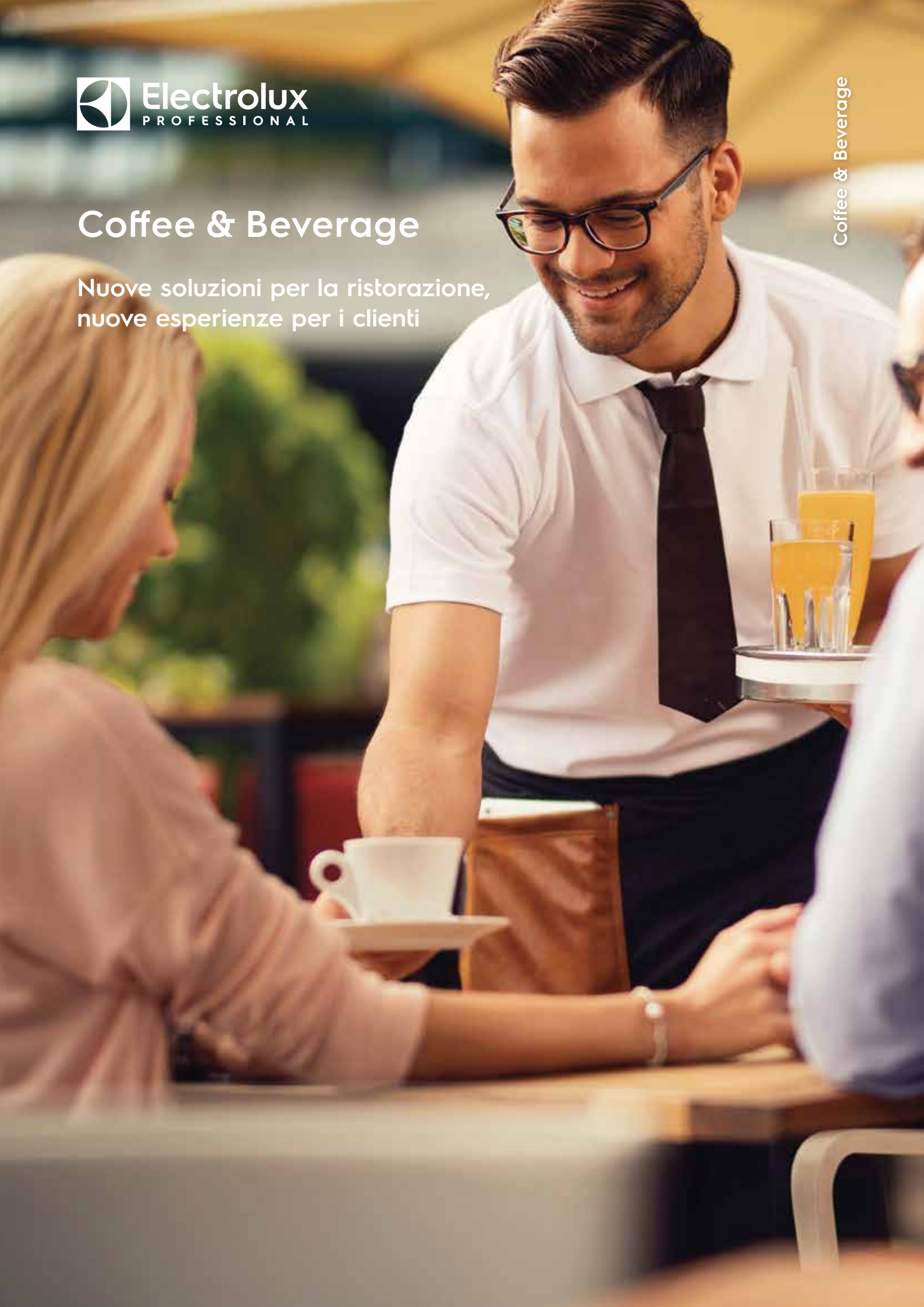


## Coffee & Beverage

Nuove soluzioni per la ristorazione,  
nuove esperienze per i clienti





Quando tutto  
quel che ti  
serve è una  
tazza di caffè



# Soluzioni per bevande calde

Electrolux Professional presenta una nuova gamma di soluzioni per caffè e bevande calde. Dai piccoli chioschi alle caffetterie e torrefazioni, dai ristoranti e hotel alle grandi installazioni, ogni esigenza è soddisfatta.



## Affidabilità prima di tutto

Semplice e immediata,  
per una qualità senza  
compromessi



## La bevanda perfetta in ogni momento

Un'esperienza dal gusto  
intenso, che soddisfa e ispira.  
Al mattino, dopo pranzo o  
quando vuoi tu.



# Macinacaffè

Macinacaffè professionali ideali per drogherie, negozi, bar ed altri punti vendita dedicati al caffè.

## Affidabili e precisi, per una qualità costante

Macchine compatte ad alte prestazioni con macine di precisione per una macinatura accurata. I macinacaffè di Electrolux Professional sono una **soluzione efficiente, potente e compatta** ideale per ogni punto vendita.

|        | Descrizione                                                                             | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 600655 | Macinacaffè a dose singola con una tramoggia da 2,7 kg                                  | 216x381x559 mm            |
| 600656 | Macinacaffè a dose singola con una tramoggia da 0,7 kg, per utilizzo di tipo intermedio | 178x356x559 mm            |
| 600657 | Macinacaffè a dose singola con una tramoggia da 0,7 kg                                  | 178x381x559 mm            |
| 600659 | Macinacaffè a dose singola con una tramoggia da 1,4 kg                                  | 178x381x711 mm            |
| 600661 | Macinacaffè a dose singola con macine taglienti e una tramoggia da 1,4 kg               | 178x381x711 mm            |

La macinatura  
perfetta ogni volta



# Macchine per caffè filtrato con macinacaffè

Due necessità, una soluzione per i professionisti del fuori casa.  
Caffè macinato e preparato all'americana.

