
Electrolux
PROFESSIONAL
Twórz moment:
gorące, zimne lub
mrożone napoje
Zadziw Swoich klientów
i rozwiń Swoją działalność
GASTRO ECONOMY
Systemy do napojów i rozwiązania dla lodów włoskich

Gotowi, by służyć Twojej firmie

Zapewnij przyjemność Swoim klientom, a Swojej firmie rozwój. O każdej porze dnia.

Gorące napoje

Strony 6 - 35



Młynki do kawy - GR



Systemy mielenia i parzenia kawy - GNB



Precision Brew Zaparzacze do kawy – PB



PrecisionBrew Zaparzacze do kawy – PB



Super automatyczne ekspresy do kawy – TANGO® STP/ST



Super automatyczne ekspresy do kawy – TANGO® ACE



Super automatyczne ekspresy do kawy – TANGO® ACE MT



Ekspresy do kawy na saszetki/kapsułki (Single Serve) – PONY



Tradycyjne (kolbowe) ekspresy do kawy – AURA



Tradycyjne (kolbowe) ekspresy do kawy – AURA



Tradycyjne (kolbowe) ekspresy do kawy – Classic



Profesjonalne młynki do espresso





Dozowniki
gorącej wody - ME



Automaty do gorących
napojów - GH



Automaty do gorącej
czekolady - LL

Zimne napoje

Strony 36 - 41



Dozowniki zimnych napojów - CS



Dozowniki zimnych napojów - CS



Dozowniki zimnych napojów - CS



Dozownik zimnego soku - FJ

Automaty do mrożonej granity, mrożonej śmietanki i lodów włoskich

Strony 42 - 49



Automaty do mrożonej granity - I-PRO



Automaty do mrożonej granity - F



Automaty do mrożonej granity - S



Automaty do szerbetów i mrożonej śmietanki - SP



Automaty do mrożonej śmietanki - NN



Automaty do mrożonej śmietanki i lodów włoskich - GT

Automaty do lodów włoskich

Strony 50 - 59



Automaty do lodów włoskich, do 85 rożków na godzinę - K-Soft



Automaty do lodów włoskich, do 150 rożków na godzinę - Karma



Automaty do lodów włoskich, blatowe, duża pojemność, do 290 rożków na godzinę – Capri



Automaty do lodów włoskich, blatowe, duża pojemność, do 600 rożków na godzinę – Portofino



Automaty do lodów włoskich, podłogowe, duża pojemność, do 380 rożków na godzinę – Firenze



Automaty do lodów włoskich, podłogowe, duża pojemność, do 650 rożków na godzinę – Roma



Pozwól nam jechać z Tobą

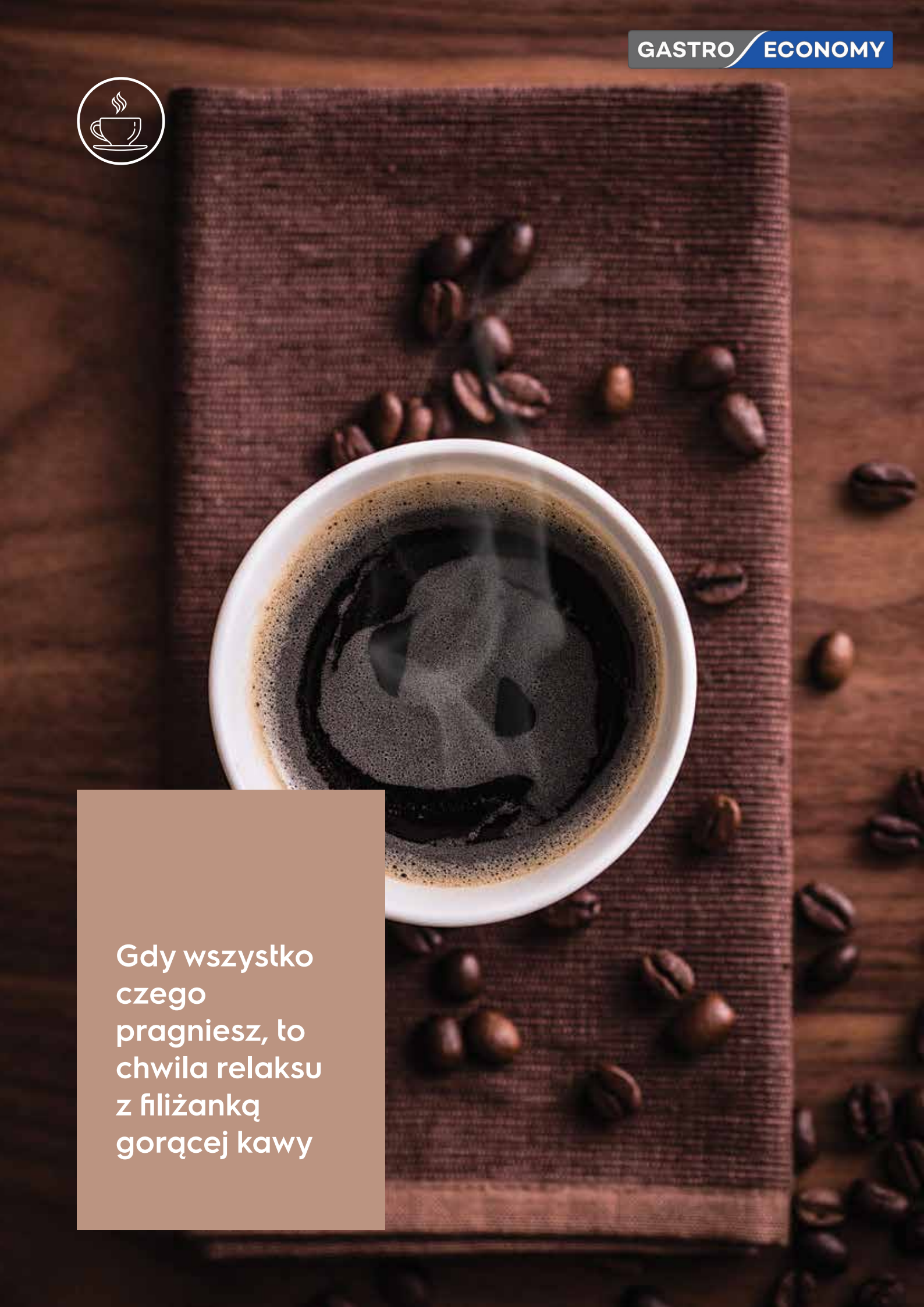
Czy szukasz instrukcji obsługi, czy może potrzebujesz innych materiałów pomocniczych?

E-Tandem* - Cyfrowy Serwis Electrolux Professional pomoże Ci uzyskać bezpośredni dostęp do licznych narzędzi.

Wystarczy zeskanować kod QR z przodu maszyny, której używasz i możemy zaczynać.

* w wybranych modelach. Szukaj Tandemu.

GASTRO ECONOMY



Gdy wszystko czego pragniesz, to chwila relaksu z filiżanką gorącej kawy

Gorące napoje

Doświadczenie gorącego napoju, zapewniające satysfakcję i inspirację, wczesnym rankiem, późnym popołudniem lub o każdej innej porze.

Niezawodność i funkcjonalność

Szybkość i łatwość, bez żadnych kompromisów

Doskonałe napoje za każdym razem

Oszczędzaj energię, przestrzeń i wydatki, bez narażania jakości



Młynki do kawy - GR

Młynki do kawy, które sprostają wszystkim potrzebom dużych i małych firm.

Niezawodne i mocne

dla gwarantowanej świeżości

Kompaktowe urządzenia o wysokiej sprawności z precyzyjnymi młynkami dla idealnego profilu mielenia. Niezależnie od tego, który model jest najlepiej dopasowany do Twojej firmy, młynki Electrolux Professional to **wydajne, mocne i kompaktowe rozwiązanie** do każdej przestrzeni.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
600655	Młynek na jedną porcję, jeden pojemnik 2,7 kg	216x381x559 mm
600656	Młynek na jedną porcję, jeden pojemnik 0,7 kg, młynek średniej wielkości	178x356x559 mm
600657	Młynek na jedną porcję, jeden pojemnik 0,7 kg	178x381x559 mm
600659	Młynek na jedną porcję, jeden pojemnik 1,4 kg	178x381x711 mm
600661	Młynek na jedną porcję, z żarnami, z jednym pojemnikiem 1,4 kg	178x381x711 mm



Doskonałe mielenie za każdym razem



GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl


GASTRO ECONOMY

Systemy mielenia i parzenia kawy - GNB

Dwie potrzeby, jedno rozwiązanie. Świeżo zmielona i świeżo parzona kawa.

