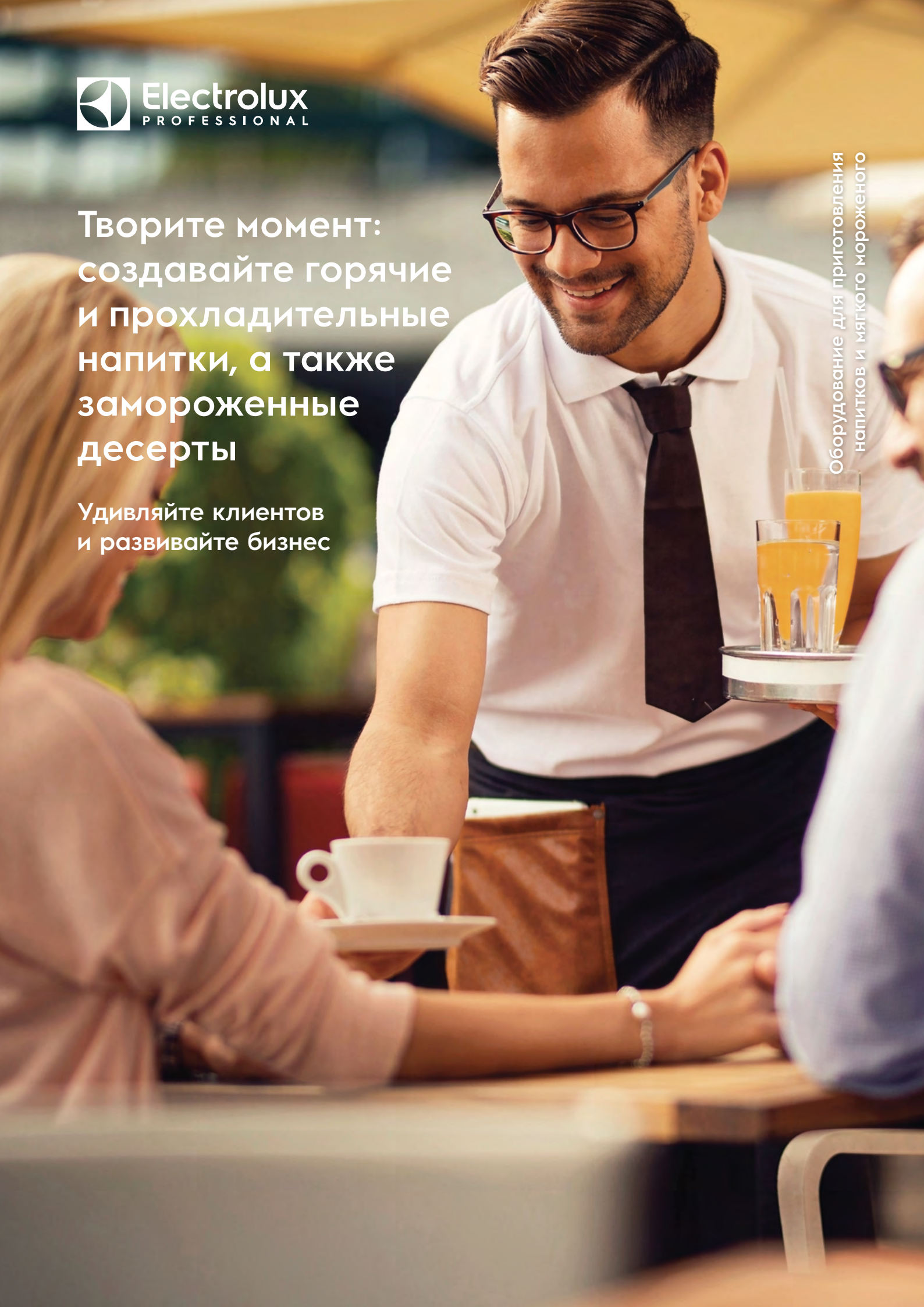


Творите момент:
создавайте горячие
и прохладительные
напитки, а также
замороженные
десерты

Удивляйте клиентов
и развивайте бизнес

Оборудование для приготовления
напитков и мягкого мороженого



Всегда к вашим услугам

Пусть ваши клиенты получают удовольствие, а ваш бизнес — новый импульс к развитию. 24 часа в сутки.



Горячие напитки



Кофемолки — GR



Кофеварки со встроенной кофемолкой — GNB



Кофеварки с цифровым дисплеем — B



Контейнерные кофеварки PrecisionBrew — PB



Суперавтоматические эспрессо-машины — TANGO® STP/ST



Суперавтоматические эспрессо-машины — TANGO® ACE



Суперавтоматические эспрессо-машины — TANGO® ACE MT



Индивидуальные эспрессо-машины — PONY



Традиционные эспрессо-машины — AURA



Традиционные эспрессо-машины — MIRA



Традиционные эспрессо-машины — Classic



Профессиональные кофемолки для эспрессо



Диспенсеры
для горячей воды – ME



Диспенсеры
для горячих напитков – GH



Диспенсеры
для горячего шоколада – LL



Прохладительные напитки



Диспенсеры
для прохладительных
напитков — CS



Диспенсеры
для прохладительных
напитков — CS



Диспенсеры
для прохладительных
напитков — CS



Диспенсер
для холодного
сока — FJ



Замороженная гранита, замороженные сливочные десерты и мягкое мороженое



Диспенсеры
для приготовления
граниты — I-PRO



Диспенсеры
для приготовления
граниты — F



Диспенсеры
для приготовления
граниты — S



Диспенсеры
для приготовления
сорбета и замороженных
сливочных десертов — SP



Диспенсеры
для приготовления
замороженных сливочных
десертов — NN



Диспенсеры
для приготовления
замороженных сливочных десертов
и мягкого мороженого — GT



Мягкое мороженое



Фризеры
для мягкого мороженого,
до 85 рожков/час — KS



Фризеры
для мягкого мороженого,
до 150 рожков/час — K



Настольные фризеры
для мягкого мороженого
высокой мощности,
до 290 рожков/час — Capri



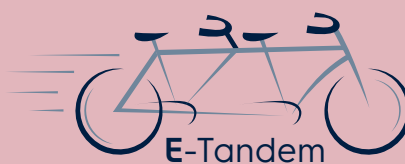
Настольные фризеры
для мягкого мороженого
высокой мощности,
до 600 рожков/час — Portofino



Напольные фризеры
для мягкого мороженого
высокой мощности,
до 680 рожков/час — Firenze



Напольные фризеры
для мягкого мороженого
высокой мощности,
до 650 рожков/час — Roma



Нам по пути

Ищете сопроводительные
материалы или инструкцию
к оборудованию?

Цифровой сервис Electrolux
Professional E-Tandem позволяет
мгновенно получить доступ
ко множеству документов.

E-Tandem Просто отсканируйте
QR-код на устройстве.



Когда
единственное
желание —
расслабиться
с чашкой
горячего кофе

Горячие напитки

В любое время дня и ночи чашка горячего напитка доставит вам удовольствие и вдохновит на свершения.



Надежность и функциональность

Быстро, просто,
качественно



Всегда отличные напитки

Экономия электроэнергии
и пространства.
Сокращение расходов без
ущерба для качества



Кофемолки — GR

Кофемолки разной производительности для бизнеса любого размера.

Надежные и мощные для гарантированной свежести

Компактное, высокопроизводительное оборудование, оснащенное высокоточными жерновами для равномерного помола. Выбирая модель кофемолки Electrolux Professional, которая лучше всего подходит для вашего бизнеса, вы неизменно получаете **эффективное, мощное и компактное решение**, идеально вписывающееся в любое пространство.