## Un caffè macinato al momento

Macinacaffè di precisione e macchina per il caffè, tutto in uno: più redditività in meno spazio. Direttamente dal chicco alla tazza, per darti tutto il sapore del caffè appena macinato.

|        | Descrizione                                                                            | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 600689 | Macchina per caffè filtrato con macinacaffè, con brocca e tramoggia singola da 2,5 kg  | 235x616x787 mm            |
| 600690 | Macchina per caffè filtrato con macinacaffè, con thermos e tramoggia singola da 2,5 kg | 235x616x667 mm            |
| 600691 | Macchina per caffè filtrato con macinacaffè, con brocca e tramoggia doppia da 3 kg     | 241x616x832 mm            |
| 600692 | Macchina per caffè filtrato con macinacaffè, con thermos e tramoggia doppia da 3 kg    | 241x616x940 mm            |

Macina e gusta!



\* Le brocche e i thermos NON sono inclusi

# Macchine per caffè filtrato PrecisionBrew

Offri ai tuoi clienti un vero caffè filtrato all'americana.

## Mantieni il calore e la bontà del tuo caffè

La tecnologia all'avanguardia **Encapsulair** e **Java-tate**, presente nel PrecisionBrew top di gamma con riscaldamento ad aria, mantiene più a lungo tutto il sapore della bevanda appena preparata. L'interfaccia touchscreen semplifica e ottimizza la preparazione e il funzionamento.

|        | Descrizione                                                                                                                                                                                                                      | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 600671 | Macchina per caffè PrecisionBrew singola con contenitore termico riscaldato ad aria. Il contenitore termico deve essere ordinato separatamente (1 contenitore - cod. 600681, 1 grafica - cod. 870015)                            | 232x479x765 mm            |
| 600673 | Macchina per caffè PrecisionBrew singola con piastra riscaldante. Il contenitore termico deve essere ordinato separatamente (1 contenitore - cod. 600680, 1 grafica - cod. 870017)                                               | 232x486x852 mm            |
| 600675 | Macchina per caffè PrecisionBrew singola con base integrata per contenitore termico sottovuoto, senza supporto. Il contenitore termico deve essere ordinato separatamente (1 contenitore - cod. 600633, 1 grafica - cod. 870016) | 312x486x889 mm            |
| 600677 | Macchina per caffè PrecisionBrew singola con contenitore termico sottovuoto e supporto. Il contenitore termico deve essere ordinato separatamente (1 contenitore - cod. 600634, 1 grafica - cod. 870016)                         | 232x479x765 mm            |

## L'importanza dell'innovazione: le tecnologie Encapsulair e Java-tate di Electrolux Professional.

Il contenitore termico **Encapsulair** utilizza la potenza isolante dell'aria per **circondare e proteggere** il tuo caffè appena preparato. Questo sistema di riscaldamento a convezione mantiene uniformi la temperatura e il sapore del caffè, per clienti sempre soddisfatti. Un caffè che mantiene la sua qualità più a lungo **riduce gli sprechi e la manodopera, aumentando i profitti**.

La funzione **Java-tate** mescola delicatamente il caffè, mantenendo una miscela perfetta e assicurando un gusto costante.



\* I contenitori e le grafiche mostrati  
NON sono inclusi



|        | Descrizione                                                                                                                                                                                                                       | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 600672 | Macchina per caffè PrecisionBrew doppia con contenitori termici riscaldati ad aria. I contenitori termici devono essere ordinati separatamente (2 contenitori - cod. 600681, 2 grafiche - cod. 870015)                            | 460x479x765 mm            |
| 600674 | Macchina per caffè PrecisionBrew doppia con piastra riscaldante. I contenitori termici devono essere ordinati separatamente (2 contenitori - cod. 600682, 2 grafiche - cod. 870017)                                               | 460x486x852 mm            |
| 600676 | Macchina per caffè PrecisionBrew doppia con base integrata per contenitori termici sottovuoto, senza supporto. I contenitori termici devono essere ordinati separatamente (2 contenitori - cod. 600633, 2 grafiche - cod. 870016) | 552x486x889 mm            |
| 600678 | Macchina per caffè PrecisionBrew doppia con contenitori termici sottovuoto e supporto. I contenitori termici devono essere ordinati separatamente (2 contenitori - cod. 600634, 2 grafiche - cod. 870016)                         | 460x479x765 mm            |



\* I contenitori e le grafiche mostrati  
NON sono inclusi

Scegli il PrecisionBrew  
più adatto per la tua attività

### Accessori per PrecisionBrew

|        | Descrizione                                                         |
|--------|---------------------------------------------------------------------|
| 870040 | Cesto portafiltro caffè in plastica                                 |
| 870059 | Cesto portafiltro caffè in acciaio inox                             |
| 870024 | Filtro in carta, 35,5 x 15,2 cm<br>(500 pezzi per scatola)          |
| 600681 | Contenitore termico riscaldato ad<br>aria da 5,7 l                  |
| 600682 | Contenitore termico riscaldato con<br>piastra da 5,7 l              |
| 600633 | Contenitore termico sottovuoto da<br>5,7 l senza supporto           |
| 600634 | Contenitore termico sottovuoto da<br>5,7 l con supporto             |
| 600679 | Supporto remoto per contenitore<br>termico riscaldato ad aria       |
| 600680 | Supporto remoto per contenitore<br>termico riscaldato con piastra   |
| 870015 | Grafica contenitore per<br>PrecisionBrew riscaldato ad aria         |
| 870016 | Grafica contenitore per<br>PrecisionBrew sottovuoto                 |
| 870017 | Grafica contenitore per<br>PrecisionBrew con piastra<br>riscaldante |

# Macchine per caffè espresso Super Automatiche – TANGO

Un espresso di qualità con un semplice tocco.