Więcej kawy, większy zysk

Precyzyjny **młynek do kawy i zaparzacz w jednym**: bardziej opłacalny, wymagający mniej miejsca. Bezpośrednio z młynka do zaparzacza, co zapewnia prawdziwy aromat świeżo mielonej kawy.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
600689	Młynek i zaparzacz, pojedynczy 2,5 kg, dzbanek	235x616x787 mm
600690	Młynek i zaparzacz, pojedynczy 2,5 kg, termos	235x616x667 mm
600691	Młynek i zaparzacz, podwójny 3 kg, dzbanek	241x616x832 mm
600692	Młynek i zaparzacz, podwójny 3 kg, termos	241x616x940 mm



Zmiel i pij!

* Dzbanki i termosy NIE WCHODZĄ w zakres dostawy.

PrecisionBrew Zaparzacze do kawy – PB

Zaoferuj Swoim klientom świeżo parzoną kawę.

Zapewnij gorącą i świeżą kawę

Pierwsza w branży technologia Encapsulair i Java-tate, zastosowana w topowym modelu PrecisionBrew ogrzewanym powietrzem, pozwala utrzymać na dłużej najlepszy profil smakowy napoju. Zaawansowany **ekran dotykowy** ułatwia i optymalizuje parzenie oraz obsługę.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
600671	PrecisionBrew - ogrzewany powietrzem zaparzacz do kawy, pojedynczy - pojemnik należy zamówić osobno (ilość pojemników 1 - 600681, grafika na pojemnik 1 - 870015)	232x479x765 mm
600673	PrecisionBrew - zaparzacz do kawy z podgrzewaczem, pojedynczy - pojemnik należy zamówić osobno (ilość pojemników 1 - 600682, grafika na pojemnik 1 - 870017)	232x479x765 mm
600675	PrecisionBrew - próżniowy zaparzacz do kawy, ze zintegrowaną podstawą na pojemnik próżniowy, bez stojaka, pojedynczy - pojemnik należy zamówić osobno (ilość pojemników 1 - 600633, grafika na pojemnik 1 - 870016)	232x486x852 mm
600677	PrecisionBrew - próżniowy zaparzacz do kawy, na pojemnik próżniowy, ze stojakiem, pojedynczy - pojemnik należy zamówić osobno (ilość pojemników 1 - 600634, grafika na pojemnik 1 - 870016)	312x486x889 mm



* Przedstawione pojemniki i grafika NIE wchodzą w zakres dostawy.

Najnowsza innowacja w parzeniu kawy Technologia Encapsulair i Java-tate Electrolux Professional

Hermetyczny pojemnik **Encapsulair** wykorzystuje izolacyjną moc powietrza, aby **otaczać i chronić** zaparzoną kawę. System grzania konwekcyjnego zapewnia utrzymanie równomiernej temperatury kawy i jej smaku, dla satysfakcji Twoich klientów. Wytrzymały system parzenia pozwoli Ci **zwiększyć zysk, przy jednoczesnym ograniczeniu ilości odpadów i nakładu pracy.**

Funkcja **Java-tate** delikatnie miesza kawę, aby zachować idealne wymieszanie i zapewnić spójny profil smakowy. Pyszna kawa to **zadowoleni klienci.**

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
600672	PrecisionBrew - ogrzewany powietrzem zaparzacz do kawy, podwójny - pojemniki należy zamówić osobno (ilość pojemników 2 - 600681, grafika na pojemnik 2 - 870015)	460x479x765 mm
600674	PrecisionBrew - zaparzacz do kawy z podgrzewaczem, podwójny - pojemniki należy zamówić osobno (ilość pojemników 2 - 600682, grafika na pojemnik 2 - 870017)	460x479x765 mm
600676	PrecisionBrew - próżniowy zaparzacz do kawy, ze zintegrowaną podstawą na pojemnik próżniowy, bez stojaka, podwójny - pojemniki należy zamówić osobno (ilość pojemników 2 - 600633, grafika na pojemnik 2 - 870016)	460x486x852 mm
600678	PrecisionBrew - próżniowy zaparzacz do kawy, na pojemnik próżniowy, ze stojakiem, podwójny - pojemniki należy zamówić osobno (ilość pojemników 2 - 600634, grafika na pojemnik 2 - 870016)	460x486x889 mm



* Przedstawione pojemniki i grafika NIE wchodzą w zakres dostawy

Wybierz właściwy zaparzacz PrecisionBrew dla Twojej firmy. Zobacz, jak wzrosną zyski i spadnie ilość odpadów*

Maksymalna wydajność dla maksymalnego zysku

Serwuj do 200 filiżanek, 47 litrów na godzinę*

* Rozmiar filiżanki to 236 ml. Wydajność odnosi się do modelów z dwoma hermetycznymi pojemnikami. Wydajność dla modelów z jednym hermetycznym pojemnikiem to 174 filiżanki / 41 litrów. Maksymalna ilość filiżanek na godzinę przy założeniu temperatury dostarczanej wody 16 °C i temperatury wody do parzenia 90 °C. Wydajność zależy od temperatury dostarczanej wody, temperatury parzenia i parametrów czasowych cyklu parzenia.

Opcjonalne Akcesoria - PB

		Opis
870040		Koszyk z tworzywa sztucznego do parzenia kawy
870059		Koszyk ze stali nierdzewnej do parzenia kawy
870024		Filtry papierowe, 35,5x15,2 cm (500 sztuk na pudełko)
600681		Hermetyczny pojemnik ogrzewany powietrzem 5,7 l
600682		Hermetyczny pojemnik z podgrzewaczem 5,7 l
600633		Hermetyczny pojemnik próżniowy bez stojaka 5,7 l
600634		Hermetyczny pojemnik próżniowy ze stojakiem 5,7 l
600679		Zewnętrzny stojak do hermetycznego pojemnika ogrzewanego powietrzem
600680		Zewnętrzny stojak do hermetycznego pojemnika z podgrzewaczem
870015		Grafika na hermetyczny pojemnik ogrzewany powietrzem PrecisionBrew
870016		Grafika na hermetyczny pojemnik próżniowy PrecisionBrew
870017		Grafika na hermetyczny pojemnik z podgrzewaczem PrecisionBrew

Zapoznaj się z naszym cennikiem, gdzie znajdziesz kompletny asortyment dostępnych akcesoriów


GASTRO ECONOMY

Super automatyczne ekspresy do kawy – TANGO®

Trend w kierunku specjalizacji

Technologia TANGO®

Asortyment TANGO® ST-STP w pełni wykorzystuje opatentowaną Komorę Podwójnej Infuzji (Dual Infusion Chamber) TANGO® oraz fachową wiedzę Electrolux Professional na temat produkcji ekspresów do kawy, dla niezrównanych wyników i jakości ekstrakcji. Najwyższej jakości podzespoły i materiały, bojlery o dużej pojemności, precyzyjne młynki i szczegółowe programowanie skutkują doskonałym wynikiem w twojej filiżance. DUO, jeden z nielicznych modeli w branży, który może **jednocześnie przygotowywać 4 napoje**, natomiast modele SOLO oferują niezrównaną prędkość i spełniają wszystkie wymagania sektora kawowego i branży hospitality.

Model DUO przygotowuje 4 napoje jednocześnie



Chłodziarka TANGO® ST w połączeniu z urządzeniem Cappuccinatore* w modelach TANGO® ST DUO i SOLO ułatwia przygotowanie napojów kawowych segmentu Specialty na bazie mleka.