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
600655	Порционная кофемолка, один загрузочный бункер на 2,7 кг	216 x 381 x 559 мм
600656	Порционная кофемолка, один загрузочный бункер на 0,7 кг, Medium Duty	178 x 356 x 559 мм
600657	Порционная кофемолка, один загрузочный бункер на 0,7 кг	178 x 381 x 559 мм
600659	Порционная кофемолка, один загрузочный бункер на 1,4 кг	178 x 381 x 711 мм
600661	Порционная кофемолка с режущими жерновами, один загрузочный бункер на 1,4 кг	178 x 381 x 711 мм

Всегда отличный помол



Кофеварки со встроенной кофемолкой – GNB

Две задачи, одно решение.

**Отличный кофе,
отличная прибыль**

Кофеварка со встроенной высокоточной кофемолкой в одном приборе: больше прибыли, меньше занимаемого места. Попадая из-под жерновов сразу в кофеварку, напиток приобретает тот самый настоящий аромат и вкусовые качества свежемолотого и свежесваренного кофе.

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
600689	Кофеварка со встроенной кофемолкой, один бункер на 2,5 кг, декантер	235 x 616 x 787 мм
600690	Кофеварка со встроенной кофемолкой, один бункер на 2,5 кг, термос-кувшин	235 x 616 x 667 мм
600691	Кофеварка со встроенной кофемолкой, два бункера на 3 кг, декантер	241 x 616 x 832 мм
600692	Кофеварка со встроенной кофемолкой, два бункера на 3 кг, термос-кувшин	241 x 616 x 940 мм

Свежемолотый,
свежесваренный



* Декантеры и термосы в комплект НЕ входят

Кофеварки PrecisionBrew с цифровым дисплеем — В

Отличный свежесваренный кофе при минимальных затратах.

Превосходный кофе идеальной температуры

Заваривайте кофе красиво благодаря стильному дизайну и интуитивно понятной сенсорной панели с технологией PrecisionBrew. Задайте индивидуальные параметры напитка, чтобы заваривать идеальный кофе снова и снова.

Обслуживайте больше клиентов и повышайте прибыль благодаря быстрому начальному заполнению и восстановлению температуры между циклами заваривания. Установленная температура поддерживается на протяжении всего цикла заваривания, чтобы кофе оставался неизменно горячим.

Заваривайте столько, сколько нужно. Выбирайте режим половинного заваривания, чтобы уменьшить расход зерен и снизить потребление энергии. Экономьте электроэнергию и деньги, автоматически программируя время охлаждения резервуара и отключения нагревательных элементов.

Заваривайте идеальный кофе по стандартам Кофейной Ассоциации Specialty Coffee Association*, который заставит ваших клиентов возвращаться вновь и вновь.

Ваш бизнес, ваш выбор. Используйте термосы или декантеры из нержавеющей стали или стекла.

Заваривайте
идеальный
кофе



	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
606010	Одinarная кофеварка PrecisionBrew с цифровым дисплеем под декантер из нержавеющей стали	204 x 465 x 487 мм
606011	Одinarная кофеварка PrecisionBrew с цифровым дисплеем под стеклянный декантер, 3 нагревательных элемента	204 x 465 x 487 мм
606012	Двойная кофеварка PrecisionBrew с цифровым дисплеем под стеклянный декантер, 6 нагревательных элементов	409 x 465 x 491 мм
606013	Одinarная кофеварка PrecisionBrew с цифровым дисплеем под термос	204 x 465 x 675 мм
606014	Двойная кофеварка PrecisionBrew с цифровым дисплеем под 2 термоса	409 x 465 x 675 мм

* Стандарт Кофейной Ассоциации (Specialty Coffee Association, SCA), называемый Golden Cup, «Золотая чашка»: кофе должен иметь крепость, измеряемую как общее количество растворенных частиц, равное от 11,5 до 13,5 гр на литр, что соответствует от 1,15 до 1,35% по шкале контроля SCA, доля экстракции при этом составляет 18–22%.

* Декантеры и термосы в комплект НЕ входят

Аксессуары

Чтобы увидеть полный ассортимент и наличие аксессуаров, см. наш прайс-лист.

Описание	
870004	 Вакуумный (теплоизолированный) декантер из нержавеющей стали, 1,9 л, черная крышка (специально для модели 606010)
870005	 Вакуумный (теплоизолированный) декантер из нержавеющей стали, 1,9 л, оранжевая крышка (специально для модели 606010)
870000	 Стеклянный декантер, 1,8 л, черная ручка
870007	 Набор (6 шт.) эмалированных вакуумных термосов объемом 2,2 л с черной крышкой и 3 цветных этикетки вида напитка
870008	 Эмалированный вакуумный термос объемом 2,2 л с черной крышкой и 3 цветных этикетки вида напитка
870009	 Набор (6 шт.) вакуумных термосов из нержавеющей стали объемом 2,2 л с черной крышкой и 3 цветных этикетки вида напитка
870010	 Вакуумный термос из нержавеющей стали объемом 2,2 л с черной крышкой и 3 цветных этикетки вида напитка
870011	 Вакуумный термос из нержавеющей стали объемом 2,5 л с черной крышкой и 3 цветных этикетки вида напитка
870012	 Вакуумный термос из нержавеющей стали объемом 2,5 л с черной крышкой и 3 цветных этикетки вида напитка
870013	 Набор (6 шт.) вакуумных термосов из нержавеющей стали объемом 2,5 л с черной крышкой и 3 цветных этикетки вида напитка
870014	 Вакуумный термос из нержавеющей стали объемом 2,5 л с черной крышкой и 3 цветных этикетки вида напитка
870022	 Фильтродержатель из нержавеющей стали для использования в кофемашинах с декантерами, термосами и гравитационными контейнерами
870025	 Бумажный фильтр на 12 чашек, 11,4×6,6 см (1000 шт. в коробке).

PrecisionBrew Кофеварки — PB

Предложите своим клиентам свежесваренный кофе.

Сохраняйте температуру и свежесть кофе

Первые в своем роде технологии **Encapsulair** и **Java-tate**, которые используются в топовой модели PrecisionBrew с воздушным подогревом, позволяют дольше сохранять максимальные вкусовые качества свежесваренного кофе. Усовершенствованный **сенсорный дисплей** позволяет упростить и систематизировать процесс приготовления напитка и другие операции.

Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
600671 Кофеварка PrecisionBrew с контейнером, подогреваемым воздухом, одинарная — контейнер заказывается отдельно (1 контейнер — 600681, 1 графическое изображение контейнера — 870015)	232 x 479 x 765 мм
600673 Кофеварка PrecisionBrew с контейнером с нагревательным элементом, одинарная — контейнер заказывается отдельно (1 контейнер — 600682, 1 графическое изображение контейнера — 870017)	232 x 486 x 852 мм
600675 Кофеварка PrecisionBrew с вакуумным контейнером, с интегрированной основой для контейнера, без подставки, одинарная — контейнер, изображение контейнера и подставка заказывается отдельно (1 контейнер — 600633, 1 графическое изображение контейнера — 870016, подставка 1 шт - 870043)	312 x 486 x 889 мм
600677 Кофеварка PrecisionBrew с вакуумным контейнером, с интегрированной основой для контейнера, с подставкой, одинарная — контейнер заказывается отдельно (1 контейнер — 600634, 1 графическое изображение контейнера — 870016)	232 x 479 x 765 мм

Самые свежие инновации в приготовлении кофе. Технологии Electrolux Professional Encapsulair и Java-tate.