## Tecnologia TANGO®

La linea TANGO® ST-STP, grazie alla doppia camera di infusione brevettata TANGO®, offre qualità di estrazione del caffè e prestazioni eccezionali. Componenti e materiali resistenti, boiler di grandi dimensioni, macinacaffè di precisione e programmazione dettagliata garantiscono risultati professionali. La versione Duo, unica sul mercato ad erogare simultaneamente 4 bevande, e la versione Solo si caratterizzano per la velocità e rispondono alle necessità del mondo dell'ospitalità.

**DUO** eroga 4 bevande contemporaneamente





Il frigo latte TANGO® ST, combinato con il dispositivo Cappuccinatore\* su TANGO® ST Duo e Solo, facilita la preparazione di deliziose specialità al caffè.

Per un menù completo di bevande con latte caldo o freddo o schiuma dalla consistenza liscia e cremosa, il nuovo frigo latte TANGO®STP, associato alle macchine TANGO® STP Duo e Solo, è la soluzione ideale per conservare il latte alla giusta temperatura grazie al contenitore rimovibile da 4 l.

\*Optional su TANGO® ST Solo 9 l

**Il cappuccino  
perfetto ad ogni  
erogazione**

## TANGO® STP

|        | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602552 | 1 gruppo 270x40 ml tazze/ora "TANGO SOLO" - esclusivo sistema a pompa per latte e schiuma caldi e freddi - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina | 453x629x752 mm            |
| 602553 | 2 gruppi 440x40 ml tazze/ora "TANGO DUO" - esclusivo sistema a pompa per latte e schiuma caldi e freddi - 2 boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 2x1,7 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina           | 851x629x752 mm            |

## TANGO® ST

|                     | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                          | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602547              | 1 gruppo 270x40 ml tazze/ora "TANGO SOLO" - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina                                | 453x629x752 mm            |
| 602549              | 1 gruppo 270x40 ml tazze/ora "TANGO SOLO" - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - 1 dispositivo Cappuccinatore - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina | 453x629x752 mm            |
| 602550              | 2 gruppi 440x40 ml tazze/ora "TANGO DUO" - 2 boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 2x1,7 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina - 1 dispositivo Cappuccinatore           | 603x629x752 mm            |
| <b>con Steamair</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |
| 602548              | 1 gruppo 270x40 ml tazze/ora "TANGO SOLO" - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - luci LED sul corpo macchina                       | 453x629x752 mm            |
| 602551              | 2 gruppi 440x40 ml tazze/ora "TANGO DUO" - 2 boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 2x1,7 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - <b>Steamair</b> - luci LED sul corpo macchina - 1 dispositivo Cappuccinatore                                  | 603x629x752 mm            |

## TANGO® ACE

|                                                          | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                             | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602554                                                   | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico                                                                              | 448x627x766 mm            |
| 602555                                                   | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico                                                                     | 448x627x766 mm            |
| 602556                                                   | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - 1 dispositivo Cappuccinatore - programma lavaggio automatico                                               | 448x627x766 mm            |
| <b>con configurazione Self Service (TANGO® ACE SELF)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |
| 602557                                                   | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora con <b>conf. self service</b> - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua calda - programma lavaggio automatico - serrature di sicurezza                                 | 448x627x766 mm            |
| 602558                                                   | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora con <b>conf. self service</b> - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - 1 dispositivo Cappuccinatore - programma lavaggio automatico - serrature di sicurezza | 448x627x766 mm            |

La TANGO® ACE si distingue per affidabilità, usabilità ed eccezionale qualità di estrazione del caffè.

Nella versione Self, la TANGO® ACE è dotata di serrature per tramogge e cassetto dei fondi di caffè. È ideale per l'utilizzo in tutte le aree self-service, con la sua interfaccia utente intuitiva touchscreen a colori da 7" facile da usare. Inoltre, con il dispositivo Cappuccinatore, la TANGO® ACE Self offre una scelta di bevande a base di latte con un semplice tocco.



## TANGO® ACE MT

|        | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                             | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602559 | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - tramoggia e macinacaffè 1x1,7 kg + tramoggia per polvere (0,8 fino a 1,5) kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico                                              | 448x627x766 mm            |
| 602560 | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - tramoggia e macinacaffè 1x1,7 kg + tramoggia per polvere (0,8 fino a 1,5) kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua progr. - 1 dispositivo Cappuccinatore - programma lavaggio automatico                        | 448x627x766 mm            |
|        | <b>con configurazione Self Service (TANGO® ACE MT SELF)</b>                                                                                                                                                                                                             |                           |
| 602561 | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora con <b>conf. self service</b> - boiler 6,5 l - tramoggia e macinacaffè 1x1,7 kg + tramoggia per polvere (0,8 fino a 1,5) kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - acqua calda - programma lavaggio automatico - serrature di sicurezza | 448x627x766 mm            |
| 602562 | 1 gruppo 220x40 ml tazze/ora con <b>conf. self service</b> - boiler 6,5 l - tramoggia e macinacaffè 1x1,7 kg + tramoggia per polvere (0,8 fino a 1,5) kg - controllo temp. PID - touchscreen LCD - 1 dispositivo Cappuccinatore - serrature di sicurezza                | 448x627x766 mm            |

## TANGO® ACE BTC

|        | Descrizione                                                                                                                                                                                                  | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602563 | Macchina super automatica per caffè americano/alla francese e bevande al caffè filtrato - 1 gruppo - 65x355 ml tazze/ora - boiler 6,5 l - 2 macinacaffè - tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg - controllo temp. PID | 448x627x766 mm            |

La TANGO® ACE MT vanta tutte le qualità distintive della linea TANGO® alle quali aggiunge la possibilità di usare prodotti in polvere come il cacao.

