



Vítejte

Mražený dezert, který milují lidé po celém světě – to je příběh italského gelata, jenž se proslavilo svými italskými kořeny a originální výrobou. Za toto lahodné krémové potěšení vděčíme italskému šéfkuchaři, *Francescu Procopio dei Coltelli*, který na počátku 17. století poprvé představil své vynikající gelato v pařížské kavárně.

Tradice & umění italské zmrzliny



Italská zmrzlinová tradice a její prvenství

Přestože je gelato rozšířené ve všech koutech světa, italské kořeny se zkrátka nezapřou. Právě Itálie patří mezi země, jež jsou pro svou lásku k zmrzlinářskému řemeslu celosvětově proslulé. Místní zmrzlinu milují – podle statistik prý za

rok zkonzumují až sedm kilogramů na hlavu!

Popularita a poptávka po pravé italské zmrzlině se rovněž odráží na vzkvétající ekonomice – Itálie je totiž jedinou zemí, kde tržní podíl vyráběného gelata přesahuje 55 %, což generuje roční obrát miliard eur. Mezi italské zmrzlinové mistry patří rovněž společnost Frigomat, která se díky svému nadšení pro práci a svým unikátním cukrářským technologiím, překročila práh Itálie a našla uplatnění ve 112 zemích světa.

**JAKÝ TYP GELATA
SI PŘEJETE VYRÁBĚT?**

→ 6

**NÁŠ
PŘÍBĚH**

→ 44



Frigomat je italská ikona mezi cukráři a zmrzlináři

Dnes se tato společnost pyšní více než padesátiletou tradicí na trhu, kde měla dosud příležitost prezentovat ty nejpovedenější zmrzlinářské a cukrářské stroje. A právě výroba pravého italského gelata patří mezi její hlavní srdeční záležitosti – vynikající kopeček zmrzliny z jejích strojů je pro všechny gurmány opravdový zážitek.

kteří mohou mistři cukráři využívat ve svém podniku a mít ze své práce skutečné potěšení.

Zmrzlinářské stroje Frigomat dokážou hravě vyrobit vynikající zmrzlinu a postarat se o to, aby zůstala pro své zákazníky čerstvá a stále lahodná. Díky uživatelsky přívětivému nastavení si u výrobníků fresh zmrzliny obsluha může nastavit optimální teplotu servírování, při které nejlépe vynikne textura zmrzliny a její aroma – výsledkem je lahodný kopeček gelata, po němž se budou zákazníci olizovat až za ušima.

V čem jsou stroje Frigomat výjimečné?

Není zmrzlina jako zmrzlina, to vám poví každý zkušený cukrář. Stejně to je i s lahodným gelatem, jehož chuť a kvalita velmi závisí na používaném zmrzlinářském vybavení. Frigomat ve svém portfoliu nabízí moderní, spolehlivé a kvalitní stroje,



I servírování je umění.



**PŘEHLED
STROJŮ**

→ 8

Výroba delikátní zmrzliny na strojích Frigomat

Přemýšlíte, jaký zmrzlinový stroj si pořídit? Pak byste jistě měli vzít v potaz to, jak se na stroji pracuje a co všechno je k produkci zmrzliny zapotřebí. Pojďme společně nahlédnout pod roušku výroby lahodné kopečkové, točené i fresh zmrzliny. *Prakticky se to můžete naučit pod vedením zkušeného mistra na jednom z kurzů, které pro vás v našem školícím středisku pořádáme.*



Kouzlo nadýchané točené zmrzliny

Točená zmrzlina je stálicí v nabídce zmrzlin a po cestě z práce domů se na ni zastaví ne jeden mlsný kolemjdoucí. Málokdo ví, jak se tento mražený dezert vyrábí. Na úplném začátku máte k dispozici kvalitní te-

kutou zmrzlinovou směs, kterou nalijete do zásobníků, kde ji stroj udržuje ve stálé teplotě 4 °C. Z té je pak směs dopravena čerpadlem nebo samospádem do výrobního válce, kde se už vyrobí ta nejkrémovější zmrzlina.

Po ukončení prodeje stačí stroj Frigomat jednoduše přepnout do nočního režimu. Jednou za čas se však nevyhnete ani čištění, během kterého musíte stroj rozebrat a jeho součástky důkladně vyčistit.



Tajemství tradiční kopečkové zmrzliny

I kopečková zmrzlina je klasika, nikomu nemusíte nic vysvětlovat – dlouhé fronty u krásně nazdobené vitríny jsou tím nejlepším příkladem. Pravdou ovšem je, že výroba této zmrzliny je technologicky náročnější. Jako první si v pasterizátoru připravíte velké množství kvalitního zmrzlinového základu. Ten pak v potřebné dávce dochutíte a dáte do výrobniku na kopečkovou zmrzlinu. Výslednou směs ještě dokud je zmrzlina měkká pěkně zformujete, nazdobíte a poté šokově zmrazíte. Jakmile se teplota dostane na -18°C , zmrzlina už je trvale

stabilní a neztrácí svůj nášleh a krémovitost. Přendáte ji pak do konzervátoru, který zmrzlinu spolehlivě uchová a jakmile je třeba, aranžujete do vitríny, odkud se bude servírovat.

Na konci dne pak kopečkovou zmrzlinu dáte zpátky do konzervátoru, aby zůstala i nadále čerstvá. Nicméně ani v případě kopečkové zmrzliny vás nemine nutná hygiena vitríny, tedy její pravidelné čištění a sanitace.

Unikátní přístup strojů GX

Na závěr tu máme naprosto jedinečné pojetí zmrzliny, které je trendem několika posledních sezón. Řeč je o konceptu „fresh“ zmrzliny, která zákazníkům dopřává výjimečný vizuální zážitek – mražený dezert se vyrábí a servíruje přímo před jejich očima. Produkci této originální zmrzliny mají na svědomí inovativní výrobky GX, které kombinují plusy výše zmíněných výrob a zároveň eliminují jejich mínusy.

Vše začíná s přípravou směsi – tu si jednoduše nachystáte za studena nebo v pastéru. Poté ji nalijete do stroje a ten z ní dle nastaveného programu vyrobí za stálého míchání jemnou mraženou pochoutku. Pokud vám směs při prodeji začne docházet, do výrobního válce jednoduše dolijete čerstvou tekou-

tou směs, kterou stroj okamžitě domrazí.

Dalším plusem, který vás jednoznačně potěší, je snadná údržba. Stejně jako u strojů na točenou zmrzlinu, i zde stačí na noc zmáčknout tlačítko nočního režimu a vyhneme se přendávání zmrzliny do konzervátoru. A co víc, velmi snadné je také samotné čištění. Stroj GX je vybaven nejen vlastní sprchou, ale také odtokem, který můžete snadno napojit přímo na kanalizaci. Navíc nemusíte čistit celý stroj naráz, pokaždé totiž můžete vyčistit jen válce s příchutí, kterou jste vyprodali a zbytek přepnete do nočního režimu. Práce s tímto strojem je opravdu tak jednoduchá, jak je to jen možné. Nabídněte zákazníkům zmrzlinu s kousky oříšků nebo ovoce!



A je to hotové!

**STROJE
NA KOPEČKOVOU ZMRZLINU**
→ 26

**STROJE
NA FRESH ZMRZLINU**
→ 22

Delikátní zmrzlina, po které budou chuťové pohárky zákazníků doslova šilet – to je snem mnoha zkušených cukrářů, kteří rok co rok bojují o přízeň kolemjdoucích mlsalů. Pro jeho splnění si však nejdříve potřebují ujasnit, jaký typ zmrzliny chtějí vyrábět.

Jaký typ zmrzliny si přejete vyrábět?



Řeč je o kopečkové či točené zmrzlině, která se vyrábí řemeslným způsobem. Taková zmrzlina má zpravidla výraznější chuť, pojímá méně vzduchu, servíruje se při vyšší teplotě a v neposlední řadě také obsahuje méně mléčného tuku, jehož hodnota se zpravidla pohybuje okolo 5 %. To všechno jsou rozdíly, které je dobré znát ještě před začátkem výroby. Pojďme se na to společně podívat.

Nekončící dilema: Točená, nebo kopečková zmrzlina?

Není zmrzlina jako zmrzlina. To vám řekne každý zákazník i cukrář. Předtím než zahájíte výrobu, se proto musíte rozhodnout, zda dáte přednost točené či kopečkové.

Stálící je už dlouhá léta točená zmrzlina, která si aktuálně podmanila až 80% podíl na trhu. Svou zásluhu na tom má nejen její skvělá chuť, ale také jednoduchá manipulace, která cukrářům šetří práci. Při výdeji zmrzliny stačí zatáhnout pákou stroje a čekat na lahodnou směs. Zatímco je páka zatažena, tato směs je tlačena nášlehovým čerpadlem, popřípadě je gravitačně dopravena do výrobního válce, kde se vyrobí po každé jen několik čerstvě vymražených porcí zmrzliny. Výsledkem je jemná a krémová delikatesa, která padne do oka

každému milovníkovi sladkého. U kopečkové zmrzliny je výroba naprosto odlišná. Využívá se výrobce kopečkové zmrzliny, který z celé dávky tekuté směsi vyrobí celý objem naráz. Hotová zmrzlina se pak přesune do nerezové vaničky, kde se nazdobí a v šokovém zmrazovači domrazí. Jakmile má mražený dezert tu správnou konzistenci, je možné zmrzlinu podávat v úhledných kopečcích v křupavých kornoutcích. Zákazníci si pak mohou vybírat očima přímo z vitríny, což u točené zmrzliny není možné.

Novinka posledních let: Unikátní stroje GX

Stále jste nerozhodli mezi točenou a kopečkovou? Pak vám při výběru jistě pomohou zbrusu nové stroje na fresh zmrzlinu, které jsou novinkou po-

sledních pár sezón. Řeč je o strojích Frigomat řady GX, které v sobě originálním způsobem kombinují vitrínu s vertikálním výrobníkem kopečkové zmrzliny.

Na rozdíl od klasické kopečkové zmrzliny v případě výrobníků GX přímo vidíme, jak se před námi mražený dezert pod průhledným poklopem otáčí a vyrábí, což je pro zákazníka poutavé. Velkou výhodou je rovněž to, že díky šetrnému míchá-

ní mohou ve zmrzlině být také i velké kousky ovoce, případně celé oříšky, které zůstanou neporušené. Výsledkem je unikátní dezert, který na jiném stroji nevyrobíte.