Технология **Encapsulair** использует изолирующую способность воздуха, чтобы **оградить и сохранить** качество свежесваренного кофе. Данная система конвекционного нагрева равномерно поддерживает температуру напитка и сохраняет его вкусовые характеристики. Сварив напиток, который долго сохраняет свой вкус, **вы повышаете прибыль, сокращаете трудозатраты и количество отходов.**

Технология **Java-tate** бережно помешивает кофе, превосходно сохраняет его купаж и гарантирует стабильный отличный вкус. Вкусный кофе — это **счастливые клиенты.**



* Представленные контейнеры и графические изображения в комплект НЕ входят

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
600672	Кофеварка PrecisionBrew с контейнером, подогреваемым воздухом, двойная — контейнеры заказываются отдельно (2 контейнера — 600681, 2 графических изображения — 870015)	460 x 479 x 765 мм
600674	Кофеварка PrecisionBrew с контейнером с нагревательным элементом, двойная — контейнеры заказываются отдельно (2 контейнера — 600682, 2 графических изображения — 870017)	460 x 486 x 852 мм
600676	Кофеварка PrecisionBrew с вакуумным контейнером, с интегрированной базой для контейнера, без подставки, двойная — контейнеры, изображения контейнера и подставка заказываются отдельно (2 контейнера — 600633, 2 графических изображения — 870016, подставка 2 шт - 870043)	552 x 486 x 889 мм
600678	Кофеварка PrecisionBrew с вакуумным контейнером, с интегрированной базой для контейнера, с подставкой, двойная — контейнеры заказываются отдельно (2 контейнера — 600634, 2 графических изображения — 870016)	460 x 479 x 765 мм

Подберите правильную PrecisionBrew для своего бизнеса. Посмотрите, как сократится количество отходов и возрастет прибыль*



**Максимальная
производительность
— максимальная
прибыль**

**Подавайте до 200
чашек, 47 литров
час***

* При размере чашки 236 мл. Производительность приведена для двойных моделей. Производительность одинарных моделей составляет 174 чашки/41 литр. Максимальное количество чашек в час рассчитано исходя из температуры воды 16°C и температуры заваривания 90°C. Производительность зависит от температуры подаваемой воды, температуры заваривания и временных параметров цикла заваривания.

* Представленные контейнеры и графические изображения в комплект НЕ входят

Аксессуары

Чтобы увидеть полный ассортимент и наличие аксессуаров, см. наш прайс-лист.

Аксессуары для PrecisionBrew — PB

	Description
870040	 Plastic coffee brew basket
870059	 Фильтродержатель из нержавеющей стали
870024	 Бумажный фильтр, 35,5 x 15,2 см (500 шт в коробке)
600681	 Контейнер, подогреваемый воздухом, объемом 5,7 л
600682	 Контейнер с нагревательным элементом объемом 5,7 л
600633	 Вакуумный контейнер без подставки объемом 5,7 л
870043	 Подставка для вакуумного контейнера
600634	 Вакуумный контейнер с подставкой объемом 5,7 л
600679	 Дополнительная подставка для контейнера с подогревом воздухом
600680	 Дополнительная подставка для контейнера с нагревательным элементом
870015	Графические изображения для PrecisionBrew с подогревом воздухом
870016	Графические изображения для PrecisionBrew с вакуумным контейнером
870017	Графические изображения для PrecisionBrew с нагревательным элементом



Суперавтоматические эспрессо-машины — TANGO

Тренд на исключительность.

Технология TANGO

Чтобы добиться непревзойденной производительности и качества экстракции, в линейке TANGO ST-STP максимально задействованы преимущества двойной инфузионной камеры TANGO и многолетний опыт инженеров Electrolux Professional в создании оборудования для приготовления эспрессо.

Лучшие компоненты и материалы, бойлеры большой мощности, точный помол кофе и возможность детального программирования гарантируют, что в вашей чашке будет напиток высочайшего качества. **Кофеварки DUO — это единственная модель, на которой можно приготовить 4 разных вида напитка одновременно**, а модели SOLO отличаются исключительной скоростью приготовления и отвечают всем требованиям кофейного и гостиничного бизнеса.

DUO готовит **4** напитка
одновременно



Холодильник TANGO ST Fridge в сочетании с капучинатором* на кофемашинах TANGO ST DUO и SOLO облегчает приготовление специальных кофейных напитков на основе молока.

Чтобы сформировать полноценное меню напитков с горячим, холодным или вспененным молоком для нежной и ровной структуры, новый холодильник TANGOSTP Fridge на моделях TANGO ST Duo и Solo представляет собой лучшее решение для хранения молока при идеальной температуре в 4-литровом съемном контейнере.

* Опционально на TANGO ST SOLO 9L

Великолепный капучино, чашка за чашкой

TANGO STP

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602552	Однорупная кофемашина на 270 чашек эспрессо (40 мл) / час «TANGO SOLO» — эксклюзивная помповая система для холодного и горячего молока с помповой технологией приготовления пены — паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л — 2 кофемолки — 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды и пара — программа самоочистки — светодиодная подсветка корпуса	851 x 629 x 752 мм
602553	Двухгруппная кофемашина на 440 чашек эспрессо (40 мл) / час «TANGO DUO» — эксклюзивная помповая система для холодного и горячего молока с помповой технологией приготовления пены — 2 паровых/кофейных бойлера объемом по 6,5 л — 2 кофемолки — 2 бункера для загрузки зерен по 1,7 кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды и пара — программа самоочистки — светодиодные индикаторы на корпусе	603 x 629 x 752 мм

TANGO ST

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602547	Однорупная кофемашина на 270 чашек эспрессо (40 мл) / час «TANGO SOLO» — паровой/ кофейный бойлер объемом 6,5 л — 2 кофемолки — 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды и пара — программа самоочистки — светодиодная подсветка корпуса	453 x 629 x 752 мм
602549	Однорупная кофемашина на 270 чашек эспрессо (40 мл) / час «TANGO SOLO» — паровой/ кофейный бойлер объемом 6,5 л — 2 кофемолки — 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды и пара — 1 капучинатор Tango для приготовления специальных кофейных напитков на основе молока — программа самоочистки — светодиодная подсветка корпуса	453 x 629 x 752 мм
602550	Двухгруппная кофемашина на 440 чашек эспрессо (40 мл) / час «TANGO DUO» — 2 паровых/ кофейных бойлера объемом по 6,5 л — 2 кофемолки — 2 бункера для загрузки зерен по 1,7 кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды и пара — программа самоочистки — светодиодная подсветка корпуса — 1 капучинатор для приготовления специальных кофейных напитков на основе молока	603 x 629 x 752 мм
с капучинатором Steamair		
602548	Однорупная кофемашина на 270 чашек эспрессо (40 мл) / час «TANGO SOLO» — паровой/ кофейный бойлер объемом 6,5 л — 2 кофемолки — 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды — капучинатор STEAMAIR — программа самоочистки — светодиодная подсветка корпуса	453 x 629 x 752 мм
602551	Двухгруппная кофемашина на 440 чашек эспрессо (40 мл) / час «TANGO DUO» — 2 паровых/ кофейных бойлера объемом по 6,5 л — 2 кофемолки — 2 бункера для загрузки зерен по 1,7 кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды — капучинатор STEAMAIR — светодиодная подсветка корпуса — 1 устройство Tango Cappuccinatore для приготовления специальных кофейных напитков на основе молока	603 x 629 x 752 мм

TANGO ACE

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602554	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час – паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л – 2 кофемолки – 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг – ПИД-регулятор температуры – сенсорный ЖК-дисплей – программирование настроек воды и пара – программа самоочистки	448 x 627 x 766 мм
602555	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час – паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л – 2 кофемолки – 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг – ПИД-регулятор температуры – сенсорный ЖК-дисплей – программирование настроек воды – капучинатор Steamair – программа самоочистки	448 x 627 x 766 мм
602556	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час – паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л – 2 кофемолки – 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг – ПИД-регулятор температуры – сенсорный ЖК-дисплей – программирование настроек воды и пара – 1 капучинатор Tango для приготовления специальных кофейных напитков на основе молока – программа самоочистки	448 x 627 x 766 мм
с TANGO ACE SELF для линии самообслуживания		
602557	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час – конфигурация самообслуживания – паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л – 2 кофемолки – 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг – ПИД-регулятор температуры – сенсорный ЖК-дисплей – кран подачи горячей воды – программа самоочистки – замки на бункерах	448 x 627 x 766 мм
602558	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час с конфигурацией самообслуживания – паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л – 2 кофемолки – 2 бункера для загрузки зерен на 1,7 кг и 1,2 кг – ПИД-регулятор температуры – сенсорный ЖК-дисплей – программирование настроек воды – 1 капучинатор Tango для приготовления специальных кофейных напитков на основе молока – программа самоочистки – замки на бункерах	448 x 627 x 766 мм

В TANGO ACE максимально задействованы все преимущества, благодаря которым линейка TANGO сегодня так востребована у потребителей: надежность, простота использования, а также исключительные качества экстракции.