Dla personalizacji kompletnego menu napojów z podgrzanym, zimnym lub spienionym mlekiem, dla uzyskania jedwabistej i gładkiej konsystencji, nowa chłodziarka TANGO®STP, podłączona do TANGO® STP Duo i Solo, oferuje idealne rozwiązanie dla przechowywania mleka w doskonałej temperaturze, dzięki wyjmowanemu pojemnikowi o pojemności 4 l.

*Opcja w TANGO® ST SOLO 9 l

Doskonałe Cappuccino za każdym razem

TANGO® STP

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602552	1 grupa 270 filiżanek espresso 40 ml na godzinę **„TANGO® SOLO"** - Ekskluzywny system pompowania zimnego i ciepłego mleka z technologią pompy spieniającej - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody i pary - Program automatycznego czyszczenia - lampki LED na korpusie urządzenia	453x629x752 mm
602553	2 grupy 440 filiżanek espresso 40 ml na godzinę **„TANGO® DUO"** - Ekskluzywny system pompowania zimnego i ciepłego mleka z technologią pompy spieniającej - 2 x 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 2 x 1,7 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody i pary - Program automatycznego czyszczenia - lampki LED na korpusie urządzenia	851x629x752 mm

TANGO® ST

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602547	1 grupa - 270 filiżanek espresso 40 ml na godzinę **„TANGO® SOLO"** - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody i pary - Program automatycznego czyszczenia - lampki LED na korpusie urządzenia	453x629x752 mm
602549	1 grupa - 270 filiżanek espresso 40 ml na godzinę **„TANGO® SOLO"** - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody i pary - 1 x urządzenie TANGO® Cappuccinatore do wszystkich napojów kawowych na bazie mleka - Program automatycznego czyszczenia - lampki LED na korpusie urządzenia	453x629x752 mm
602550	2 grupy - 440 filiżanek espresso 40 ml na godzinę **„TANGO® DUO"** - 2 x 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 2 x 1,7 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody i pary - Program automatycznego czyszczenia - lampki LED na korpusie urządzenia - 1 x urządzenie Cappuccinatore do wszystkich napojów kawowych na bazie mleka	603x629x752 mm
	ze STEAMAIR®	
602548	1 grupa - 270 filiżanek espresso 40 ml na godzinę **„TANGO® SOLO"** - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Program automatycznego czyszczenia - lampki LED na korpusie urządzenia	453x629x752 mm
602551	2 grupy - 440 filiżanek espresso 40 ml na godzinę **„TANGO® DUO"** - 2 x 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 2 x 1,7 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody - **STEAMAIR®** - lampki LED na korpusie urządzenia - 1 x urządzenie TANGO® Cappuccinatore do wszystkich napojów kawowych na bazie mleka	603x629x752 mm

TANGO® ACE

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602554	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody i pary - Program automatycznego czyszczenia	448x627x766 mm
602555	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę - 6,5 l bojler parowy/ kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody - STEAMAIR® - Program automatycznego czyszczenia	448x627x766 mm
602556	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody i pary - 1 x urządzenie TANGO® Cappuccinatore do wszystkich napojów kawowych na bazie mleka - Program automatycznego czyszczenia	448x627x766 mm
	z konfiguracją samoobsługi (TANGO® ACE SELF)	
602557	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę - **z konfiguracją samoobsługi** - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Gorąca woda - Program automatycznego czyszczenia - Blokady bezpieczeństwa	448x627x766 mm
602558	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę **z konfiguracją samoobsługi** - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 2 młynki do kawy - 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg pojemnik na kawę - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody - 1 x urządzenie TANGO® Cappuccinatore do wszystkich napojów kawowych na bazie mleka - Program automatycznego czyszczenia - Blokady bezpieczeństwa	448x627x766 mm

TANGO® ACE w pełni wykorzystuje niezawodność, przydatność i niezwykłą jakość ekstrakcji, które uczyniły asortyment TANGO® tym, czym jest dziś.

Model samoobsługowy TANGO® ACE jest wyposażony w szafki na pojemniki na ziarna oraz szufladę na odpady z kawy. Idealne urządzenie do obszarów samoobsługowych z łatwym w obsłudze interfejsem z siedmiocalowym, kolorowym ekranem dotykowym. Dzięki urządzeniu Cappuccinatore, Tango® ACE Self zapewnia wybór świeżych napojów na bazie mleka po jednym naciśnięciu przycisku.



TANGO® ACE MT

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602559	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 1 x 1,7 kg pojemnik na kawę i młynki + (0,8 przy 1,5) kg pojemnik na proszek - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody i pary - Program automatycznego czyszczenia	448x627x766 mm
602560	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 1 x 1,7 kg pojemnik na kawę i młynki + (0,8 przy 1,5) kg pojemnik na proszek - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Progr. wody - 1 x urządzenie TANGO® Cappuccinatore do wszystkich napojów kawowych na bazie mleka - Program automatycznego czyszczenia	448x627x766 mm
	z konfiguracją samoobsługi (TANGO® ACE ACE SELF)	
602561	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę - **z konfiguracją samoobsługi** - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 1 x 1,7 kg pojemnik na kawę i młynek + (0,8 przy 1,5) kg pojemnik na proszek - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - Gorąca woda - Program automatycznego czyszczenia - Blokady bezpieczeństwa	448x627x766 mm
602562	1 grupa - 220 filiżanek espresso 40 ml na godzinę - **z konfiguracją samoobsługi** - 6,5 l bojler parowy/kawowy - 1 x 1,7 kg pojemnik na kawę i młynek + (0,8 przy 1,5) kg pojemnik na proszek - Regulacja temperatury PID - Ekran dotykowy LCD - 1 x urządzenie TANGO® Cappuccinatore do wszystkich napojów kawowych na bazie mleka - Blokady bezpieczeństwa	448x627x766 mm

TANGO® ACE BTC

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602563	Super automatyczny ekspres do kawy „drip / French press" i „pour over" - 1 grupa - 65 filiżanek parzonej kawy 355 ml na godzinę - 6,5 l bojler parowy / kawowy - 2 młynki do kawy - młynki 1 x 1,7 kg i 1 x 1,2 kg - regulacja temperatury PID	448x627x766 mm

Super automatyczny ekspres TANGO® ACE MT korzysta z niezwykłej jakości asortymentu TANGO®, z dodatkową funkcją pracy z produktami w proszku, jak kakao.

Urządzenie Cappuccinatore ułatwia przygotowanie napojów na bazie świeżego mleka, takich jak wyśmienita gorąca czekolada, a wszystko to po jednym naciśnięciu przycisku.



Ekspresy do kawy na saszetki/kapsułki (Single Serve) – PONY

Idealne profesjonalne rozwiązanie dla urządzeń na saszetki i kapsułki.

Łatwe i praktyczne

Linia PONY ESPRESSO to idealna odpowiedź dla firm, które chcą korzystać z kawy w pojedynczych porcjach, w formie saszetek (E.S.E) lub kapsułek (FAP lub Caffitaly). Filiżanka pysznej kawy za każdym razem. Zaprogramuj i wybierz opcje Swojego napoju, a także przygotuj jednocześnie 4 kawy dzięki 2 grupom PONY. Spieniaj i podgrzewaj mleko o gładkiej konsystencji dzięki automatycznej rurce STEAMAIR® do przygotowania idealnej kawy cappuccino i latte, tylko po naciśnięciu przycisku.

Ktoś ma ochotę na espresso?

