterie programmable
- Evacuation des légumes par portillon en façade

Capacité 10 kg - Puissance : 370 W - Tri 400V - LxPxH 440 x 690 x 680 mm



Code 653784

Table filtre pour éplucheuse T10E

Code 653208

Panier d'essorage pour T10E



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 rend la vie de nos clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

L'Excellence



pensée avec le respect de l'environnement

- ▶ La majorité des usines du Groupe Electrolux Professional sont certifiées par une tierce partie selon les normes ISO (Organisation internationale de normalisation) ISO 9001 et ISO 14001, certains sites étant également certifiés ISO 5001 et ISO 45001*.
- ▶ Nous nous concentrons sur le développement de solutions innovantes et durables conçues pour une faible consommation d'eau, d'énergie et de détergents, ainsi qu'une réduction des émissions.
- ▶ Nos produits sont conçus pour garantir un confort auprès des utilisateurs sur la base de principes ergonomiques et en fonction de l'analyse des flux de travail, afin d'obtenir une efficacité maximale avec un minimum d'effort. Nous effectuons également des certifications ergonomiques par un organisme externe sur certains produits (ERGOCERT).
- ▶ La sélection des matériaux et des technologies pour nos produits est conforme à la norme REACH (enregistrement, évaluation, autorisation et restriction des substances chimiques) et RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) pour la protection de la santé humaine et de l'environnement.

*Pour plus de détails, consultez le rapport annuel de développement durable sur : electroluxprofessionalgroup.com