Модель TANGO ACE Self Service полностью оборудована замками зерновых бункеров и ящика для кофейных отходов. Благодаря наглядному интерфейсу на 7-дюймовом цветном сенсорном дисплее она идеально подходит для использования в зонах самообслуживания. Кроме того, одним нажатием кнопки вы всегда сможете приготовить себе чашечку свежего кофе с молоком, так как TANGO ACE Self оснащена капучинатором.



TANGO ACE MT

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602559	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час — паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л — 1 бункер для загрузки зерен на 1,7 кг и кофемолки + бункер для порошкообразных напитков (0,8 на 1,5) кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды и пара — программа самоочистки	448 x 627 x 766 мм
602560	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час — паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л — 1 бункер для загрузки зерен на 1,7 кг и кофемолки + бункер для порошкообразных напитков (0,8 на 1,5) кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — программирование настроек воды — 1 капучинатор Tango для приготовления специальных кофейных напитков на основе молока — программа самоочистки	448 x 627 x 766 мм
TANGOACE MT SELF для линии самообслуживания		
602561	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час с конфигурацией самообслуживания — паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л — 1 бункер для загрузки зерен на 1,7 кг и кофемолки + бункер для порошкообразных напитков (0,8 на 1,5) кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — кран подачи горячей воды — программа самоочистки — замки на бункерах	448 x 627 x 766 мм
602562	Одноруппная кофемашина на 220 чашек эспрессо (40 мл) / час с конфигурацией самообслуживания — паровой/кофейный бойлер объемом 6,5 л — 1 бункер для загрузки зерен на 1,7 кг и кофемолки + бункер для молотого кофе (0,8 на 1,5) кг — ПИД-регулятор температуры — сенсорный ЖК-дисплей — 1 устройство Tango Cappuccinatore для приготовления специальных кофейных напитков на основе молока — замки на бункерах	448 x 627 x 766 мм

Суперавтоматическая кофемашина TANGO ACE MT максимально использует исключительные технические возможности линейки TANGO, а также обладает дополнительными функциями для приготовления напитков из порошков, например, какао.

Капучинатор упрощает приготовление изысканных напитков на основе свежего молока, таких как горячий шоколад. Всего одно нажатие кнопки — и вы получаете готовый продукт.



Порционные эспрессо- кофемашины — PONY

Идеальное профессиональное решение для кофе в чалдах и капсулах.

Легко и практично

Линейка PONY ESPRESSO — это прекрасное решение для бизнеса, использующего порционно фасованный кофе — чалды (E.S.E.) или капсулы (FAP или Caffitaly). Неизменно отличный кофе.

Вы можете запрограммировать и выбрать опции приготовления напитка, а с двухгруппной кофемашиной PONY получится приготовить до 4 порций эспрессо одновременно. Кроме того, одним нажатием кнопки вы всегда сможете сделать вкус своего напитка нежнее, приготовив молочную пену или горячее молоко с помощью капучинатора SteamAir.

Кому
эспрессо?





PONY для кофе в чалдах

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602530	Чалды — одnogруппная кофемашина на 2 чалды/чашки — бойлер объемом 6,3 л — 2 программы дозирования — подача горячей воды и пара — цикл автоматической очистки — съемный ящик для использованных чалд — держатель чашки	343 x 570 x 580 мм
602533	Чалды — двухгруппная кофемашина на 4 чалды/чашки — бойлер объемом 10,1 л — 2 программы дозирования — подача горячей воды и пара — цикл автоматической очистки — съемный ящик для использованных чалд — держатель чашки	642 x 570 x 580 мм
С капучинатором STEAMAIR		
602536	Чалды — одnogруппная кофемашина на 2 чалды/чашки — бойлер объемом 6,3 л — 2 программы дозирования — программируемая регулируемая подача воды — STEAMAIR — цикл автоматической очистки — съемный ящик для использованных чалд — держатель чашки	343 x 570 x 580 мм
602539	Чалды — двухгруппная кофемашина на 4 чалды/чашки — бойлер объемом 10,1 л — 2 программы дозирования — программируемая регулируемая подача воды — STEAMAIR — цикл автоматической очистки — съемный ящик для использованных чалд — регулируемый держатель чашки	642 x 570 x 580 мм

PONY для кофе в капсулах

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602532	Капсулы (тип FAP) — одnogруппная кофемашина на 2 капсулы/чашки — бойлер объемом 6,3 л — 2 программы дозирования — подача горячей воды и пара — цикл автоматической очистки — съемный ящик для использованных капсул — держатель чашки	343 x 570 x 580 мм
602535	Капсулы (тип FAP) — двухгруппная кофемашина на 4 капсулы/чашки — бойлер объемом 10,1 л — 2 программы дозирования — подача горячей воды и пара — цикл автоматической очистки — съемный ящик для использованных капсул — держатель чашки	642 x 570 x 580 мм
с капучинатором STEAMAIR		
602538	Капсулы (тип FAP) — одnogруппная кофемашина на 2 капсулы/чашки — бойлер объемом 6,3 л — 2 программы дозирования — программируемая регулируемая подача воды — STEAMAIR — цикл автоматической очистки — съемный ящик для использованных капсул — держатель чашки	343 x 570 x 580 мм
602541	Капсулы (тип FAP) — двухгруппная кофемашина на 4 чалды/чашки — бойлер объемом 10,1 л — 2 программы дозирования — программируемая регулируемая подача воды — STEAMAIR — цикл автоматической очистки — съемный ящик для использованных капсул — регулируемый держатель чашки	642 x 570 x 580 мм

Традиционные эспрессо-машины — AURA

Идеальная гармония: дизайн, технология
и прекрасный результат

Крепкий вкус, безупречная работа

Вам нужна высокая производительность? Стабильность процесса экстракции и в конечном итоге — чашка божественного кофе? Традиционная рожковая кофемашина Aura Espresso даст вам это все и даже больше.

Интуитивное управление осуществляется через сенсорный дисплей. Система EASYLOCK позволяет легко установить и зафиксировать портафильтр.

Запатентованная система DOSAMAT (опция) распознает размер выбранного портафильтра (1 или 2 чашки) и автоматически отмеряет соответствующий объем.