GASTRO ECONOMY





PONY na saszetki (pody)

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602530	SASZETKA (POD) - 1 grupa na 2 saszetki/filiżanki - bojler 6,3 l - 2 programy dozowania do zaprogramowania - rurka gorącej wody i pary - cykl automatycznego czyszczenia - wyjmowania szuflada na zużyte saszetki - regulowany uchwyt na filiżankę	343x570x580 mm
602533	SASZETKA (POD) - 2 grupy na 4 saszetki/filiżanki - bojler 10,1 l - 2 programy dozowania do zaprogramowania - rurka gorącej wody i pary - cykl automatycznego czyszczenia - wyjmowania szuflada na zużyte saszetki - regulowany uchwyt na filiżankę	642x570x580 mm
	ze STEAMAIR®	
602536	SASZETKA (POD) - 1 grupa na 2 saszetki/filiżanki - bojler 6,3 l - 2 programy dozowania do zaprogramowania - Programowalna regulacja wody - **STEAMAIR®** - cykl automatycznego czyszczenia - wyjmowania szuflada na zużyte saszetki - regulowany uchwyt na filiżankę	343x570x580 mm
602539	SASZETKA (POD) - 2 grupy na 4 saszetki/filiżanki - bojler 10,1 l - 2 programy dozowania do zaprogramowania - Programowalna regulacja wody - **STEAMAIR®** - cykl automatycznego czyszczenia - wyjmowania szuflada na zużyte saszetki - regulowany uchwyt na filiżankę	642x570x580 mm

PONY na kapsułki

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602532	Kapsułka (typu FAP) - 1 grupa na 2 kapsułki/filiżanki - bojler 6,3 l - 2 programy dozowania do zaprogramowania - gorąca woda i para - cykl automatycznego czyszczenia - wyjmowania szuflada na zużyte kapsułki - regulowany uchwyt na filiżankę	343x570x580 mm
602535	Kapsułka (typu FAP) - 2 grupy na 4 kapsułki/filiżanki - bojler 10,1 l - 2 programy dozowania do zaprogramowania – gorąca woda i para - cykl automatycznego czyszczenia - wyjmowania szuflada na zużyte kapsułki - regulowany uchwyt na filiżankę	642x570x580 mm
	ze STEAMAIR®	
602538	Kapsułka (typu FAP) - 1 grupa na 2 kapsułki/filiżanki - bojler 6,3 l - 2 programy dozowania do zaprogramowania - Programowalna regulacja wody - **STEAMAIR®** - cykl automatycznego czyszczenia - wyjmowania szuflada na zużyte kapsułki - regulowany uchwyt na filiżankę	343x570x580 mm
602541	Kapsułka (typu FAP) - 2 grupy na 4 kapsułki/filiżanki - bojler 10,1 l - 2 programy dozowania do zaprogramowania - Programowalna regulacja wody - **STEAMAIR®** - cykl automatycznego czyszczenia - wyjmowania szuflada na zużyte saszetki - regulowany uchwyt na filiżankę	642x570x580 mm

Tradycyjne (kolbowe) ekspresy do kawy – AURA

Doskonała harmonia: projekt i technologia dla doskonałych wyników.

Solidność, smak i wyniki bez zarzutu

Szukasz wysokiej sprawności? Spójnego procesu ekstrakcji, który zaowocuje niebiańskim napojem w filiżance? Ekspresy do kawy AURA dadzą Ci właśnie to i jeszcze więcej. Łączą intuicyjne programowanie i nowy interfejs z ekranem dotykowym, a także obsługę bez wysiłku dzięki systemowi EASYLOCK, pomagającemu zablokować i uszczelnić portafiltr. Opcjonalna opatentowana technologia DOSAMAT® rozpoznaje wielkość włożonej kolby(1 lub 2 filiżanki) i automatycznie dozuje odpowiednią objętość.

Ekspresowe wyniki
Przyjemność z espresso





AURA

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602522	2 grupy Meastro - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Regulacja temperatury PID - Elektroniczne wstępne zaparzanie - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia - Blokada kolby easylock	784x593x490 mm
602523	3 grupy Maestro - bojler 15,6 l - 3 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Regulacja temperatury PID - Elektroniczne wstępne zaparzanie - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia - Blokada kolby easylock	974x593x490 mm
	ze STEAMAIR®	
602528	2 grupy Meastro - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Regulacja temperatury PID - Elektroniczne wstępne zaparzanie - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia - Blokada kolby easylock	784x593x490 mm
602529	3 grupy Maestro - bojler 15,6 l - 3 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Regulacja temperatury PID - Elektroniczne wstępne zaparzanie - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia - Blokada kolby easylock	974x593x490 mm
	z DOSAMAT®	
602524	2 grupy Meastro - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - z funkcją samo-rozpoznania kolby **DOSAMAT®** - Regulacja temperatury PID - Elektroniczne wstępne zaparzanie - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia - Blokada kolby easylock	784x593x490 mm
602525	3 grupy Maestro - bojler 15,6 l - 3 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - z funkcją samo-rozpoznania kolby **DOSAMAT®** - Regulacja temperatury PID - Elektroniczne wstępne zaparzanie - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia - Blokada kolby easylock	974x593x490 mm
	z funkcją DOSAMAT® i STEAMAIR®	
602526	2 grupy Maestro - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - z funkcją samo-rozpoznania kolby **DOSAMAT®** - Regulacja temperatury PID - Elektroniczne wstępne zaparzanie - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia - Blokada kolby easylock	784x593x490 mm
602527	3 Maestro groups - 15.6 ltrs. boiler - 3 independent control boxes with 4 progr. dosing program with **DOSAMAT®** self recognition of portafilter - PID Temp. control - Electronic pre infusion - Progr. water- **STEAMAIR®** - Automatic cleaning cycle - Easylock portafilter	974x593x490 mm

Tradycyjne (kolbowe) ekspresy do kawy – MIRA

Pierwszy w swojej klasie automat do espresso dla doświadczenia pełnego smaku.

Zaprojektowany i stworzony dla zapewnienia optymalnych wyników

Tradycyjny ekspres do kawy, zaprojektowany do zapewnienia najlepszych wyników w każdej filiżance, zarówno z ziaren, jak i saszetek czy kapsułek. Electrolux Professional opracował lśniące, dynamiczne i solidne urządzenie, które można skonfigurować zależnie od twoich potrzeb biznesowych.

Najnowocześniejsze technologie dla pysznych napojów. Dźwignia Steamglide® pozwala kontrolować poziom pary horyzontalnie, w precyzyjny sposób. Ekskluzywny system STEAMAIR® spienia mleko, automatycznie regulując temperaturę, zapewniając gładką i jedwabistą piankę.

Doskonałe espresso za każdym razem



MIRA

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602500	1 grupa - bojler 6,3 l - 4 programy dozowania do zaprogramowania - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia	343x570x510 mm
602501	1 grupa - Konfiguracja dla wysokich kubków - bojler 6,3 l - 4 programy dozowania do zaprogramowania - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia	343x570x581 mm
602502	2 grupy - bojler 10,1 l - 2 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia	642x570x510 mm
602503	2 grupy - Konfiguracja dla wysokich kubków - bojler 10,1 l - 2 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia	642x570x581 mm
602504	3 grupy - bojler 15,6 l - 3 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia	862x570x510 mm
602506	4 grupy - bojler 21,9 l - 4 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. pary i wody - Automatyczny cykl czyszczenia	1130x570x510 mm
	ze STEAMAIR®	
602507	1 grupa - bojler 6,3 l - 4 programy dozowania do zaprogramowania - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia	343x570x510 mm
602508	1 grupa - Konfiguracja dla wysokich kubków - bojler 6,3 l - 4 programy dozowania do zaprogramowania - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia	343x570x581 mm
602509	2 grupy - bojler 10,1 l - 2 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia	642x570x510 mm
602510	2 grupy - Konfiguracja dla wysokich kubków - bojler 10,1 l - 2 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia	642x570x581 mm
602511	3 grupy - bojler 15,6 l - 3 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania- Progr. wody - **STEAMAIR®**- Automatyczny cykl czyszczenia	862x570x510 mm
602513	4 grupy - bojler 21,9 l - 4 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia	1130x570x510 mm

MIRA na saszetki (pody)

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602514	SASZETKA (POD) - 1 grupa - bojler 6,3 l - 4 programy dozowania do zaprogramowania - parowy i wodny - Automatyczny cykl czyszczenia	343x570x510 mm
602516	SASZETKA (POD) - 2 grupy - bojler 10,1 l - 2 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - parowy i wodny - Automatyczny cykl czyszczenia	642x570x510 mm
602519	SASZETKA (POD) - 3 grupy - bojler 15,6 l - 3 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - parowy i wodny - Automatyczny cykl czyszczenia	862x570x510 mm
	ze STEAMAIR®	
602517	SASZETKA (POD) - 2 grupy - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia	642x570x510 mm
602520	SASZETKA (POD) - 3 grupy - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - Progr. wody - **STEAMAIR®** - Automatyczny cykl czyszczenia	862x570x510 mm

MIRA na kapsułki

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602515	Kapsułki (typu FAP) - 1 grupa - bojler 6,3 l - 4 programy dozowania do zaprogramowania - parowy i wodny - Automatyczny cykl czyszczenia	343x570x510 mm
602518	Kapsułki (typu FAP) - 2 grupy - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - parowy i wodny - Automatyczny cykl czyszczenia	642x570x510 mm
602521	Kapsułki (typu FAP) - 3 grupy - bojler 15,6 l - 3 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - parowy i wodny - Automatyczny cykl czyszczenia	862x570x510 mm

Tradycyjne (kolbowe) ekspresy do kawy – Classic

Urządzenia z sercem baristy, które uzupełnią Twoją działalność.

