

# Spălătorii și curățătorii

Thinking of you  
Electrolux

## mașini de spălat

- \* mașini de spălat cu încărcare frontală
- \* mașini de spălat cu barieră igienică
- \* mașini de spălat cu uscător
- \* hidroextractoare



## uscătoare și calandre

- \* uscătoare electrice/gaz/aburi
- \* uscătoare cu pompă de caldură
- \* calandre călcatoare (cu rolă)
- \* calandre cu benzi de călcare
- \* calandre cu împăturire și/sau alimentare automată



## echipamente auxiliare și de finisare

- \* mese de călcat cu aspirație și/sau suflantă
- \* mese de scos pete
- \* manechin pentru haine sau pantaloni
- \* prese universale și pentru gulere
- \* mașini de ambalat verticale sau orizontale
- \* conveyoare
- \* accesorii: cărucioare, stand-ere, dozatoare, detergenți, etc.



## curățătorie "umedă" (wet cleaning) - Lagoon

Electrolux Suedia, în colaborare cu Woolmark, au dezvoltat unicul sistem de curățare umedă (wetcleaning) care utilizează apa în loc de solvenți chimici pentru a curăța inclusiv articolele pe care se menționează "doar curățare chimică"

Avantaje: proces ecologic cu detergenți biodegradabili, calitate mult mai bună a produselor curățate, posibilitate de spălare normală cu echipamentele Lagoon, ușurință la manipularea și depozitarea detergenților, etc



## curățătorie chimică

- \* mașini de curățat chimic cu percloretilenă/hidrocarburi
- \* mese de călcat cu suflantă de aburi
- \* manechine haine și pantaloni
- \* prese
- \* mese de scos pete
- \* conveyoare



## Echipamente industriale de spălătorie Kannegiesser Germania

BUCUREȘTI ➤ CLUJ ➤ CRAIOVA ➤ TIMIȘOARA  
CHIȘINĂU ➤ CONSTANȚA ➤ IAȘI

www.sdsgroup.ro  
www.aspiratoareprofesionale.com

Tel: 021-311.88.09  
Fax: 021-351.48.05  
office@sdsgroup.ro



**SDS**  
Calitate și Profesionalism

## ECHIPAMENTE PROFESIONALE PENTRU:

- BUCĂTĂRIE - BAR
- PIZZERIE - PATISERIE - PANIFICAȚIE
- ASPIRAT - CURĂȚAT - MĂTURAT
- SPĂLĂTORIE - CURĂȚĂTORIE



www.sdsgroup.ro  
www.aspiratoareprofesionale.com

SDS

Thinking of you  
Electrolux

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

FIRBIMATIC

Nilfisk  
setting standards

Dometic

Kannegiesser

# Echipamente profesionale de bucătărie și bar



## bloc termic

- \* mașini de gătit
- \* plite solide
- \* plite netede și striate
- \* grătare cu rocă/indirecte
- \* fripteze simple și duble
- \* mașini de fiert paste
- \* bain marie
- \* marmite directe/indirecte
- \* tigăi basculante
- \* elemente neutre
- \* suporturi și baze frigorifice



## cuptoare gastronomice și răcitoare rapide

- \* cuptoare combi programabile Touch (6, 10 și 20 tăvi)
- \* cuptoare combi digitale (6, 10 și 20 tăvi)
- \* cuptoare electromecanice (6, 10 și 20 tăvi)
- \* răcitoare rapide (blast-chiller)
- \* congelatoare rapide (blast-freezer)



## echipamente frigorifice

- \* frigiderice profesionale (simple sau duble)
- \* congelatoare profesionale (simple sau duble)
- \* mese frigorifice refrigerare (2, 3 și 4 uși)
- \* mese frigorifice congelare (2, 3 și 4 uși)
- \* camere frigorifice refrigerare și congelare
- \* lăzi congelatoare
- \* module reci pentru self-service



## mașini de spălat vase și pahare

- \* mașini de spălat pahare
- \* mașini de spălat vase undecounter
- \* mașini de spălat vase cu capotă
- \* mașini de spălat vase tip tunel
- \* mașini de spălat vase mari



## procesare dinamică

- \* feliatoare carne
- \* mașini de tocat carne
- \* malaxoare carne
- \* mașini de umplut cârnați
- \* feliatoare legume
- \* mașini de curățat cartofi
- \* cuttere
- \* malaxoare aluat
- \* mixere planetare
- \* sterilizatoare cuțite
- \* mașini de ambalat



## echipamente neutre și de ventilație

- \* mese de lucru cu/fără sertare
- \* spălătoare simple/duble/triple
- \* mese speciale de preparare carne/pește/legume
- \* rastele depozitare
- \* dulapuri de perete/de depozitare
- \* hote centrale/de perete, cu/fără aport de aer
- \* motoare externe și variatoare turajie



## baruri

- \* espressoare cafea
- \* râșnițe cafea
- \* milk shaker
- \* blendere
- \* storcătoare fructe
- \* mașini cuburi gheață
- \* mașini spălat pahare
- \* baruri modulare complete



# Echipamente profesionale pizzerie, patiserie și panificație

## pizzerii

- \* cuptoare pizza clasice sau cu bandă (tunel)
- \* suporturi neutri sau încălziți
- \* mese preparare pizza
- \* unități ingrediente
- \* malaxoare aluat
- \* mașini feliat legume
- \* formatoare aluat (prin rulare sau presare)
- \* vitrine calde pizza



## cofetării - patiserii

- \* mixere planetare,
- \* malaxoare aluat cuvă fixă/detașabilă
- \* mașini de foietaj
- \* cuptoare cu convecție/rotative/pe vatră
- \* suporturi și dospitoare
- \* vitrine cofetarie și patiserie
- \* accesorii: cărucioare, tăvi, etc



## panificație

- \* malaxoare aluat cuvă fixă/detașabilă
- \* divizoare aluat - manuale/automate/volumetric
- \* formatoare rotunde/baghete /franzele
- \* predospitoare
- \* cuptoare cu convecție/rotative/pe vatră
- \* suporturi și dospitoare
- \* accesorii: cărucioare/tăvi/panacoate, etc



# Echipamente pentru aspirat, curățat și măturat

## echipamente pentru curățat pardoseli

- \* aspiratoare mediu uscat sau umed-uscat
- \* mașini pentru stropit, periat și aspirat (scrubber dryer)
- \* mașini de lustruit pardoseli (monodiscuri)
- \* spalătoare covoare și mochete
- \* mașini de măturat manuale sau motorizate
- \* mașini curățare cu aburi
- \* mașini de spălat cu jet de apă sub presiune (turbojeturi)



## aspiratoare industriale

- \* aspiratoare monofazate/trifazate/cu aer comprimat
- \* utilizare: colectare sau reținere uleiuri, făina, ciment, diverse prafuri (lemn, sticlă, medicamente, etc), șpam metalic, fum, materiale explozibile (ATEX), etc
- \* transportoare pneumatice
- \* sisteme centralizate de aspirare



## mașini de măturat stradal

- \* mașini de măturat stradal cu diverse accesorii:
- \* perii pentru măturat și buncăr depozitare
- \* pentru tuns iarba și garduri vii
- \* pentru iarna: freză, lamă, sărăriță, perie zapadă