Экспресс-
выполнение
Эспрессо-
наслаждение





AURA

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602522	2 группы Maestro — бойлер объемом 10,1 л — 2 независимых блока управления — 4 программы дозирования — ПИД-регулятор температуры — электронное предварительное смачивание — программирование настроек воды и пара — цикл автоматической очистки — фиксация портафильтра с помощью системы Easylock	784 x 593 x 490 мм
602523	3 группы Maestro — бойлер объемом 15,6 л — 3 независимых блока управления — 4 программы дозирования — ПИД-регулятор температуры — электронное предварительное смачивание — программирование настроек воды и пара — цикл автоматической очистки — фиксация портафильтра с помощью системы Easylock	974 x 593 x 490 мм
с капучинатором STEAMAIR		
602528	2 группы Maestro — бойлер объемом 10,1 л — 2 независимых блока управления — 4 программы дозирования — ПИД-регулятор температуры — электронное предварительное смачивание — программирование настроек воды — STEAMAIR — цикл автоматической очистки — фиксация портафильтра с помощью системы Easylock	784 x 593 x 490 мм
602529	3 группы Maestro — бойлер объемом 15,6 л — 3 независимых блока управления — 4 программы дозирования — ПИД-регулятор температуры — электронное предварительное смачивание — программирование настроек воды — STEAMAIR — цикл автоматической очистки — фиксация портафильтра с помощью системы Easylock	974 x 593 x 490 мм
с технологией DOSAMAT		
602524	2 группы Maestro — бойлер объемом 10,1 л — 2 независимых блока управления — 4 программы дозирования с функцией распознавания портафильтра DOSAMAT — ПИД-регулятор температуры — электронное предварительное смачивание — программирование настроек воды и пара — цикл автоматической очистки — фиксация портафильтра с помощью системы Easylock	784 x 593 x 490 мм
602525	3 группы Maestro — бойлер объемом 15,6 л — 3 независимых блока управления — 4 программы дозирования с функцией распознавания портафильтра DOSAMAT — ПИД-регулятор температуры — электронное предварительное смачивание — программирование настроек воды и пара — цикл автоматической очистки — фиксация портафильтра с помощью системы Easylock	974 x 593 x 490 мм
с DOSAMAT и STEAMAIR		
602526	2 группы Maestro — бойлер объемом 10,1 л — 2 независимых блока управления — 4 программы дозирования с функцией распознавания портафильтра DOSAMAT — ПИД-регулятор температуры — электронное предварительное смачивание — программирование настроек воды — STEAMAIR — цикл автоматической очистки — фиксация портафильтра с помощью системы Easylock	784 x 593 x 490 мм
602527	3 группы Maestro — бойлер объемом 15,6 л — 3 независимых блока управления — 4 программы дозирования с функцией распознавания портафильтра DOSAMAT — ПИД-регулятор температуры — электронное предварительное смачивание — программирование настроек воды — STEAMAIR — цикл автоматической очистки — фиксация портафильтра с помощью системы Easylock	974 x 593 x 490 мм

Традиционные эспрессо-машины — MIRA

Первая в своем классе машина для приготовления эспрессо, в котором в полной мере раскрывается вкус и аромат кофе

Разработана и мастерски исполнена для оптимальной производительности

Традиционная эспрессо-машина, созданная таким образом, чтобы в каждой чашке был кофе превосходного качества, будь то кофейные зерна, чалды или капсулы. Electrolux Professional разработал изящный, динамичный и надежный прибор, который легко адаптируется к потребностям вашего бизнеса.

Передовые технологии позволяют создавать вкуснейшие напитки.

Рычаг Steamglide позволяет точно и равномерно контролировать уровень пара. Эксклюзивная система STEAMAIR взбивает нежную и шелковистую молочную пену при автоматическом контроле температуры.

Всегда отличный
эспрессо



Традиционные эспрессо-машины — Classic

Машина, в которой бьется сердце бариста, отлично дополнит ваш бизнес

Эспрессо-кофемашина для профессионального использования на любой бюджет

Выберите одногруппную, двухгруппную или трехгруппную машину. Все модели Classic – это износостойкие компоненты, сварная конструкция, наличие парогенераторов непосредственно наверху головки группы для поддержания стабильной температуры, надежной экстракции и неограниченного количества пара, а также легкий доступ для упрощения сервисного обслуживания.

Эспрессо
для всех
и каждого



Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602627	Одногруппная кофемашина — бойлер объемом 6,3 л — 4 программы дозирования — ручная настройка воды и пара — цикл автоматической очистки — корпус из нержавеющей стали
602633	Двухгруппная кофемашина — 230 В / 50 Гц Mono — бойлер объемом 10,1 л — 2 независимых блока управления — 4 программы дозирования — ручная подача воды и пара — цикл автоматической очистки — корпус из нержавеющей стали
602634	Двухгруппная кофемашина — бойлер объемом 10,1 л — 2 независимых блока управления — 4 программы дозирования — ручная подача воды и пара — цикл автоматической очистки — корпус из нержавеющей стали
602635	Трехгруппная кофемашина — бойлер объемом 15,6 л — 3 независимых блока управления — 4 программы дозирования — ручная подача воды и пара — цикл автоматической очистки — корпус из нержавеющей стали



Аксессуары

Чтобы увидеть полный ассортимент и наличие аксессуаров, см. наш прайс-лист.

Аксессуары для суперавтоматических эспрессо-машин — TANGO

	Описание
871020	Насадка для подмешивания горячей воды для TANGO ST1 и STP
871022	Набор для технического обслуживания TANGO Hotel/Breakfast
871023	Разгрузочный желоб для молотого кофе
871005	 Набор высоких ножек
871024	 Боковой холодильник для молока с контейнерами объемом до 9 л для TANGO ST
871025	 Боковой холодильник для молока с интегрированной эксклюзивной помповой системой для TANGO STP — объем 9 л

Аксессуары для порционных эспрессо-машин — PONY

	Описание
871011	 Капучинатор / устройство для приготовления пены с двумя позициями для приготовления горячего молока и пены, только для кофемашин без капучинатора STEAMAIR
871012	 Система приготовления капучино / устройство создания пены за счет нагнетания воздуха, только для кофемашин без капучинатора STEAMAIR
871013	 Тефлоновая паровая трубка, только для машин без капучинатора STEAMAIR
871014	 Боковой холодильник для молока номинальной емкостью 8 литров для молочных контейнеров объемом до 4 л (для L/C и STEAMAIR+TANGO)
871015	 Боковой холодильник для молока номинальной емкостью 8 литров для молочных контейнеров объемом до 4 л с цифровым дисплеем (для L/C и STEAMAIR+TANGO)

Аксессуары для традиционных эспрессо-машин — AURA

	Описание
871005	 Набор высоких ножек
871008	 Фильтродержатель Aura на одну чашку
871009	 Фильтродержатель Aura на две чашки
871010	 Паровая трубка Cold Touch только для машин без опции STEAMAIR
602687	 Кофемолка только для моделей с функцией самораспознавания портафилтра Dosamat® - Flat 80 мм

Аксессуары для традиционных эспрессо-машин — MIRA

	Описание
871000	 Насадка для пара с регулировкой струи
871001	 Насадка для подачи горячей воды с регулировкой струи
871002	 Фильтродержатель Mira на одну чашку
871003	 Фильтродержатель Mira на две чашки
871004	 Фильтродержатель Mira на три чашки
871005	 Набор высоких ножек
871006	 Нок-бокс для Mira2 — 2 группы
871007	 Нок-бокс для Mira3 — 3 группы

Аксессуары

Чтобы увидеть полный ассортимент и наличие аксессуаров, см. наш прайс-лист.

Другие аксессуары/расходные материалы для традиционных эспрессо-машин

	Описание
871016	 Темпер из нержавеющей стали Electrolux Professional диаметром 57 мм
871017	 Фильтр на одну чашку — 12 гр
871018	 Фильтр на две чашки — 18 гр
871019	 Нок-бокс из нержавеющей стали

Водоподготовка для кофемашин

	Описание
0S1628	Система Purity C 150 Quell ST — пропускная способность 2408 л при 10° жесткости, байпас 40%. Рабочая температура 4–30°C. Мин./макс. давление 2–8,6 бар. Головная часть с соединениями 3/8". Размер Ø 117 мм x 417 ч. В комплект входят счетчик литров и набор для определения жесткости воды.
0S1629	 Система Purity C 300 Quell ST — пропускная способность 4000 л при 10° жесткости, байпас 40%. Рабочая температура 4–30°C. Мин./макс. давление 2–8,6 бар. Головная часть с соединениями 3/8". Размер Ø 125 мм x 464 ч. В комплект входят счетчик литров и набор для определения жесткости воды.
0S1630	Система Purity C 500 Quell ST — пропускная способность 6800 л при 10° жесткости, байпас 40%. Рабочая температура 4–30°C. Мин./макс. давление 2–8,6 бар. Головная часть с соединениями 3/8". Размер Ø 149 мм x 553 ч. В комплект входят счетчик литров и набор для определения жесткости воды.
0S1631	Система Purity C 1100 Quell ST — пропускная способность 11500 л при 10° жесткости, байпас 40%. Рабочая температура 4–30°C. Мин./макс. давление 2–8,6 бар. Головная часть с соединениями 3/8". Размер Ø 184 мм x 553 ч. В комплект входят счетчик литров и набор для определения жесткости воды.

