Electrolux

Coffee & Beverage

Nuove soluzioni per la ristorazione, nuove esperienze per i clienti

Electrolux Professional Coffee & Beverage

Quando tutto quel che ti serve è una tazza di caffè

Soluzioni per bevande calde

Electrolux 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

Macinatori 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 frese macinanti di precisione per una macinazione accurata. I macinacaffè di Electrolux sono una **soluzione efficiente, potente e compatta,** ideale per ogni punto vendita.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600655	Macinacaffè singolo con una tramoggia da 2,7 kg	216x381x559 mm
600656	Macinacaffè singolo con una tramoggia da 0,7 kg, macinacaffè per utilizzo di tipo intermedio	178x356x559 mm
600657	Macinacaffè singolo con una tramoggia da 0,7 kg	178x381x559 mm
600659	Macinacaffè singolo con una tramoggia da 1,4 kg	178x381x711 mm
600661	Macinacaffè singolo con frese macinanti e una tramoggia da 1,4 kg	178x381x711 mm

La macinazione perfetta per portare il gusto dal chicco alla tazza

Macchine per caffè 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 (l x p x h)
600689	Macchina per caffè con macinacaffè, con brocca e tramoggia singola da 2,5 kg	235x616x787 mm
600690	Macchina per caffè con macinacaffè, con thermos e tramoggia singola da 2,5 kg	235x616x667 mm
600691	Macchina per caffè con macinacaffè, con brocca e tramoggia doppia da 3 kg	241x616x832 mm
600692	Macchina per caffè 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 (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

* I contenitori e le grafiche mostrati NON sono inclusi

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

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, affinché i tuoi clienti siano 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.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600672	Macchina per il 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 il 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 il 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 il 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 (500 pezzi per scatola)
600681	Contenitore termico riscaldato ad aria da 5,7 l
600682	Contenitore termico riscaldato con piastra da 5,7 l
600633	Contenitore termico sottovuoto da 5,7 l senza supporto
600634	Contenitore 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

Dispenser caffè ad alta produttività

Facili da utilizzare, adatti alla produzione di quantità elevate.

Caffè per tutti

Quando il ritmo di lavoro si fa serrato, c'è bisogno della macchina giusta. Con i dispenser di Electrolux, servi il caffè premendo un solo tasto: **quantità elevate e qualità senza compromessi.**

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
600658	Singolo, pompa, 11,4 l, 1 PH	597x387x692 mm
600660	Singolo, pompa, 11,4 l, 3 PH	597x387x692 mm
600778	Singolo, pompa, 38 l, 1 PH	673x425x883 mm
600779	Singolo, pompa, 38 l, 3 PH	673x425x883 mm
600780	Doppio, pompa, 11,4 l, 1 PH	597x387x692 mm
600781	Doppio, pompa, 11,4 l, 3 PH	597x387x692 mm
600791	Doppio, pompa, 22,7 l, 1 PH	673x425x845 mm
600793	Doppio, pompa, 22,7 l, 3 PH	673x425x845 mm
600814	Singolo, scambio termico, 11,4 l, 1 PH	597x387x692 mm
600815	Singolo, scambio termico, 11,4 l, 3 PH	597x387x692 mm
600816	Doppio, con scambio termico - 11,4 l - 1 PH	914x387x692 mm
600817	Doppio, con scambio termico - 11,4 l - 3 PH	914x387x692 mm

Caffè di qualità in grandi quantità

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 (l x p x h)
600824	Dispenser acqua calda da 37,8 l, acciaio inox, 1 PH	457x508x660 mm
600826	Dispenser acqua calda da 37,8 l, acciaio inox, 3 PH	457x508x660 mm
600825	Dispenser acqua calda da 56,8 l, acciaio inox, 1 PH	457x508x787 mm
600827	Dispenser acqua calda da 56,8 l, acciaio inox, 3 PH	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 nuove 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 manutenere.

	Descrizione	Dimensioni (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 sono belli da vedere e facili da pulire.

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

La tua esperienza con la cioccolata comincia qui

Gustosa freschezza ad ogni sorso

Soluzioni per bevande fredde

Electrolux, 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 dare energia ai 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 (l x p x h)
600550	2 vasche da 9 l, agitatore	267x451x699 mm
600551	2 vasche da 9 l, spruzzo	267x451x699 mm
600552	4 vasche da 9 l, agitatore	521x451x699 mm
600553	4 vasche da 9 l, spruzzo	521x451x699 mm
600554	2 vasche da 9 l, 1 vasca da 18 l, agitatore	521x451x699 mm
600555	2 vasche da 9 l, 1 vasca da 18 l, spruzzo	521x451x699 mm
600556	1 vasca da 18 l, agitatore	267x451x699 mm
600557	1 vasca da 18 l, spruzzo	267x451x699 mm
600558	2 vasche da 18 l, agitatore	521x451x699 mm
600559	2 vasche da 18 l, spruzzo	521x451x699 mm
600560	3 vasche da 18 l, agitatore	518x451x795 mm
600561	3 vasche da 18 l, spruzzo	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 (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.