Ekspresy do kawy zaprojektowane do zastosowań profesjonalnych, w rozsądnym budżecie

Wybierz urządzenie z jedną, dwoma lub trzema grupami. Każdy model jest wyposażony w wytrzymałe podzespoły, ma spawaną konstrukcję, bezpośrednio montowaną głowicę grupy bojlera dla zapewnienia stabilności termicznej i niezawodnej ekstrakcji, zapewnia łatwy dostęp do podzespołów dla prostego serwisu oraz nieograniczoną ilość pary.

Espresso dla każdego

GASTRO ECONOMY



	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602627	1 grupa - bojler 6,3 l - 4 programy dozowania do zaprogramowania do zaprogramowania - ręczny parowy i wodny - automatyczny cykl czyszczenia - korpus ze stali nierdzewnej	343x570x510 mm
602633	2 grupy - 230V/50Hz Mono - bojler 10,1 l - 2 niezależne skrzynki sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - ręczny wodny i parowy - automatyczny cykl czyszczenia - korpus ze stali nierdzewnej	642x570x510 mm
602634	2 grupy - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - ręczny wodny i parowy - automatyczny cykl czyszczenia - korpus ze stali nierdzewnej	642x570x510 mm
602635	3 grupy - bojler 15,6 l - 3 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - ręczny wodny i parowy - automatyczny cykl czyszczenia - korpus ze stali nierdzewnej	862x570x510 mm
602628	1 grupa - bojler 6,3 l - 4 programy dozowania do zaprogramowania - ręczny parowy i wodny - automatyczny cykl czyszczenia - korpus ze stali nierdzewnej - wtyczka UK	343x570x510 mm
602629	2 grupy - bojler 10,1 l - 2 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - ręczny wodny i parowy - automatyczny cykl czyszczenia - korpus ze stali nierdzewnej - wtyczka UK	642x570x510 mm
602643	3 grupy - bojler 15,6 l - 3 niezależne panele sterownicze z 4 programami dozowania do zaprogramowania - ręczny wodny i parowy - automatyczny cykl czyszczenia - korpus ze stali nierdzewnej - wtyczka UK	862x570x510 mm



Akcesoria do ekspresów do kawy

Akcesoria do super automatycznych ekspresów do kawy - TANGO®

		Opis
871020		Wylot mieszanej gorącej wody dla TANGO® ST1 i STP
871022		Zestaw serwisowy hotelowy / śniadaniowy TANGO®
871023		Bezpośredni zsyp zmielonej kawy
871005		Zestaw podniesionych stopek
871024		Boczna lodówka do mleka do pojemników na mleko do 9 l dla TANGO® ST
871025		Boczna lodówka do mleka z ekskluzywnym systemem pompowania do TANGO® STP – pojemność 9 l

Akcesoria do ekspresów do kawy na saszetki/kapsułki (Single Serve) - PONY

		Opis
871011		Cappuccinatore/urządzenie spieniające z dwoma pozycjami dla gorącego mleka i pianki, jedynie dla ekspresu bez STEAMAIR®
871012		System Cappuccino / automatyczne urządzenie spieniające przez wtrysk powietrza dla urządzeń bez STEAMAIR®
871013		Teflonowa rurka do spieniania tylko do urządzeń bez STEAMAIR®
871014		Boczna lodówka do mleka o nominalnej pojemności 8 l do pojemników na mleko do 4 l (dla L/C oraz STEAMAIR® + TANGO®)
871015		Boczna lodówka do mleka o nominalnej pojemności 8 l do pojemników na mleko do 4 l z wyświetlaczem cyfrowym (dla L/C oraz STEAMAIR® + TANGO®)

Zapoznaj się z naszym cennikiem, gdzie znajdziesz kompletny asortyment dostępnych akcesoriów

Akcesoria do tradycyjnych ekspresów do kawy - AURA

		Opis
871005		Zestaw podniesionych stopek
871008		Obsada filtra Aura dla jednej filiżanki
871009		Obsada filtra Aura dla dwóch filiżanek
871010		Rurka do spieniania „cold touch" tylko do urządzeń bez STEAMAIR®
602687		Młynek do kawy tylko dla modelów z samo-rozpoznawaniem portafiltra DOSAMAT® - płaski 80 mm

Akcesoria do tradycyjnych ekspresów do kawy - MIRA

		Opis
871000		Wylot pary z regulowanym przepływem
871001		Gorąca woda z regulowanym przepływem
871002		Obsada filtra Mira dla jednej filiżanki
871003		Obsada filtra Mira dla dwóch filiżanek
871004		Obsada filtra Mira dla trzech filiżanek
871005		Zestaw podniesionych stopek
871006		Szuflada z odbijakiem dla Mira2 - 2 grupy
871007		Szuflada z odbijakiem dla Mira3 - 3 grupy

Zapoznaj się z naszym cennikiem, gdzie znajdziesz kompletny asortyment dostępnych akcesoriów

Opcjonalne Akcesoria

Inne akcesoria / materiały eksploatacyjne dla tradycyjnych ekspresów do kawy

		Opis
871016		Tamper ze stali nierdzewnej 57 mm Electrolux Professional
871017		Filtr na jedną filiżankę - 12 g
871018		Filtr na dwie filiżanki - 12 g
871019		Szuflada z odbijakiem ze stali nierdzewnej

Zapoznaj się z naszym cennikiem, gdzie znajdziesz kompletny asortyment opcjonalnych akcesoriów.

Uzdatnianie wody do ekspresów do kawy

		Opis
0S1628		System Purity C 150 Quell ST - pojemność 2408 l przy 10° dH z bypassem 40%. Temperatura robocza 4°C-30°C. min/maks. ciśnienie 2-8,6 bar. Podłączenia głowicy 3/8". Wymiar Ø mm 117 x 417h. Wyposażony w licznik litrów oraz zestaw do badania twardości wody
0S1629		System Purity C 300 Quell ST - pojemność 4000 l przy 10° dH z bypassem 40%. Temperatura robocza 4°C-30°C. min/maks. ciśnienie 2-8,6 bar. Podłączenia głowicy 3/8". Wymiar Ø mm 125 x 464h. Wyposażony w licznik litrów oraz zestaw do badania twardości wody
0S1630		System Purity C 500 Quell ST - pojemność 6800 l przy 10° dH z bypassem 40%. Temperatura robocza 4°C-30°C. min/maks. ciśnienie 2-8,6 bar. Podłączenia głowicy 3/8". Wymiar Ø mm 149 x 553h. Wyposażony w licznik litrów oraz zestaw do badania twardości wody
0S1631		System Purity C 1100 Quell ST - pojemność 11500 l przy 10° dH z bypassem 40%. Temperatura robocza 4°C-30°C. min/maks. ciśnienie 2-8,6 bar. Podłączenia głowicy 3/8". Wymiar Ø mm 184 x 553h. Wyposażony w licznik litrów oraz zestaw do badania twardości wody

Zapoznaj się z naszym cennikiem części zamiennych, gdzie znajdziesz kompletny asortyment opcjonalnych akcesoriów.

Profesjonalne młynki do espresso

Doskonałe espresso o najlepszym aromacie.