Профессиональные кофемолки для эспрессо

Отличный помол для максимального аромата.

Нежный и тонкий

Если вы хотите всегда получать кофе отличного качества, вам нужна особая кофемолка для эспрессо.

Наша автоматическая кофемолка с плоскими жерновами проста в использовании и неизменно гарантирует превосходный равномерный помол кофейных зерен.

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
602543	Кофемолка с автоматическим дозатором, плоские жернова диаметром 65 мм	230 x 370 x 600 мм
602544	Кофемолка с автоматическим дозатором, плоские жернова диаметром 75 мм	250 x 360 x 635 мм
602546	Кофемолка с электронным дозированием (on-demand), плоские жернова диаметром 75 мм	230 x 370 x 600 мм

Для идеального помола





Диспенсеры для горячей воды – МЕ

Всегда горячая вода.

Автонаполнение, надежность, готовность к работе

Профессиональные кипятильники с функцией автоматического наполнения.

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
600824	Нержавеющая сталь, 38 л, 1 ф	457 x 508 x 660 мм
600826	Нержавеющая сталь, 38 л, 3 ф	457 x 508 x 660 мм
600825	Нержавеющая сталь, 57 л, 1 ф	457 x 508 x 787 мм
600827	Нержавеющая сталь, 57 л, 3 ф	457 x 508 x 787 мм

Горячей воды
хватит на всех



Диспенсеры для горячих напитков — GN

Простое в использовании и функциональное оборудование для приготовления растворимых напитков позволит моментально получить любой горячий напиток.

Простота, функциональность и элегантность

Диспенсеры оснащены притягивающей взгляд подсвеченной фронтальной панелью. Они выгодно подчеркнут ассортимент напитков и расширят возможности вашего бизнеса.

Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560024 2 контейнера, растворимые ингредиенты, каждый контейнер рассчитан на 500 г + емкость для воды объемом 2,4 л	212 x 450 x 495 мм

Качественные
горячие напитки
всегда наготове



Диспенсеры для горячего шоколада – LL

Горячий шоколад в розлив.

Легкий вес, компактная
функциональность.

Отличный баланс

Наши легкие, компактные
и функциональные диспенсеры
легко разобрать, чтобы помыть.

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560018	Резервуар на 3 л	233 x 281 x 436 мм
560019	Резервуар на 6 л	270 x 318 x 465 мм

Ваше шоколадное
приключение
начинается здесь





Искристые
десерты
и освежающие
напитки —
насладись
каждым
мгновением



Прохладительные напитки

Свежесть и аромат всегда к вашим услугам. Умные диспенсеры для подачи охлажденных напитков отвечают потребностям вашего бизнеса.



Легкость эксплуатации

Меньше стресса,
больше вдохновения



Производительность и свежесть

Прохладные освежающие напитки — заряд энергии для ваших клиентов



Оригинальный подход. Диспенсеры для прохладительных напитков — CS

Вы сами выбираете модель и количество предлагаемых напитков.

Больше и проще

С диспенсерами Electrolux Professional для прохладительных напитков вы сможете предложить своим клиентам оригинальные варианты напитков. Диспенсеры просты в эксплуатации и позволяют формировать меню по вашему запросу. Чтобы увеличить прибыль и привлечь новых клиентов, можно приобрести дополнительные **сменные резервуары**, в зависимости от потребностей вашего бизнеса.

Компактный диспенсер занимает **меньше места на стойке и требует меньше времени** на чистку. Конструкция резервуара позволяет использовать весь объем напитка.

Прозрачные сменяемые резервуары выполнены из ударопрочного сополиэфира без бисфенола А. Они оснащены крышкой с запорным механизмом для **дополнительной защиты** от повреждений.

Безграничный
выбор напитков
в едином простом
решении

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
600925	2х9-литровых резервуара, перемешиватель	267 x 451 x 729 мм
600935	3х9-литровых резервуара, перемешиватель	518 x 451 x 818 мм
600931	4х9-литровых резервуара, перемешиватель	521 x 451 x 729 мм
600933	1х18-литровый резервуар и 2х9-литровых резервуара, перемешиватель	521 x 451 x 729 мм
600927	1х18-литровый резервуар, перемешиватель	267 x 451 x 729 мм
600932	2х18-литровых резервуара, перемешиватель	521 x 451 x 729 мм







Диспенсер для холодного сока – FJ

Холодный освежающий сок в любое время в любом месте.

**Налей сколько хочешь,
просто нажав на кнопку**

Профессиональное оборудование для розлива прохладительных напитков в больших масштабах. **Максимальная свежесть** благодаря **мощной системе охлаждения**, которая всегда поддерживает правильную температуру.

Изящный и современный дизайн с яркой, настраиваемой светодиодной панелью.

Холодный сок,
довольные клиенты

Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560029 4 диспенсера по 3 л (вы можете налить напитки во все 4 емкости или заполнить 3 емкости напитками, а 1 емкость водой)	580 x 315 x 770 мм





Замороженные
десерты
Когда все, что
ты хочешь — это
прохлада



Замороженная гранита, замороженные сливочные десерты и мягкое мороженое

Бесконечные возможности по приготовлению замороженных напитков и десертов, которые придутся по вкусу вашим клиентам.



Дизайн и технология

Удобная для пользователя,
не требующая дополнительного
технического обслуживания
система охлаждения



Адаптивность

Всегда идеально
замороженный
десерт



Диспенсеры для приготовления граниты — IPRO

Отличная гранита всегда и везде.

Инновация, производительность и дизайн

От небольших баров до заведений с большой проходимостью. Консистенция ледяной крошки отлично поддерживается благодаря запатентованному** резервуару **I TANK**, который был создан, чтобы сохранять низкую температуру и защищать содержимое от летней жары.

Обеспечьте безопасность клиентов с помощью встроенных бактерицидных ламп *со светодиодами ближнего УФ-диапазона*, которые дезинфицируют резервуары, гарантируя свежесть продукта в любое время.

Изящный и красочный диспенсер привлечет внимание посетителей, которые обязательно захотят попробовать освежающую граниту.

Пробей свой путь
сквозь льды
к повышению
прибыли

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560126 	1 изолированный резервуар на 11 л, механическое управление	200 x 580 x 870 мм
560000 	2 изолированных резервуара по 11 л, механическое управление и светодиодная панель	400 x 580 x 870 мм
560058 	3 изолированных резервуара по 11 л, механическое управление и светодиодная панель	600 x 580 x 870 мм
560115 	2 изолированных резервуара по 11 л, электронное управление светодиодная панель, бактерицидная лампа	400 x 580 x 870 мм
560111 	3 изолированных резервуара по 11 л, механическое управление, с бактерицидной лампой	600 x 580 x 870 мм
560004 	2 изолированных резервуара по 11 л, механическое управление	400 x 580 x 870 мм
560005 	1 изолированный резервуар объемом 11 л, электронное управление	200 x 580 x 870 мм
560006 	2 изолированных резервуара по 11 л, электронное управление	400 x 580 x 870 мм
560008 	3 изолированных резервуара по 11 л, электронное управление	600 x 580 x 870 мм
560009 	3 изолированных резервуара по 11 л, электронное управление, светодиодная панель	600 x 580 x 870 мм



* Для некоторых моделей.

** Патент (EP2680708 и аналоги).

Диспенсеры для приготовления граниты – F

Освежающей граниты хватит на всех.

Большой объем, высокая производительность

Отличное решение для тех, кто хочет получить большой объем продукта и высокую производительность по разумной цене. Гранита, слаш, сорбет и другие замороженные десерты создаются с использованием системы двойного смешивания, которая гарантирует нежную консистенцию лакомств.