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 mantenuta alla perfezione 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 (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

Dissetante e digestivo, il sorbetto non può mancare nel tuo locale.
Veloce da preparare e interessante per il basso food cost.
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.

	Descrizione	Dimensioni (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 colore e freschezza al tuo menù

Dispenser granite e creme fredde

La soluzione ideale per realizzare granite e sorbetti, perfetta anche per creme fredde e dessert.

Semplici e affidabili.
Costruiti per durare nel tempo

Dai libero sfogo alla tua creatività con i nuovi dispenser di creme fredde e granite di Electrolux. 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. Le possibilità sono infinite: dai frozen cocktail alle creme fredde di caffè e tanto altro.

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

Più trasparenza, più acquisti d'impulso

Dispenser granite, creme fredde e gelato soft

Design semplice ed elegante per una soluzione 5 in 1 che non può mancare nel tuo locale.

Cinque possibilità, un'unica soluzione

5 diverse specialità fredde in un'unica soluzione: gelato soft, frozen yogurt, creme fredde, sorbetti e granite pronti all'uso, in ogni momento. La **tecnologia I-TANK** mantiene la vasca libera dall'accumulo di ghiaccio e condensa, per una facile manutenzione.

	Descrizione	Dimensioni (l x p x h)
560014	Dispenser gelato soft, creme fredde e granite con 1 vasca isolante da 5 l	260x425x650 mm
560015	Dispenser gelato soft, creme fredde e granite con 2 vasche isolanti da 5 l	450x435x650 mm
560016	Dispenser gelato soft, creme fredde e granite con 1 vasca isolante da 5 l, touch screen	560x425x650 mm
560017	Dispenser gelato soft, creme fredde e granite con 2 vasche isolanti da 5 l, touch screen	450x435x650 mm

5 specialità fredde per soddisfare i gusti dei tuoi clienti

Dessert allettanti, piacere puro

Soluzioni per gelato soft

Nuove macchine compatte Electrolux da gelato espresso permettono a bar, ristoranti, gelaterie e pasticcerie con poco spazio a disposizione di produrre ottimi gelati soft e frozen yogurt.

Prestazioni

Ottimi risultati di produzione per creare gelati e dessert monoporzione.

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

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

Tutta la bontà del gelato espresso

	Descrizione	Dimensioni (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 di macchine da banco per gelato soft e frozen yogurt è una delle **più piccole e più competitive sul mercato**. L'innovativa tramoggia raffreddata assicura una produzione elevata e risultati di qualità. Disponibile nelle due versioni a **gravità** e a **pompa**.

Soft ice o dessert freddo: a te la scelta

	Descrizione	Dimensioni (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

La nuova gamma Electrolux per il Coffee & Beverage

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

Bevande calde

Macinacaffè

Macchine per caffè con macinacaffè

Macchine per caffè filtrato PrecisionBrew

Macchine per caffè filtrato PrecisionBrew

Dispenser caffè ad alta produttività

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

Dispenser granite
e creme fredde

Dispenser granite, creme
fredde e gelato soft

Gelato soft

Macchine compatte per gelato soft,
fino a 85 coni/ora

Macchine da banco per gelato soft,
fino a 150 coni/ora

Accessori Coffee & Beverage

Accessori Macchine per caffè 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 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		Contenitore termico riscaldato ad aria da 5,7 l
600682		Contenitore termico riscaldato con piastra da 5,7 l
600633		Contenitore termico sottovuoto da 5,7 l senza supporto
600634		Contenitore 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 Dispenser caffè ad alta produttività

	Descrizione
870027	Cesto portafiltro per l'utilizzo con distributori da 11,4 l
870028	Cesto portafiltro, 1/2 lotto, per l'utilizzo con distributori da 11,4 l
870029	Cesto portafiltro con griglia in acciaio inox permanente per l'utilizzo con distributori da 11,4 l
870030	Cesto portafiltro per l'utilizzo con distributori da 22,7 l
870031	Cesto portafiltro, 1/2 lotto, per l'utilizzo con distributori da 22,7 l
870032	Cesto portafiltro con griglia in acciaio inox permanente per l'utilizzo con distributori da 22,7 l
870033	Cesto portafiltro per l'utilizzo con distributori da 37,8 l
870034	Cesto portafiltro, 1/2 lotto, per l'utilizzo con distributori da 37,8 l
870035	Cesto portafiltro con griglia in acciaio inox permanente per l'utilizzo con distributori da 37,8 l
870026	Filtro, 33 x 12,7 cm (500)
870036	Filtro, 35,6 x 15,2 cm (500)
870038	Filtro ABB6WP
870039	Filtro ABB810WP

Experience the Excellence
professional.electrolux.it

Seguici su

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 detergenti 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.

L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.