

К 120/180

большое количество высокое качество

Идеально измельчат, нарубят и гомогенизируют, сохраняя вкус и аромат исходного продукта

Производительность
от 100 до 300
порций/день
Объем загрузки
до 8 кг

► **Скребок** для стенок и крышки в сочетании с **высокой скоростью** вращения ножа, до 3500 об./мин., обеспечивают **высокую степень гомогенизации продукта**

► Крышка – прозрачная, **легко разбирается** на отдельные детали, пригодные для машинной мойки



Перфорированные ножи уникальной формы обеспечивают **качественное измельчение и перемешивание**



Безопасная работа гарантирована двухуровневой защитой в системе фиксации чаши и крышки



Гладкая водонепроницаемая панель управления (IP 55)



Мощный компактный асинхронный мотор обеспечивает **бесшумную работу** и долгий срок службы агрегата

Адрес компании Electrolux Professional в России: 115114, Москва, Летниковская ул., д. 10, стр. 4, БЦ «Святогор», помещение 1, комната 56.
Тел.: -8 800 222-61-33

Follow us on



JANUS 2011
DE L'INDUSTRIE



Серия TRS/K/TRK получила две самые престижные европейские награды в сфере дизайна: "Janus del'Industrie" (2007) и "Compasso d'Oro" (2011).

Совершенство и забота об окружающей среде

- Все производственные предприятия Electrolux сертифицированы по стандарту ISO 14001.
- Благодаря продуманному дизайну всю продукцию Electrolux Professional характеризует бережное отношение к природе и низкое потребление энергии, воды и моющих средств.
- За последние годы более 70% продукции Electrolux Professional было усовершенствовано благодаря внедрению новых экологических технологий, разработанных с учетом требований рынка.
- Вся продукция Electrolux Professional соответствует требованиям ROHS и REACH и на 95% изготовлена из перерабатываемых материалов.
- Каждая единица продукции проходит 100% контроль качества и обязательное функциональное тестирование, которое осуществляют технические эксперты отдела контроля качества.



Electrolux Professional
К 45/55/70/120/180 Куттеры

Вкусное и полноценное питание на любом этапе жизненного пути



Electrolux
PROFESSIONAL

К 45/55/70

воплощение кулинарных фантазий

Мощные и надежные, эти агрегаты просто созданы для профессиональных шеф-поваров

Производительность
от **50 до 150**
порций/день
Объем загрузки
до **3.5 кг**

► Скребок для стенок и крышки в сочетании с высокой скоростью вращения ножа, до 3700 об./мин., обеспечивают **высокую степень гомогенизации продукта**

► Крышка – прозрачная, **легко разбирается** на отдельные детали, пригодные для машинной мойки



Настенный держатель для **безопасного хранения** роторного ножа



Гладкая водонепроницаемая панель управления (IP 55)



100% пригодность для машинной мойки: роторный нож, крышка, скребок и чаша из н/стали



Мощный компактный асинхронный мотор обеспечивает **бесшумную работу** и долгий срок службы агрегата

Пюре, соусы, фарши и смеси на любой вкус порадуйте своих клиентов

Выберите идеальный роторный нож,
соответствующий вашей задаче



Гладкий
роторный нож



Микрозубчатый
роторный нож



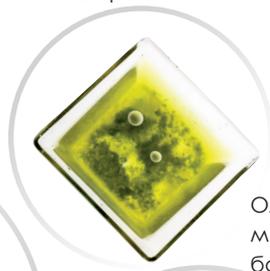
Гладкий роторный
нож – гомогенизатор



Микрозубчатый нож –
гомогенизатор



Песто



Оливковое
масло с
базиликом



Гаспачо



Гуакамоле



Масло

Создайте особую текстуру сохранив вкус, аромат и питательные свойства продуктов

Приготовление



Гомогенизация



Подача



Рекомендуется
к использованию
в **медучреждениях,
санаториях, детских
садах и яслях, домах
престарелых**



Более
подробная
информация
и видео