Mezi další bonusy konceptu GX patří také to, že už není zapotřebí vybavovat provoz pasteurizátorem, šokerem, vitrínou ani konzervátorem na zmrzlinu. To šetří nejen peníze, ale také místo a čas strávený údržbou a čištěním jednotlivých částí.

Vstupte do světa zmrzliny!

Stroje Frigomat GX

Jaké ohledy vzít při výběru stroje v potaz?

Máte už trošku jasno o výběru stroje? Nezapomeňte vzít v potaz ještě jeden důležitý faktor, a to zážitek, který chcete svému zákazníkovi dopřát. Položte si tedy v duchu otázky, které vás dále nasměrují.

Máte místo, kde se to zákazníci jenom hemží? Hlavním parametrem pak pro vás bude jistě rychlost, s jakou budete schopni zákazníky obsloužit. Ideální volbou bude výkonný stroj na točenou zmrzlinu. Navíc tyto stroje šetří místo, proto je točená zmrzlina vhodná i do stísněných prostor.

Vlastníte provoz, kam zákazníci chodí obdivovat vaše cukrářské umění? Ukažte jim svou řemeslnou zručnost a potěšte

jejich oči pohledem na delikátní mražený dezert – není totiž nic, co doplní dokonalé zákusky lépe než krásně nazdobená vitrína plná vaniček s lahodnou kopečkovou zmrzlinou.

Plánujete provoz, který bude na malém prostoru, ale přesto chcete zaujmout?

Plánujete malé útulné místo? Zde je možné sáhnout i po stroji řady GX, který zákazníkům naláká na vždy čerstvou zmrzlinu s atraktivním servírováním.



POMŮŽEME VÁM S CELKOVÝM NÁVRHEM PROVOZU

→ 42

KISS KLASS KLAB YOGURT

Série KISS je odpovědí na požadavek zákazníků na profesionální stroj, který zvládne i denní špičky. Elektronický systém ovládání nabízí obsluhu možnost nastavení dokonalé konzistence točené zmrzliny. K přednostem patří hlavně vysoký výkon, spolehlivost a prostorová nenáročnost.

Stroje na točenou zmrzlinu

→ 12

GX Série

Série GX představuje budoucnost přípravy zmrzliny. Spojuje v sobě totiž jednoduchost přípravy točené zmrzliny s množstvím příchutí a zážitkem připomínajícím spíš kopečkovou zmrzlinu.

Stroje na fresh zmrzlinu

→ 22

KISS



GX



TITAN
T série
TWIST
FR 260
G série
HORECA G

Klasické stroje na výrobu kopečkové zmrzliny. Jsou výsledkem více než padesáti leté evoluce strojů značky Frigomat. Jsou etalonem kvality a spolehlivosti.

Stroje na kopečkovou zmrzlinu

→ 26



TITAN



TWIN Série

Nejlepší pomocníci ve zmrzlinárně spojené s cukrářskou výrobou. Umožňují přípravu všeho od zmrzliny, přes různé marmelády, krémy, těsta až po temperování čokolády. To vše v jednom stroji, bez kterého se neobejde žádná moderní cukrárna.

Kombinované stroje na zmrzlinu a cukrářskou výrobu

→ 32



TWIN



MIX
PEB Série

Pasterizátory navrženy pro zjednodušení práce ve zmrzlinárně. Díky systému bain-marie uchovává všechny přirozené organoleptické vlastnosti připravované směsi. A zabezpečují 100% hygienickou nezávadnost.

Pasterizátory

→ 36



PEB



TME

Zrací vany jsou určeny pro každého skutečného znalce té nejjemnější zmrzliny. Jen proces zránění totiž umožní všem surovinám splynout do dokonale hladké a homogenní směsi.

Zrací vany

→ 38

CHEF

Neocenitelný pomocník ve vaší cukrárně. Vaříč krémů, který vás vysvobodí od těžké práce u plotny a umožní Vám věnovat se skutečně kreativní práci ve vašem provozu.

Multifunkční cukrářské stroje

→ 39

KREAM KING

Špičkové výrobničky šlehačky, které jsou vhodné jak na bar, tak i do výroby. Robustní náslehový systém a kompresorové chlazení zabezpečí dokonalou šlehačku při každém použití stroje. Kovové náslehové ústrojí Vám pak usnadní čištění.

Výrobničky šlehačky

→ 40



TME 

CHEF 

KING 







53 cm

67 + 10 cm



2x vana

2 druhy zmrzliny
+ 1 míchaná

144 cm

KISS 3G 211 kg
KISS 3P 220 kg



KISS 3 POWER VERTICAL

	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KISS 3G	2 x 16 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	4,1 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ne
KISS 3P	2 x 12 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	4,1 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

- 2 nezávislé výrobní válce
*** pouze u KISS 3**
- 3 nezávislé výrobní válce
*** pouze u KISS 5**
- Zubové nášlehové čerpadlo
- Možnost použití stroje bez čerpadla
- Monoblokové míchadlo

SPECIFIKACE

- Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + jedné míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo oba najednou.
- Umožňují výrobu tří druhů zmrzliny na různé bázi + dvou míchaných. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo všechny najednou. Vše záleží na vašich potřebách.
- Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Uspadňuje čištění a poskytuje nášleho do 80 %.
- Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní upotřebit i směs se zrníčky, kousky ovoce nebo oříšků.
- Uspadňuje údržbu a zabraňuje zbytečným chybám při skládání stroje. Navíc umožňuje bezproblémový provoz při použití stroje bez čerpadla.

BENEFITY

- Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaší chuti.
- Umožňuje široké spektrum kombinací, takže si vybere skutečně každý.
- Připravte svým zákazníkům nadýchanou, krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.
- Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce nebo zrníčky. Vaším zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek z příchutě, kterou pro ně připravujete.
- Nemarněte čas skládáním míchadla. S naším strojem míchadlo jednoduše umyjete, osušíte, vložíte zpátky do stroje a můžete znovu vyrábět.



3x vana

3 druhy zmrzliny
+ 2 míchané

144 cm

KISS 5G 350 kg
KISS 5P 365 kg

73 + 10 cm

66 cm



KISS 5 POWER VERTICAL



	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KISS 5G	3 x 16 kg	72 kg/h	1 025 ks/70 g	6,5 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ne
KISS 5P	3 x 12 kg	72 kg/h	1 025 ks/70 g	6,5 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 6** Nezávislé chladicí okruhy

Každý výrobní válec má samostatný chladicí okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směsi na různých základech vedle sebe, nebo může být aktivní pouze jeden válec.
- 7** Elektronické ovládání + systém alarmů

Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje.
- 8** Mixéry ve vanách

Automaticky promíchávají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluze a udržuje směs homogenní po celou dobu provozu.
- 9** Vzdálená správa

Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu.
- 10** Noční režim

Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.

Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vanilku. A u pětipákového stroje jako třetí příchutě třeba lahodnou čokoládu.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.

Už žádné manuální promíchávání směsi. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit.

Umožní Vám zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. To nám v případě problémů umožní rychle diagnostikovat stroj na dálku bez nutnosti výjezdu technika a zbytečných nákladů.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.



2x vana

2 druhy zmrzliny
+ 1 míchaná

144 cm

67 + 10 cm

53 cm



KISS 3G 218 kg

KISS 3P 227 kg



KISS 3 POWER VERTICAL TOUCH



	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KISS 3G	2 x 16 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	4,1 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ne
KISS 3P	2 x 12 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	4,1 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 2 nezávislé výrobní válce
* pouze u KISS 3
Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + jedné míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo oba najednou.
- 3 nezávislé výrobní válce
* pouze u KISS 5
Umožňují výrobu tří druhů zmrzliny na různé bázi + dvou míchaných. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo všechny najednou. Vše záleží na vašich potřebách.
- Zubové nášlehové čerpadlo
Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Uspadňuje čištění a poskytuje nášleh až do 80 %.
- Možnost použití stroje bez čerpadla
Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní upotřebit i směs se zrníčky, kousky ovoce nebo oříšků.
- Monoblokové míchadlo
Uspadňuje údržbu a zabraňuje zbytečným chybám při skládání stroje. Navíc umožňuje bezproblémový provoz při použití stroje bez čerpadla.
- Elektronické ovládání + systém alarmů
Poskytují obsluhu jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabráňují poškození stroje.

Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaší chuti.

Umožňuje široké spektrum kombinací, takže si vybere skutečně každý.

Připravte svým zákazníkům nadýchanou, krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.

Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce nebo zrníčky. Vaším zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek z příchutě, kterou pro ně připravujete.

Nemarněte čas skládáním míchadla. S naším strojem míchadlo jednoduše umyjete, osušíte, vložíte zpátky do stroje a můžete znovu vyrábět.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.



3x vana

3 druhy zmrzliny
+ 2 míchané

144 cm

73 + 10 cm

66 cm

KISS 5G 350 kg

 KISS 5P 365 kg



KISS 5 POWER VERTICAL TOUCH

	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KISS 5G	3 x 16 kg	72 kg/h	1 025 ks/70 g	6,5 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ne
KISS 5P	3 x 12 kg	72 kg/h	1 025 ks/70 g	6,5 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 7** Nezávislé chladicí okruhy
Každý výrobní válec má samostatný chladicí okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směsi na různých základech vedle sebe, nebo může být aktivní pouze jeden válec.
- 8** Mixéry ve vanách
Automaticky promíchávají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluze a udržuje směs homogenní po celou dobu provozu.
- 9** Vzdálená správa
Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu.
- 10** Noční režim
Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.
- 11** Dotykový ovládací panel
Umožňuje snadné a intuitivní ovládání. Přímo na stroji si pak můžete pročíst návod, nebo zobrazit instruktážní videa k obsluze stroje.

Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vanilku. A u pětipákového stroje jako třetí příchutě třeba lahodnou čokoládu.

Už žádné manuální promíchávání směsi. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit.

Umožní Vám zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. To nám v případě problémů umožní rychle diagnostikovat stroj na dálku bez nutnosti výjezdu technika a zbytečných nákladů.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.

Tak jak jste zvyklí ovládat svůj telefon, budete ovládat i Váš zmrzlinový stroj. Přehledný dotykový displej Vám umožní stroj nejen ovládat, ale zpřístupní Vám i mnoho dalších praktických funkcí.