Систему двойного смешивания можно регулировать, всегда добиваясь идеальной структуры своих десертов. В конструкции предусмотрена подсветка графических изображений и встроенные устройства безопасности. Машины для приготовления замороженных десертов – это отличное дополнение к вашему бизнесу.

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560086 	2 резервуара по 12 л, механическое управление, покрытие белого цвета	400 x 555 x 825 мм
560088 	3 резервуара по 12 л, механическое управление, покрытие белого цвета	600 x 555 x 825 мм

Идеально нежная
консистенция
в каждой порции



Диспенсеры для приготовления граниты — S

Компактное решение для приготовления граниты, слаша и сорбета, когда хочется предложить своим клиентам еще больший выбор.

Все преимущества компактного размера

Наш компактный гранитор не только приготовит любой замороженный десерт высшего качества, но и порадует современным дизайном и надежной работой. Идеальное решение для тех предпринимателей, у которых есть желание включить в свое меню замороженные десерты, но нет достаточно места для громоздкого оборудования. Отлично подходит для кофеен, баров, ресторанов и отелей. Покажите своим клиентам крутую сторону вашего бизнеса.

Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560090  2 резервуара по 10 л, механическое управление	390 x 515 x 685 мм

Маленький,
да удаленький



Диспенсеры для приготовления замороженных сливочных десертов и сорбета – SP

Дизайн и технология, которые позволяют тратить меньше времени, и при этом повышать прибыльность бизнеса.

Простота и надежность. Прослужит долго.

Дайте волю фантазии с новыми диспенсерами Electrolux Professional для сорбета и замороженных сливочных десертов.

Привлеките внимание клиентов современным дизайном и **светодиодной* подсветкой**. Прозрачные резервуары из ударопрочного сополиэфира **без бисфенола А** гарантируют максимальную безопасность, надежность и защиту от коррозии. Различные варианты конфигурации позволяют сохранять вкус и текстуру замороженных продуктов.

Поддерживайте **постоянную температуру и консистенцию** до последней порции с **ЗАПАТЕНТОВАННОЙ** технологией Hybrid Texture Control**.

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ* технология I-Tank** экономит электроэнергию и помогает быстрее добиваться оптимальной густоты, одновременно препятствуя образованию инея и конденсата на внешних стенках резервуара.

Обеспечьте безопасность клиентов с помощью **встроенных бактерицидных ламп* со светодиодами ближнего УФ-диапазона***, которые **дезинфицируют резервуары, подавляя размножение бактерий и гарантируя свежесть продукта в любое время**.

Ваш выбор.
Безграничные
возможности



Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560096  1х5-литровый изолированный резервуар	262 x 426 x 613 мм
560097  1х5-литровый изолированный резервуар, светодиодная подсветка	262 x 426 x 613 мм
560098  1х-литровый изолированный резервуар, светодиодная подсветка, бактерицидная лампа	262 x 426 x 613 мм
560099  2х5-литровых изолированных резервуара	447 x 440 x 613 мм
560100  2х5-литровых изолированных резервуара, светодиодная подсветка	447 x 440 x 613 мм
560101  2х5-литровых изолированных резервуара, светодиодная подсветка, бактерицидная лампа	447 x 440 x 613 мм

* на некоторых моделях

** Запатентовано (EP331375B1 и аналоги).

*** Запатентовано (EP2680708 и аналоги).

Диспенсеры для приготовления замороженных сливочных десертов — NN

Отличное решение для развития бизнеса.

Одна из самых компактных машин в своем классе

Расширить свое меню, увеличить прибыль и привлечь новых клиентов – все возможно с линейкой диспенсеров Electrolux Professional для приготовления замороженных сливочных десертов.

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560020	1 резервуар на 2 л, 1 неизолированный резервуар	160 x 385 x 473 мм
560021	1 резервуар на 2 л, 1 изолированный резервуар	160 x 385 x 473 мм
560022	2 резервуара по 2 л, 2 неизолированных резервуара	281 x 391 x 498 мм
560023	2 резервуара по 2 л, 2 изолированных резервуара	281 x 391 x 498 мм

Легкий и вкусный способ расширить свое меню



Диспенсеры для приготовления замороженных сливочных десертов и мягкого мороженого – GT

Легкий в управлении сенсорный дисплей, изящный и простой дизайн.

Одно решение, пять возможностей

Создавайте то, что вам нужно именно сейчас: мягкое мороженое, замороженный йогурт, замороженный сливочный крем, сорбет или слайш – **5 разновидностей охлажденных и замороженных десертов с помощью одного прибора**. Технология I-TANK защищает резервуар от образования инея и конденсата, поэтому у вас не будет проблем с техническим обслуживанием, а сам прибор станет прекрасным дополнением к постоянно растущему бизнесу.

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560014 	1 резервуар на 5 л, 1 изолированный резервуар	260 x 425 x 650 мм
560015 	2 резервуара по 5 л, 2 изолированных резервуара	450 x 435 x 650 мм
560016 	1 резервуар на 5 л, 1 изолированный резервуар, сенсорный дисплей	260 x 425 x 650 мм
560017 	2 резервуара по 5 л, 2 изолированных резервуара, сенсорный дисплей	450 x 435 x 650 мм

Удовольствие
на любой вкус





Соблазнительные
лакомства, чистое
наслаждение

Мягкое мороженое

Все мечтают о мягком мороженом. Компактный, тихий и производительный диспенсер для приготовления мягкого мороженого поднимет ваш бизнес на новый уровень.



Качество работы

Всегда отличный продукт



Бесшумность и компактность

Идеален для
небольшого
пространства



Фризеры для мягкого мороженого, до 85 рожков*/час — KS

Лаконичный настольный фризер отлично справится с приготовлением мягкого мороженого и замороженного йогурта.

Производительность и экономия пространства

Прекрасно подойдет для предпринимателей, которые хотят завоевать новую аудиторию без вложений в дорогостоящее оборудование. Electrolux Professional создал линейку настольных компактных моделей для приготовления мороженого и замороженного йогурта, которые идеально впишутся в маленькое пространство.

Наш легкий в управлении, практичный и надежный диспенсер для приготовления мягкого мороженого тихо работает и легко моется.

Доступны гравитационные модели и модели с помпой.

Незабываемый
вкус детства



	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560025 	2,5 + 1 л, до 85 рожков/ час (5 кг), без помпы	240 x 580 x 700 мм
560026 	2 + 1 л, до 85 рожков/ час (5 кг), с помпой	240 x 580 x 700 мм

*примерный вес 1 рожка — 70 гр

Фризеры для мягкого мороженого, до 150 рожков*/час — К

Надежность и великолепный результат.

Качественное мягкое мороженое для многолюдных локаций

Линейка настольных фризеров Electrolux Professional для приготовления мягкого мороженого и замороженного йогурта.

Серия К — одни из самых компактных и экономичных моделей на рынке.

Бункер с инновационной системой охлаждения гарантирует высокую производительность и стабильное качество продукта.

Выберите свой вариант: с помпой или без.

Любимый вкус
лета

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560027 	6,5 + 2,3 л, до 150 рожков/час (9 кг), без помпы	357 x 521 x 647 мм
560028 	4,5 + 2,3 л, до 150 рожков/час (9 кг), с помпой	357 x 521 x 657 мм



*примерный вес 1 рожка — 70 гр

Высокопроизводительный фризер для мягкого мороженого

Мягкое мороженое для всех и каждого. Диспенсер большой мощности для приготовления мягкого мороженого создан специально для вашего бизнеса, чтобы вы успевали обслуживать своих клиентов даже в самое жаркое время.

Легкое мягкое мороженое просто создано для того, чтобы раскрыть неограниченный потенциал вашего меню

Предложите своим клиентам многообразие десертов. Мягкое мороженое, сорбеты, кондитерские изделия на основе мороженого и многое другое с нашими фризерами.