Il dispositivo Cappuccinatore facilita la preparazione di specialità a base di latte come la cioccolata calda, con un semplice tocco.





# Macchine per caffè espresso Monodose – PONY

La soluzione professionale ideale per caffè in cialde e capsule.

## Pratica e facile da utilizzare

La linea PONY è ideale per le attività che scelgono il caffè in cialde (E.S.E.) o capsule (FAP o Caffitaly), per un espresso delizioso in ogni momento. Programma e seleziona le bevande, con la possibilità di erogare fino a 4 contemporaneamente con la macchina PONY 4 (2 gruppi). Scalda e schiuma il latte con la lancia vapore automatica STEAMAIR, per cappuccini perfetti con un semplice tocco.

Espresso?





## PONY per cialde

|        | Descrizione                                                                                                                                                                                                        | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602530 | Cialde - 1 gruppo per 2 cialde/tazze - boiler 6,3 l - 2 dos. progr. - lancia vapore e acqua calda - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile cialde usate - portatazze regolabile                       | 343x570x580 mm            |
| 602533 | Cialde - 2 gruppi per 4 cialde/tazze - boiler 10,1 l - 2 dos. progr. - lancia vapore e acqua calda - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile cialde usate - portatazze regolabile                      | 642x570x580 mm            |
|        | <b>con Steamair</b>                                                                                                                                                                                                |                           |
| 602536 | Cialde - 1 gruppo per 2 cialde/tazze - boiler 6,3 l - 2 dos. progr. - acqua regolabile programmabile - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile cialde usate - portatazze regolabile  | 343x570x580 mm            |
| 602539 | Cialde - 2 gruppi per 4 cialde/tazze - boiler 10,1 l - 2 dos. progr. - acqua regolabile programmabile - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile cialde usate - portatazze regolabile | 642x570x580 mm            |

## PONY per capsule

|        | Descrizione                                                                                                                                                                                                                 | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602532 | Capsule (FAP) - 1 gruppo per 2 capsule/tazze - boiler 6,3 l - 2 dos. progr. - lancia vapore e acqua calda - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile capsule usate - portatazze regolabile                       | 343x570x580 mm            |
| 602535 | Capsule (FAP) - 2 gruppi per 4 capsule/tazze - boiler 10,1 l - 2 dos. progr. - lancia vapore e acqua calda - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile capsule usate - portatazze regolabile                      | 642x570x580 mm            |
|        | <b>con Steamair</b>                                                                                                                                                                                                         |                           |
| 602538 | Capsule (FAP) - 1 gruppo per 2 capsule/tazze - boiler 6,3 l - 2 dos. progr. - acqua regolabile programmabile - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile capsule usate - portatazze regolabile  | 343x570x580 mm            |
| 602541 | Capsule (FAP) - 2 gruppi per 4 capsule/tazze - boiler 10,1 l - 2 dos. progr. - acqua regolabile programmabile - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - cassetto rimovibile capsule usate - portatazze regolabile | 642x570x580 mm            |

# Macchine per caffè espresso Tradizionali – MIRA

La migliore della sua categoria, per un'esperienza ricca di sapore.

## Progettata e realizzata per prestazioni eccezionali

MIRA è ideata per offrirti i migliori risultati in ogni tazza a partire da chicchi, cialde o capsule. Una macchina tradizionale per caffè espresso elegante, dinamica e robusta che può essere configurata in base alla tua attività.

Tecnologie all'avanguardia per bevande squisite. La leva STEAMGLIDE® permette un controllo orizzontale e preciso del livello di vapore. L'esclusivo sistema STEAMAIR®, grazie al controllo automatico della temperatura, monta il latte alla perfezione creando una schiuma cremosa.

Aroma  
inconfondibile





## MIRA

|        | Descrizione                                                                                                                                                    | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602500 | 1 gruppo - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico                                                                | 343x570x510 mm            |
| 602501 | 1 gruppo - configuraz. tazza alta - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico                                       | 343x570x581 mm            |
| 602502 | 2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico                                   | 642x570x510 mm            |
| 602503 | 2 gruppi - configuraz. tazza alta - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico          | 642x570x581 mm            |
| 602504 | 3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico                                   | 862x570x510 mm            |
| 602506 | 4 gruppi - boiler 21,9 l - 4 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico                                   | 1130x570x510 mm           |
|        | <b>con Steamair</b>                                                                                                                                            |                           |
| 602507 | 1 gruppo - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico                                                       | 343x570x510 mm            |
| 602508 | 1 gruppo - configuraz. tazza alta - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico                              | 343x570x581 mm            |
| 602509 | 2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico                          | 642x570x510 mm            |
| 602510 | 2 gruppi - configuraz. tazza alta - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico | 642x570x581 mm            |
| 602511 | 3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico                          | 862x570x510 mm            |
| 602513 | 4 gruppi - boiler 21,9 l - 4 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico                          | 1130x570x510 mm           |

## MIRA per cialde

|        | Descrizione                                                                                                                                    | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602514 | Cialde - 1 gruppo - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico                                              | 343x570x510 mm            |
| 602516 | Cialde - 2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico                 | 642x570x510 mm            |
| 602519 | Cialde - 3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico                 | 862x570x510 mm            |
|        | <b>con Steamair</b>                                                                                                                            |                           |
| 602517 | Cialde - 2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico | 642x570x510 mm            |
| 602520 | Cialde - 3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico | 862x570x510 mm            |

## MIRA per capsule

|        | Descrizione                                                                                                                           | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 602515 | Capsule (FAP) - 1 gruppo - boiler 6,3 l - 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico                              | 343x570x510 mm            |
| 602518 | Capsule (FAP) - 2 gruppi - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico | 642x570x510 mm            |
| 602521 | Capsule (FAP) - 3 gruppi - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - acqua e vapore - programma lavaggio automatico | 862x570x510 mm            |

# Macchine per caffè espresso Tradizionali – AURA

Design e tecnologia per risultati perfetti.

