FRIGOMAT

macchine per gelato e pasticceria

Made in Italy

ZMRZLINOVÉ A CUKRÁŘSKÉ STROJE

Nejnovější generace elektronického řízení, vyhodnocování, diagnostiky a komunikace pro stroje na zmrzlinu. Umožňuje uživateli dosáhnout nejlepší konzistence výrobku a vždy splnit jeho specifické potřeby.

„Elektronický asistenční systém pomoci" (registrovaný patent) je skutečný elektronický pomocník. Zabraňuje možným poruchám v případě špatného použití stroje.

Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000

Numero Certificato
50 100 5650

Italská značka FRIGOMAT je jedním z lídrů zmrzlinářského a cukrářského odvětví s působností téměř po celém světě.

FRIGOMAT vyrábí špičkové stroje pro cukráře a zmrzlináře téměř 50 let. Již několik generací je hlavním partnerem Italské zmrzlinářské akademie. Již po mnoho let spoléhají mistři nejen z tohoto oboru na špičkovou technologii značky FRIGOMAT. Někteří členové vedení společnosti předsedají také v uskupení Italské komory cukrářů.

Společnost FRIGOMAT je zastoupena ve 112 zemích světa, kde prostřednictvím svých prodejců a výhradních zástupců zajišťuje včasný a spolehlivý poradenský a technický servis. Spolupracuje jak s tradičními zákazníky (např. cukrárnami), tak se zákazníky z dalších oborů, jako jsou bary, hotelové řetězce, restaurace, závodní jídelny, pekárny, nákupní centra apod. Mnohofunkčnost a vyspělá technologie charakterizují celou výrobní řadu.

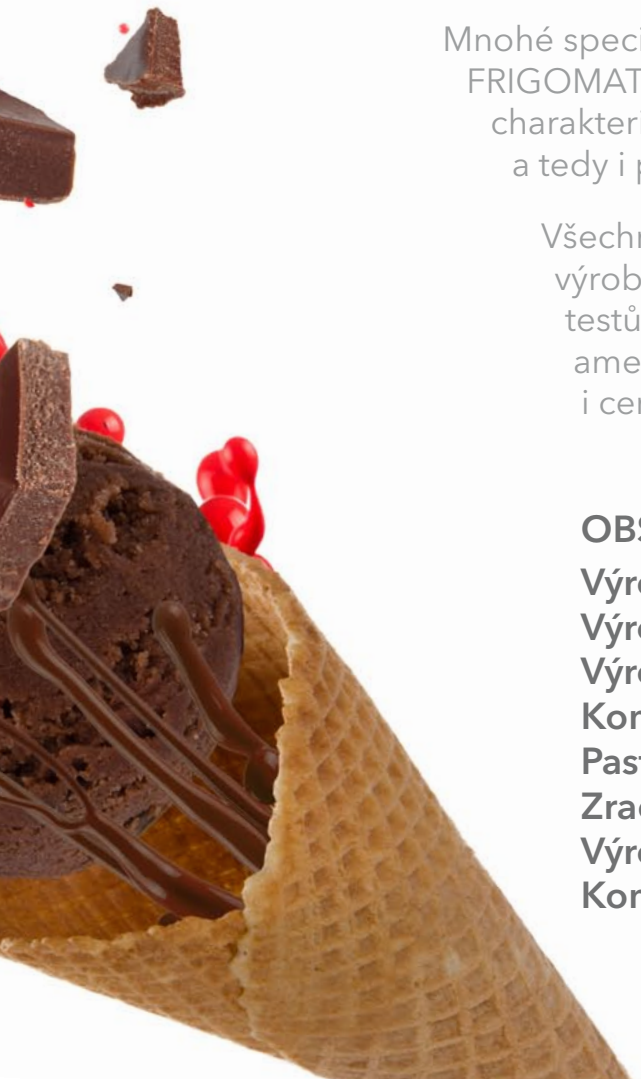
Výrobní plocha společnosti FRIGOMAT S.r.l. zabírá plochu 23 000 m^2, z toho 10 000 m^2 jsou haly. Roční obrat firmy činí přibližně 80 milionů €, z toho více než 60 % se uskutečňuje v zahraničí, především v Evropě.

Italské zmrzlinové stroje FRIGOMAT jsou díky takřka padesátileté tradici a bohatým zkušenostem špičkou v oboru cukrářské techniky.

Zmrzlinové stroje vyrábí jen a pouze z těch nejkvalitnějších materiálů a komponentů, které si nákupní divize FRIGOMATu u dodavatelů přímo vybírá, testuje a podílí se na jejich vývoji.

Mnohé speciální komponenty do zmrzlinových strojů vyrábí FRIGOMAT sám nebo u renomovaných výrobců, aby svou charakteristikou vyhovovaly požadavkům nejvyšší kvality, a tedy i přesvědčení značky FRIGOMAT.

Všechny stroje FRIGOMAT jsou před opuštěním prostor výrobního závodu podrobeny přísným strojním i ručním testům. V roce 2001 prošla společnost FRIGOMAT americkou atestací kvality UL a NSF a mimo jiné vlastní i certifikaci ISO 9001.



OBSAH

Výrobníky točené zmrzliny.....5–11
Výrobníky šlehačky..... 12
Výrobníky kopečkové zmrzliny..... 13–15
Kombinované stroje..... 16–17
Pastéry..... 17–19
Zrací vany..... 19
Výrobníky krémů, pastéry 20
Kombinovaná vitrína Gx..... 21–22

Stroje na točenou zmrzlinu

Profesionální kompaktní stroje s maximální produkcí ve stolním i mobilním provedení. Elektronické ovládání strojů nabízí až **dva automatické programy** výroby točené zmrzliny, točeného jogurtu, sorbetta, granity, mousse, šlehaných dezertů a semifreda s možností zvolit si nastavení ideální konzistence i během dne.

- stroje s 1 příchutí nebo 2 + mix
- gravitační plnění s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh pomocí pístových či zubových nášlehových čerpadel, s nášlehem zmrzliny do 80 %
- konzervace směsi v zásobníku během noci/dne, nabídka nastavení konzervační teploty
- elektronické řízení a kontrola všech cyklů výroby mikroprocesorem
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- kontrola hladiny a teploty směsi ve vanách, kontrola a indikace nízkého napětí
- jednoduchá obsluha a údržba

Pastéry

Jsou konstruovány na bázi vodní (glykolové) lázně pro dosažení opravdu dokonalého zahřívání, a proto **nehrozí žádné připálení či zamražení**.

- jednoduché ovládání pomocí LCD displeje s přednastavenými procesy a recepty s možností úprav
- LCD panel komunikuje i v češtině a umožňuje připojení k PC a tiskárně
- zpětná měsíční evidence všech procesů, přehledné grafy produkce, teplot a časů
- inteligentní kontrola – v případě výpadku proudu vyhodnotí procesor nebezpečí znehodnocení směsi a případně znovu zahájí celý proces výroby nebo naopak proces dokončí
- cyklické i kontinuální míchání, integrovaná sprcha
- jednoduchá údržba a čištění

Výrobníky kopečkové zmrzliny

Vertikální modely G – vhodné pro menší a začínající provozy, které chtějí vyrábět vlastní kvalitní řemeslnou zmrzlinu, sorbetto i granitu.