Gładkość i delikatność

Gdy poszukujesz równomiernie zmielonej kawy, potrzebny Ci wyjątkowy młynek do espresso. Automatyczny płaski młynek jest łatwy w użyciu i zapewnia idealnie równomiernie zmieloną kawę za każdym razem.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
602543	Młynek do kawy z automatycznym dozowaniem, płaski 65 mm	230x370x600 mm
602544	Młynek do kawy z automatycznym dozowaniem, płaski 75 mm	250x360x635 mm
602546	Młynek do kawy na żądanie, płaski 75 mm	230x370x600 mm



Dla doskonałego mielenia



GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Dozowniki gorącej wody - ME

Gorąca woda jest zawsze pod ręką.

Automatyczne napełnianie, niezawodność i gotowość do użytku

Asortyment produktów, który dotrzyma tempa wszystkim twoim potrzebom. **Automatyczne urządzenie napełniające** gwarantuje twój spokój.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
600824	Stal nierdzewna, 38 l, 1 faza	457x508x660 mm
600826	Stal nierdzewna, 38 l, 3 fazy	457x508x660 mm
600825	Stal nierdzewna, 57 l, 1 faza	457x508x787 mm
600827	Stal nierdzewna, 57 l, 3 fazy	457x508x787 mm



Wystarczająca ilość gorącej wody, by sprostać wszystkim potrzebom

Automaty do gorących napojów - GH

Praktyczne, łatwe w użyciu rozwiązanie do napojów rozpuszczalnych, zapewniające szybkie dozowanie gorących napojów.

Proste, funkcjonalne i eleganckie

Zyskaj więcej klientów dzięki lepszej widoczności twoich napojów poprzez **przyciągający wzrok, podświetlany przedni panel.**
Automat pasuje do każdego otoczenia i stanowi wartość dodaną dla Twojej firmy.
Praktyczny oraz łatwy w użyciu i konserwacji.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560024	2 pojemniki, rozpuszczalne składniki, 500 g w każdym pojemniku + 2,4 l zbiornik na wodę	212x450x495 mm

Wysokiej jakości gorące napoje na koniuszkach Twoich palców



Automaty do gorącej czekolady - LL

Dozowanie gorącej czekolady

Lekkość, kompaktowość i funkcjonalność. Idealnie wyważone

Lekkie, kompaktowe i funkcjonalne, nasze automaty można łatwo rozmontować do czyszczenia.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560018	misa 3 l	233x281x436 mm
560019	misa 6 l	270x318x465 mm

Tu rozpoczyna się Twoje doświadczenie czekolady




GASTRO ECONOMY
Kruche i odświeżające - sprawią, że pokochasz każdą minutę

Zimne napoje

Świeżość i smak na koniuszkach Twoich palców. Inteligentne dozowniki zimnych napojów, dopasowane do potrzeb każdej wymagającej firmy.

Łatwość użycia

Mniej stresu, więcej inspiracji

Sprawność i świeżość

Świeże chłodne napoje dodadzą energii Twoim klientom.



Oryginalny dozownik zimnych napojów Dozowniki zimnych napojów - CS

Wybierz model i różnorodność, którą chcesz oferować.

Więcej za mniej dzięki dozownikom Simplicity

Elastyczny wybór, łatwość użycia - dozowniki zimnych napojów to odpowiedź, pozwalająca na zaoferowanie Twoim klientom innowacyjnych, pysznych i nowych opcji napojów.

Mniej miejsca na ladzie dzięki kompaktowym rozmiarom. **Mniej czasu** na czyszczenie. **Mniej odpadów** dzięki produktowi dozowanemu do ostatniej kropli. Dzięki temu zyskasz dużo, dużo więcej.

Wybór **wymiennych mis z zamykaną pokrywą dla lepszego zabezpieczenia** przed manipulowaniem.

Doskonałe rozwiązanie, by sprostać potrzebom Twojej firmy, generować zyski i zyskać nowych, zadowolonych klientów.

Twój wybór, nieograniczony smak, w jednej prostej odpowiedzi



	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
600925	2 x misa 9 l, mieszadło	267x451x729 mm
600931	4 x misa 9 l, mieszadło	521x451x729 mm
600933	1 x misa 18 l i 2 x misa 9 l, mieszadło	521x451x729 mm
600927	1 x misa 18 l, mieszadło	267x451x729 mm
600932	2 x misa 18 l, mieszadło	521x451x729 mm
600935	3 x misa 18 l, mieszadło	518x451x818 mm



GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl


GASTRO ECONOMY

Dozownik zimnego soku - FJ

Orzeźwiający, zimny sok dostępny zawsze i wszędzie.

Sok po naciśnięciu jednego przycisku

Profesjonalne, pojemne rozwiązanie do serwowania zimnych napojów. **Maksymalna świeżość** dzięki **mocnemu systemowi chłodzenia**, który zawsze utrzymuje właściwą temperaturę. Lśniący i nowoczesny projekt z jasnym, personalizowanym panelem LED.

Schłodzony sok, zadowoleni klienci



	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560029	4 x dozownik 3 l (możesz oferować napoje w 4 smakach, lub napoje w 3 smakach i wodę)	580x315x770 mm

GASTRO ECONOMY



Zamrożone
chwile.
Gdy jedyną
rzeczą, której
potrzebujesz,
jest ochłoda.

Automaty do mrożonej granity, mrożonej śmietanki i lodów włoskich

Elastyczność i innowacja, nieskończone spektrum możliwości w zakresie mrożonych napojów i kremów, które zaspokoją smaki twoich klientów przez cały rok.

Projekt i technologia

Przyjazny dla użytkownika, niewymagający konserwacji system chłodzenia

Elastyczne w użyciu

Serwuj właściwe mrożone napoje za każdym razem



Automaty do mrożonej granity – I-PRO

Doskonała granita, zawsze i wszędzie.

Innowacyjne, wydajne i właściwie zaprojektowane

Od małych barów po duże firmy.
Konsystencja napoju slush jest cały czas idealna dzięki **OPATENTOWANEJ** technologii I-Tank**, innowacyjnemu projektowi sterowania misy oraz izolacji temperatury w gorące letnie dni. **Zapewnij bezpieczeństwo Twoich klientów dzięki nUV LED***, które odkażają misy, ograniczają namnażanie się bakterii oraz zapewniają wysoką jakość i zawsze świeże produkty.

Eleganckie, błyszczące i kolorowe urządzenie przyciągnie klientów po orzeźwiający napój.

Sięgaj po większe zyski z naszymi automatami do napojów slush



	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560126	1 x misa 11 l, sterowanie mechaniczne, 1 izolowana misa	200x580x870 mm
560000 E-Tandem	2 x misa 11 l, sterowanie mechaniczne, panel LED, 2 izolowane misy	400x580x870 mm
560058	3 x misa 11 l, sterowanie mechaniczne, panel LED, 3 izolowane misy	600x580x870 mm
560111	3 x misa 11 l, sterowanie mechaniczne, 3 izolowane misy, nUV LED	600x580x870 mm
560004 E-Tandem	2 x misa 11 l, sterowanie mechaniczne, 2 izolowane misy	400x580x870 mm
560005	1 x misa 11 l, sterowanie elektroniczne, 1 izolowana misa	200x580x870 mm
560006	2 x misa 11 l, sterowanie elektroniczne, 2 izolowane misy	400x580x870 mm
560115	2 x misa 11 l, sterowanie elektroniczne, 2 izolowane misy, panel LED, nUV LED	400x580x870 mm
560008	3 x misa 11 l, sterowanie elektroniczne, 3 izolowane misy	600x580x870 mm
560009	3 x misa 11 l, sterowanie elektroniczne, 3 izolowane misy, panel LED	600x580x870 mm

* w wybranych modelach. Sprawdź nasz cennik, by zapoznać się z pełnym asortymentem.
** Ochronione patentem (EP2680708 i powiązane)

Automaty do mrożonej granity - F

Napoje slush w wystarczającej ilości, by dotrzymać Ci tempa

Duża pojemność, wysoka sprawność

Idealne rozwiązanie, gdy potrzebujesz dużych ilości i wysokiej sprawności za rozsądną kwotę.