## Gusto intenso per un espresso di qualità

Sei alla ricerca di prestazioni eccellenti e di un'alta qualità di estrazione del caffè? Con la macchina tradizionale AURA avrai questo e molto di più. AURA combina una programmazione intuitiva tramite interfaccia touchscreen e operazioni facilitate dal sistema EASYLOCK, che aiuta a bloccare e sigillare il portafiltro. La tecnologia brevettata DOSAMAT® (opzionale) riconosce la dimensione del portafiltro inserito (1 o 2 tazze) e dosa automaticamente il volume d'acqua.

Tecnologia e gusto in tazza





## AURA

|               | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                           | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>602522</b> | 2 gruppi Maestro - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock                                                         | 784x593x490 mm            |
| <b>602523</b> | 3 gruppi Maestro - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock                                                         | 974x593x490 mm            |
|               | <b>con Steamair</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |
| <b>602528</b> | 2 gruppi Maestro - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock                                                | 784x593x490 mm            |
| <b>602529</b> | 3 gruppi Maestro - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock                                                | 974x593x490 mm            |
|               | <b>con Dosamat®</b>                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |
| <b>602524</b> | 2 gruppi Maestro - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. con riconoscimento portafiltro <b>Dosamat®</b> - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock          | 784x593x490 mm            |
| <b>602525</b> | 3 gruppi Maestro - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. con riconoscimento portafiltro <b>Dosamat®</b> - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua e vapore progr. - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock          | 974x593x490 mm            |
|               | <b>con Dosamat® &amp; Steamair</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                           |
| <b>602526</b> | 2 gruppi Maestro - boiler 10,1 l - 2 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. con riconoscimento portafiltro <b>Dosamat®</b> - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock | 784x593x490 mm            |
| <b>602527</b> | 3 gruppi Maestro - boiler 15,6 l - 3 blocchi contr. indep. con 4 dos. progr. con riconoscimento portafiltro <b>Dosamat®</b> - controllo temp. PID - pre-infusione elettronica - acqua progr. - <b>Steamair</b> - programma lavaggio automatico - portafiltro Easylock | 974x593x490 mm            |



# Macinacaffè espresso

Il tocco perfetto per massimizzare il tuo aroma.

## Macinatura fine ed uniforme

Il macinacaffè automatico a macine piane di Electrolux Professional è facile da usare e assicura una macinatura perfettamente uniforme ad ogni utilizzo.

|        | Descrizione                                   | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|-----------------------------------------------|---------------------------|
| 602543 | Macinadosatore automatico, macine piane 65 mm | 230x370x600 mm            |
| 602544 | Macinadosatore automatico, macine piane 75 mm | 250x360x635 mm            |
| 602545 | Macinacaffè istantaneo, macine piane 58 mm    | 190x310x470 mm            |
| 602546 | Macinacaffè istantaneo, macine piane 75 mm    | 230x370x600 mm            |

Per una macinatura  
perfetta



# Dispenser acqua calda

Facili da utilizzare, adatti alla produzione di quantità elevate.

## Acqua calda in ogni momento

Con il rifornimento automatico dell'acqua non avrai più pensieri.

|        | Descrizione                                         | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|-----------------------------------------------------|---------------------------|
| 600824 | Dispenser acqua calda,<br>37,8 l, acciaio inox, 1Ph | 457x508x660 mm            |
| 600826 | Dispenser acqua calda,<br>37,8 l, acciaio inox, 3Ph | 457x508x660 mm            |
| 600825 | Dispenser acqua calda,<br>56,8 l, acciaio inox, 1Ph | 457x508x787 mm            |
| 600827 | Dispenser acqua calda,<br>56,8 l, acciaio inox, 3Ph | 457x508x787 mm            |

Acqua calda per  
the, tisane, caffè  
solubile...



# Dispenser bevande calde

Una soluzione per bevande solubili pratica e facile da utilizzare, che ti consente di erogare bevande calde in un istante.

## Semplici, funzionali ed eleganti

Attira più clienti con una maggior visibilità delle bevande disponibili, grazie al **pannello frontale retroilluminato che salta subito all'occhio**.

I dispenser sono adatti ad ogni tipo di ambiente e completano la tua offerta di caffè e bevande calde. Pratici e facili da utilizzare e da mantenere.

|        | Descrizione                                                                                             | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 560024 | Dispenser bevande calde in polvere solubile con 2 contenitori da 500 gr e un serbatoio d'acqua da 2,4 l | 212x450x495 mm            |

Bevande calde di  
qualità a portata  
di tocco





# Dispenser cioccolata calda

Cioccolata calda pronta in un tocco.