Работать станет легче благодаря интуитивной сенсорной панели управления и возможности регулировать температуру бака. Порадуйте своих клиентов отличным мягким мороженым.

Готовы? Меньше 20 минут от начала приготовления до подачи!

Сезон мороженого круглый год



Фризеры для мягкого мороженого, до 290 рожков*/час – Capri

Настольные
высокой мощности

Приготовить мягкое мороженое и замороженный йогурт стало еще проще.

Настольный фризер для приготовления мягкого мороженого, чтобы ваши клиенты могли полакомиться любимым десертом

Модели высокой мощности серии Capri для приготовления мягкого мороженого – это отличное решение, если вы хотите готовить этот десерт быстро и просто, а бизнес вести с выгодой. Выберите свой вариант: с помпой или без.

Использование системы подачи с помпой позволит добиться **высокой взбитости (overrun)**, то есть сильнее насытить замороженный продукт воздухом, благодаря чему создается более легкая, мягкая текстура, которая повышает прибыльность продаж. Эффективная система воздушного охлаждения не требует подвода воды, что упрощает установку и эксплуатацию оборудования, а также повышает его рентабельность!

Пусть мягкое
мороженое станет
украшением меню

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560062 	Емкость бака 12 л + объем цилиндра 1,95 л, 1 вкус, электронное управление и сенсорный дисплей, настольный, до 240 рожков*/час, без помпы	465 x 831 x 791 мм
560063 	Емкость бака 8 л + объем цилиндра 1,95 л, 1 вкус, электронное управление и сенсорный дисплей, настольный, до 290 рожков*/час, с помпой	465 x 831 x 791 мм
560066 	Емкость бака 13 л + объем цилиндра 1,95 л, 1 вкус, электронное управление и сенсорный дисплей, настольный, до 240 рожков*/час, без помпы	465 x 831 x 846 мм
560067 	Емкость бака 11 л + объем цилиндра 1,95 л, 1 вкус, электронное управление и сенсорный дисплей, настольный, до 290 рожков*/час, с помпой	465 x 831 x 846 мм



*примерный вес 1 рожка – 70 гр

Фризеры для мягкого мороженого, до 600 рожков*/час – Portofino

Попробовав ваше мягкое мороженое, клиенты захотят еще и еще.

Настольный фризер для приготовления двух видов мороженого – новый стимул для вашего творчества

Модели высокой мощности серии Portofino для приготовления мягкого мороженого позволяют приготовить мороженое двух видов и соединить их, создавая новый вкус.

Сенсорная панель управления обеспечивает легкую настройку и мониторинг работы оборудования. Выберите свой вариант: с помпой или без.

Использование системы подачи с помпой позволит добиться **высокой взбитости (overrun)**, то есть сильнее насытить замороженный продукт воздухом, благодаря чему создается более легкая, мягкая текстура, которая повышает прибыльность продаж. Эффективная система воздушного охлаждения не требует подвода воды, что упрощает установку и эксплуатацию оборудования, а также повышает его рентабельность.

Лихо
закрученный
десерт

Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560074  2 бака емкостью 12 л + цилиндр объемом 1,95 л, 2 вкуса + 1 комбинация, электронное управление и сенсорный дисплей, настольный, до 500 рожков/час, без помпы	572 x 875 x 931 мм
560075  2 бака емкостью 8 л + цилиндр объемом 1,95 л, 2 вкуса + 1 комбинация, электронное управление и сенсорный дисплей, настольный, до 600 рожков/час, с помпой	572 x 875 x 931 мм

*примерный вес 1 рожка – 75 гр



Фризеры для мягкого мороженого, до 380 рожков*/час – Firenze

Напольные
высокой мощности

Правильное решение при выборе оборудования для приготовления мягкого мороженого, когда нужно получить больше продукта, не занимая много места.

Напольный диспенсер для приготовления одного вида мороженого

Модели серии Firenze — это наши самые мощные фризеры для приготовления одного вида мороженого, с которыми вы будете уверены, что все клиенты получают свою порцию десерта. Выберите свой вариант системы подачи: с помпой или без.

Использование системы подачи с помпой позволит добиться **высокой взбитости (overrun)**, то есть сильнее насытить замороженный продукт воздухом, благодаря чему создается более легкая, мягкая текстура, которая повышает прибыльность продаж. Эффективная система воздушного охлаждения не требует подвода воды, что упрощает установку и эксплуатацию оборудования, а также повышает его рентабельность.

Мало места
на стойке?
Нет проблем

	Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560070 	Емкость бака 13 л + объем цилиндра 1,95 л, 1 вкус, электронное управление и сенсорный дисплей, напольный, до 310 рожков/час, без помпы	470 x 831 x 1529 мм
560071 	Емкость бака 11 л + объем цилиндра 1,95 л, 1 вкус, электронное управление и сенсорный дисплей, напольный, до 380 рожков/час, с помпой	470 x 831 x 1529 мм

*примерный вес 1 рожка — 75 гр



Фризеры для мягкого мороженого, до 650 рожков* /час – Roma

Напольные
высокой мощности

Оборудование самой высокой мощности в нашей линейке фризеров для мягкого мороженого, созданное для того, чтобы как можно больше клиентов получили свой рожок.

Напольный фризер для приготовления двух видов мороженого, чтобы максимально раскрыть потенциал продаж десерта

Модели серии Roma — это фризеры самой высокой мощности среди нашего оборудования для приготовления мягкого мороженого. На нем можно приготовить мороженое двух видов или смешать оба вкуса, чтобы обеспечить необходимую пропускную способность даже во время самого большого наплыва посетителей. Выберите свой вариант: **с помпой** или **без**.

Использование системы подачи с помпой позволит добиться **высокой взбитости (overrun)**, то есть сильнее насытить замороженный продукт воздухом, благодаря чему создается более легкая, мягкая текстура, которая повышает прибыльность продаж. Эффективная система воздушного охлаждения не требует подвода воды, что упрощает установку и эксплуатацию оборудования, а также повышает его рентабельность.

Мягкое мороженое
всегда кстати

Описание	Габаритные размеры (ш x д x в)
560078  2 бака емкостью по 13 л + цилиндр объемом 1,95 л, 2 вкуса, 1 комбинация, электронное управление и сенсорный дисплей, напольный, до 550 рожков/час, без помпы	571 x 834 x 1528 мм
560079  2 бака емкостью по 11 л + цилиндр объемом 1,95 л, 2 вкуса, 1 комбинация, электронное управление и сенсорный дисплей, напольный, до 650 рожков/час, с помпой	571 x 834 x 1528 мм

*примерный вес 1 рожка – 75 гр







Высокое качество — главный ингредиент всего, что мы делаем. Опережая потребности и пожелания наших клиентов, мы стремимся к совершенству: создаем и поддерживаем команду специалистов, непрерывно внедряем инновационные технологии, расширяем сервисную сеть — мы делаем это ради того, чтобы жизнь и работа наших клиентов стала удобней, прибыльней и соответствовала принципам разумного использования ресурсов день за днем.

Контактная информация Electrolux Professional CIS:

E-mail: sales.cis@electroluxprofessional.com

service.cis@electroluxprofessional.com

Сайт: www.electroluxprofessional.com

Превосходное качество и забота об окружающей среде

- ▶ Все предприятия Electrolux Professional сертифицированы по стандарту ISO 14001
- ▶ Все модели Electrolux Professional разработаны с учетом экономичного потребления воды и моющих средств и оказывают минимальное влияние на экологию
- ▶ За последние несколько лет более 70 % нашей продукции было усовершенствовано с применением инновационных технологий, созданных с заботой об окружающей среде
- ▶ Наша продукция соответствует требованиям RoHS и REACH, 95% производимых нами компонентов предполагают возможность вторичной переработки
- ▶ Вся техника проходит 100-процентный экспертный контроль качества