2x vana

2 druhy zmrzliny
+ 1 míchaná

150 cm
154 cm (XL)

68 + 19 cm
78 + 19 cm (XL)

60 cm

KLASS 222 285 kg
KLASS 222 XL 357 kg



KLASS 222 / 222 XL

	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KLASS 222P	2 x 18 kg	64 kg/h	915 ks/70 g	5,5 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano
KLASS 222P XL	2 x 24 kg	80 kg/h	1140 ks/70 g	7,2 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 2 nezávislé výrobní válce
Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo všechny najednou. Vše záleží na vašich potřebách.
- Zdobení okrajů zmrzliny sirupem * pouze u KLASS KOLOR
Umožňují výrobu zmrzliny v pravé vaně bez, nebo s barevně nazdobenými okraji. K dispozici je na výběr ze tří druhů sirupů.
- Zubové nášlehové čerpadlo
Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Usnadňuje čištění a poskytuje nášleh do 80 %.
- Možnost použití stroje bez čerpadla
Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní upotřebit i směs se zrníčky, nebo kousky ovoce.
- Monoblokové míchadlo
Usnadňuje údržbu a zabraňuje zbytečným chybám při skládání stroje. Navíc umožňuje bezproblémový provoz při použití stroje bez čerpadla.

Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaší chuti.

Pokud se na poli točené zmrzliny chcete odlišit od konkurence, KLASS KOLOR je stroj přímo pro vás. Díky nazdobeným okrajům bude vaše zmrzlina nejen jinak vypadat, ale také jinak chutnat. Dáte si vanilkovou s malinovým sirupem?

Připravte svým zákazníkům nadýchanou, krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.

Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce, oříšků, nebo zrníčky. Vaším zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek z příchutě, kterou pro ně připravujete.

Nemarněte čas skládáním míchadla. S naším strojem míchadlo jednoduše umyjete, osušíte, vložíte zpátky do stroje a můžete znovu vyrábět.



2x vana

2 druhy zmrzliny
+ 1 míchaná
+ 3 druhy zdobení

150 cm

68 + 19 cm

60 cm

268 kg

KLASS KOLOR 3P

KLASS KOLOR 3P	Zásobník 2 x 18 kg	Výkon 40 kg/h	Porce 570 ks/70 g	Příkon 4,2 kW	Napětí 400 V	Chlazení voda/vzduch	Mixér ano/ne	Čerpadlo ano
----------------	-----------------------	------------------	----------------------	------------------	-----------------	-------------------------	-----------------	-----------------

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- | | | | |
|-----------|---------------------------------------|--|---|
| 6 | Nezávislé chladicí okruhy | Každý výrobní válec má samostatný chladicí okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směsi na různých základech vedle sebe, nebo může být aktivní pouze jeden válec. | Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vanilku. |
| 7 | Elektronické ovládání + systém alarmů | Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje. | Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu. |
| 8 | Mixéry ve vanách | Automaticky promíchávají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluze a udržuje směs homogenní po celou dobu provozu. | Už žádné manuální promíchávání směsi. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit. |
| 9 | Vzdálená správa | Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu. | Umožní Vám zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. To nám v případě problémů umožní diagnostikovat stroj na dálku bez nutnosti výjezdu technika. |
| 10 | Noční režim | Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit. | Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího. |



2x vana

2 druhy zmrzliny
+ 1 míchaná

84 cm

KISS 3G 175 kg

KISS 3P 185 kg



KISS 3 POWER

	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KISS 3G	2 x 12 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	4,1 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ne
KISS 3P	2 x 8 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	4,1 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

- 1 2 nezávislé výrobní válce ***pouze u KISS 3**

- 2 1 výrobní válec ***pouze u KISS 1**

- 3 Zubové nášlehové čerpadlo

- 4 Možnost použití stroje bez čerpadla

- 5 Monoblokové míchadlo

SPECIFIKACE

Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo oba najednou. Vše záleží na vašich potřebách.

Možnost výroby jednoho druhu zmrzliny.

Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Usnadňuje čištění a poskytuje nášleň do 80 %.

Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní upotřebit i směs se zrníčky, kousky ovoce nebo oříšků.

Usnadňuje údržbu a zabraňuje zbytečným chybám při skládání stroje. Navíc umožňuje bezproblémový provoz při použití stroje bez čerpadla.

BENEFITY

Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaší chuti.

Ideální volba, pokud chcete malý doplněk do vašeho provozu.

Připravte svým zákazníkům nadýchanou, krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.

Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce, oříšků, nebo zrníčky. Vaším zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek.

Nemarněte čas skládáním míchadla. S naším strojem míchadlo jednoduše umyjete, osušíte, vložíte zpátky do stroje a můžete znovu vyrábět.



KISS 1 YOGURT



1x vana

1 druh zmrzliny

76 cm

57 + 14 cm

40 cm

104 kg



1x vana

1 druh zmrzliny
nebo jogurtu

76 cm

57 + 14 cm

40 cm

109 kg



KISS 1

	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KISS 1G	12 kg	18 kg/h	230 ks/70 g	2,2 kW	230/400 V	voda/vzduch	ano/ne	ne
KISS 1P	8 kg	18 kg/h	230 ks/70 g	2,2 kW	230/400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

- 6 Nezávislé chladicí okruhy
***pouze u KISS 3**
- 7 Elektronické ovládání + systém alarmů
- 8 Mixéry ve vanách
- 9 Vzdálená správa
- 10 Noční režim

SPECIFIKACE

Každý výrobní válec má samostatný chladicí okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směsi na různých základech vedle sebe, nebo může být aktivní pouze jeden válec.

Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje.

Automaticky promíchávají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluze a udržuje směs homogenní po celou dobu provozu.

Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu.

Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.

BENEFITY

Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vanilku.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.

Už žádné manuální promíchávání směsi. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit.

Umožní Vám zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. Nám v případě problémů umožní diagnostikovat stroj bez nutnosti výjezdu technika.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.



2x vana

2 druhy zmrzliny
+ 1 míchaná

150 cm

68 + 19 cm

60 cm

KLASS 202G 248 kg
KLASS 202P 265 kg



KLASS 202 TOUCH

	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KLASS 202G	2 x 23 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	4,1 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ne
KLASS 202P	2 x 18 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	4,2 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 2 nezávislé výrobní válce ***pouze u KLASS 202 TOUCH**
Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + jedné míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo oba najednou. Vše záleží na vašich potřebách.
- Zubové nášlehové čerpadlo
Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Uspadňuje čištění a poskytuje nášleh až do 80 %.
- Možnost použití stroje bez čerpadla
Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní použít i směs se zrníčky, nebo kousky ovoce.
- Monoblokové míchadlo
Uspadňuje údržbu a zabraňuje zbytečným chybám při skládání stroje. Navíc umožňuje bezproblémový provoz při použití stroje bez čerpadla.
- Nezávislé chladicí okruhy ***pouze u KLASS 202 TOUCH**
Každý výrobní válec má samostatný chladicí okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směs na různých základech, nebo může být aktivní pouze jeden válec.
- Elektronické ovládání + systém alarmů
Poskytují obsluhu jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje.

Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaší chuti.

Připravte svým zákazníkům nadýchanou, krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.

Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce, oříšků, nebo zrníčky. Vaším zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek z příchutě, kterou pro ně připravujete.

Nemarněte čas skládáním míchadla. S naším strojem míchadlo jednoduše umyjete, osušíte, vložíte zpátky do stroje a můžete znovu vyrábět.

Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vanilku.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.



2x vana

2 druhy zmrzliny
+ 1 míchaná

144 cm

67 + 10 cm

53 cm

KLAB 3G 209 kg

KLAB 3P 218 kg



KLAB

	Zásobník	Výkon	Porce	Příkon	Napětí	Chlazení	Mixér	Čerpadlo
KLAB 3G	2 x 16 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	2,9 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ne
KLAB 3P	2 x 12 kg	40 kg/h	570 ks/70 g	2,9 kW	400 V	voda/vzduch	ano/ne	ano

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 7** Mixéry ve vanách

Automaticky promíchávají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluze a udržuje směs homogenní po celou dobu provozu.
- 8** Vzdálená správa

Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu.
- 9** Noční režim

Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.
- 10** Dotykový ovládací panel
***pouze u KLAB 202 TOUCH**

Umožňuje snadné a intuitivní ovládání. Přímo na stroji si pak můžete pročíst návod, nebo zobrazit instruktážní videa k obsluze stroje.

Už žádné manuální promíchávání směsi. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit.

Toto vám umožní zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. Nám v případě problémů umožní diagnostikovat stroj na dálku bez nutnosti výjezdu technika.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.

Tak jak jste zvyklí ovládat svůj telefon, budete ovládat i Váš zmrzlinový stroj. Přehledný dotykový displej vám umožní stroj nejen ovládat, ale zpřístupní i mnoho dalších praktických funkcí.



91 cm

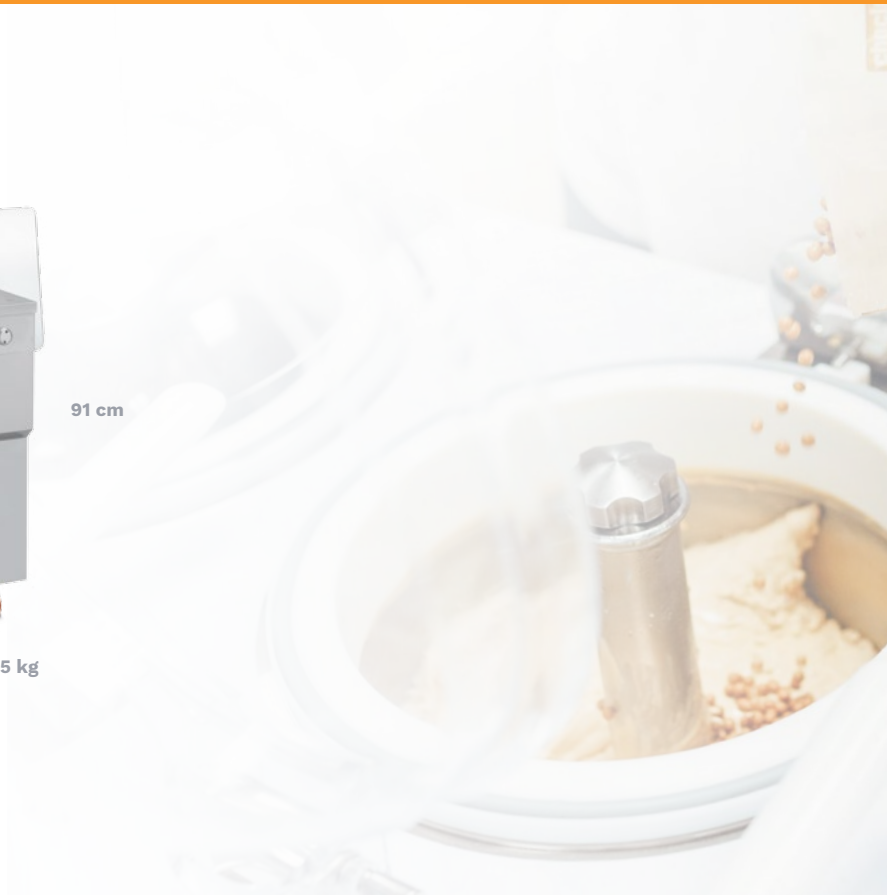
78 + 12 cm

146 cm

545 kg



GX 8



Chlazení	Vsázka	Příkon	Napětí	Produkce
voda	8 x 1,5 – 2,5 kg	7,2 kW	400 V	80 kg

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 1** Vertikální uložení míchadla

Zabezpečuje jemné promíchávání zmrzliny. Umožňuje výrobu a uchování zmrzliny s kousky ovoce, oříšků nebo jakýchkoliv jiných kousků bez jejich poškození.
- 2** Kontinuální kontrola kvality zmrzliny

Po ukončení výroby se stroj automaticky přepne do konzervačního režimu, kde stroj periodicky kontroluje její kvalitu. Je tak možné snadno vyrábět i zmrzliny na bázi alkoholu, případně slané zmrzliny, které jsou jinak velice citlivé na správnou teplotu.
- 3** Nezávisle programovatelné výrobce

Umožňují výrobu a prodej zmrzliny s různým základem. Je také možné mít spuštěné jen některé z výrobníků.