- jejich konkurenční výhodou je kvalitní zpracování a vyšší kapacita
- součástí dodávky jsou recepty pro přípravu vlastní zmrzliny
- možná kombinace s malou stolní vitrínou Petit Gel na 2× 5 GN nebo 4× 2,5

Výrobníky řady T a TITAN – vhodné pro střední a vysoké výrobní kapacity

- díky řízení mikroprocesorem nabízejí mnoho výrobních variant pro zmrzliny, sorbetta, granity a další
- nerezové míchadlo s pružně uloženými plastovými stěrkami
- integrovaná sprška a odkapová miska jsou na čelní straně, takže stroje mohou stát těsně vedle sebe
- velmi jednoduchá údržba a čištění

Výrobníky TITAN LCD – komfort mnoha variant dle objemu výroby

- mají integrovaný LCD displej komunikující i v češtině s přednastavenými výrobními procesy a recepty s možností úprav a napojení k PC a tiskárně
- systém TURBO míchání pro větší nášleh
- nerez míchadla s plastovými aktivními pružnými stěrkami

Kombinované výrobníky zmrzliny

Obsahují integrované pastery modelů TWIN a TWIN LCD a umožňují **ohromující počet výrobních procesů a kreativity** kombinované v jednom zařízení s vysokým výkonem.

- dvě samostatné výrobní jednotky – mohou pracovat zcela nezávisle a lze z nich odděleně vyjímat produkty po dokončení procesů či přepustit připravenou směs z pasteru přímo do výrobníku
- zařízení s rychlou pasterizací a výrobou
- integrovaný LCD displej komunikující i v češtině s přednastavenými výrobními procesy a recepty s možností úprav a napojení k PC a tiskárně
- systém TURBO míchání pro větší nášleh
- nerez míchadla s plastovými aktivními pružnými stěrkami

WiMANAGER BY FRIGOMAT

Frigomat Wi-manager – systém vzdálené správy strojů jak pro majitele zařízení, jeho obsluhu, tak pro servisní středisko. Díky tomuto systému lze dálkově provádět jednoduché i složitější kroky ovládání stroje, sledovat např. i informace jako chybová hlášení. Systém umožňuje zvolené alarmy odesílat automaticky na zvolená telefonní čísla, dále i údaje o počtu vydaných porcí, mytí a údržbě stroje, informace o uvedení stroje do provozu a jeho ukončení, ale také umožňuje provádět vzdáleně identifikaci závad a poruch servisním střediskem, vzdálené testování jednotlivých komponent stroje a kontrolu i takových parametrů, jako je například napětí v síti a mnoho dalších… Unikátní je i tím, že lze tento systém aplikovat i do dříve zakoupených strojů FRIGOMAT. Funkce je dostupná od roku 2016 po celém světě, komunikace díky internetu, ethernetu, GSM, WIFI. Pro mobilní zařízení je ke stažení také dostupná aplikace My-Soft.

VÝROBNÍKY TOČENÉ ZMRZLINY

KETTY, KIKKA

1pákové stolní stroje na točenou zmrzlinu
Nejmenší výrobníky na točenou zmrzlinu

KETTY:

- 1 příchuť, kterou lze vyrobit i z čerstvého ovoce
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mousse, granity
- plnění válců gravitačním způsobem, nášleh do 40 %
- výroba automaticky řízená procesorem
- nerezové míchadlo LONG-LIFE – dlouhá životnost, aktivní stírací lopatky
- malé a kompaktní, nízká spotřeba energie
- velmi snadné použití a údržba

KIKKA:

- 1 příchuť, stolní provedení
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů, mousse, granity a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válce s nášlehem do 40 %
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- automatické konzervování směsi uvnitř nádrže na +4 °C, kontrola teploty
- noční režim, čisticí režim
- jednoduchá obsluha a údržba
- kontrola hladiny směsi
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady

Technické informace	Ketty	Kikka
Kapacita nádrže (l)	4	6
Kornoutů/hod. (70g)	85	155
Hodinová produkce (kg)	6	11
Napájení	230 V	400/230 V
Spotřeba (kW)	0,7	1,5
Chlazení	vzduch	vzduch/voda
Čerpadlo	ne	ne
Mixér ve vaně	ne	ne
Výška (cm)	54	74
Šířka (cm)	27	37
Hloubka (cm)	50+12	72,5
Čistá hmotnost (kg)	45	91

KISS 1

1pákové stolní stroje na točenou zmrzlinu

- 1 příchuť, moderní design, stolní provedení se zvýšeným výkonem, výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů, mousse, granity a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válce s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovým nášlehovým čerpadlem pro vysoký nášleh do 80 %
- integrované orientační počítadlo porcí
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota zmrzliny i během výroby
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- automatické konzervování směsi ve vaničce i válci na +4 °C, kontrola teploty
- noční a čisticí režim, tichý chod stroje, dle verze i s mixérem směsi ve vaně
- jednoduchá obsluha a údržba, jednoduché čištění
- dvojitá kontrola hladiny směsi
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Kiss 1G	Kiss 1P
Kapacita nádrže (l)	11	8
Kornoutů/hod. (70g)	255	255
Hodinová produkce (kg)	18	18
Napájení	400/230 V	400/230 V
Spotřeba (kW)	2,3	2,3
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ne	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	76	76
Šířka (cm)	40	40
Hloubka (cm)	57+15	57+15
Čistá hmotnost (kg)	112	112

VÝROBNÍKY TOČENÉ ZMRZLINY

KLAB

Výkonný 3pákový mobilní výrobník točené zmrzliny se středním výkonem

- 2 příchutě + mix, modely se zvýšeným výkonem, moderní design, zvětšený objem zásobníků
- modely na pojízdných kolečkách s aretací
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly pro vysoký nášleh do 80 %
- možnost provozování stroje s čerpadly i bez čerpadel
- elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- automatické konzervování směsi ve vanách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků, jednoduchá obsluha a údržba stroje, jednoduché čištění
- mixéry v zásobnících směsí
- dvojitá kontrola hladiny směsi
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Klab 3G	Klab 3P
Kapacita nádrže (l)	2 x 16	2 x 12
Kornoutů/hod. (70g)	570	570
Hodinová produkce (kg)	40	40
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	2,9	2,9
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ne	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	144	144
Šířka (cm)	53	53
Hloubka (cm)	77	77
Čistá hmotnost (kg)	201	210

VÝROBNÍKY TOČENÉ ZMRZLINY

KISS 3 POWER

Výkonné 3pákové stolní výrobníky točené zmrzliny se dvěma chladicími okruhy

- 2 příchutě + mix, modely se zvýšeným výkonem, moderní design
- stolní provedení
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly pro vysoký nášleh do 80 %
- možnost i současného kombinovaného provozu 1/2 čerpadlo a 1/2 gravitace
- 2 řídicí elektroniky pracující nezávisle, 2 oddělené chladicí okruhy, 4 samostatně řízené motory (každá strana pracuje zvlášť a lze je nastavit na různé hodnoty, možnost provozu jen jedné strany)
- 2x elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby, je možné používat jen 1/2 stroje např. mimo hlavní sezónu nebo před koncem pracovní doby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby pro každou 1/2 stroje
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- automatické konzervování směsi ve vanách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků nezávisle pro každou stranu, tichý chod
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, jednoduché čištění
- nezávislé mixéry v zásobnících směsí
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Kiss 3G Power	Kiss 3P Power
Kapacita nádrže (l)	2 x 10	2 x 8
Kornoutů/hod. (70g)	570	570
Hodinová produkce (kg)	40	40
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	3,9	3,9
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ne	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	84	84
Šířka (cm)	50	50
Hloubka (cm)	67+10	67+10
Čistá hmotnost (kg)	200	200