Napoje slush, sorbety i inne mrożone przysmaki są tworzone z wykorzystaniem podwójnego systemu mieszania, który zapewnia gładką konsystencję. System podwójnego mieszania można dostosować, co pozwala na osiągnięcie idealnej konsystencji Twojego produktu.

Dzięki podświetlanej grafice LED przyciągającej uwagę klientów i wbudowanym zabezpieczeniom, automaty do napojów slush Electrolux Professional są idealnym uzupełnieniem Twojej działalności.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560086	2 x misa 12 l, sterowanie mechaniczne, białe wykończenie	400x555x825 mm
560088	3 x misa 12 l, sterowanie mechaniczne, białe wykończenie	600x555x825 mm



Idealnie gładka konsystencja w każdym kubeczku

Automaty do mrożonej granity - S

Kompaktowe rozwiązanie do napojów slush i sorbetów,
gdy chcesz zaoferować Swoim klientom ochłodę na wiele sposobów.

Napoje slush dopasowane do Twoich potrzeb

Nowoczesny projekt i niezawodna praca - nasze kompaktowe automaty przygotowują napoje slush i inne mrożone specjały w idealny sposób. Jest to doskonałe rozwiązanie dla firm, które chcą dodać mrożone napoje do menu, lecz dysponują ograniczoną ilością miejsca. Idealne do kawiarni, restauracji i hotelów. Przedstaw Swoim klientom chłodną stronę Twojej działalności.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560090	2 x misa 10 l, sterowanie mechaniczne	390x515x685 mm



Małe, lecz mocne

Automaty do sorbetów i mrożonej śmietanki - SP

Projekt i technologia oszczędzająca czas oraz poprawiająca przepływ pracy, podnosząca zyski i satysfakcję klientów.

Proste i niezawodne. Niezwykle trwałe

Uwolnij Swoją kreatywność dzięki nowym urządzeniom Electrolux Professional do sorbetów i mrożonej śmietanki.

Przyciągnij uwagę klientów dzięki nowoczesnemu projektowi oraz **podświetleniu LED*.**

Przezroczyste misy **bez zawartości BPA**, wykonane z **odpornego na uderzenia** kopoliestru gwarantują bezpieczeństwo, **niezawodność i ochronę przed korozją**. Różne konfiguracje sprawiają, że mrożone produkty zachowują doskonały smak i konsystencję.

Utrzymaj **stałą temperaturę i konsystencję** do ostatniej porcji, dzięki **OPATENTOWANEJ funkcji ** Hybrid Texture Control.**

OPATENTOWANA technologia* I-Tank®** umożliwia **oszczędność energii** oraz **szybsze** uzyskanie gęstości produktu, a także zapobiega powstawaniu lodu lub kondensatu po zewnętrznej stronie misy.

Zapewnij bezpieczeństwo klientów dzięki **lampom nUV LED*** gwarantującym sanityzację misy i ograniczającym rozmnażanie się bakterii. Serwuj tylko **świeże produkty najlepszej jakości.**

Twój wybór. Niekończące się możliwości

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560096	1 x izolowana misa 5 l	262x426x613 mm
560097	1 x izolowana misa 5 l, oświetlenie LED	262x426x613 mm
560098	1 x izolowana misa 5 l, oświetlenie LED, nUV LED	262x426x613 mm
560099	2 x izolowana misa 5 l	447x440x613 mm
560100	2 x izolowana misa 5 l oświetlenie LED	447x440x613 mm
560101	2 x izolowana misa 5 l oświetlenie LED, nUV LED	447x440x613 mm



* w wybranych modelach
** Ochronione patentem (EP331375B1 i powiązane)
** Ochronione patentem (EP2680708 i powiązane)

Automaty do mrożonej śmietanki - NN

Doskonałe rozwiązanie dla rozwoju Twojej firmy.

Jedna z najmniejszych maszyn tego typu

Rozszerz Swoją ofertę, **zwiększ zyski i przyciągnij nowych klientów** dzięki najnowszej gamie kompaktowych urządzeń do mrożonych napojów firmy Electrolux Professional.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560020	1 x misa 2 l, 1 misa bez izolacji	160x385x473 mm
560021	1 x misa 2 l, 1 izolowana misa	160x385x473 mm
560022	2 x misa 2 l, 2 misy bez izolacji	281x391x498 mm
560023	2 x misa 2 l, 2 izolowane misy	281x391x498 mm



Łatwy i pyszny sposób na rozbudowanie Twojego menu

Automaty do mrożonej śmietanki i lodów włoskich - GT

Łatwy w obsłudze ekran dotykowy, gładki, lśniący i prosty projekt - to nasza odpowiedź na żądania Twoich klientów.

Jedno rozwiązanie, pięć możliwości

Stwórz **5 różnych schłodzonych specjałów deserowych w jednym unikalnym rozwiązaniu**: lody włoskie, mrożony jogurt, schłodzona śmietanka kawowa, sorbet i slush, zależnie od potrzeb w danym momencie. **OPATENTOWANA* technologia I-Tank®** zapewnia, że w misie nie gromadzi się lód, ani kondensat, co oznacza łatwość konserwacji i stanowi doskonały dodatek dla Twojej stale rozwijającej się firmy.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560014	1 x misa 5 l, 1 izolowana misa	260x425x650 mm
560015	2 x misa 5 l, 2 izolowane misy	450x435x650 mm
560016	1 x misa 5 l, 1 izolowana misa, ekran dotykowy	260x425x650 mm
560017	2 x misa 5 l, 2 izolowane misy, ekran dotykowy	450x435x650 mm



Dla wszystkich smaków Twoich klientów.

* Ochronione patentem (EP2680708 i powiązane)



Uwodzicielskie przekąski, czysta przyjemność

Automaty do lodów włoskich

Wszyscy marzymy o aksamitnych lodach włoskich.
Małe, ciche i mocne automaty do lodów przyczynią się do rozkwitu Twojej firmy.

Wyniki dozowania

Doskonały produkt za każdym razem

Ciche i kompaktowe

Idealne dla małych przestrzeni



Automaty do lodów włoskich, do 85 rożków* na godzinę - K-Soft

Kompaktowe i lśniące, Twoja odpowiedź na lody włoskie i mrożony jogurt, serwowane prosto z Twojej lady.

Profesjonalne i zajmujące mało miejsca

Idealne dla firm, które chcą zdobyć nowych klientów bez inwestowania w kosztowny sprzęt. Electrolux Professional opracował **kompaktowy asortyment urządzeń blatowych do lodów i mrożonych jogurtów**, idealny dla małych przestrzeni. **Łatwe w obsłudze**, praktyczne i niezawodne; nasze automaty do lodów włoskich są ciche i **łatwe do czyszczenia.**

Dostępna wersja grawitacyjna lub z pompą.

Odnajdź w sobie dziecko! Odkryj na nowo pyszne lody włoskie



	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560025	2,5 + 1 l, do 85 rożków na godzinę (5 kg), grawitacyjny	240x580x700 mm
560026	2 + 1 l, do 85 rożków na godzinę (5 kg), pompowy	240x580x700 mm

*przybliżona waga rożka 70 g

Automaty do lodów włoskich, do 150 rożków* na godzinę - Karma

Wysokosprawne automaty do lodów włoskich dla najlepszych wyników za każdym razem.

Wysokiej jakości lody włoskie dla mocno obciążonych lokali

Asortyment automatów blatowych Electrolux Professional do lodów włoskich i mrożonego jogurtu. Asortyment K należy do **najmniejszych i najbardziej ekonomicznych na rynku.**

Innowacyjny chłodzony pojemnik zapewnia wysoka produktywność, z zachowaniem jakości.

Wybierz pomiędzy dwoma podawania: **grawitacyjnym** lub **pompowym.**

Wspomnienia letnich lodów włoskich



	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560027	6,5 + 2,3 l, do 150 rożków na godzinę (9 kg), grawitacyjny	357x521x647 mm
560028	4,5 + 2,3 l, do 150 rożków na godzinę (9 kg), pompowy	357x521x657 mm

*przybliżona waga rożka 70 g

Automat do lodów włoskich Duża pojemność

Lody włoskie dla każdego. Automaty do lodów włoskich o dużej pojemności, zbudowane by nadążyć za potrzebami Twojej firmy, nawet w najbardziej zajęte dni.