Nejjemnější gelato v průběhu celého dne. Díky jemnému promíchávání vertikálního míchadla můžete do zmrzliny přidat i kousky ovoce nebo oříšků a ve stroji nedojde k jejím poškození.

Kvalitu zmrzliny nebudete muset hlídat vy. O vše se postará stroj, který byl vyroben ve spolupráci s italskými mistry zmrzliny.

Každá zmrzlina je jiná. Někdy to také znamená, že má jinou ideální teplotu servírování. S naším strojem to nebude problém. Každá nádoba výrobce se totiž nastavuje plně nezávisle. Na podzim pak můžete spustit pouze dvě nebo tři nádoby.



GX 6

Chlazení	Vsázka	Příkon	Napětí	Produkce
voda	6 x 1,5 – 2,5 kg	5,4 kW	400 V	60 kg

FAKTA

- 4 Noční režim
- 5 Integrovaná sprcha
- 6 Možnost připojení na odpad
- 7 Kombinuje v sobě celou výrobu kopečkové zmrzliny

SPECIFIKACE

- Po zmáčknutí jednoho tlačítka se všechny aktivní výrobky přepnou do nočního režimu. Tyto výrobky pak umožní, aby se zmrzlina uchovala do druhého dne. Ráno pak stroj opět po aktivaci vyrobí čerstvou a lahodně krémovou zmrzlinu.
- Usnadňuje údržbu. Připojením stroje na kanalizaci pak při čištění odpadá i nutnost vynášet z něj špinavou vodu.
- Při umístění v cukrárně je možné připojit stroj přímo na kanalizaci. Při čištění ze stroje pak špinavou vodu vypustíte jednoduše vytažením zátky.
- Nemusíte tedy nakupovat všechny stroje jinak nutné k výrobě kopečkové zmrzliny (výrobek, šoker, vitríny a konzervátor)

BENEFITY

- Nepřálo Vám počasí? Nevadí! Stroj je vybaven nočním režimem. Stiskem jednoho tlačítka přepnete všechny výrobky, ve kterých je zmrzlina, do nočního režimu. Druhý den je zase krásné čerstvá a krémová.
- Stroj je připojený na vodu kvůli chlazení. Proč ji tedy nevyužít a neusnadnit si práci při čištění?
- Už žádné nošení vody v kýblech. Čištění je tak jednoduché jak je to jen možné. Čistotu vodu napustíte ze zabudované spršky a špinavá pak odteče do kanálu vytažením zátky.
- Proč to dělat složitě, když to jde jednoduše? Na výrobu té nejlepší zmrzliny už nebudete potřebovat tolik strojů. Postačí jeden.



GX 4



GX 4 KOMPACT

Chlazení	Vsázka	Příkon	Napětí	Produkce
voda/vzduch	4 x 1,5 – 2,5 kg	4,8 kW	400 / 230 V	40 kg

Chlazení	Vsázka	Příkon	Napětí	Produkce
voda	4x 1,5 – 2,5 kg	3,6 kW	400 V	40 kg

FAKTA

- 1 Vertikální uložení míchadla
- 2 Kontinuální kontrola kvality zmrzliny
- 3 Nezávisle programovatelné výrobnyky
- 4 Noční režim

SPECIFIKACE

- Zabezpečuje jemné promíchávání zmrzliny. Umožňuje výrobu a uchování zmrzliny s kousky ovoce, oříšků nebo jakýchkoliv jiných kousků bez jejich poškození.
- Po ukončení výroby se stroj automaticky přepne do konzervačního režimu, kde stroj periodicky kontroluje její kvalitu. Je tak možné snadno vyrábět i zmrzliny na bázi alkoholu, případně slané zmrzliny, které jsou jinak velice citlivé na správnou teplotu.
- Umožňují výrobu a prodej zmrzliny s různým základem. Je také možné mít spuštěné jen některé z výrobnyků.
- Po zmáčknutí jednoho tlačítka se všechny aktivní výrobnyky přepnou do nočního režimu. Tyto výrobnyky pak umožní, aby se zmrzlina uchovala do druhého dne. Ráno pak stroj opět po aktivaci vyrobí čerstvou a lahodně krémovou zmrzlinu.

BENEFITY

- Nejjemnější gelato v průběhu celého dne. Díky jemnému promíchávání vertikálního míchadla můžete do zmrzliny přidat i kousky ovoce nebo oříšků a ve stroji nedojde k jejím poškození.
- Kvalitu zmrzliny nebudete muset hlídat vy. O vše se postará stroj, který byl vyroben ve spolupráci s italskými mistry zmrzliny.
- Každá zmrzlina je jiná. Někdy to také znamená, že má jinou ideální teplotu servírování. S naším strojem to nebude problém. Každá nádoba výrobnyku se totiž nastavuje plně nezávisle. Na podzim pak můžete spustit pouze dvě nebo tři nádoby.
- Nepřálo Vám počasí? Nevadí! Stroj je vybaven nočním režimem. Stiskem jednoho tlačítka přepnete všechny výrobnyky, ve kterých je zmrzlina, do nočního režimu. Druhý den je zase krásné čerstvá a krémová.



GX 2

Chlazení	Vsázka	Příkon	Napětí	Produkce
voda/vzduch	2 x 1,5 – 2,5 kg	2,6 kW	400 / 230 V	20 kg

FAKTA

- 5 Integrovaná sprcha
- 6 Možnost připojení na odpad
- 7 Kombinuje v sobě celou výrobu kopečkové zmrzliny
- 8 Možnost napájení 230V
***pouze u GX2 a GX4**

SPECIFIKACE

- Usnadňuje údržbu. Připojením stroje na kanalizaci pak při čištění odpadá i nutnost vynášet z něj špinavou vodu.
- Při umístění v cukrárně je možné připojit stroj přímo na kanalizaci. Při čištění ze stroje pak špinavou vodu vypustíte jednoduše vytažením zátky.
- Nemusíte tedy nakupovat všechny stroje jinak nutné k výrobě kopečkové zmrzliny (výrobek, šoker, vitríny a konzervátor)
- K provozu stroje už nebudete potřebovat třífázové napětí.

BENEFITY

- Stroj je připojený na vodu kvůli chlazení. Proč ji tedy nevyužít a neusnadnit si práci při čištění?
- Už žádné nošení vody v kýblech. Čištění je tak jednoduché jak je to jen možné. Čistou vodu napustíte ze zabudované spršky a špinavá pak odteče do kanálu vytažením zátky.
- Proč to dělat složitě, když to jde jednoduše? Na výrobu té nejlepší zmrzliny už nebudete potřebovat tolik strojů. Postačí jeden.
- Když se strojem vyrazíte na farmářské trhy, bude stačit i klasická zásuvka a máte možnost svým zákazníkům nabídnout několik příchutí té nejlepší zmrzliny.



TITAN 1 / 2 / 3S

	Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
TITAN 3s	35 kg/h	2 – 6 kg	3,6 kW	400 V	voda/vzduch
TITAN 2	60 kg/h	3 – 10 kg	4,5 kW	400 V	voda
TITAN 1	90 kg/h	4 – 15 kg	8,2 kW	400 V	voda

FAKTA

- 1 Horizontální celonerezové míchadlo výrobce zmrzliny
- 2 Vysokovýkonný systém mražení
- 3 Celonerezová dvířka ***mimo T5S**
- 4 Jednoduché tlačítkové ovládání

SPECIFIKACE

Horizontálně uložené míchadlo z nerezové oceli s plastovými stěrkami s aktivním pružením zajistí efektivní cirkulaci, vysoký nášleh a stírání zmrzliny při výrobě i výdeji.

Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjemnější možné struktury zmrzliny. Díky předimenzovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.

Usnadňují extrakci zmrzliny a jsou také snadno čistitelná. Zajišťují se jednoduše pomocí jedné páky. Je možné je doplnit o teplotní sondu.

Jednoduché ovládání pomocí pěti tlačítek. Stroj je však stále opatřen všemi moderními systémy.

BENEFITY

Nabídněte svým zákazníkům to skutečně nejjemnější italské Gelato. Hrubé krystalky ledu do zmrzliny prostě nepatří. Horizontálně uložené míchadlo s odpruženými stěrkami jim nedá žádnou šanci.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rychleji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako samet.

Plnění stroje a extrakce zmrzliny nebyla nikdy jednodušší. Nerezová dvířka jsou také prakticky nezníčitelná a snadná na údržbu.

Jednoduché tlačítkové ovládání, které ocení každý zmrzlinář.

T4S



T5S

	Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
T4S	25 kg/h	2 – 4 kg	2,7 kW	230 /400 V	voda/vzduch
T5S	15 kg/h	1 – 3 kg	1,8 kW	230 V	vzduch

FAKTA

- 5 Automatický režim

Automatický režim

Pomocí jednoho tlačítka můžete spustit režim automatické výroby, který je nastavený přímo dle italských mistrů zmrzliny.

- 6 Další výrobní režimy

Další výrobní režimy

Poloautomatický režim řízený tuhostí, časem, nebo teplotou. Režim granita, který umožňuje výrobu lahodné sicilské granity.