KISS 3 POWER VERTICAL

Výkonné 3pákové mobilní výrobníky točené zmrzliny se dvěma chladicími okruhy

- 2 příchutě + mix, modely se zvýšeným výkonem, moderní design, zvětšený objem zásobníků
- modely na pojízdných kolečkách s aretací
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly pro vysoký nášleh do 80 %
- možnost i současného kombinovaného provozu 1/2 čerpadlo a 1/2 gravitace
- 2 řídicí elektroniky pracující nezávisle, 2 oddělené chladicí okruhy, 4 samostatně řízené motory (každá strana pracuje zvlášť a lze je nastavit na různé hodnoty, možnost provozu jen jedné strany)
- 2x elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby, je možné používat jen 1/2 stroje, např. mimo hlavní sezónu nebo před koncem pracovní doby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby pro každou 1/2 stroje
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- automatické konzervování směsi ve vanách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků nezávisle pro každou stranu, tichý chod
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, jednoduché čištění
- nezávislé mixéry v zásobnících směsí
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Kiss 3G Power VE	Kiss 3P Power VE
Kapacita nádrže (l)	2 x 16	2 x 12
Kornoutů/hod. (70g)	570	570
Hodinová produkce (kg)	40	40
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	4,1	4,1
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ne	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	144	144
Šířka (cm)	53	53
Hloubka (cm)	67+10	67+10
Čistá hmotnost (kg)	203	212

VÝROBNÍKY TOČENÉ ZMRZLINY

KISS 5 POWER VE

Výkonné 5pákové mobilní výrobníky točené zmrzliny se třemi chladicími okruhy

- 3 příchutě + 2 mix, modely s vysokým výkonem a rozšířenou nabídkou, posílený výkon středového válce, moderní design
- modely na pojízdných kolečkách s aretací
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly pro vysoký nášleh do 80 %
- možnost i současného kombinovaného provozu jak s čerpadly, tak bez nich
- 3 řídicí elektroniky pracující nezávisle, 3 oddělené chladicí okruhy, 6 samostatně řízených motorů (každá 1/3 stroje pracuje zvlášť a lze je nastavit na různé hodnoty)
- 3x elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby, je možné používat jen 1/3 stroje, např. mimo hlavní sezónu nebo před koncem pracovní doby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby pro každou 1/3 stroje
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim, automatické konzervování směsi ve vanách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků nezávisle pro každou stranu, tichý chod
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, jednoduché čištění
- nezávislé mixéry v zásobnících směsí
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Kiss 5G Power VE	Kiss 5P Power VE
Kapacita nádrže (l)	3 x 16	3 x 12
Kornoutů/hod. (70g)	960	960
Hodinová produkce (kg)	72	72
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	6,5	6,5
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ne	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	144	144
Šířka (cm)	67	67
Hloubka (cm)	73+10	73+10
Čistá hmotnost (kg)	350	365

KLASS 202

Výkonné 3pákové mobilní výrobníky točené zmrzliny se dvěma chladicími okruhy

- 2 příchutě + mix, modely na pojízdných kolečkách s aretací, zvětšený objem zásobníků, moderní ergonomický design, velmi tichý chod
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly do 80 %
- možnost i současného kombinovaného provozu 1/2 čerpadlo a 1/2 gravitace
- 2 řídicí elektroniky pracující nezávisle, 2 oddělené chladicí okruhy a 6 samostatně řízených motorů (každá strana pracuje zvlášť a lze je nastavit na různé hodnoty, možnost provozu jen jedné strany)
- 2x elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby, je možné používat jen 1/2 stroje, např. mimo hlavní sezónu nebo před koncem pracovní doby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby pro každou 1/2 stroje
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- automatické konzervování směsi ve vanách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků, nezávisle pro každou stranu
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, integrovaná sprcha pro jednoduché čištění
- nezávislé mixéry v zásobnících směsí, silná odkapnice no-visual
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Klass 202G	Klass 202P
Kapacita nádrže (l)	2 x 23	2 x 18
Kornoutů/hod. (70g)	570	570
Hodinová produkce (kg)	40	40
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	4,1	4,2
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ne	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	150	150
Šířka (cm)	60	60
Hloubka (cm)	68+19	68+19
Čistá hmotnost (kg)	241	258

VÝROBNÍKY TOČENÉ ZMRZLINY

KLASS 222, 222 XL

Nejvýkonnější 3pákové mobilní výrobníky točené zmrzliny se dvěma chladicími okruhy a dvěma kompresory

- 2 příchutě + mix, modely na pojízdných kolečkách s aretací, zvětšený objem zásobníků, moderní ergonomický design, velmi tichý chod
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly pro vysoký nášleh do 80 %
- možnost i současného kombinovaného provozu 1/2 čerpadlo a 1/2 gravitace
- 2 řídicí elektroniky pracující nezávisle, 2 oddělené chladicí okruhy a 4–6 samostatně řízených motorů, 2 kompresory (každá strana pracuje zvlášťa lze je nastavit na různé hodnoty, možnost provozu jen jedné strany)
- 2x elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby, je možné používat jen 1/2 stroje, např. mimo hlavní sezónu nebo před koncem pracovní doby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby pro každou 1/2 stroje
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- automatické konzervování směsi ve vanách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků, nezávisle pro každou stranu
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, integrovaná sprcha pro jednoduché čištění
- nezávislé mixéry v zásobnících směsí, silná odkapnice no-visual
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Klass 222P	Klass 222P XL
Kapacita nádrže (l)	2 x 18	2 x 24
Kornoutů/hod. (70g)	915	1140
Hodinová produkce (kg)	64	80
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	5,5	8,5
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ano	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	150	150
Šířka (cm)	60	60
Hloubka (cm)	68+19	68+19
Čistá hmotnost (kg)	285	290

KLASS BLACK

Výkonné 3pákové mobilní výrobníky točené zmrzliny se dvěma chladicími okruhy, s odlišným zákaznickým designem

- 2 příchutě + mix, modely na pojízdných kolečkách s aretací, zvětšený objem zásobníků, moderní ergonomický design, velmi tichý chod
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly do 80 %
- možnost i současného kombinovaného provozu 1/2 čerpadlo a 1/2 gravitace
- 2 řídicí elektroniky pracující nezávisle, 2 oddělené chladicí okruhy a 6 samostatně řízených motorů, 2 kompresory (každá strana pracuje zvlášť a lze je nastavit na různé hodnoty, možnost provozu jen jedné strany)
- 2x elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby, je možné používat jen 1/2 stroje, např. mimo hlavní sezónu nebo před koncem pracovní doby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby pro každou 1/2 stroje
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- automatické konzervování směsi ve vanách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků, nezávisle pro každou stranu
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, integrovaná sprcha pro jednoduché čištění
- nezávislé mixéry v zásobnících směsí, silná odkapnice no-visual
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Klass 202P Black Pearl	Klass 222P Black Pearl
Kapacita nádrže (l)	2 x 18	2 x 18
Kornoutů/hod. (70g)	570	915
Hodinová produkce (kg)	40	64
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	4,2	5,5
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ano	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	150	150
Šířka (cm)	60	60
Hloubka (cm)	68+19	68+19
Čistá hmotnost (kg)	258	285

VÝROBNÍKY TOČENÉ ZMRZLINY

KLASS KOLOR

Výkonný 3pákový mobilní výrobník točené zmrzliny s nejširší nabídkou – 3 druhy zmrzliny + 3 druhy barevného zdobení