**Leggeri, compatti e stabili.**

**Perfettamente bilanciati**

I dispenser Electrolux Professional sono belli da vedere e facili da pulire.

|        | Descrizione                                          | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|------------------------------------------------------|---------------------------|
| 560018 | Dispenser<br>cioccolata<br>calda con<br>vasca da 3 l | 233x281x436 mm            |
| 560019 | Dispenser<br>cioccolata<br>calda con<br>vasca da 6 l | 270x318x465 mm            |

La tua esperienza  
con la cioccolata  
comincia qui





Gustosa  
freschezza  
ad ogni sorso



# Soluzioni per bevande fredde

Electrolux Professional, con una nuova gamma di soluzioni per bevande fredde, garantisce freschezza e gusto tutto l'anno. Scopri i nuovi dispenser di bevande fredde.



## Facilità di utilizzo

Meno stress,  
più gusto



## Performance e freschezza

Un'ondata di freschezza  
per i tuoi clienti



# Dispenser bevande fredde

Più trasparenza, più varietà, più clienti soddisfatti.

## Amplia la scelta, riduci gli sprechi

I dispenser di bevande fredde, versatili e facili da utilizzare, sono la giusta risposta per offrire ai tuoi clienti nuovi tipi di bevande.

Con una scelta di **vasche intercambiabili**, si adattano alle necessità del tuo locale.

**Meno ingombro sul bancone** grazie alle dimensioni compatte. **Meno tempo** per pulirle.

**Meno sprechi**, grazie all'erogazione fino all'ultima goccia del prodotto.

Varietà e praticità  
in un'unica  
soluzione

|        | Descrizione                                 | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|---------------------------------------------|---------------------------|
| 600550 | 2 vasche da 9 l, agitatore                  | 267x451x699 mm            |
| 600552 | 4 vasche da 9 l, agitatore                  | 521x451x699 mm            |
| 600554 | 2 vasche da 9 l, 1 vasca da 18 l, agitatore | 521x451x699 mm            |
| 600556 | 1 vasca da 18 l, agitatore                  | 267x451x699 mm            |
| 600558 | 2 vasche da 18 l, agitatore                 | 521x451x699 mm            |
| 600560 | 3 vasche da 18 l, agitatore                 | 518x451x795 mm            |





# Dispenser succhi freschi

Succhi freschi disponibili in ogni momento.

## 4 gusti in un tocco

Una soluzione professionale per l'erogazione di volumi elevati di bevande fredde. **Massima freschezza** grazie al **potente sistema di raffreddamento**, che mantiene la giusta temperatura in ogni momento. Design elegante e moderno con pannello a LED personalizzabile.

Succo fresco e  
clienti soddisfatti

|        | Descrizione                                                                                   | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 560029 | Erogatore succhi freschi con dispenser 4 gusti o 3 gusti e 1 acqua (3 l di capacità ciascuno) | 580x315x770 mm            |





Quando quello  
che ti serve  
è una bella  
rinfrescata



# Soluzioni per granite, creme fredde e gelato soft

Granitori, dispenser creme fredde e gelato espresso per l'estate e non solo: una novità firmata Electrolux Professional.



## Design e tecnologia

Soluzioni da banco  
belle e intelligenti



## Flessibilità di utilizzo

La giusta bevanda  
fredda in ogni momento



# Granitori

La granita perfetta per placare il caldo e concedersi uno spuntino, un dopo pranzo o un dopo cena rinfrescante.

## Innovazione, prestazioni e design

Dai piccoli bar alle grosse attività. La consistenza della granita è sempre perfetta grazie alla **vasca I-TANK**, progettata per tenere sotto controllo la temperatura e isolare il prodotto dal calore estivo. Accattivanti e colorati, questi dispenser invoglieranno i clienti a fare una pausa rinfrescante.

Amplia l'offerta,  
aumenta i tuoi  
profitti

|        | Descrizione                                                            | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 560000 | 2 vasche isolanti da 11 l, controllo meccanico e pannello illuminato   | 400x580x870 mm            |
| 560058 | 3 vasche isolanti da 11 l, controllo meccanico e pannello illuminato   | 600x580x870 mm            |
| 560003 | 3 vasche isolanti da 11 l, controllo meccanico                         | 600x580x870 mm            |
| 560004 | 2 vasche isolanti da 11 l, controllo meccanico                         | 400x580x870 mm            |
| 560005 | 1 vasca isolante da 11 l, controllo elettronico                        | 200x580x870 mm            |
| 560006 | 2 vasche isolanti da 11 l, controllo elettronico                       | 400x580x870 mm            |
| 560007 | 2 vasche isolanti da 11 l, controllo elettronico e pannello illuminato | 400x580x870 mm            |
| 560008 | 3 vasche isolanti da 11 l, controllo elettronico                       | 600x580x870 mm            |
| 560009 | 3 vasche isolanti da 11 l, controllo elettronico e pannello illuminato | 600x580x870 mm            |





# Dispenser sorbetti e creme fredde - 2 l

Dissetanti e digestivi, sorbetti e creme fredde non possono mancare nel tuo locale. Veloci da preparare e interessanti per il basso food cost, sono il fine pasto perfetto per ristoranti e pizzerie.

## Una delle macchine più compatte sul mercato

Amplia la tua offerta, **conquista nuovi clienti e aumenta i tuoi profitti** con i nuovi dispenser per sorbetti e creme fredde di Electrolux Professional.

|        | Descrizione                                                    | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|----------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 560020 | Dispenser sorbetti e creme fredde con 1 vasca da 2 l           | 160x385x473 mm            |
| 560021 | Dispenser sorbetti e creme fredde con 1 vasca isolante da 2 l  | 160x385x473 mm            |
| 560022 | Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche da 2 l          | 281x391x498 mm            |
| 560023 | Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche isolanti da 2 l | 281x391x498 mm            |

Un tocco di  
freschezza  
al tuo menù



# Dispenser sorbetti e creme fredde - 5 l

La soluzione ideale per realizzare creme fredde, sorbetti e altre gustose specialità.