- 7 Masivní odkapnice se zabudovaným odpadem
***na objednání**

Masivní odkapnice se zabudovaným odpadem
***na objednání**

Výrazně usnadňuje čištění stroje v průběhu výroby i po jejím ukončení.

BENEFITY

Nemusíte mít drahý kurz, abyste mohli vyrábět tu nejlepší zmrzlinu. Inženýři ve Frigomatu ve spolupráci s mistry zmrzliny už udělali půl práce za vás. Zmáčknutím jednoho tlačítka aktivujete automatický režim, který zabezpečí rychlou výrobu toho nejjemnějšího Gelata.

Stroje Frigomat vám umožní výrobu libovolného mraženého dezertu. Díky různým režimům si s vašimi recepty budete moci pohrát a vytvořit tak skutečně unikátní produkty.

Unese vše, co na ní hodíte. Od ukáplé zmrzliny při výrobě až po kýbl plný vody při čištění.



145 cm

76 + 24 cm
76 + 24 cm
76 + 24 cm
93 + 25 cm
93 + 25 cm

52 cm

TWIST 35 280 kg
TWIST 45 317 kg
TWIST 60 334 kg
TWIST 75 355 kg
TWIST 100 403 kg

TWIST

	Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
TWIST 35	35 kg/h	2 – 6 kg	3,7 kW	400 V	voda
TWIST 45	45 kg/h	2,5 – 8 kg	5,0 kW	400 V	voda
TWIST 60	60 kg/h	3 – 10 kg	5,8 kW	400 V	voda
TWIST 75	75 kg/h	3,5 – 13	7,2 kW	400 V	voda
TWIST 100	100 kg/h	4 – 16 kg	9,5 kW	400 V	voda

FAKTA

- 1 Horizontální celonerezové míchadlo výrobce zmrzliny
- 2 Vysokovýkonný systém mražení
- 3 Celonerezová dvířka
- 4 Dotykové ovládání
*** pouze u TWIST**
- 5 Automatický režim

SPECIFIKACE

Horizontálně uložené míchadlo z nerezové oceli s plastovými stěrkami s aktivním pružením zajistí efektivní cirkulaci, vysoký nášleh a stírání zmrzliny při výrobě i výdeji.

Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjemnější možné struktury zmrzliny. Díky předimenzovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.

Usnadňují extrakci zmrzliny a jsou také snadno čistitelné. Zajišťují se jednoduše pomocí jedné páky. Je možné je doplnit o teplotní sondu.

Přehledný dotykový displej, díky kterému máte všechny funkce stroje na dosah ruky.

Pomocí jednoho tlačítka můžete spustit režim automatické výroby, který je nastavený přímo dle italských mistrů zmrzliny.

BENEFITY

Nabídněte svým zákazníkům to skutečně nejjemnější italské Gelato. Hrubé krystalky ledu do zmrzliny prostě nepatří. Horizontálně uložené míchadlo s odpruženými stěrkami jim nedá žádnou šanci.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rychleji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako čokoláda.

Plnění stroje a extrakce zmrzliny nebyla nikdy jednodušší. Nerezová dvířka jsou také prakticky nezníčitelná a snadná na údržbu.

Frigomat ve svém novém stroji na kopečkovou zmrzlinu vsadil na ovládání pomocí přehledného dotykového displeje. Vy se jen jemně dotknete a stroj vyrobí lahodnou zmrzlinu.

Inženýři ve Frigomatu ve spolupráci s mistry zmrzliny už udělali půl práce za Vás. Zmáčknutím jednoho tlačítka aktivujete automatický režim, který zabezpečí rychlou výrobu toho nejjemnějšího Gelata.



FR 260



	Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
FR260	60 kg/h	5 – 15 kg	5,5 kW	400 V	voda/vzduch

FAKTA

- 6 Další výrobní režimy
- 7 Masivní odkapnice se zabudovaným odpadem
***na objednání**
- 8 Automatický mycí cyklus
*** pouze u TWIST**
- 9 Jednoduché tlačítkové ovládání
*** pouze u FR 260**
- 10 Vysoký dosažitelný nášleh
*** pouze u FR 260**
- 11 Výpustný ventil s pákou
*** pouze u FR 260**

SPECIFIKACE

- Poloautomatický režim řízený tuhostí, časem, nebo teplotou. Režim granita, který umožňuje výrobu lahodné sicilské granity.
- Výrazně usnadňuje čištění stroje v průběhu výroby i po jejím ukončení.
- Patentovaná novinka společnosti Frigomat. Systém automatického mytí Vám výrazně usnadní práci a ušetří čas.
- Jednoduché ovládání pomocí pěti tlačítek. Stroj je však stále opatřen všemi moderními systémy.
- Díky vysokým otáčkám a speciální konstrukci míchadla dosahuje až 100% nášlehu.
- Umožňuje dávkování vyrobené zmrzliny pomocí speciálního kohoutu.

BENEFITY

- Stroje Frigomat vám umožní výrobu libovolného mraženého dezertu. Díky různým režimům si s vašimi recepty budete moci pohrát a vytvořit tak unikátní produkty.
- Unese vše co na ní hodíte. Od ukáplé zmrzliny při výrobě až po kýbl plný vody při čištění.
- Už žádné zdlouhavé čištění stroje ani v průběhu výroby, ani po jejím ukončení. Stroj je vybaven jak studeným, tak teplým mytím. Vy se tak můžete plně věnovat výrobě a zlepšování receptů a stroj se hygienicky vyčistí sám.
- Zvládne skutečně každý.
- S tímto strojem a správným receptem vyrobíte tu skutečně nejnádychanější zmrzlinu.
- Dávkování zmrzliny do vaničky, nebo i kelímků nikdy nebylo jednodušší. Výpustný ventil s pákou umožňuje dávkování kopečkové zmrzliny podobně, jako ze stroje na točenou zmrzlinu.



G 20 / 30 / 60

	Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
G20	20 kg/h	4,5 kg	2,6 kW	400 V	vzduch
G30	30 kg/h	6,5 kg	3,4 kW	400 V	voda / vzduch
G60	60 kg/h	11 kg	4,4 kW	400 V	voda / vzduch

FAKTA

- 1 Vertikálně uložené míchadlo
- 2 Vysokovýkonný systém mražení
- 3 Elektromechanické ovládání
- 4 Vypouštěcí dvířka na zmrzlinu

SPECIFIKACE

Vertikální uložení míchadla zabezpečuje jemnější promíchávání. Dosažitelný nášleh je tak cca 35 %.

Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjemnější možné struktury zmrzliny. Díky předimenzovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.

Robustní a jednoduché ovládání pomocí tří tlačítek a mechanického časovače.

Usnadňují extrakci zmrzliny a také se jednoduše čistí.

BENEFITY

Pokud se specializujete na sorbety, je pro Vás série G tou pravou volbou. Díky jemnějšímu způsobu míchání ve zmrzlině uchováte i větší kousky ovoce, nebo ořechů.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rychleji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako čokoláda.

V jednoduchosti je krása. Tento stroj má skutečně jen to, co je k výrobě zmrzliny nezbytně nutné.

Už žádné složité vybírání zmrzliny z výrobniku špachtlí. Hotovou zmrzlinu vypustíte do vaničky přímo z výrobniku a rovnou nazdobíte.

HORECA G5 / G10



29/31 cm

43 / 48 cm (G5 / 10)

 47 / 56 kg



41 cm

48 cm  27 kg



PETIT GEL VITRÍNA

	Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
G5	5 kg/h	1,7 kg	0,7 kW	230 V	vzduch
G10	10 kg/h	2,5 kg	1 kW	230 V	vzduch
Petit Gel			0,2 kW	230 V	vzduch

FAKTA

- 5 Časově nastavitelný výrobní režim
- 6 Série Horeca
- 7 Udržovací režim ***pouze pro G10**

SPECIFIKACE

Pomocí jednoduchého ovládání spustíte výrobní režim.

Malé výrobny G5 a G10 v kombinaci s vitrínou Petit Gel.

Možnost aktivace udržovacího režimu. Ten po ukončení výroby automaticky udržuje konzistenci zmrzliny pomocí mechanického termostatu.

BENEFITY

Nastavením časovače výroby aktivujete výrobní režim, který zabezpečí rychlou přípravu kvalitního gelata.

Do kavárny tak nemusíte kupovat velký drahý stroj, abyste mohli svým zákazníkům nabídnout tu nejkvalitnější zmrzlinu.

Výrobek tedy můžete použít i jako vitrínu na jeden druh čerstvé zmrzliny.

Kombinované stroje na zmrzlinu a cukrářskou výrobu

www.frigomat.cz



138 cm

340 kg (35)
393 kg (45)
408 kg (60)

70 + 33 cm (35)
77 + 33 cm (45)
77 + 33 cm (60)

55 / 60 / 60 cm



TWIN CHEF LCD

TWIN CHEF LCD 35
TWIN CHEF LCD 45
TWIN CHEF LCD 60

	LCD displej	Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
TWIN CHEF LCD 35	ano	35 kg/h	2 – 6 kg	9 kW	400 V	voda
TWIN CHEF LCD 45	ano	45 kg/h	2,5 – 8 kg	11 kW	400 V	voda
TWIN CHEF LCD 60	ano	60 kg/h	3 – 10 kg	12 kW	400 V	voda

FAKTA

- 1 Kombinovaný výrobek s pasterem a vařičem krémů
***pouze u Twin Chef LCD**
- 2 Dvě nezávisle programovatelné LCD elektroniky
- 3 Standard HACCP
- 4 Zabudovaná sprcha
- 5 Systém bain-marie
- 6 Široký otočný výpustní kohout

SPECIFIKACE

- Naprostě nezávislý pasterizátor a vařič krémů **CHEF 12*** v kombinaci s horizontálním výrobníkem zmrzliny TITAN LCD.
- Umožňují jednoduchou práci na obou strojích zároveň.
- Všechny části stroje, které přichází do styku s potravinami, jsou vyrobeny z těch nejkvalitnějších materiálů, jež splňují ty nejpřísnější hygienické normy.
- Uspadňuje čištění jak v průběhu výroby, tak při běžné údržbě.
- Nepřímý ohřev umožňuje šetrné ohřívání (stejně rychle jako u přímého ohřevu) i chlazení produktu ve vrchní části stroje.
- Umožňuje vypuštění zpasterizované směsi přímo do výrobního válce. Další možnost je pak při pootočení kohouty vypouštět i husté produkty mimo stroj.