- 2 příchutě + mix + 3 druhy barevného zdobení, modely na pojízdných kolečkách s aretací, zvětšený objem zásobníků, moderní ergonomický design, velmi tichý chod
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly do 80 %
- možnost i současného kombinovaného provozu 1/2 čerpadlo a 1/2 gravitace
- 3 řídicí elektroniky pracující nezávisle, 2 oddělené chladicí okruhy a 6 samostatně řízených motorů, 1–2 kompresory (každá strana pracuje zvlášť a lze je nastavit na různé hodnoty, možnost provozu jen jedné strany) + 3 pumpy pro zdobení okrajů zmrzliny
- 2x elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby, je možné používat jen 1/2 stroje, např. mimo hlavní sezónu nebo před koncem pracovní doby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby pro každou 1/2 stroje
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- automatické konzervování směsi ve vaničkách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků nezávisle pro každou stranu
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, integrovaná sprcha pro jednoduché čištění
- nezávislé mixéry v zásobnících směsí, silná odkapnice no-visual
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Kolor 202P	Kolor 222P
Kapacita nádrže (l)	2 x 18	2 x 18
Kornoutů/hod. (70g)	570	915
Hodinová produkce (kg)	40	64
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	4,2	5,5
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ano	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	150	150
Šířka (cm)	60	60
Hloubka (cm)	68+15	68+19
Čistá hmotnost (kg)	295	295

MODELY YOGURT

Speciální výrobníky určené zejména pro výrobu mraženého jogurtu

- 1 příchuť, stolní model s integrovaným mixérem ve vaničce
- speciální přednastavený program pro výrobu mraženého jogurtu
- výroba točeného jogurtu, točené zmrzliny, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovým čerpadlem do 80 %
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota i během výroby
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- automatické konzervování směsi ve vaničkách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníku
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, noční a čisticí režim
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Kiss 1Yogurt
Kapacita nádrže (l)	8
Kornoutů/hod. (70g)	255
Hodinová produkce (kg)	18
Napájení	400/230 V
Spotřeba (kW)	2,2
Chlazení	vzduch/voda
Čerpadlo	ano
Mixér ve vaně	ano
Výška (cm)	76
Šířka (cm)	40
Hloubka (cm)	71
Čistá hmotnost (kg)	111

VÝROBNÍKY TOČENÉ ZMRZLINY

Samoobslužné stroje

- automatické dávkování, možnost evidence, 2 velikosti porce
- 1 příchuť, moderní design, stolní provedení
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů, mousse, granity a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly pro vysoký nášleh do 80 %
- integrované orientační počítadlo porcí
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na čele stroje, programovatelná hustota zmrzliny i během výroby
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- automatické konzervování směsi ve vaničkách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- noční a čisticí režim, tichý chod stroje, dle verze i s mixéry směsi ve vanách
- jednoduchá obsluha a údržba, jednoduché čištění
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Kiss 1G Mixer Por	Kiss 1P Mixer Por
Kapacita nádrže (l)	11	8
Kornoutů/hod. (70g)	255	255
Hodinová produkce (kg)	18	18
Napájení	400/230 V	400/230 V
Spotřeba (kW)	2,3	2,3
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ano	ano
Mixér ve vaně	ano	ano
Výška (cm)	76	76
Šířka (cm)	40	40
Hloubka (cm)	72	72
Čistá hmotnost (kg)	112	112

KISS 3 POWER BACKSTAGE

Výkonné 3pákové stolní nebo mobilní výrobníky točené zmrzliny se dvěma chladicími okruhy

- 2 příchutě + mix, modely se zvýšeným výkonem, moderní design, zvětšený objem zásobníků
- stolní provedení nebo modely na pojízdných kolečkách s aretací
- výroba točené zmrzliny, mraženého jogurtu, sorbetta, mražených dezertů a zmrzliny z čerstvého ovoce
- gravitační plnění válců s nášlehem do 40 % nebo nucený nášleh zubovými nášlehovými čerpadly pro vysoký nášleh do 80 %
- možnost i současného kombinovaného provozu 1/2 čerpadlo a 1/2 gravitace
- 2 řídicí elektroniky pracující nezávisle, 2 oddělené chladicí okruhy, 4 samostatně řízené motory (každá strana pracuje zvlášť a lze je nastavit na různé hodnoty, možnost provozu jen jedné strany)
- 2x elektronicky nezávisle řízený systém kontroly výroby, je možné používat jen 1/2 stroje, např. mimo hlavní sezónu nebo před koncem pracovní doby
- řídicí a ovládací elektronika s displejem na zadní straně stroje, modely určené pro samoobslužné provozy k vestavbě, programovatelnost hustoty i během výroby pro každou 1/2 stroje
- monoblokové míchadlo nebo nerezové míchadlo LONG-LIFE – z nerez oceli s plastovými stíracími lopatkami
- integrované orientační počítadlo porcí, noční a čisticí režim
- automatické konzervování směsi ve vaničkách i válcích na +4 °C, kontrola teploty
- elektronické nastavení hustoty zmrzliny a teploty zásobníků, nezávisle pro každou stranu, tichý chod
- jednoduchá obsluha a údržba stroje, jednoduché čištění
- nezávislé mixéry v zásobnících směsí
- dvojitá kontrola hladiny směsi, 2 ohlašovací a ochranné režimy
- hlídací systém alarmů upozorňujících na možné závady
- patentovaný systém CTS předcházející poruchám
- možnost připojení ke vzdálené správě WI-Manager

Technické informace	Kiss 3P Power Mixer Backstage	Kiss 3P Power Mixer VE Backstage
Kapacita nádrže (l)	2 x 8	2 x 12
Kornoutů/hod. (70g)	570	570
Hodinová produkce (kg)	40	40
Napájení	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	3,9	4,1
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda
Čerpadlo	ano	ano
Mixér ve vaně	ano/ne	ano/ne
Výška (cm)	84	144
Šířka (cm)	50	53
Hloubka (cm)	83	83
Čistá hmotnost (kg)	200	212

VÝROBNÍKY ŠLEHAČKY

KREAM

Výrobníky šlehačky

- výroba šlehačky, šlehaných pěn, mousse
- opláštění a vana stroje z nerez oceli, nerezové čerpadlo s plynulou regulací nášlehu, kompletně rozebíratelné, nášleh až 300 %
- konzervování produktu v zásobníku na +4 °C, s nastavitelnou teplotou
- časově nastavitelný dávkovač (Kream 9/6)
- 2,5litrová vyjímací nádobka pro Kream 2,5
- dvě vyjímací nádobky 9 a 6 litrů pro Kream 9/6
- nastavení nášlehu pomocí regulace přisávaného vzduchu
- malá velikost a spotřeba energie, vysoká efektivita
- jednoduchá obsluha a údržba
- možnost použití rostlinné i živočišné šlehačky i jejich kombinace
- možnost použití ochucené i slazené šlehačky, do tučnosti 49 %
- chlazená výdejní hlavice až k samotnému výdeji, aktivní chlazení kompresorem
- dlouhá životnost a spolehlivost

Technické informace	Kream 2,5	Kream 9/6
Kapacita nádrže (l)	2,5	9/6
Hodinová produkce (kg)	50	100
Napájení	230 V	230 V
Spotřeba (kW)	0,5	0,5
Chlazení	vzduch	vzduch
Výška (cm)	43	52
Šířka (cm)	23	29,5
Hloubka (cm)	40+16	43+16
Čistá hmotnost (kg)	25	37

VÝROBNÍKY KOPEČKOVÉ ZMRZLINY

Horeca G série

Výrobníky kopečkové zmrzliny
Stolní modely (G5, G10, Petit Gel)