**Semplici e affidabili.**

**Costruiti per durare nel tempo**

Dai libero sfogo alla tua creatività con i nuovi dispenser di sorbetti e creme fredde Electrolux Professional.

Vaschette trasparenti per la massima visibilità di un prodotto dal gusto e dalla consistenza sempre perfetti. La **tecnologia I-TANK** di ultima generazione evita la formazione di ghiaccio o condensa sui lati esterni della vasca.

|        | Descrizione                                                    | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|----------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 560010 | Dispenser sorbetti e creme fredde con 1 vasca da 5 l           | 262x427x612 mm            |
| 560011 | Dispenser sorbetti e creme fredde con 1 vasca isolante da 5 l  | 262x427x612 mm            |
| 560012 | Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche da 5 l          | 447x438x612 mm            |
| 560013 | Dispenser sorbetti e creme fredde con 2 vasche isolanti da 5 l | 447x438x612 mm            |

Più trasparenza,  
più acquisti  
d'impulso



# Dispenser specialità fredde 5 in 1

Gelato soft, frozen yogurt, creme fredde, sorbetti e granite: massima flessibilità e fino a 5 prodotti diversi a seconda del programma selezionato e della base inserita in vasca.

## Cinque possibilità, un'unica soluzione

5 diverse specialità fredde in un'unica soluzione: scegli il prodotto più adeguato in base al momento della giornata, alla tipologia di clientela o alla stagione.

La **tecnologia I-TANK** mantiene la vasca libera dall'accumulo di ghiaccio e condensa, per una facile manutenzione.

|        | Descrizione                                                                  | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 560014 | Dispenser specialità fredde 5 in 1 con 1 vasca isolante da 5 l               | 260x425x650 mm            |
| 560015 | Dispenser specialità fredde 5 in 1 con 2 vasche isolanti da 5 l              | 450x435x650 mm            |
| 560016 | Dispenser specialità fredde 5 in 1 con 1 vasca isolante da 5 l, touchscreen  | 260x425x650 mm            |
| 560017 | Dispenser specialità fredde 5 in 1 con 2 vasche isolanti da 5 l, touchscreen | 450x435x650 mm            |

Soddisfa i gusti di  
tutti i tuoi clienti





Dessert  
allettanti,  
piacere  
puro



# Soluzioni per gelato soft

Le nuove macchine Electrolux Professional per gelato espresso permettono a bar, ristoranti, gelaterie e pasticcerie con poco spazio a disposizione di produrre ottimi gelati soft e frozen yogurt.



## **Prestazioni ottimali**

Ottimi risultati per gelati e dessert



## **Silenziose e compatte**

Ideali per gli spazi ristretti



# Macchine compatte per gelato soft

Compatte ed eleganti, la soluzione perfetta per gelato soft e frozen yogurt sul tuo bancone (fino a 85 coni\*/ora).

## Professionali e salvaspazio

Ideali per spazi ristretti, le **macchine da banco compatte** Electrolux Professional per la produzione di gelato soft e frozen yogurt sono perfette per le attività che vogliono raggiungere nuovi clienti senza investire in attrezzature troppo onerose. **Facili da utilizzare**, pratiche e affidabili, **sono silenziose e facili da pulire**. Disponibili nelle due versioni a **gravità** e a **pompa**.

Ritorna bambino  
con tutta la bontà  
del gelato espresso

|        | Descrizione                                      | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|--------------------------------------------------|---------------------------|
| 560025 | 3,5 + 1 l, fino a 85 coni/ ora (5 kg), a gravità | 240x580x700 mm            |
| 560026 | 3,5 + 1 l, fino a 85 coni/ ora (5 kg), a pompa   | 240x580x700 mm            |



\*Peso del cono circa 70 g

# Macchine da banco per gelato soft

Soluzione da banco ad alte prestazioni, per il miglior risultato in ogni momento (fino a 150 coni\*/ora).

## Gelato soft di alta qualità per locali ad alto traffico

La gamma Electrolux Professional di macchine da banco per gelato soft e frozen yogurt è una delle **più competitive sul mercato**. L'innovativa tramoggia raffreddata assicura una produzione elevata e risultati di qualità in spazi ridotti. Disponibile nelle due versioni a **gravità** e a **pompa**.

Soft ice o  
dessert freddo:  
a te la scelta

|        | Descrizione                                       | Dimensioni<br>(l x p x h) |
|--------|---------------------------------------------------|---------------------------|
| 560027 | 7 + 2,3 l, fino a 150 coni/ ora (9 kg), a gravità | 357x521x647 mm            |
| 560028 | 7 + 2,3 l, fino a 150 coni/ ora (9 kg), a pompa   | 357x521x657 mm            |



\*Peso del cono circa 70 g

# Coffee & Beverage Electrolux Professional

Nuove soluzioni per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità.

Nuove esperienze per i clienti.