BENEFITY

- Umožní vám současně vařit delikátní krém a vyrábět krémovou zmrzlinu. Ušetříte tak místo na dva stroje a kapacita produkce bude stejná. K pasterizátoru se lehce dostanete z přední části stroje.
- Už žádné komplikované hledání ve složitých MENU stroje. Každé zařízení má dedikované ovládací prvky s vlastním displejem.
- Už žádné noční buzení a pocení ve strachu z hygienické kontoly. Naše stroje jsou vyrobeny z těch nejkvalitnějších materiálů, které se snadno čistí a sanituji.
- Život je příliš krátký na to, abyste jej trávili nošením čisté vody v kýblu. Díky zabudované sprše budete v kýblu nosit pouze tu špinavou.
- Připálil se Vám někdy krém? V našem stroji se to díky systému bain-marie stát nemůže. Už se Vám nestane, že byste museli drahé suroviny škrábat ze dna hrnce drátěnkou.
- Krém, nebo marmeládu uvaříte a vypustíte bez nutnosti přerušování výroby zmrzliny. I hustý vychlazený produkt tedy ze stroje dostanete skutečně jednoduše a bez zbytečného plýtvání surovinami.

Kombinované stroje na zmrzlinu a cukrářskou výrobu



140 / 138 / 138 cm

TWIN 4 240 kg
TWIN 35 323 kg
TWIN 45 362 kg
TWIN 60 375 kg

67 + 18 cm (TWIN 4)
70 + 26 cm (TWIN 35)
77 + 26 cm (TWIN 45)
77 + 26 cm (TWIN 60)

44 / 55 / 60 / 60 cm



TWIN

	Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
TWIN 4	25 kg/h	2 – 4 kg	6 kW	400 V	voda / vzduch
TWIN 35	35 kg/h	2 – 6 kg	9 kW	400 V	voda
TWIN 45	45 kg/h	2,5 – 8 kg	11 kW	400 V	voda
TWIN 60	60 kg/h	3 – 10 kg	12 kW	400 V	voda

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 7** Lopatky stírají stěny a dno válce pasterizátoru a vaříče krémů

Odpružené stěrky ve spolupráci se systémem bain-marie zabezpečí, že se ani ty nejcitlivější směsi ve stroji nepřipálí.
- 8** Přesnost nastavení teploty 1°C v celkovém rozsahu 0-115 °C

Umožňuje přípravu širokého spektra produktů od odpalovaného těsta, přes dlouze vařené povidla či vychlazený žloutkový krém až po pasterizaci zmrzlinové směsi.
- 9** Až 60 programů
***pouze u TWIN CHEF LCD**

Stroj dostanete s 30 přednastavenými programy, které můžete doplnit o dalších 30 dle vašich vlastních receptů.
- 10** Tlačítka pro rychlý přístup

Umožňují rychlé spuštění pasterizace zmrzlinové směsi, vaření nebo nejpoužívanějšího receptu, bez nutnosti vcházení do menu stroje.
- 11** Horizontální celonerezové míchadlo výrobce zmrzliny

Horizontálně uložené míchadlo z nerezové oceli s plastovými stěrkami s aktivním pružením zajistí efektivní cirkulaci, vysoký nášleh a stírání zmrzliny při výrobě i výdeji.

V kombinaci se systémem bain-marie nepřichází připálení směsi v úvahu. A při vypouštění odpadá nutnost čistit válec stěrkou.

Nastavitelná teplotní křivka v průběhu přípravy receptu vám pomůže připravit i komplikované recepty s několika cykly ohřívání a chlazení.

Nebaví vás listovat v kuchařce? Nevadí! Všechny oblíbené i méně oblíbené recepty si naprogramujete do stroje a pak je jednoduše spustíte pomocí přehledného LCD displeje.

Máte opravdu oblíbený recept? Stiskem tlačítka pro rychlý přístup se dostanete do zjednodušeného menu, kde si tento recept můžete bleskově spustit.

Nabídněte svým zákazníkům to skutečně nejjemnější italské gelato. Hrubé krystalky ledu do zmrzliny prostě nepatří. Horizontálně uložené míchadlo s odpruženými stěrkami jim nedá žádnou šanci.



FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- 12 Vysokovýkonný systém mražení
Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjemnější možné struktury zmrzliny. Díky předimenzovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.
- 13 Celonerezová dvířka
Usnadňují extrakci zmrzliny a jsou také snadno čistitelná. Zajišťují se jednoduše pomocí jedné páky. Je možné je doplnit o teplotní sondu.
- 14 Ovládací LCD display
*** pouze u TWIN CHEF LCD**
Obsahuje 30 přednastavených programů doplněných o 4 tlačítka pro rychlý přístup.
- 15 Jednoduché tlačítkové ovládání
*** pouze u TWIN**
Jednoduché ovládání pomocí pěti tlačítek. Stroj je však stále opatřen všemi moderními systémy.
- 16 Automatický režim
Pomocí jednoho tlačítka můžete spustit režim automatické výroby, který je nastavený nejlip dle Italských mistrů zmrzliny.
- 17 Další výrobní režimy
Poloautomatický režim řízený tuhostí, časem, nebo teplotou. Režim granita, který umožňuje výrobu lahodné sicilské granity.
- 18 Masivní odkapnice se zabudovaným odpadem
*** pouze u TWIN CHEF LCD**
Výrazně usnadňuje čištění stroje v průběhu výroby i po jejím ukončení.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rychleji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako čokoláda.

Plnění stroje a extrakce zmrzliny nebyla nikdy jednodušší. Nerezová dvířka jsou také prakticky nezníčitelná a snadná na údržbu.

I díky přehlednému ovládacímu panelu bude výroba zmrzliny tak jednoduchá jak je to jen možné. Nejpoužívanější funkce mají navíc tlačítka pro snadnou aktivaci jedním zmáčknutím.

Dokáže obsoužit skutečně každý.

Nemusíte mít drahý kurz z univerzity abyste mohli vyrábět tu nejlepší zmrzlinu. Inženýři ve Frigomatu ve spolupráci s mistry zmrzliny už udělali půl práce za Vás. Zmáčknutím jednoho tlačítka aktivujete automatický režim, který zabezpečí rychlou výrobu toho nejjemnějšího Gelata.

Stroje Frigomat vám umožní výrobu libovolného mraženého dezertu. Díky různým režimům si s vašimi recepty budete moci pohrát a vytvořit tak skutečně unikátní produkty.

Unese vše co na ní hodíte. Od ukáplé zmrzliny při výrobě až po kýbl plný vody při čištění.





Procopio

Provozní doba je min. 6 – 7 hodin bez potřeby připojení k el. energii. Model P8 je vybaven 8 antirotačními vaničkami na 5 kg zmrzliny + 8 vaničkami v úložném prostoru. Rozměr: 190x100x200 cm, váha: 350 kg, nabíjení: 230 V, příkon: 450 W, kapacita zmrzliny: 80 kg.



Katerina

Provozní doba je min. 4 – 5 hodin bez potřeby připojení k el. energii. Na základě modelu má vozík 6 – 8 vaniček na 5 kg zmrzliny. Rozměr: 99x127x100 cm, váha: 250-260 kg, nabíjení: 230 V, příkon: 350 W, kapacita zmrzliny: 30-40 kg.



Don Cola

Model Don Cola je na 8 vaniček (à 5 kg zmrzliny). Rozměr: 317x126x225 cm, nabíjení: 230 V, příkon: 450 W, kapacita zmrzliny: 40 kg. Provozní doba bez připojení je min. 6 - 8 hodin.

**Prodejní auta na zmrzlinu Food Mobile jsou vhodná především pro vzdálenější místa a venkovní užití.



Don Giovanni

Model Don Giovanni je na 12+12 vaniček (à 5 kg zmrzliny), celkem tedy až 120 kg zmrzliny. Rozměr: 1870x2670x1662/1932 cm, nabíjení: 230 V, příkon: 450 W. Provozní doba bez připojení je min. 8 hodin.

*Prodejní vozíky jsou vhodné nejen pro venkovní, ale i pro vnitřní použití.



Vyrazte za zákazníky ven!

www.tekneitalia.com

Zajímáte se o mobilní zařízení stále populární street food formy prodeje kopečkové zmrzliny?

Mobilní stánek italské výroby vám umožní dostat se blíže k lidem a nabídnout jim lahodou zmrzlinu všude tam, kde na to mají chuť.

Využijte naplno letní sezónu i mimořádné příležitosti, jako jsou veletrhy nebo dětské dny.

Zmrzlinové stánky jsou autonomní, ale umožňují také napojení na elektrickou síť a můžete je vylepšit řadou příslušenství.

ČESK



67 + 18 cm
90 + 18 cm
90 + 18 cm

40 / 40 / 53 cm

108 cm

PEB 30 135 kg
PEB 60 185 kg
PEB 130 247 kg

PEB EKO

	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení	EMU
PEB 30 eko	15 – 30 kg	3,5 kW	230/400	voda	ne
PEB 60 eko	20 – 60 kg	7,3 kW	400 V	voda	ano/ne
PEB 130 eko	40 – 130 kg	11,6 kW	400 V	voda	ano/ne

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 System bain-marie</p> | <p>Nepřímý ohřev umožňuje šetrné ohřívání (stejně rychlé jako u přímého ohřevu) i chlazení produktu.</p> | <p>Připálil se vám někdy výrobek? V našem stroji se to díky systému bain-marie už nikdy nestane. Škrábání drahých surovin ze dna hrnce drátěnkou je proto dávnou minulostí.</p> |
| <p>2 Přesné nastavení teploty 1 °C v rozsahu 0-90 °C</p> | <p>Rychlé zahřátí i vychlazení zmrzlinové směsi zabezpečí 100% hygienu a značně urychluje výrobu velkého množství zmrzlin.</p> | <p>Z kontroly od hygieny stane příjemná formalita. A proces výroby zmrzlinové směsi si značně zjednodušíte a urychlíte. Eliminujete bakterie a zvýšíte kvalitu.</p> |
| <p>3 Zabudovaná sprcha a nezávisle vyplachovatelný vypustní ventil
* pouze u PEB EKO PEB LCD</p> | <p>Usnadňuje čištění jak v průběhu výroby, tak při běžné údržbě.</p> | <p>Pokud nespotebujete celou náplň pasterizátoru, stiskem tlačítka můžete jednoduše vypláchnout kohout po každém odběru, i když je vana plná. Při finálním čištění je pak skvělou pomocnicí zabudovaná sprcha.</p> |
| <p>4 Lisovaná nerezová vana</p> | <p>Všechny vnitřní ohyby jsou zaobleny. Při čištění se vám proto nestane, že byste se s kartáčkem někam nedostali.</p> | <p>Díky zaoblené vaně z jednoho kusu nerezí bude čištění opravdu jednoduché. Už žádné dolování zbytku směsi z nepřístupného rohu.</p> |
| <p>5 Ovládací LCD displej
* pouze u PEB LCD</p> | <p>Umožňuje přesné sledování teplotní křivky, nahrávání a spuštění různých receptů. V pasterizátoru tak můžete například vyrobit domácí jogurt nebo lahodnou panna cottu.</p> | <p>Díky přehlednému ovládacímu panelu bude výroba zmrzlinové směsi tak jednoduchá, jak je to jen možné. Nejpoužívanější funkce stačí aktivovat zmáčknutím jednoho tlačítka.</p> |