- výroba zmrzliny, sorbetta, granity a dalších druhů
- zařízení určeno pro menší provozy, hotely, restaurace, catering
- manuální elektromechanické ovládání
- 2 programy míchání – stálé nebo cyklické
- možnost přidávání tvrdých kousků (např. ořechy, mandle, čokoláda) i během výroby
- válec a míchadlo z nerezi, míchadlo s plastovými stěrkami na dně i po stranách pro dokonalé stírání
- výpustný ventil pro jednodušší čištění (G5, G10)
- pro modely G5 a G10 možné spojení se zmrzlinovou vitrínou PETIT GEL
- PETIT GEL (2× 5litrové nebo 4× 2,5litrové nádoby)
- jednoduchá obsluha a údržba

Technické informace	G5	G10	PETIT GEL
Náplň/cyklus (kg)	1,7	2,5	–
Produkce/hod. (kg)	5	10	–
Napájení	230 V	230 V	230 V
Spotřeba (kW)	0,7	1	0,2
Chlazení	vzduch	vzduch	vzduch
Výška (cm)	29	31	41
Šířka (cm)	43	48	48
Hloubka (cm)	47	49	71
Čistá hmotnost (kg)	47	56	27

G série

Výrobníky kopečkové zmrzliny
Podlahové modely (G20, G30, G60)

- výroba zmrzliny, sorbetta, granity a dalších druhů
- manuální elektromechanické ovládání
- 2 rychlosti motoru pro výrobu a výdej
- možnost přidávání tvrdých kousků (např. ořechy, mandle, čokoláda) i během výroby
- válec a míchadlo z nerezu, míchadlo s spružnými plastovými stěrkami na dně i po stranách pro dokonalé stírání
- klasické vypouštění spodem přímo do vaničky, i pro husté směsi, se zdobením během vypouštění
- jednoduchá obsluha a údržba

Technické informace	G20	G30	G60
Náplň/cyklus (kg)	4,5	6,5	11
Produkce/hod. (kg)	20	30	60
Napájení	400 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	2,6	3,4	4,5
Chlazení	vzduch	vzduch/voda	vzduch/voda
Výška (cm)	108	108	118
Šířka (cm)	40,5	40,5	53
Hloubka (cm)	79	79	85
Čistá hmotnost (kg)	130	144	212

VÝROBNÍKY KOPEČKOVÉ ZMRZLINY

T4S, T5S

Výrobníky kopečkové zmrzliny
Stolní (T5S) a mobilní modely (T4S)

- výroba zmrzliny, sorbetta, granity a dalších druhů
- automatický výrobní cyklus řízený procesorem, 2 programy – nastavení hustoty a průběžného míchání nebo nastavení času a cyklického míchání
- celonerezová čelní dvířka T4S, T5S tvrzený plast
- válec a míchadlo velkého průměru pro silnější výkon
- vysoce účinný mrazicí válec s přímou expanzí plynu
- nerezové míchadlo s plastovými stěrkami, za příplatek i s pružným uložením stěrek
- vnitřní odkapní miska umístěná na čele stroje (T4), možnost kombinace s ohřívačem MIX8
- odnímatelná profilovaná forma z pryže pro umístění nádoby při zdobení zmrzliny
- kompresor a elektromotor pro bezproblémový chod a dlouhou životnost
- jednoduchá obsluha a údržba, vysoký hygienický standard HACCP

Technické informace	T5S	T4S
Náplň/cyklus (kg)	1–3	2–4
Produkce/hod. (kg)	15	25
Napájení	230 V	400/230 V
Spotřeba (kW)	1,8	2,7/2,8
Chlazení	voda	voda/vzduch
Výška (cm)	69	126
Šířka (cm)	44	44
Hloubka (cm)	67+15	63+18
Čistá hmotnost (kg)	128	175

VÝROBNÍKY KOPEČKOVÉ ZMRZLINY

TITAN 1, 2, 3S

Výrobníky kopečkové zmrzliny

- výroba zmrzliny, sorbetta, granity a dalších druhů
- automatický výrobní cyklus řízený procesorem, 2 programy – nastavení hustoty a průběžného míchání nebo nastavení času a cyklického míchání
- celonerezová čelní dvířka, možnost doplnění o teplotní snímací sondu
- válec a míchadlo velkého průměru pro silnější výkon
- vysoce účinný mrazicí válec s přímou expanzí plynu
- nerezové míchadlo s pružně uloženými plastovými stěrkami
- integrovaná sprcha, vnitřní odkapní miska umístěná na čele stroje, možnost kombinace s ohřívačem MIX8
- odnímatelná profilovaná forma z pryže pro umístění nádoby při zdobení zmrzliny
- vysoce dimenzovaný kompresor a elektromotor pro bezproblémový chod a dlouhou životnost
- jednoduchá obsluha a údržba, vysoký hygienický standard HACCP

Technické informace	Titan 3S	Titan 2	Titan 1
Náplň/cyklus (kg)	2–6	3–10	4–15
Produkce/hod. (kg)	35	60	90
Napájení	400 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	3,7	4,7	8,2
Chlazení	vzduch/voda	vzduch/voda	vzduch/voda
Výška (cm)	142	142	142
Šířka (cm)	52	52	52
Hloubka (cm)	67+26	88+26/67+26	112+26/90+26
Čistá hmotnost (kg)	260	320	414