## Bevande calde



Macinacaffè



Macchine per caffè  
filtrato con macinacaffè



Macchine per caffè  
filtrato PrecisionBrew



Macchine per caffè  
filtrato PrecisionBrew



Macchine per caffè  
espresso Super Automatiche  
- TANGO® STP/ST



Macchine per caffè  
espresso Super Automatiche  
- TANGO® ACE



Macchine per caffè  
espresso Super Automatiche  
- TANGO® ACE MT



Macchine per caffè  
espresso Monodose  
- PONY



Macchine per caffè  
espresso Tradizionali  
- MIRA



Macchine per caffè  
espresso Tradizionali  
- AURA



Macinacaffè  
espresso





Dispenser  
acqua calda



Dispenser  
bevande calde



Dispenser  
cioccolata calda



## Bevande fredde



Dispenser  
bevande fredde



Dispenser  
bevande fredde



Dispenser  
bevande fredde



Dispenser  
succhi freschi



## Granite, creme fredde e gelato soft



Granitori



Dispenser sorbetti  
e creme fredde - 2 l



Dispenser sorbetti  
e creme fredde - 5 l



Dispenser specialità  
fredde 5 in 1



## Gelato soft



Macchine compatte  
per gelato soft



Macchine da banco  
per gelato soft

# Accessori Coffee & Beverage

## Accessori Macchine per caffè filtrato con macinacaffè

|                                                                                            | Descrizione                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 870000    | Brocca in vetro con impugnatura di colore nero                                                                                                     |
| 870007    | Confezione di (6) thermos da 2,2 l con leva superiore, rivestiti in vetro, con parte superiore di colore nero e 3 etichette sapore colorate        |
| 870008    | Thermos singolo da 2,2 l con leva superiore, rivestito in vetro, con parte superiore di colore nero e 3 etichette sapore colorate                  |
| 870009   | Confezione di (6) thermos da 2,2 l con leva superiore, rivestiti in acciaio inox, con parte superiore di colore nero e 3 etichette sapore colorate |
| 870010  | Thermos singolo da 2,2 l con leva superiore, rivestito in acciaio inox, con parte superiore di colore nero e 3 etichette sapore                    |
| 870022  | Cesto portafiltro in acciaio inox per l'utilizzo in macchine per il caffè filtrato con brocca, thermos e contenitore a gravità                     |
| 870025  | Filtro in carta, 12 tazze, 11,4 x 6,6 cm (1000 pezzi per scatola)                                                                                  |



## Accessori Macchine per caffè filtrato PrecisionBrew

|        | Descrizione                                                                                                                                        |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 870040 | Cesto portafiltro caffè in plastica                                                                                                                |
| 870059 |  Cesto portafiltro caffè in acciaio inox                          |
| 870024 |  Filtro in carta, 35,5 x 15,2 cm (500 pezzi per scatola)          |
| 600681 | Contentore termico riscaldato ad aria da 5,7 l                                                                                                     |
| 600682 | Contentore termico riscaldato con piastra da 5,7 l                                                                                                 |
| 600633 |  Contentore termico sottovuoto da 5,7 l senza supporto            |
| 600634 |  Contentore termico sottovuoto da 5,7 l con supporto              |
| 600679 |  Supporto remoto per contenitore termico riscaldato ad aria      |
| 600680 |  Supporto remoto per contenitore termico riscaldato con piastra |
| 870015 | Grafica contenitore per PrecisionBrew riscaldato ad aria                                                                                           |
| 870016 | Grafica contenitore per PrecisionBrew sottovuoto                                                                                                   |
| 870017 | Grafica contenitore per PrecisionBrew con piastra riscaldante                                                                                      |

## Accessori Macchine per caffè espresso Super Automatiche - TANGO

|        | Descrizione                                                                                                                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 871020 | Uscita acqua calda miscelata per TANGO ST1 e STP                                                                                                                             |
| 871022 | TANGO kit servizio colazioni/hotel                                                                                                                                           |
| 871023 | Scivolo di scarico diretto caffè macinato                                                                                                                                    |
| 871005 |  Kit piedini rialzati                                                                     |
| 871024 |  Frigo latte laterale per contenitori latte fino a 9 l per TANGO ST                       |
| 871025 |  Frigo latte laterale con esclusivo sistema a pompa integrato, capacità 9 l per TANGO STP |



## Accessori Macchine per caffè espresso Tradizionali - AURA

|        | Descrizione                                                                                                                                     |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 871005 |  Kit piedini rialzati                                          |
| 871008 |  Portafiltro AURA per una tazza                                |
| 871009 |  Portafiltro AURA per due tazze                                |
| 871010 |  Lancia vapore antiscottatura solo per macchine senza STEAMAIR |

## Accessori Macchine per caffè espresso Monodose - PONY

|        | Descrizione                                                                                                                                                                                     |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 871011 |  Dispositivo Cappuccinatore con due posizioni per latte caldo e per schiuma solo per macchine senza STEAMAIR |
| 871012 |  Dispositivo schiuma automatica per iniezione d'aria solo per macchine tradizionali senza STEAMAIR           |
| 871013 |  Lancia vapore in teflon solo per macchine senza STEAMAIR                                                    |
| 871014 |  Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l                             |
| 871015 |  Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l con display digitale        |

## Accessori Macchine per caffè espresso Tradizionali - MIRA

| Descrizione |                                                                                                                            |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 871000      |  Uscita vapore con flusso regolabile      |
| 871001      |  Uscita acqua calda con flusso regolabile |
| 871002      |  Portafiltro MIRA per una tazza           |
| 871003      |  Portafiltro MIRA per due tazze           |
| 871004      |  Portafiltro MIRA per tre tazze           |
| 871005      |  Kit piedini rialzati                     |
| 871006      |  Cassetto battifondi per MIRA 2 gruppi  |
| 871007      |  Cassetto battifondi per MIRA 3 gruppi  |

## Altri Accessori/Consumabili Macchine per caffè espresso Tradizionali

| Descrizione |                                                                                                                         |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 871016      |  Pressino in acciaio inox 57 mm      |
| 871017      |  Filtro per una tazza - 12 g         |
| 871018      |  Filtro per due tazze - 18 g         |
| 871019      |  Cassetto battifondi in acciaio inox |





Excellence is central to everything we do.  
By anticipating our customers' needs, we strive for  
Excellence with our people, innovations, solutions and services.  
To be the OnE making our customers' work-life easier,  
more profitable – and truly sustainable every day.

Seguici su



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