PEB 60 200 kg
PEB 2x60 330 kg
PEB 130 255 kg



PEB LCD

MIX 8

	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení	EMU
PEB 60 LCD	20 – 60 kg	7,2 kW	400 V	voda	ano/ne
PEB 2x60	2 x 20 – 60 kg	11,6 kW	400 V	voda	ano/ne
PEB 130	40 – 130 kg	11,5 kW	400 V	voda	ano/ne

Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
20 kg / h	3 – 8 kg	2,2 kW	230 V	ne

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- Tlačítka pro rychlý přístup
Umožňují rychlé spuštění pasterizace zmrzlinové směsi, vaření nebo přípravu nejpoužívanějšího receptu, a to bez nutnosti zabíhání do menu stroje.
- Jednoduché tlačítkové ovládání
***pouze u PEB EKO a MIX 8**
Základní model je ovládán pomocí pěti tlačítek. Plně dostačující pro provoz, kde se pasterizuje pouze zmrzlinová směs.
- Možnost doplnění homogenizátoru
***pouze u PEB LCD a PEB EKO**
Modely EMU jsou kromě míchadla vybaveny i výkonným mixérem. Ten zaručí tu nejjemnější možnou strukturu připravované směsi.
- Cyklus vysoké a nízké pasterizace
Vysoká pasterizace probíhá zahřátím produktu na 85°C a následným zchlazením na 4°C. Nízká pak zahřátím na 65°C po dobu 30 minut a až pak zchlazením na teplotu 4°C.
- Funkce udržování a homogenizace
Po dokončení pasterizace, je vhodné směs nechat dozrát, aby se všechny složky ve směsi dokonale spojily. Tento proces může proběhnout přímo v pasterizátoru, nebo ve speciální zrcí vaně.

Máte svůj oblíbený recept? Kuchařku ani přehledný LCD displej nebudete potřebovat. Jednoduše si jej nastavíte na některé z tlačítek pro rychlý přístup, které stačí zmáčknout a celý proces okamžitě spustit.

Pokud nejste posedlí grafy, tak vám do zmrzlinárny bude bohatě stačit model EKO s jednoduchým tlačítkovým ovládáním. V jednoduchosti je krása.

Pro dosažení nejjemnější konzistence je potřeba směs před výrobou homogenizovat. Díky modelům PEB EMU to zvládnete již v průběhu pasterizace.

Díky cyklu vysoké a nízké pasterizace budete moci připravovat i směsi z citlivých surovin a budete si moci být jistí jejich hygienickou bezpečností.

Pokud usilujete o dokonale jemnou směs, je proces zrání opravdu klíčový. Díky technologií Frigomat tak každé ráno můžete mít nachystanou spasterizovanou a vyzrátou směs.



TME 60

TME60	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
	20 – 60 kg	1 kW	230 V	vzduch

FAKTA

1 Zabudovaná sprcha a nezávisle vyplachovatelný vypustní ventil

2 Lisovaná nerezová vana

3 Jednoduché tlačítkové ovládání

4 Funkce udržování a homogenizace

5 Systém bain-marie

SPECIFIKACE

Usnadňuje čištění jak v průběhu výroby, tak při běžné údržbě.

Všechny vnitřní ohyby jsou zaobleny. Při čištění se vám proto nestane, že byste se s kartáčkem někam nedostali.

Základní model je ovládán pomocí pěti tlačítek. Plně dostačující pro provoz, kde se pasterizuje pouze zmrzlinová směs.

Po dokončení pasterizace, je vhodné směs nechat dozrát, aby se všechny složky ve směsi dokonale spojily. Tento proces může proběhnout přímo ve zrací vaně, nebo v pasterizátoru.

Nepřímý ohřev umožňuje šetrné ohřívání (stejně rychle jako u přímého ohřevu) i chlazení produktu.

BENEFITY

Pokud nespotřebujete celou náplň, stiskem tlačítka můžete jednoduše vypláchnout kohout po každém odběru. Při finálním čištění je pak skvělou pomocnicí zabudovaná sprcha.

Díky zaoblené vaně z jednoho kusu nerezů bude čištění opravdu jednoduché. Už žádné dolování zbytku směsi z nepřístupného rohu.

Snadný a efektivní. V jednoduchosti je krása.

Pokud usilujete o dokonale jemnou směs, je proces zrání opravdu klíčový. Díky technologii Frigomat tak každé ráno můžete mít nachystanou pasterizovanou a vyzrátou směs.

Připálil se Vám někdy výrobek? V našem stroji se to díky systému bain-marie stát nemůže.



67 + 26 cm
67 + 26 cm
76 + 26 cm

40 / 53 / 63 cm

108 / 95 / 95 cm

CHEF LCD 12 144 kg
CHEF LCD 30 206 kg
CHEF LCD 60 260 kg



CHEF LCD

CHEF LCD 12
CHEF LCD 30
CHEF LCD 60

Produkce	Vsázka	Příkon	Napětí	Chlazení
12 kg/cyklus	3 – 12 kg	6,3 kW	400 V	voda
30 kg/cyklus	15 – 30 kg	6,5 kW	400 V	voda
55 kg/cyklus	30 – 55 kg	8,5 kW	400 V	voda

S čím si CHEF poradí?

Cukrářské krémy, těsta, temperování čokolády, výroba zmrzlinové směsi, ganache, sirupy, želé, lesklé polevy, marmelády, a mnoho dalšího

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- Široký otočný výpustní kohout
Umožňuje přímé vypuštění i hustých směsí. Další možnost je pak při pootočení kohouty vypouštět i husté produkty mimo stroje.
- Lopatky stírají stěny a dno válce
Odpružené stěrky ve spolupráci se systémem bain-marie zabezpečí, že ani ty nejcitlivější směsi ve stroji nepřipálí.
- Přesnost nastavení teploty 1°C v rozsahu 0-115°C
Umožňuje přípravu širokého spektra produktů od odpalovaného těsta, přes dlouze vařené povidla až po vychlazený žlutkový krém.
- Až 60 programů
Stroj dostanete s 30 přednastavenými programy, které můžete doplnit o dalších 30 dle vašich vlastních receptů.
- Tlačítka pro rychlý přístup
Umožňují rychle spuštění pasterizace zmrzlinové směsi, vaření nebo nejpoužívanějšího receptu, bez nutnosti vcházení do menu stroje.

I hustý vychlazený výrobek ze stroje dostanete skutečně jednoduše a bez zbytečného plýtvání surovinami.

Při vypouštění navíc odpadá nutnost čistit válec stěrkou.

Nastavitelná teplotní křivka v průběhu přípravy receptu, Vám pomůže připravit i komplikované recepty s několika cykly ohřívání a chlazení.

Nebaví Vás listovat v kuchařce? Nevadí! Všechny Vaše oblíbené i méně oblíbené recepty si naprogramujete do stroje.

Máte opravdu oblíbený recept? Jednoduše si jej nastavíte na některé z tlačítek pro rychlý přístup. Pak jej můžete zpustit zmáčknutím jednoho tlačítka.



43 cm
52 cm

KREAM 2,5 25 kg
KREAM 9/6 37 kg

40 + 16 cm
43 + 16 cm

23 / 29,5 cm



KREAM

	Zásobník	Výkon	Porce/h	Příkon	Napětí	Chlazení
KREAM 2,5	2,5 kg/h	50 kg/h	230	0,5 kW	230 V	vzduch
KREAM 9/6	9 kg/h	100 kg/h	230	0,5 kW	230 V	vzduch

FAKTA

- 1 Vana dochlazovaná na 4 °C
- 2 Kompresorové chlazení
- 3 Kompletně rozebíratelné kovové nášlehové ústrojí
- 4 Vyjímatelná vanička na smetanu
- 5 Ovládání pomocí jednoho tlačítka

SPECIFIKACE

- Vana i výdejní nos je dochlazován na 4 °C. Díky tomu odpadá nutnost sledovat kvalitu smetany v průběhu dne.
- Výrobník je vybaven standardním kompresorovým chlazením. Tento způsob chlazení vyniká svojí úsporností, vysokým chladicím výkonem a spolehlivostí.
- Výrazně usnadňuje čištění a údržbu. Celé nášlehové ústrojí je kovové a lehce rozebíratelné. Kompletní výrobník tak jednoduše rozeberete bez použití nářadí.
- Také se vám nechce čistit zbytky smetany z chlazeného zásobníku stroje? Vsaďte na vyjímatelnou nádobku, kterou při čištění snadno vytáhnete a umyjete v teplé vodě.
- Výroba šlehačky ze smetany se aktivuje stiskem jednoho tlačítka, na které stroj reaguje okamžitě. Díky tomu pokaždé vyrobíte pouze tolik šlehačky, kolik je právě potřeba.

BENEFITY

- Už žádné odkládání lahve se šlehačkou do lednice. Náš výrobnik se o vše postará úplně sám. Vyrobena šlehačka je navíc výrazně kvalitnější a levnější než ta ze spreje.
- Už žádný peltiérův článek, už žádná zkažená smetana. Profesionální řešení je jediné kompresorové chlazení. Díky němu dosáhnete vždy té nejlepší šlehačky.
- Žijeme sice v době plastové, ale některé věci jsou zkrátka lepší kovové. V našem výrobníku je vše od čepadla až po výdejní nos kovové. Tučné zbytky smetany proto vyčistíte výrazně jednodušeji, a to vše bez použití nářadí.
- Pokud čištění není vaším koníčkem, k uložení smetany stačí použít integrovanou vaničku. Pokud vás však umývání vyložené nebaví, můžete do výrobníku vložit rovnou tetrapak se smetanou.
- Už žádná hromada lahví na výrobu šlehačky za barem. Od teď již budete mít pouze jeden stroj, který bude vždy připraven na výrobu té nejjemnější šlehačky. A to všechno se zmáčknutím jednoho tlačítka.



KING

KING	Zásobník	Výkon	Porce/h	Příkon	Napětí	Chlazení
	2 kg/h	50 kg/h	230	0,5 kW	230 V	vzduch

FAKTA

SPECIFIKACE

BENEFITY

- | | | |
|---|---|---|
| <p>6 Jednoduše nastavitelný nášleh</p> | <p>Nášleh nastavíte pomocí kolečka na čerpadle. Změna nastavení se ve výdeji projeví přibližně po vteřině produkce. Stroj dosahuje až 300% nášleh.</p> | <p>Zdá se vám šlehačka příliš hutná? Na výrobníku šlehačky si pro každý vyráběný produkt nastavíte otočením kolečka nášleh velice snadno – od lehké čokoládové pěny až po hustou šlehačku k výrobě dortů.</p> |
| <p>7 Možnost použití slazené nebo ochucené smetany (včetně veganských variant)</p> | <p>S výrobníkem šlehačky vyrobíte kromě vynikající šlehačky také delikátní mousse nebo pařížský krém. Díky tomu je výrobník použitelný v cukrářské výrobě, a to nejen na finální zdobení.</p> | <p>Neomezujte se pouze na šlehačku do kávy. Náš výrobník je všestranný pomocník – zvládne vyprodukovat vše od šlehačky, přes pařížský krém až po lahodný mousse.</p> |
| <p>8 Výdej šlehačky pomocí elektroventilu
*pouze u KING</p> | <p>Umožňuje přesné dávkování. Nášleho­vý labyrint navíc zůstane natlakovaný po každé dávce, díky čemuž bude mít každá porce šlehačky tu nejlepší kvalitu od začátku až do konce výdeje.</p> | <p>Aby každá porce šlehačky byla dokonalým gurmánským zážitkem, elektroventil na regulaci průtoku šlehačky rozhodně nesmí chybět. Ten umožňuje nastavení přesných dávek a současně uchovává smetanu v nášleho­vém labyrintu pod neustálým tlakem.</p> |
| <p>9 Automatický čistící režim
*pouze u KING</p> | <p>Pro každodenní čištění už nemusíte stroj rozebírat. Díky automatickému čistícímu režimu se stroj udržuje velice rychle a snadno. Sám se vyčistí.</p> | <p>Časté a namáhavé čištění je dávnou minulostí. Výrobník King má automatický čistící režim, který tuto nudnou a časově náročnou práci udělá za vás.</p> |

Návrh vašeho provozu

Splňte si přání a otevřete si vlastní cukrárnu. My vám poskytneme komplexní návrh vašeho provozu.

Vždycky jste snili sladký sen o otevření vlastní cukrárny či zmrzlinárny, do které se zákazníci jenom pohnou? V tom vám rádi pomůžeme. CESH je na trhu již od roku 1992 a za tu dobu jsme ve snaze dosáhnout tohoto cíle podpořili stovky zákazníků. Nezáleží na tom, v jaké situaci se zrovna nacházíte, zkušenosti máme s nejrůznějšími provozy – od malých zmrzlinových stánků až po luxusní cukrárny s kompletní cukrářskou výrobou.

Návrh provozu krok za krokem

Prvním krokem je vytvoření realistického podnikatelského záměru, včetně posouzení vhodnosti umístění a realističnosti finanční návratnosti. Za svoji praxí máme řadu zkušeností a víme, jaká čísla a předpoklady jsou realistická, aby vám bylo podnikání zdrojem radosti. Nebojte se nás vyhledat i zcela v zárodku vašich plánů, pomůžeme vám je zhmotnit.

Dalším krokem je navržení provozu. Ten spolu navrhne tak, aby nejen odpovídal vašim představám, ale také byl maximálně funkční. Na pomoc máme zdatného architekta i technicky nadané specialisty, kteří pro vás navrhnu krásný a funkční prostor. V dalším kroku vám na základě podnikatelského záměru náš tým odborníků pomůže zařídit technické vybavení cukrářského provozu tak, aby pro vás vaše práce byla skutečnou radostí.

V případě zájmu jsme rovněž schopni zajistit i kompletní projektový management, abyste si zbytečně nemuseli lámat hlavu s tím, jaký řemeslník vám nalepí obklad a jaký stolař vyrobí barový pult.

V neposlední řadě vám rádi pomůžeme také se splněním hygienických standardů, a to i díky našemu partnerství s právními experty. Pod našim odborným vedením vám sestavíme také systém analýzy rizika (HACCP), díky kterému budete přesně vědět, jak účinně předcházet rizikům ohrožujícím bezpečnost vyráběných potravin.

Co když nechci nový provoz, ale jenom rekonstrukci?

Nový provoz v plánu nemáte, ale rekonstrukce současného prostoru by se vám hodila? I v tomto případě vám rádi pomůžeme. Ať už máte v plánu kompletní přestavbu nebo spíše doplnění stávajícího vybavení, s naším týmem se tohoto úkolu s potěšením ujmeme.

V případě instalace nových technologií vás samozřejmě zaučíme a ukážeme, jak stroje fungují. V našem školicím středisku pořádáme celou řadu odborných školení pod taktovkou certifikovaných mistrů cukrářů z celé Evropy. Vám pak zůstane jen radost z množství ušetřené práce a času, který můžete naplnit lépe než doposud.



Špičkový servis je pro nás základ

Desatero výhod servisu CESK

- 01 Stálá dostupnost naší servisní podpory.
- 02 Rychlé řešení vašeho problému.
- 03 Skutečně vstřícné a lidské jednání.
- 04 Odborná zručnost našich techniků.
- 05 Dostatečná kapacita i při nejvytíženějších měsících sezóny.
- 06 Doprava objednaných strojů až na místo.
- 07 Kompletní montáž strojů.
- 08 Zaškolení vaší obsluhy.
- 09 Pravidelné servisní prohlídky.
- 10 Přímá servisní linka k vašemu maximálnímu komfortu.

CESK

Jarní 1058/44i
614 00 Brno - Maloměřice
Česká republika

+420 511 189 990
info@cesk.cz

Kvalita, cena, vzhled – to všechno jsou důležité aspekty, které při výběru zmrzlinového stroje hrají velkou roli. Často se však zapomíná na jednu zásadní věc, a to na nabídku zaškolení a údržby. Hodnotu těchto služeb jsme si vždy jasně uvědomovali, protože není nic horšího, než když stroj přestane plnit svůj úkol uprostřed sezóny. I proto vám spolu s objednaným strojem nabízíme také skutečně vynikající servisní podporu. Ta zahrnuje vše od bezpečné dopravy stroje přes zaškolení obsluhy až po záruční a pozáruční servis.

Co všechno je součástí našeho servisu?

Moc dobře víme, jak draho mohou vyjít chyby způsobené nedostatečným zaškolením. Velký důraz proto klademe na zaškolování, díky kterému bude mít vaše obsluha fungování strojů v malíčku. To je první klíč k jejich dlouhé životnosti.

Druhým klíčem je správná údržba. Stejně jako v autě měníme olej, i stroje na zmrzlinu je potřeba pravidelně kontrolovat, čistit a případně obměňovat opotřebované součástky. A to ideálně mimo rušnou letní sezónu, tedy v zimě, kdy většina cukrářů a zmrzlinářů načerpává síly.

Právě v této době provádíme odborné servisní prohlídky, během kterých váš stroj rozebereme, vyčistíme, vyměníme těsnění a otestujeme jeho funkčnost. I kdyby se objevil jakýkoliv problém, vše stihneme hravě vyřešit ještě předtím, než začne oblíbená letní sezóna. To vám ušetří čas, peníze a také zbytečné starosti.

Nadstandardní služby jsou naše specialita

Svoji práci máme rádi a snažíme se ji dělat, jak nejlépe umíme. Naše dlouholeté zkušenosti nám umožňují využít odborné know-how naplno a poradit si s jakýmikoliv zádrhly. Díky tomu máte jistotu, že perfektní zmrzlinové stroje budou plnit svůj úkol po dlouhou řadu let.



Příběh CESK

Náš příběh začíná na začátku devadesátých let, kdy jsme se rozhodli založit podnik, který bude dodávat to nejlepší vybavení. Do této mise jsme se pustili s nadšením a za tyto roky jsme měli možnost obsloužit tisíce zákazníků ze všech možných gastro provozů.

Předáme vám cukrářský kumšt i dlouholeté know-how

Cukrářská a zmrzlinářská výroba je naší srdeční záležitostí, proto jsme našim zákazníkům odhodlaní předat vydatnou dávku našeho řemeslného kumštu.

Neméně důležitá je však také znalost o fungování a údržbě potravinářských strojů. Společně se stroji od nás vám proto předáme také naše dlouholeté zkušenosti, co se týče obsluhy strojů a správných procesů. K dispozici vám bude také naše perfektně zařízené školicí centrum, kde se naučíte, jak dělat jednu z nejlepších zmrzlin široko daleko.

Tímto naše práce ovšem nekončí. Našími zákazníky zůstáváte i po nákupu stroje. Možná se k nám budete vracet na školení nebo využijete náš ponákní servis. Pokud se váš stroj náhle pokazí, jsme připraveni k vám přijet a vše co nejrychleji napravit.. Na pomoc máme zkušené techniky i řadu náhradních součástí, díky kterým vám pomůžeme zachránit téměř jakoukoliv situaci.

Jsme rodinná firma s velkým srdcem

V jádru jsme rodinná firma, a to je naše výhoda. Věci děláme s láskou a k zákazníkům přistupujeme individuálně. To je také jeden z důvodů, proč neváháme jít za hranice svých povinností a udělat vše, co je v našich silách, abychom uspokojili vaše potřeby. Už dávno jsme si uvědomili, že být pouhým distributorem technologií nestačí. V rámci našich služeb vám proto pomůžeme navrhnout, vymyslet a spočítat provoz tak, abyste mohli svoji cukrárnu nebo kavárnu rozjet naplno. Pokud máte vohy dělat skutečné cukrářské umění, možná to objevíte právě u nás. Nebyli byste první.



„I po dlouhé době mám pro svoji práci stále zápal – rád objevuji nové věci a stroje mě baví. To, co dělám, je pro mě skutečně srdeční záležitost a většinu našich zákazníků navíc osobně znám.“

- Michal Černý,
majitel společnosti



Jarní 1058/44i
614 00 Brno - Maloměřice
Česká republika

+420 511 189 990

info@cesk.cz

info@frigomat.cz





web s výtečnou chutí
www.frigomat.cz