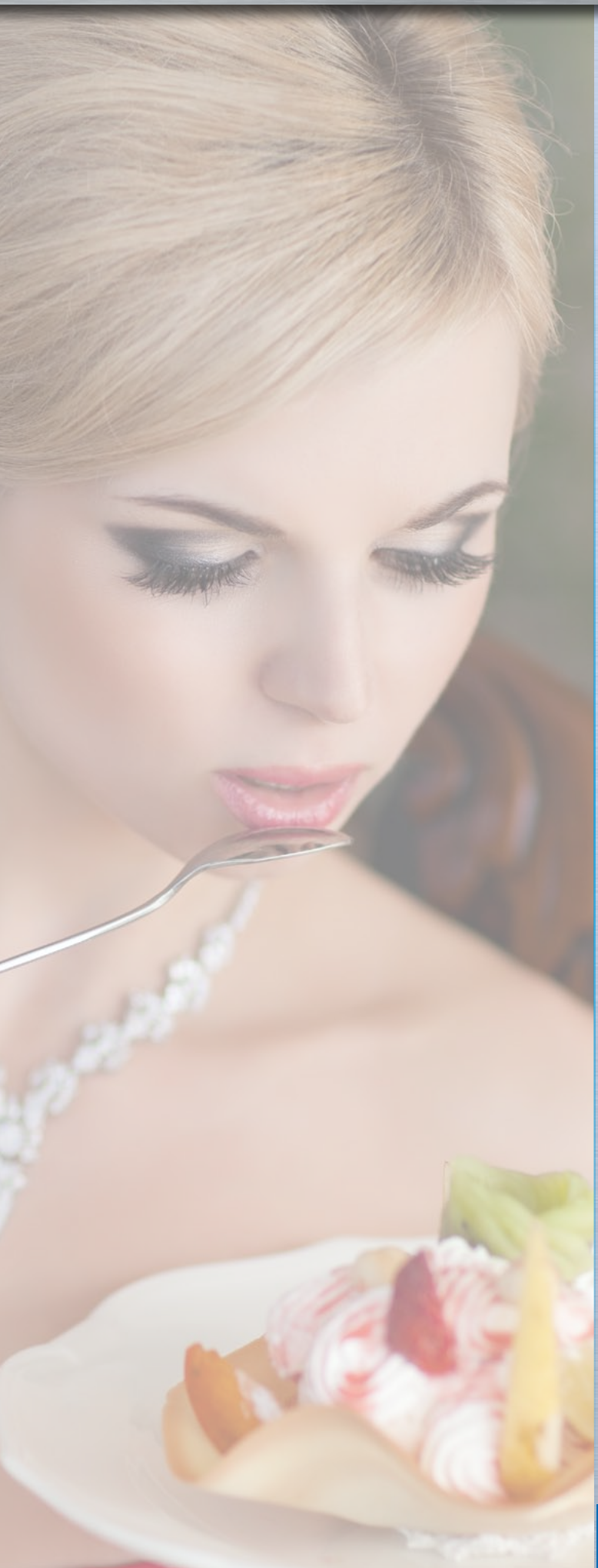
TITAN LCD

Výrobníky s LCD obrazovkou pro mnohem širší výběr nastavení procesů

- integrovaný LCD displej komunikující i v češtině se 4 přednastavenými výrobními procesy a recepty s možností úprav a napojení k PC a tiskárně
- interaktivní menu s 24 přednastavenými mrazicími programy + paměť na dalších více než 30 nových chutí
- funkce TURBO zvyšuje rychlost míchání během mrazicího cyklu a zvyšuje nášleh
- funkce HARD zvyšuje tuhost produktu pro přímé umístění do vitríny bez nutnosti použití šokeru
- celonerezová čelní dvířka, možnost doplnění o teplotní snímací sondu
- válec a míchadlo velkého průměru pro silnější výkon
- domražovaní i během vyjímání zmrzliny
- vysoce účinný mrazicí válec s přímou expanzí plynu
- nerezové míchadlo s pružně uloženými plastovými stěrkami
- integrovaná sprcha, vnitřní odkapní miska umístěná na čele stroje
- vysoce dimenzovaný kompresor a elektromotor pro bezproblémový chod a dlouhou životnost
- široká odkapní police s vyjímatelnou mřížkou umožňuje velmi snadné čištění a přispívá ke komfortnímu a čistému použití stroje, je možné připojit ji přímo do odpadu
- odkládací police na víku stroje
- vysoký hygienický standard HACCP
- jednoduchá obsluha a údržba

Technické informace	Ttian LCD 45	Titan LCD 60	Titan LCD 75	Titan LCD 100
Množství/cyklus (kg)	2,5–8	3–10	3,5–13	4–16
Produkce/hod. (kg)	45	60	75	100
Napájení	400 V	400 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	5	5,8	7,2	9,5
Chlazení	voda	voda	voda	voda
Výška (cm)	143	143	134	143
Šířka (cm)	55	60	60	60
Hloubka (cm)	67+33	67+33	67+33	77+33
Čistá hmotnost (kg)	297	314	335	383

KOMBINOVANÉ STROJE



TWIN

Kombinovaný cukrářský stroj k pasterizaci i výrobě

- výroba zmrzliny, sorbetta, granity, krémů, polev, náplní, omáček, marmelád, těst...
- obě části stroje jsou ovládány a pracují na sobě zcela nezávisle
- pastér je umístěn v horní části stroje – speciální vypouštěcí systém z pastéru do výrobníku nebo z pastéru přímo mimo stroj
- vysoký hygienický standard HACCP

Pastér:

- dvojitá vana s glykolovou lázní, v níž nehrozí připálení směsi (princip vodní lázně)
- 3 teplotní nastavení – automatické na +85 °C, poloautomatické s nastavením času a výběrem mezi 30 °C až 115 °C, čokoládový program
- speciální výpustný kohout pro vypouštění i hustých produktů
- možnost přepouštění produktů z pastéru přímo do výrobníku nebo přímo z pastéru ven ze stroje
- vana i míchadlo vyrobeny z nerezové oceli, pružné plastové stěrky po stranách i dně
- naprosto přesné řízení dynamiky ohřevu a chlazení bez zbytkového chladu nebo tepla

Výrobník:

- 2 výrobní cykly – s nastavitelnou hustotou a časem
- 2 programy – nastavení hustoty a průběžného míchání nebo nastavení času a cyklického míchání (vhodné pro výrobu krémů)
- nerezový válec a míchadlo s pružně uloženými plastovými stěrkami, vysoce účinný mrazící válec s přímou expanzí plynu
- integrovaná sprcha, odkapová miska umístěná na čele stroje

Technické informace	Twin 4	Twin 35	Twin 45	Twin 60
Náplň/cyklus (kg)	2–4	2–6	2,5–8	3–10
Produkce/hod. (kg)	25	35	45	60
Napájení	400 V	400 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	6,1	9	11	12
Chlazení	voda/vzduch	voda	voda	voda
Výška (cm)	140	138	138	138
Šířka (cm)	44	55	60	60
Hloubka (cm)	67+18	70+26	77+26	77+26
Čistá hmotnost (kg)	242	323	362	375

TWIN LCD

Kombinovaný cukrářský stroj k pasterizaci i výrobě s LCD displejem

- výroba zmrzliny, sorbetta, granity, krémů, polev, náplní, omáček, marmelád, těst...
- obě části stroje jsou ovládány a pracují na sobě zcela nezávisle
- pastér je umístěn v horní části stroje – speciální vypouštěcí systém z pastéru do výrobníku nebo z pastéru přímo mimo stroj
- vysoký hygienický standard HACCP
- nástavba strojů TWIN, vybaveny LCD obrazovkou, s možným programováním a připojením k PC, komunikace v češtině

Pastér:

- 3 teplotní nastavení – automatický cyklus na +85 °C, poloautomatický s nastavením času a výběrem mezi 30 °C až 115 °C, čokoládový program
- dvojitá vana s glykolovou náplní, v níž nehrozí připálení (princip vodní lázně)
- speciální výpustný kohout pro vypouštění hustých produktů
- možnost přepouštění produktů z pastéru přímo do výrobníku nebo přímo mimo stroj do připravené nádoby
- naprosto přesné řízení dynamiky ohřevu a chlazení bez zbytkového chladu nebo tepla

Výrobník:

- LCD displej v češtině s 24 programy s možností úprav, automatické i poloautomatické procesy výroby
- funkce TURBO zvyšuje rychlost míchání během mrazicího cyklu a zvyšuje nášleh
- funkce HARD zvyšuje tuhost produktu pro přímé umístění do vitríny bez nutnosti použití šokeru
- celonerezové míchadlo, nerezové lopatky s plastovými stěrkami a pružným uložením
- integrovaná sprška, vnitřní odkapní miska umístěná na čele stroje

Technické informace	Twin LCD 35	Twin LCD 45	Twin LCD 60
Množství/cyklus (kg)	2–6	2,5–8	3–10
Produkce/hod. (kg)	35	45	60
Napájení	400 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	9	11	12
Chlazení	voda	voda	voda
Výška (cm)	138	138	138
Šířka (cm)	55	60	60
Hloubka (cm)	70+33	77+33	77+33
Čistá hmotnost (kg)	335	379	392

TWIN CHEF LCD

Multifunkční kombinovaný cukrářský stroj k pasterizaci i výrobě s dvojitým LCD displejem a chlazeným pastérem

- výroba zmrzliny, sorbetta, granity, krémů, polev, náplní, omáček, marmelád, těst...
- obě části stroje jsou ovládány a pracují na sobě zcela nezávisle
- pastér je umístěn v horní části stroje – speciální vypouštěcí systém z pastéru do výrobníku nebo z pastéru přímo ven ze stroje
- vysoký hygienický standard HACCP
- nejvyšší řada strojů TWIN, vybaveny 2× LCD obrazovkou, s možným programováním a připojením k PC, komunikují v češtině

Pastér:

- LCD displej v češtině, s 30 recepty a možností je upravovat a doplňovat vlastní automatické i poloautomatické programy
- 3 teplotní nastavení: automatický cyklus na +85 °C, poloautomatický s nastavením času a výběrem mezi 30 °C až 115 °C, čokoládový program, automatická konzervace s nastavením na konec cyklu
- dvojitá vana s glykolovou náplní bez nebezpečí připálení (princip vodní lázně)
- speciální výpustný kohout pro vypouštění i hustých produktů, vypouštění produktů z pastéru lze buď přímo do výrobníku, nebo přímo mimo stroj do připravené nádoby
- pastér je vybaven samostatným chlazením
- naprosto přesné řízení dynamiky ohřevu a chlazení bez zbytkového chladu nebo tepla

Výrobník:

- LCD displej v češtině, s přednastavenými 24 programy a možností je upravovat a doplňovat vlastní automatické i poloautomatické programy
- funkce TURBO zvyšuje rychlost míchání během mrazicího cyklu a zvyšuje nášleh
- funkce HARD zvyšuje tuhost produktu pro přímé umístění do vitríny bez nutnosti použití šokeru
- celonerezové míchadlo, nerezové lopatky s plastovými stěrkami a pružným uložením
- integrovaná sprcha, vnitřní odkapní miska umístěná na čele stroje

Technické informace	Twin Chef 35	Twin Chef 45	Twin Chef 60
Množství/cyklus (kg)	2–6	2,5–8	3–10
Hodinová produkce (kg)	35	45	60
Max. náplň na pastér (l)	8	8	12
Napájení	400 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	9	11	12
Chlazení	voda	voda	voda
Výška (cm)	138	138	138
Šířka (cm)	55	60	60
Hloubka (cm)	70+33	77+33	77+33
Čistá hmotnost (kg)	340	393	408

PASTÉRY

MIX 8

Ohřívač – pastér bez chladicího okruhu s možností postavení na výrobníky zmrzliny

- pouze pro míchání a výrobu, není vybaven chlazením produktů
- 2 automatické cykly pro vysokou a nízkou pasterizaci (+65 °C a +85 °C)
- poloautomatický cyklus – nastavení teploty od 30 °C do 90 °C
- dvojité opláštění vany s glykolovou lázní na zahřívání a míchání bez nebezpečí připálení (princip vodní lázně) podle charakteristiky produktů
- nerezová vana s kapacitou 8 litrů
- díky velikosti snadné umístění v každé části kuchyně, lze umístit na stroj pro výrobu kopečkové zmrzliny řady „T" a „TITAN", aby vypouštěl vyrobené směsi přímo do jeho zásobníku
- jednoduchá obsluha a údržba

Technické informace	Mix 8
Kapacita nádrže (kg)	3–8
Hodinová produkce (kg)	20
Napájení	230 V
Spotřeba (kW)	2,2
Chlazení	–
Výška (cm)	33
Šířka (cm)	43
Hloubka (cm)	49+7
Čistá hmotnost (kg)	35

PEB EKO

Ekonomická varianta pasterizátorů

- elektronicky řízená zařízení s přednastavenými výrobními procesy
- 2 automatické cykly vysoké a nízké pasterizace (+65 °C a +85 °C)
- konzervace na +4 °C, udržování, automatické přepínání po dokončení pasterizace
- nepřímý ohřev a chlazení vany
- dvojité opláštění vany s glykolovou lázní na zahřívání a chlazení bez nebezpečí připálení (princip vodní lázně)
- nerezová výrobní vana z jednoho kusu a míchadlo s plastovými lopatkami
- speciální míchadlo pro perfektní a rovnoměrné promíchávání
- automatický cyklus restartu v případě výpadku proudu a znovuobnovení nebo pokračování procesů
- integrovaná sprcha, speciální ventil s jemným a rychlým otevíráním, který je možno propláchnout po každém odebrání náplně, i když je vana plná
- kontrola teploty pomocí vnořené sondy
- vysoký hygienický standard HACCP
- jednoduchá obsluha a údržba

Technické informace	Peb 30 eko	Peb 60 eko	Peb 130 eko
Kapacita nádrže (kg)	15–30	20–60	40–130
Produkce/cyklus (kg)	30	60	130
Napájení	400/230 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	3,5	7,2	11,5
Chlazení	voda/vzduch	voda	voda
Výška (cm)	108	108	108
Šířka (cm)	40	40	53
Hloubka (cm)	67+18	90+18	90+18
Čistá hmotnost (kg)	139	185	247

PEB LCD

Pasterizátory

- 2 automatické cykly vysoké a nízké pasterizace (+65 °C a +85 °C) a poloautomatický cyklus s nastavením času a teploty, automatická konzervace na +4 °C
- výroba řízená mikroprocesorem, LCD monitor s komunikací v češtině, interaktivní menu se 16 nastavenými recepty, možnost propojení s PC a tiskárnou
- nepřímý ohřev a chlazení vany
- dvojité opláštění vany s glykolovou lázní bez nebezpečí připálení (princip vodní lázně) na zahřívání a chlazení (horká nebo chladicí fáze), s nastavením teploty až do 90 °C podle charakteristiky produktů
- nerezová výrobní vana z jednoho kusu a míchadlo s plastovými lopatkami a možnost volby síly víření
- speciální míchadlo pro perfektní a rovnoměrné promíchávání
- automatický cyklus restartu v případě výpadku proudu a znovuobnovení nebo pokračování procesů
- integrovaná sprcha, speciální ventil s jemným a rychlým otevíráním, který je možno propláchnout po každém odebrání náplně, i když je vana plná
- kontrola teploty pomocí vnořené sondy, možnost nastavení parametrů pasterizace
- dokonalá reakce na teplotní stav produktu s dynamicky řízeným ohřevem a chlazením
- vysoký hygienický standard HACCP
- jednoduchá obsluha a údržba

Technické informace	Peb 60	Peb 2x60	Peb 130
Kapacita nádrže (kg)	20–60	20–60/20–60	40–130
Produkce/cyklus (kg)	60	2x60	130
Napájení	400 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	7,2	11,6	11,5
Chlazení	voda	voda	voda
Výška (cm)	108	108	108
Šířka (cm)	40	80	53
Hloubka (cm)	90+18	90+18	90+18
Čistá hmotnost (kg)	200	330	225

TME 60

Zrací vany
ideální pro homogenizaci produktů

- automatická konzervace na +4 °C
- nerezová vana a míchadlo zaručují maximální hygienu a lehkou sanitaci
- nerezová výrobní vana z jednoho kusu a míchadlo s plastovými lopatkami a možnost volby síly víření
- stálé či cyklické míchání během dozrávací a konzervovací fáze
- speciální ventil s jemným a rychlým otevíráním, který je možno propláchnout po každém odebrání náplně, i když je vana plná
- pohodlné vypouštění do velkých nádob či kontejnerů

Technické informace	Tme 60
Kapacita nádrže (kg)	20–60
Napájení	230 V
Spotřeba (kW)	1
Chlazení	vzduch
Výška (cm)	108
Šířka (cm)	40
Hloubka (cm)	90+18
Čistá hmotnost (kg)	105

VÝROBNÍKY KRÉMŮ, PASTÉRY

CHEF LCD

Multifunkční cukrářské stroje, vařiče krémů, pasterizátory

- široká škála využití a výroby možných produktů, krémů, polev, náplní, omáček, marmelád, těst, zmrzlinových směsí...
- 4 základní programy – vaření krémů, temperování čokolády, míchání a výroba, konzervace
- výroba řízená mikroprocesorem, LCD monitor komunikující v češtině, interaktivní menu se 30 nastavenými recepty, možnost propojení s PC a tiskárnou
- nepřímý ohřev a chlazení vany
- dvojité opláštění vany s glykolovou lázní, bez nebezpečí připálení (princip vodní lázně), pro zahřívání a chlazení (horká nebo chladicí fáze) s nastavením teploty až do 115 °C podle charakteristiky produktu
- integrovaná sprška, speciální výpustný kohout pro tekuté i vysoce husté směsi
- nerezové míchadlo s aktivními plastovými stěrkami na dně i na stěnách vany, stálé nebo cyklické míchání
- modely Chef 30 a Chef 60 je možné doplnit o mixér a speciální mřížku pro polévání produktů
- vysoký hygienický standard dle parametrů HACCP
- jednoduchá obsluha a údržba

Technické informace	Chef 12	Chef 30	Chef 60
Kapacita nádrže (kg)	3–12	15–30	30–55
Produkce/cyklus (kg)	12	30	55
Napájení	400 V	400 V	400 V
Spotřeba (kW)	6,3	6,5	8,5
Chlazení	vzduch/voda	voda	voda
Výška (cm)	108	108	108
Šířka (cm)	40	53	63
Hloubka (cm)	93	93	102
Čistá hmotnost (kg)	150	210	260

GX KONCEPT

Koncept FRIGOMAT řady GX – GELATO FRESH „renovuje“ myšlenku prodeje zmrzliny takzvaně „ze stroje přímo do ruky“. Výhodou lahodné točené zmrzliny je její čerstvost, která spočívá v tom, že si ji zákazník odnáší ihned po samotné výrobě. Nevýhodou však zůstává, že zákazník nevidí, co si předem kupuje, a točená zmrzlina navíc nebývá vizuálně tak lákavá jako řemeslně vyrobená kopečková zmrzlina. Kopečková zmrzlina naopak nabízí široký výběr, atraktivní zdobení a oslovuje zákazníka již pouhým vzhledem. Avšak její čerstvost je jen otázkou „důvěry“.

...a tak vznikl zcela nový směr **FRIGOMAT GELATO FRESH**, který nabízí zákazníkovi kopečkovou zmrzlinu, která se vyrábí přímo před jeho očima, čímž se zcela odbourávají zákazníkovy obavy. Toto zařízení není extrémně finančně, obslužně ani prostorově náročné. Hodí se tedy do jakéhokoli typu provozu – od maličkého stánku přes jídelny, bistra, kavárny a cukrárny až po restaurace.

GX2

Kombinovaná vitrína s výrobníky zmrzliny

Koncept GX – GELATO FRESH je unikátní projekt značky FRIGOMAT. Jedná se o prodejní vitrínu na zmrzliny, kombinovanou s výrobníky zmrzliny G10. Celá koncepce tohoto výrobku stojí na „čerstvosti produkce“ a výdeje zmrzliny. Integrované výrobníky zmrzliny nejen zmrzlinu vyrobí, ale také udržují čerstvou. Z výrobníků se následně zmrzlina vydává přímo zákazníkovi. Výrobníky zmrzliny mají nezávislé ovládání i nastavení udržovací teploty.

- 2 integrované výrobníky zmrzliny G10
- výroba spojená s přímou distribucí
- každý vidí, jak se zmrzlina vyrábí a že je čerstvá
- jednoduchá obsluha i údržba
- automatické udržování teploty pro distribuci
- akustická signalizace výroby zmrzliny
- nerezové míchadlo s plastovými stěrkami
- elektronicky řízená výroba
- bezpečnostní systém na víku výrobníku
- integrovaná sprcha

Technické informace	GX2
Produkce	2 x 10 kg
Minimální náplň/cyklus	2 x 1,5 kg
Maximální náplň/cyklus	2 x 2,5 kg
Napájení (volitelně)	400/230 V
Spotřeba (kW)	2,2
Chlazení	vzduch
Výška (cm)	96
Šířka (cm)	68
Hloubka (cm)	72
Čistá hmotnost (kg)	163

KOMBINOVANÁ VITRÍNA

GX 4, GX8

Kombinovaná vitrína s výrobníky zmrzliny

Koncept GX – GELATO FRESH je unikátní projekt značky FRIGOMAT. Jedná se o prodejní vitrínu na zmrzliny, kombinovanou s výrobníky zmrzliny G10. Celá koncepce tohoto výrobku stojí na „čerstvosti produkce" a výdeje zmrzliny. Integrované výrobníky zmrzliny nejen zmrzlinu vyrobí, ale také udržují čerstvou. Z výrobníků se následně zmrzlina vydává přímo zákazníkovi. Výrobníky zmrzliny mají nezávislé ovládání i nastavení udržovací teploty.

- 4–8 integrovaných výrobníků zmrzliny G10
- výroba spojená s přímou distribucí
- každý vidí, jak se zmrzlina vyrábí a že je čerstvá
- jednoduchá obsluha i údržba
- automatické udržování teploty pro distribuci
- akustická signalizace výroby zmrzliny
- nerezové míchadlo s plastovými stěrkami
- elektronicky řízená výroba
- bezpečnostní systém na víku výrobníku
- integrovaná sprcha

Technické informace	GX4	GX8
Produkce	4 x 10 kg	8 x 10 kg
Minimální náplň/cyklus	4 x 1,5 kg	8 x 1,5 kg
Maximální náplň/cyklus	4 x 2,5 kg	8 x 2,5 kg
Napájení (volitelně)	400/230 V	400 V
Spotřeba (kW)	4,4	7,2
Chlazení	vzduch/voda	voda
Výška (cm)	96	91
Šířka (cm)	132	146
Hloubka (cm)	72	90
Čistá hmotnost (kg)	318	545

25 let ČESK®

Vybavení restaurací, barů a cukráren

Kompletní gastro vybavení pro restaurace, bary a cukrárny

ZMRZLINOVÉ STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO CUKRÁŘE
VÝROBNÍKY LEDOVÉ TŘÍŠTĚ A HORKÉ ČOKOLÁDY
ZMRZLINOVÉ A CUKRÁŘSKÉ VITRÍNY
PANORAMATICKÉ VITRÍNY
ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE
CHLADICÍ A MRAZICÍ SKŘÍNĚ
VYBAVENÍ RESTAURACÍ, BARŮ A CUKRÁREN NA KLÍČ
POSTMIXY A VÝROBNÍKY SODY VŠECH TYPŮ A VELIKOSTÍ
KÁVOVARY DOMÁCÍ, POLOPROFESIONÁLNÍ I PROFESIONÁLNÍ
JAKOSTNÍ KÁVA
VÝČEPNÍ TECHNIKA
ELEKTRONICKÉ EVIDENČNÍ SYSTÉMY
SIRUPOVÉ KONCENTRÁTY PRO POSTMIXY A LEDOVÉ TŘÍŠTĚ
RESTAURAČNÍ A HOTELOVÉ SYSTÉMY
MINISODOVKÁRNY A PLNIČKY NÁPOJŮ
VÝROBNÍKY LEDU
PLNIČKY KEG SUDŮ
MYČKY KEG
a mnoho dalšího...

Potřebujete vybavit provozovnu, poradit nebo si vyzkoušet zařízení? Ozvěte se nám!

CESK®

Sídlo společnosti: International Business Center (IBC), Příkop 6, 604 15 Brno
Provozovna: Jarní 44i, 614 00 Brno
tel./fax: +420 511 189 990 | e-mail: info@cesk.cz

www.cesk.cz | www.frigomat.cz