Lekkie i miękkie lody włoskie dla nieograniczonego potencjału Twojego menu

Oferuj Swoim klientom szeroki wachlarz deserów. Lody włoskie, sorbety, ciastka z lodami i dużo więcej, dzięki automatom do lodów włoskich o dużej pojemności.

Ułatw sobie życie dzięki intuicyjnemu sterowaniu dotykowemu oraz łatwej do ustawienia temperaturze zbiornika. Uszczęśliwiaj Swoich klientów idealną konsystencją lodów.

Gotowy do działania? Od rozpoczęcia do podania wystarczy mniej niż 20 minut!

Zawsze jest sezon na lody włoskie



Automaty do lodów włoskich, do 290 rożków* na godzinę – Capri

Countertop
High Capacity

Serwowanie lodów włoskich i mrożonych jogurtów jest łatwiejsze niż zwykle.

Jednosmakowe urządzenie blatowe serwujące Twoim klientom ulubione desery lodowe

Asortyment urządzeń do lodów włoskich Capri o dużej pojemności to doskonałe rozwiązanie dla Twojej szybkiej, łatwej i opłacalnej oferty. Wybierz pomiędzy dwoma systemami podawania: **grawitacyjnym** lub **pompowym.**

Zastosowanie pompy pozwala na osiągnięcie **znaczącej przewagi**, zawarcie większej ilości powietrza w mrożonym produkcie, uzyskanie lżejszej i delikatniejszej konsystencji, co zwiększa Twój zysk. Skuteczny system chłodzony powietrzem nie wymaga podłączenia do wody przy instalacji, a obsługa jest łatwa i oszczędna!

Uczyń lody włoskie gwiazdą pokazu

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560062	Zbiornik o pojemności 12 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 1 smak, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie blatowe, do 240 rożków/h, grawitacyjne	465x831x791 mm
560063	Zbiornik o pojemności 8 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 1 smak, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie blatowe, do 290 rożków/h, z pompą	465x831x791 mm
560066	Zbiornik o pojemności 13 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 1 smak, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie blatowe, do 240 rożków/h, grawitacyjne	465x831x846 mm
560067	Zbiornik o pojemności 11 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 1 smak, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie blatowe, do 290 rożków/h, z pompą	465x831x846 mm



*przybliżona waga rożka 75 g

Automaty do lodów włoskich, do 600 rożków* na godzinę – Portofino

Countertop
High Capacity

Automaty do lodów włoskich, które sprawią, że klienci wrócą do Ciebie po więcej.

Urządzenie blatowe, dwu-smakowe, by podkreślić Twoją kreatywność

Asortyment urządzeń do lodów włoskich o dużej pojemności Portofino pozwala na serwowanie dwóch smaków oraz na ich zmieszanie, dając trzecią kreatywną opcję. Przyjazne dla operatora **cyfrowe sterowanie z ekranem dotykowym** sprawia, że nastawa i monitorowanie pracy urządzenia jest bardzo łatwe. Wybierz pomiędzy dwoma systemami podawania: **grawitacyjnym** lub **pompowym**.

Zastosowanie pompy pozwala na osiągnięcie **znaczącej przewagi**, zawarcie większej ilości powietrza w mrożonym produkcie, uzyskanie lżejszej i delikatniejszej konsystencji, co zwiększa Twój zysk. Skuteczny system chłodzony powietrzem nie wymaga podłączenia do wody przy instalacji, a obsługa jest łatwa i oszczędna.

Kremowe i zimne, również mieszane



	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560074	2 x zbiornik o pojemności 12 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 2 smaki + 1 mieszany, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie blatowe, do 500 rożków/h, grawitacyjne	572x875x931 mm
560075	2 x zbiornik o pojemności 8 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 2 smaki + 1 mieszany, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie wolnostojące, do 600 rożków/h, z pompą	572x875x931 mm

*przybliżona waga rożka 75 g

Automaty do lodów włoskich, do 380* rożków na godzinę – Firenze

Floor Standing
High Capacity

To właściwy automat do lodów włoskich, gdy potrzebujesz więcej produktu w mniejszej przestrzeni.



Jednosmakowe urządzenie podłogowe, oferujące smak, który stanie się Twoją wizytówką

Asortyment automatów do lodów włoskich Firenze to nasz najbardziej pojemny automat jednosmakowy, który zapewni że sprostasz wymaganiom Swoich klientów. Wybierz pomiędzy dwoma systemami podawania: **grawitacyjnym** lub **pompowym.**

Zastosowanie pompy pozwala na osiągnięcie **znaczącej przewagi,** zawarcie większej ilości powietrza w mrożonym produkcie, uzyskanie lżejszej i delikatniejszej konsystencji, co zwiększa Twój zysk. Skuteczny system chłodzony powietrzem nie wymaga podłączenia do wody przy instalacji, a obsługa jest łatwa i oszczędna.

Ograniczona ilość miejsca na ladzie? To żaden kłopot.

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560070	Zbiornik o pojemności 13 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 1 smak, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie blatowe, do 310 rożków/h, grawitacyjne	470x831x1529 mm
560071	Zbiornik o pojemności 11 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 1 smak, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie blatowe, do 380 rożków/h, z pompą	470x831x1529 mm

*przybliżona waga rożka 75 g

Floor Standing
High Capacity

Automaty do lodów włoskich, do 650 rożków* na godzinę – Roma

Najmocniejsze urządzenie w naszym asortymencie automatów do lodów włoskich, dzięki któremu obsłużysz więcej klientów, serwując lody w rożkach.

Dwu-smakowe urządzenie podłogowe, by zwiększyć Twój potencjał serwowania lodów włoskich

Asortyment automatów do lodów włoskich Roma to nasze urządzenie do największych ilości. Oferuje dozowanie dwóch smaków oraz opcję ich wymieszania, byś mógł zapewnić obsługę w nawet najbardziej zajęte dni. Wybierz pomiędzy dwoma systemami podawania: **grawitacyjnym** lub **pompowym.**

Zastosowanie pompy pozwala na osiągnięcie **znaczącej przewagi**, zawarcie większej ilości powietrza w mrożonym produkcie, uzyskanie lżejszej i delikatniejszej konsystencji, co zwiększa Twój zysk. Skuteczny system chłodzony powietrzem nie wymaga podłączenia do wody przy instalacji, a obsługa jest łatwa i oszczędna.



Zawsze jest sezon na lody włoskie

	Opis	Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)
560078	2 x zbiornik o pojemności 13 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 2 smaki + 1 mieszany, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie wolnostojące, do 550 rożków/h, grawitacyjne	571x834x1528 mm
560079	2 x zbiornik o pojemności 11 l + cylinder o pojemności 1,95 l, 2 smaki + 1 mieszany, sterowanie elektroniczne i panel z ekranem dotykowym, urządzenie wolnostojące, do 650 rożków/h, z pompą	571x834x1528 mm

*przybliżona waga rożka 75 g



Doskonałość ma centralne znaczenie dla wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości w aspekcie naszych ludzi, innowacji, rozwiązań i usług. Chcemy sprawić, że praca i życie naszych klientów będą łatwiejsze i bardziej opłacalne - oraz naprawdę zrównoważone - każdego dnia.

Śledź nas na

www.electroluxprofessional.com

Excellence
Z myślą o środowisku

- Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikację ISO 14001.
- Wszystkie nasze rozwiązania zaprojektowano pod kątem niskiego zużycia wody, energii, detergentów oraz ograniczenia szkodliwych emisji.
- W ciągu ostatnich lat ponad 70% cech naszych produktów zostało zaktualizowanych, mając na względzie potrzeby środowiskowe naszych klientów.
- Nasze technologie są zgodne z dyrektywą RoHS i rozporządzeniem REACH oraz nadają się do recyklingu w ponad 95%.
- Nasze produkty zostały w 100% zbadane przez ekspertów pod kątem jakości.

Firma zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez powiadomienia. Zdjęcia nie stanowią zobowiązania umownego.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl