

naturalny
smak
sukcesu



MV.

M K K O M I

MK **COLD**

LA PAZIALE

ISA

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

cattabriga



www.mk-komi.pl

Już od ponad 15 lat pomagamy Państwu w otwieraniu i rozwoju Waszych lodziarni, cukierni i kawiarni. **Naszym celem jest wspieranie Was w rozwoju Waszych biznesów.** Dostarczamy urządzenia, które pomagają produkować i zachować wyjątkową jakość i estetykę produktów, przyciągając uwagę klientów i budując lojalność.

Wychodząc naprzeciw Waszym oczekiwaniom, **w oparciu o doświadczenie własne oraz setki rozmów przeprowadzonych z naszymi Klientami i Partnerami, stworzyliśmy markę MK Cold** – nasza propozycja to **doskonałe** rozwiązanie dla osób zainteresowanych sprzedażą sezonową oraz dystrybucją sieciową i wynajmem urządzeń.

Dzięki naszemu wsparciu technicznemu i serwisowemu, dobrym i innowacyjnym rozwiązaniom naszych partnerów z Włoch oraz dbałości, o detale tworzymy fundamenty Waszego sukcesu w dynamicznej branży lodziarskiej i cukierniczej. **Dzielimy się naszym doświadczeniem, doradzamy i sugerujemy najlepsze dla Państwa rozwiązania.**

Jeżeli poszukujecie Państwo wsparcia technologicznego, maszynowego bądź po prostu zwykłej rady, zachęcamy do kontaktu.

MK COLD



cattabriga

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

LA PAZIALE



PROFESJONALNY SERWIS URZĄDZEŃ ISA, CATTABRIGA, HIBER, LA SPAZIALE

Nasza firma to nie tylko wsparcie przy otwieraniu Waszych biznesów, to także wsparcie w trakcie ich prowadzenia. Współpracując z MK KOMI, masz zapewnioną profesjonalną obsługę serwisową w trakcie trwania gwarancji, jak również po okresie jej obowiązywania. Zapewniamy wysoki poziom usług i szybki czas reakcji na zgłoszenia. Jako oficjalny partner marki **ISA, CATTABRIGA, HIBER, LA SPAZIALE** mamy dostęp do własnego obszernego magazynu oryginalnych części.

Obsługa naszego serwisu obejmuje:

- **obszar działania – cała Polska**
- **bezpieczeństwo biznesu – poprzez stałe, profesjonalne wsparcie,**
- **szybką reakcję na zgłoszenia**
– oszczędność czasu i pieniędzy,
- **czynności serwisowe realizowane u klienta**
– komfort i bezpieczeństwo,
- **szeroki dostęp do części zamiennych**
– również do starszych maszyn,
- **czynności konserwacyjne, przeglądy okresowe, instalację i uruchomienie urządzeń,**
- **pełne wsparcie w zakresie prawidłowej eksploatacji sprzętu,**
- **kontrakty serwisowe**
- **renowację urządzeń,**

Nasz zespół serwisowy składa się obecnie z 9 wykwalifikowanych techników serwisu, którzy regularnie uczestniczą w szkoleniach technicznych i produktowych, organizowanych przez naszych dostawców. Dzięki temu są na bieżąco z najnowszymi rozwiązaniami.

Wszyscy nasi technicy posiadają uprawnienia F-GAZ oraz SEP, dzięki temu nasi klienci mogą być pewni, że praca serwisu jest bezpieczna.

Stale również powiększamy naszą flotę samochodów serwisowych, w której obecnie posiadamy 3 samochody ciężarowe oraz 4 samochody serwisowe. Dzięki temu możemy spełniać oczekiwania naszych klientów w zakresie serwisu, dostawy, instalacji i uruchamiania urządzeń.

Nie boimy się wyzwań i podejmujemy się naprawy urządzeń nie tylko producentów, z którymi współpracujemy.

Do każdego zlecenia podchodzimy z wysokim zaangażowaniem, aby naprawa urządzeń była skuteczna i możliwie najmniej uciążliwa dla działania lokali naszych klientów.

serwis MK KOMI



konserwator mroźniczy typu pozzetti **GELATTI**



- Konserwator do lodów o prostym i eleganckim designie na kuwety typu pozzetti nawiązujące do tradycyjnych lodów rzemieślniczych
- Wymiary kuwet: 7 L- Ø 200 x 250H

Model	Gelatti 6	Gelatti 8	Gelatti 10
Wymiary zewnętrzne WxDxH [mm]	920x659x910	1199x659x910	1454x659x910
Klasa klimatyczna	7G3/L1	7G3/L1	7G3/L1
Zakres temperatur	-10 do -20 °C	-10 do -20 °C	-10 do -20 °C
Czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
Zużycie energii [kW/24 h]	1700 W	1760 W	1860 W
Zasilanie	230 V/1pH/50 Hz	230 V/1pH/50 Hz	230 V/1pH/50 Hz
System chłodzenia	statyczny	statyczny	statyczny
Waga netto bez plexi [kg]	51	59	65
Ilość kuwet – wydawka	6+4	8+6	10+8

- Wzmocniana konstrukcja stelaża
- Dodatkowy magazyn na zapasowe kuwety
- Myjka do gałkownicy
- 4 wzmocnione kółka skrętne
- Wyposażona w ochronną szybę plexi ułatwiającą wydawanie lodów
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Okrągłe pokrywy na kuwety wykonane ze stali nierdzewnej
- Niskie zużycie energii

witryna mroźnicza **VENUS**



- Witryna mroźnicza o prostym i uniwersalnym designie
- Doskonała do sprzedaży lodów gałkowych
- Duża powierzchnia ekspozycyjna i dobra widoczność pozwala na optymalną promocję produktu

Model	Venus 10	Venus 12	Venus 14
Wymiary zewnętrzne WxDxH [mm]	1184x687x1229	1439x684x1229	1654x687x1229
Wymiary wewnętrzne	1060x560x688	1315x560x688	1530x560x688
Klasa klimatyczna	7G3/L1	7G3/L1	7G3/L1
Zakres temperatur	-16 do -24 °C	-16 do -24 °C	-16 do -24 °C
Czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
Zużycie energii [kW/24 h]	3010 W	3640 W	3950 W
Zasilanie	230V/1pH/50Hz	230V/1pH/50Hz	230V/1pH/50Hz
System chłodzenia	statyczny	statyczny	statyczny
Waga netto [kg]	87	100	97
Kuwety plastikowe [36x15,5 cm]	10	12	14

- Magazyn z osobnymi drzwiami (oprócz modelu na 6 smaków)
- Podłączenie typu plug in
- Stelaż dopasowany do kuwet o pojemności 5l
- Oświetlenie LED
- 4 kółka
- Korpus wewnętrzny został wykonany z nietoksycznej blachy stalowej
- Niskie zużycie energii
- Dodatkowe opcje:
- Stelaż ze stali nierdzewnej na metalowe kuwety
- Cyfrowy sterownik
- Wewnętrzne oświetlenie LED

witryna mroźnicza **ELEGANTE**



- Witryna mroźnicza o prostym i uniwersalnym designie
- Doskonała do sprzedaży lodów gałkowych
- Duża powierzchnia ekspozycyjna i dobra widoczność pozwala na optymalną promocję produktu

Model	Elegante 9	Elegante 10	Elegante 13
Wymiary zewnętrzne WxDxH [mm]	1206x862x1263	1461x862x1263	1676x862x1263
Klasa klimatyczna	7G3/L1	7G3/L1	7G3/L1
Zakres temperatur	-15 do -22 °C	-15 do -22 °C	-15 do -22 °C
Czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
Zużycie energii [kW/24 h]	3.010 W	3.640 W	3.950 W
Zasilanie	230V/1pH/50Hz	230V/1pH/50Hz	230V/1pH/50Hz
System chłodzenia	statyczny	statyczny	statyczny
Waga netto [kg]	100	105	119
Kuwety stalowe - 36x16,5 cm	9	10	13

- Podłączenie typu plug in
- Miejsce do przechowywania z dodatkowymi drzwiami
- Nierdzewny stelaż dopasowany do kuwet ze stali nierdzewnej lub plastiku
- Myjka do gałkownicy
- Daszek z podświetleniem LED
- 4 kółka
- Niskie zużycie energii

Dodatkowe opcje:

- Cyfrowy sterownik
- Wewnętrzne oświetlenie LED

przechowalnik **GELO BOX INOX**



- Izolowany parownik z wewnętrznym wiatrakiem dla zrównoważenia temperatury
- wykonany z wysokiej jakości stali
- Izolowane drzwi, które posiadają zamknięcie z kluczem
- Regulowana wysokość półek
- Przechowalnik mieści do 66 sztuk 5 litrowych kuwet do lodów (360x165x120H)
- Przechowalnik posiada 5 półek (650x535)
- z tworzywa sztucznego
- Czynnik chłodzący R290
- Temperatura -15/-25 °C
- Manualne rozmrażanie
- Rodzaj chłodzenia statyczne/wentylowane
- Elektroniczny panel sterowania

Opcje wykonania:

- Stal nierdzewna
- Stal malowana

Model	GELO BOX INOX
Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. [mm]	667x895x2020
Wymiary wewnętrzne szer. x dł. x wys. [mm]	547x775x1553
Pojemność [L]	658
Klasa klimatyczna	4
Pobór mocy (standard) [W]	310
Zasilanie	230/1/50
Waga	127
Pojemność – kuwety	wąskie – 42 / szerokie – 30 / pozzetti – 35



witryna na lody MILLENNIUM

Do wyboru zabudowa szklana:
prosta ST, wygięta LX,
wypukła JX



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobieżenia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie
- Otwierana przednia szyba
- Roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Zasilanie 230V/1/50 Hz
- Zakres temperatur: +2/-20°C

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pobór mocy [W]	Pojemność – kuwety 360x165x120/360x250x80
120	1165x1055x1360	1050	12/8
155	1495x1055x1360	1690	16/10
170	1660x1055x1360	1800	18/12
190	1825x1055x1360	1890	20/10
220	2155x1055x1360	1990	24/16

witryna na lody SUPERCAPRI

Dostępna w dowolnym
kolorze palety RAL



- Ogrzewane szyby w celu zapobieżenia parowaniu
- Oświetlenie LED w standardzie
- Przesuwne szyby z plexi lub roleta od strony sprzedawcy
- Otwierana przednia szyba zabezpieczona zamkami
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym lub podwójnym parownikiem
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne
- Zasilanie 230V/3Ph/50 Hz lub 400V/3Ph/50 Hz
- Zakres temperatur: +2/-20°C

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pobór mocy (standard) [W]	Pojemność – kuwety 360x165x120/360x250x80
120	1175x1110x1172/1352	1240	12/8
170	1682x1110x1175/1352	1720	18/12
220	2177x1110x1175/1352	2700	24/16

witrzyna na lody KALEIDO

Wysokość witrzyny
1170 mm lub 1350 mm



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie
- Otwierana przednia szyba
- Roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie
- z pojedynczym lub podwójnym parownikiem
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Zasilanie 230V/1/50 Hz lub 400V/3Ph/50 Hz
- Zakres temperatur: +2/-20°C

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pobór mocy [W]	Pojemność kuwety 360x165x120/360x250x80
120	1182x1198x1182/1361	1050	12/8
170	1677x1198x1182/1361	1720	18/12
220	2172x1198x1182/1361	1750	24/16
AE45	1875x1198x1182/1361	1720	13/9
120+50 COMBI	1677x1198x1182/1361	1720	18(6+12)/14(6+8)
170+50 COMBI	2172x1198x1182/1361	1750	24(6+18)/18(6+12)

witrzyna na lody DIVA

Wysokość witrzyny
1200 mm lub 1400 mm



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie
- Otwierana przednia szyba w kształcie litery L
- Roleta lub plexi od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu z cyfrowym termometrem
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym lub podwójnym parownikiem w systemie PLUS, PLUS1, PLUS 2
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Zasilanie 230V/1/50 Hz lub 400V/3Ph/50 Hz
- Zakres temperatur: +2/-20°C
- Panele boczne oraz panel przedni wykonane z materiału Corian

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pobór mocy [W]	Pojemność kuwety 360x165x120/360x250x80
120	1176x1103x1257/1408	1050	12/8
170	1671x1103x1257/1408	1720	18/12
220	2166x1103x1257/1408	1750	24/16
AE45	1833x1103x1257/1408	1720	13/9
120+50 COMBI	1671x1103x1257/1408	1720	18(6+12)/14(6+8)
170+50 COMBI	2166x1103x1257/1408	1750	24(6+18)/18(6+12)

witrzyna na lody STRATOS

Dostępna w dowolnym kolorze palety RAL



- Ogrzewane szyby w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Oświetlenie LED w standardzie
- Otwierana przednia szyba wspomagana teleskopowymi podnośnikami
- Przesuwne szyby z plexi lub roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym lub podwójnym parownikiem
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Zasilanie 230V/3Ph/50 Hz lub 400V/3Ph/50 Hz
- Zakres temperatur: +2/-20°C

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pobór mocy (standard) [W]	Pojemność - kuwety 360x165x120/360x250x80
120	1190x1200x1254	1240	12/8
170	1685x1200x1254	1720	18/12
220	2180x1200x1254	2700	24/16

witrzyna na lody AMALFI



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie
- Otwierana przednia szyba
- Szyby plexi od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym lub podwójnym parownikiem (w zależności od rozmiaru)
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne (w zależności od rozmiaru)
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Klasa klimatyczna: 7
- Zasilanie 230V/1/50 Hz lub 400V/3Ph/50Hz (w zależności od rozmiaru)
- Zakres temperatur: +10/-20°C

Model	Wymiary zewnętrzne [mm]	Pojemność kuwety 360x165x120 / 360x250x80	Pobór mocy (standard) [W]
120	1155x1035x1117/1350	12 / 8	1050
170	1650x1035x1117/1350	18 / 12	1720
220	2150x1035x1117/1350	24 / 16	1750

witryna na lody ONESHOW

Oświetlenie LED
w standardzie



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegania parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Otwierana górna szyba
- Dostępna także wersja lodowo-cukiernicza
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Wyposażona w 1 lub 2 kompresory hermetyczne
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Zasilanie 230V/3 Ph/50 Hz
- Zakres temperatur: +2/-20°C

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pobór mocy [W]	Pojemność – kuwety 360x165x120 /360x250x80/154x160
Free Regular	1200x740x960	1000	6/4/10
Free Large	1705x740x960	1650	9/6/16

witryna na lody MULTICOOL



- Lada chłodnicza o prostym i eleganckim designie na kuwety typu pozzetti nawiązujące do tradycyjnych lodów rzemieślniczych
- Dwie wersje urządzenia – wolnostojące z bazą lub do zabudowy
- Opatentowane przez ISA statyczne chłodzenie indukcyjne zapewnia równomierne rozłożenie temperatury, co gwarantuje taką samą temperaturę lodów w całej kuwecie
- Możliwość ustawienia 2 różnych poziomów temperatury dla każdego modułu pozwala na dopasowanie temperatury serwowania do rodzaju oferowanych lodów, zgodnie z własnymi preferencjami
- Jednostka chłodząca umieszczona jest na dole, poniżej zbiornika
- Wylot powietrza umieszczony został od strony operatora, dzięki czemu możliwe jest zabudowanie całej witryny aż do ziemi bez konieczności stosowania krtek wentylacyjnych z przodu
- Wykonanie z wysokiej jakości materiałów
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Dodatkowy magazyn na zapas lodów
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny
- Zasilanie 230V/ 1 Ph /50 Hz

wymiary zewnętrzne [mm]	4 + 4	6 + 6	8 + 8	10 + 10	12 + 12
Z szybą	660x820x960	915x820x960	1170x820x960	1425x820x960	1680x820x960
Bez szyby	660x820x1170	915x820x1170	1170x820x1170	1425x820x1170	1680x820x1170

witryna na lody TAORMINA



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie
- Otwierana przednia szyba
- Przesuwna szyba plexi od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym lub podwójnym parownikiem (w zależności od rozmiaru)
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden lud dwa kompresory hermetyczne (w zależności od rozmiaru)
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Klasa klimatyczna: 7
- Zasilanie 230V/1/50 Hz lub 400V/3Ph/50Hz (w zależności od rozmiaru)
- Zakres temperatur: +10/-20°C

Model	Wymiary zewnętrzne [mm]	Pojemność kuwety 360x165x120 / 360x250x80	Pobór mocy (standard) [W]
120	1190x1130x1260	12 / 8	1050
170	1685x1130 x1260	18 / 12	1720
220	2180x1130x1260	24 / 16	1750

witryna na lody PORTOFINO



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie
- Otwierana przednia szyba
- Szyby plexi od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym lub podwójnym parownikiem (w zależności od rozmiaru)
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden lud dwa kompresory hermetyczne (w zależności od rozmiaru)
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Klasa klimatyczna: 7
- Zasilanie 230V/1/50 Hz lub 400V/3Ph/50Hz (w zależności od rozmiaru)
- Zakres temperatur: +10/-20°C

Model	Wymiary zewnętrzne [mm]	Pojemność kuwety 360x165x120 / 360x250x80	Pobór mocy (standard) [W]
120	1190x1090x1170/1350	12 / 8	1050
170	1685x1090x1170/1350	18 / 12	1720
220	2180x1090x1170/1350	24 / 16	1750

wózek na lody IL CARRETTINO



- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażony w 1 kompresor hermetyczny
- Rozmrażanie ręczne
- Zasilanie 230V/1Ph/50 Hz
- Zakres temperatur: -14/-16°C

Model	Pojemność [lt]	Dł. X Gł. X Wys. [mm]	Zasilanie [W]	Pojemność kuwety
Classic	260/104	2000x1285x2081	470	6+6
Carapine	260/104	2000x1285x2081	470	8

witrzyna na lody ELEGANCE



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobieżenia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości materiałów
- Otwierana przednia szyba, Roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny; 1 lub 2 w zależności od modelu
- Rozmrażanie gorącym gazem
- Czynnik chłodniczy R290
- Dodatkowy magazyn na zapas lodów
- Zakres temperatur: -16/-10°C
- Klasa klimatyczna 7

Model	Wymiary zewnętrzne [mm]	Pojemność kuwety 360x165x120	Magazyn na kuwety 360x165x120	Pobór mocy (standard) [W]
10	1317x960x1340	20 (10+10)	10	685
13	1647x960x1340	26 (13+13)	14	850

witrzyna na lody BERMUDA



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobieżenia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości materiałów
- Otwierana przednia szyba, Roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne w zależności od modelu
- Zasilanie 230V/1Ph/50Hz
- Rozmrażanie gorącym gazem
- Dodatkowy magazyn na zapas lodów
- Czynnik chłodniczy R290
- Zakres temperatur: -16/-10°C

Wyposażenie standardowe:

- 4 koła obrotowe
- Kurtyna automatyczna

Model	Wymiary / WxDxH [mm]	Pojemność netto [l]	Wkład 5l	Moc [W]
10	1340x800x1343	255	10+10	1100/770
13	1670x800x1343	325	13+13	1250/1340

witrzyna na lody BERMUDA VIEW



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobieżenia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości materiałów
- Otwierana przednia szyba, Roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Wyposażona w dwa kompresory hermetyczne
- Zasilanie 230V/1 Ph/ 50Hz
- Rozmrażanie gorącym gazem
- Dodatkowy magazyn na zapas lodów
- Czynnik chłodniczy R290
- Zakres temperatur: -16/-10°C

Wyposażenie standardowe:

- 4 koła obrotowe
- Kurtyna automatyczna

Model	Wymiary / WxDxH [mm]	Pojemność netto [l]	Moc [W]
10	1340x814x1354	255	1250/1360
13	1670x814x1354	325	1600/2000



witryna na lody / cukiernicza **DELTA**



Wymiary zewn. [mm]	Waga [kg]	Moc [W]
1250x830x1170/1350	150	1350

- Model w pełni funkcjonalny – możliwość zamiany funkcji witryny z lodów na cukiernictwo
- Ogrzewane szyby w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Wykonana z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie 5700 K
- Przesuwne szyby plexi od strony sprzedawcy
- Maksymalna pojemność przy minimalnej głębokości – 80 cm głębokości, idealna do małych przestrzeni
- Tylny wlot powietrza umożliwia zastosowanie w pełni zamkniętych paneli przednich
- Zakres temperatur witryna lodowa -20/+2 °C
- Zakres temperatur witryna cukiernicza +4/+8 °C
- Rozmrażanie gorącym gazem
- System zamykania na noc z izolowanymi panelami – oszczędność energii i doskonałe przechowywanie lodów
- Opcja podwójnej temperatury każdej z dwóch niezależnych stref
- Witrynę DELTA można doskonale dopasować do witryn FLAT, GOLD i PURE zarówno pod względem głębokości (80 cm) jak i wysokości (117 i 135 cm)
- Czynnik chłodniczy R290
- Zasilanie 230V/1Ph/50Hz
- Wyposażona w dwa kompresory hermetyczne

witryna cukiernicza **GOLD**



- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Witryna z obniżonym blatem ekspozycyjnym, który można regulować w trzech pozycjach co 20mm
- Oświetlenie LED 5700K w standardzie
- Przesuwane szyby plexi od strony sprzedawcy
- Uchylna przednia szyba
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny
- Rozmrażanie statyczne
- Blat ze stali nierdzewnej, biały lub czarny
- Witryna do zabudowy zgodnie z koncepcją klienta – opcja łączenia witryn tego samego typu
- Klasa klimatyczna: 3
- Zasilanie 230V/ 3 Ph /50 Hz
- Zakres temperatur: -1/+7 °C, +14/+16 °C

Model	100	125	150	175	200
Wymiary zewnętrzne [mm]	1000x819x1170	1250x819x1170	1500x819x1170	1750x819x1170	2000x819x1170
Waga [kg]	150	160	170	180	190
Pobór mocy (standard) [W]	411	418	498	504	567

witryna cukiernicza VALORE



- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Uchylna przednia szyba
- Oświetlenie LED 5700K w standardzie
- Przesuwane szyby pleksi od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny
- Witryna do zabudowy zgodnie z koncepcją klienta – możliwość łączenia z witrynami tego samego typu
- Rozmrażanie statyczne
- Blat ze stali nierdzewnej, biały lub czarny
- Klasa klimatyczna: 3
- Zasilanie 230V/ 3 Ph /50 Hz
- Zakres temperatur: +4/+8°C; +14/+16°C

Model	100	125	150	175	200
Wymiary zewnętrzne [mm]	1000x830x1170 /1350	1250x830x1170 /1350	1500x830x1170 /1350	1750x819x1170 /1350	2000x830x1170 /1350
Waga [kg]	150	160	170	180	190
Pobór mocy (standard) [W]	411	418	498	504	567

witryna cukiernicza PURE



- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED 5700K w standardzie
- Przesuwane szyby pleksi od strony sprzedawcy
- Uchylna przednia szyba
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny
- Rozmrażanie statyczne
- Witryna do zabudowy zgodnie z koncepcją klienta – opcja łączenia witryn tego samego typu
- Blat ze stali nierdzewnej, biały lub czarny
- Klasa klimatyczna: 3
- Zasilanie 230V/ 3 Ph /50 Hz
- Zakres temperatur: -1/+7 °C lub +14/+16 °C

Model	100	125	150	175	200
Wymiary zewnętrzne [mm]	1000x830x1170 /1350	1250x830x1170 /1350	1500x830x1170 /1350	1750x819x1170 /1350	2000x830x1170 /1350
Waga [kg]	150	160	170	180	190
Pobór mocy (standard) [W]	411	418	498	504	567

witryna cukiernicza FLAT



- Płaska witryna ekspozycyjna
- Powierzchnia ekspozycyjna może być regulowana w trzech pozycjach co 20mm
- Wykonana z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED 5700 K w standardzie
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny
- Rozmrażanie statyczne
- Witryna do zabudowy zgodnie z koncepcją klienta – opcja łączenia witryn tego samego typu
- Klasa klimatyczna: 3
- Zasilanie 230V /50 Hz
- Zakres temperatur -1/+7 °C lub +14/+16 °C

Model	100	125	150	175	200
Wymiary zewnętrzne [mm]	1000x819x1170	1250x819x1170	1500x819x1170	1750x819x1170	2000x819x1170
Waga [kg]	150	160	170	180	190
Pobór mocy (standard) [W]	411	418	498	504	567

Witryna cukiernicza **VIEW**



- system modułowy pozwala na kreatywność i personalizację zabudowy
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED zapewnia doskonałą prezentację produktów
- Przesuwane szyby pleksi od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- wyposażona w kompresor hermetyczny
- dostępna w 4 rozmiarach

Model	920	1320	1720	2120
Wymiary zewnętrzne [mm]	920x1018 x1170	1320x1018 x1170	1720x1018 x1170	2120x1018 x1170

Witryna cukiernicza **MAX**



- system modułowy pozwala na kreatywność i personalizację zabudowy
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED zapewnia doskonałą prezentację produktów
- Przesuwane szyby pleksi od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- wyposażona w kompresor hermetyczny
- dostępna w 4 rozmiarach
- wyposażona w półkę

Model	920	1320	1720	2120
Wymiary zewnętrzne [mm]	920x1018 x1170	1320x1018 x1170	1720x1018 x1170	2120x1018 x1170

witryna cukiernicza **METRO**

Do wyboru zabudowa:
prosta ST lub otwarta ST SELF

- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED
- Półki o głębokości 40 cm
- Podwójne koła obrotowe
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- System chłodzenia zapewnia utrzymanie stałej temperatury
- Drzwi przesuwane
- Kompresor hermetyczny
- Zasilanie 230V/1/50 Hz

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Zakres temperatur	Ilość półek
METRO ST 100/130/150	1000/1300/1500x833x1170/1350	-1°C / +5°C	3/4
METRO ST SELF 100/130/150	1000/1300/1500x833x1170/1350	-1°C / +10°C	3/4
METRO CH 100/130/150	1000/1300/1500x833x1170/1350	+14°C / +16°C	3/4



Witryna cukiernicza METRO COMBI



- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- System zamykania z przodu – samowijająca się roleta
- System zamykania od strony sprzedawcy – przesuwne drzwi
- Białe oświetlenie LED 3000 K° w standardzie znajdujące się pod półkami
- Ilość półek: H117 – 2; H135 - 3
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Czynnik chłodniczy R290
- Zasilanie: 230V/1 Ph/50Hz
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny
- Rozmrażanie Off cycle
- Nóżki z regulacją wysokości (kółka obrotowe z hamulcem – opcjonalnie)
- Klasa klimatyczna: 3

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Waga [kg]	Pobór mocy (standard) [W]	Temperatura produktu [°C]	
H117 P80	100	1000x833x1170	120	850	-1/+10
	130	1300x833x1170	165	1000	-1/+10
	150	1500x833x1170	190	1240	-1/+10
H135 P80	100	1000x833x1350	135	850	-1/+10
	130	1300x833x1350	185	1000	-1/+10
	150	1500x833x1350	210	1240	-1/+10

witryna cukiernicza lub lodowa CRISTAL TOWER

wysokość witryny 2026 mm



- Oświetlenie LED
- Podwójne koła obrotowe
- Dostępna wersja chłodniczo-mroźnicza, cukiernicza, pralinowa oraz mroźnicza
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem oraz alarmami wysoka/niska temperatura, otwarte drzwi, ON/OFF
- System chłodzenia zapewnia utrzymanie stałej temperatury
- Kompresor hermetyczny
- Zasilanie 230V/1/50 Hz
- Zakres temperatur: +1/+10°C, -18/+10°C, -15/-18°C
- Czynnik chłodniczy R290

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pojemność [lt]	liczba półek
75	750x745x2062	373/565	6
93	930x745x2062	494/718	6

witryna chłodnicza SLIM

Oświetlenie LED w górnej części witryny w standardzie



- Witryna wykonana z wysokiej klasy stali i szkła
- Rozmrażanie: Off cycle
- Witryna ścienna wyposażona w pięć półek do ekspozycji produktów mlecznych, świeżych i produktów paczkowanych
- Zakres temperatur: 0/+2°C
- Witryna wyposażona w 4 regulowane nóżki
- Zasilanie 230V/1/50 Hz
- Możliwość zamontowania rolety – opcjonalnie
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- System chłodzenia: wentylacyjny
- Warunki pracy: 25 °C / 60 %RH
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne (w zależności od rozmiaru)

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Waga [kg]	Pojemność / L
100	986x645x2050	235	790 / 345
130	1226x645x2050	282	995 / 435
190	1900x645x2050	398	1515 / 685

witryna chłodnicza GALAXY



- Łatwe podłączenie plug-in
- Temperatura pracy: +2/+4 °C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Oświetlenie LED
- Panele boczne: panoramiczne ze wzmocnionym szkłem, lustrzane lub zwykłe
- 5 półek z regulacją wysokości
- Boki o grubości 25 mm lub 34 mm
- Nóżki o regulowanej wysokości

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Waga [kg]	Pojemność / L
100	986x645x2050	210	560 / 362
130	1226x645x2050	256	708 / 458
190	1900x645x2050	362	1114 / 720



frezer MULTIFREEZE PRO



- Maszynę charakteryzuje duża szybkość pracy, niskie natężenie hałasu oraz niezawodność
- Maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery
- Możliwość wyboru wielkości wsadu
- Podwójne drzwiczki – 100% brak oszronienia
- Możliwość produkcji niewielkich ilości (wsad od 1,5 kg)
- Płynna regulacja mocy kompresora
- 7 prędkości świdra
- 11 wgranych przepisów
- VARIEGATO – spowalnianie świdra w trakcie pracy maszyny
- Podgrzewany cylinder
- Specjalny cykl do produkcji granity
- Elektroniczna kontrola twardości lodów
- System DIALOG – zdalny kontakt serwisowy z urządzeniem poprzez moduł GSM

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pobór mocy [kW]	Pojemność na cykl [lody-kg]	Wydajność na godzinę [lody-lt]
8 PRO	530x700x1370	5,8	1,5-8	14-63
12 PRO	530x700x1370	8	1,5-12	14-120
18 PRO	500x840x1370	10	2,5-18	21-150

frezer MULTIFREEZE ICONA



- Innowacyjny system ICONA – umożliwia przełączanie się z jednej operacji na drugą oraz zarządzanie i przechowywanie spersonalizowanych przepisów, preferencji i alertów
- Nowe izolowane drzwi REVO
- Ergonomiczna główka prysznicowa ze stali nierdzewnej
- Nowy intuicyjny panel dotykowy LCD
- Dostępna wersja HYBRYDOWA
- Maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery
- Możliwość wyboru wielkości wsadu
- Możliwość produkcji niewielkich ilości lodów (wsad już od 1,5 litra) – płynna regulacja mocy kompresora
- SYSTEM DIALOG – urządzenie wyposażone w nową kartę SIM, co umożliwia zdalne monitorowanie pracy urządzenia oraz zmianę konfiguracji.

Model	Min-max pojemność na [kg]	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V/Hz/Ph]	Waga netto [kg]	Wymiary szer. x gł. x wys. [mm]
ICONA 8	1,5-8	Woda lub HYBRID	5,5	400/3/50	280	530x900x1450 HYBRID 530x900x1450
ICONA 12	1,5-12	Woda lub HYBRID	8	400/3/50	360	530x900x1450 HYBRID 530x900x1450
ICONA 18	2,5-18	woda	9,5	400/3/50	390	600x840x1450

frezer pionowy EFFE



- Tradycyjna szpatuła do mieszania i wyciągania lodów
- Pozwala na uzyskanie doskonałej tekstury lodów
- Niepowtarzalny wygląd urządzenia nawiązujący do tradycyjnych maszyn do lodów Gelato Classico
- Zbiornik ze stali nierdzewnej zanurzony w roztworze glikolu
- Zasilanie 400/3/50 Hz

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Pobór mocy [kW]	Pojemność na cykl [lody-kg]	Wydajność na godzinę [lody-kg]
6B	550x835x2000	3,3	6	36

frezer STARGEL REVO



- Przednie drzwi wykonane ze stali nierdzewnej posiadają specyficzny kształt, który umożliwia szybszą ekstrakcję lodów z cylindra
- Pojedyncze metalowe drzwi
- Świder wykonany ze stali nierdzewnej, bez centralnej osi
- Świder jest wyposażony w teflonowe skrobaki. Całość daje gwarancję najlepszej jakości lodów, skróconego czasu ekstrakcji oraz niweluje do minimum pozostałości w cylindrze po zakończeniu cyklu
- Prysznic Inox, który na co dzień znajdziemy w urządzeniu Multifreeze. Jego ergonomiczny metalowy kształt oraz gumowy wąż ułatwia nam codzienne mycie urządzenia.
- Zasilanie 400/3/50
- Urządzenie działa w trzech trybach:
 - Cykl Gelato: przeznaczony do lodów we włoskim stylu. Ich konsystencja jest kontrolowana przez system HOT (temperatura, czas oraz opór świdra).
 - Cykl Cremolata: przeznaczony do tradycyjnej owocowej cremolaty. Ich konsystencja jest oparta na nieciągłym cyklu chłodzenia, co pozwala nam na uzyskanie idealnie drobnych kryształków lodu.
 - Cykl Fruit: przeznaczony do lodów owocowych i sorbetów.

model	Pojemność na cykl [kg]	Wydajność	Chłodzenie	Moc przyłączeniowa [kW]	Wymiary szer./gł./wys. (mm)	Waga netto
8 REVO	5-8	42-60	woda	5,6	500/750/1400	282
12 REVO	6-12	50-100	woda	6,4	500/750/1400	328

pasteryzator PSK PRO



- 10 prędkości mieszadła dopasowanych do ilości mieszanki i etapu pasteryzacji
- Najkrótszy proces pasteryzacji – 1 godzina 50 minut
- Czujnik poziomu mieszanki – pasteryzator grzeje tylko do poziomu ustawienia czujnika
- 40% mniejsze zużycie wody i 25% mniejsze zużycie energii elektrycznej w stosunku do poprzednich rozwiązań
- Zasilanie 400/3/50 Hz
- System DIALOG – zdalny kontakt serwisowy z urządzeniem poprzez moduł GSM
- Emulsyfikator zapewniający doskonałe rozbicie cząsteczek tłuszczu nadaje lodom wyjątkową gładkość
- Prędkość zostaje automatycznie dopasowana do ilości mieszanki, co pozwala uniknąć spieniania nawet przy małych ilościach
- Łatwy w myciu, wyjmowany kran
- Prysznic oraz podzespoły wykonano z najwyższej jakości stali nierdzewnej Inox

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Moc przyłączeniowa [kW]	Pojemność na cykl [l]	Czas trwania cyklu [min]
65 PRO	390x850x1400	10	18-55	75
125 PRO	640x850x1400	13	36-110	105
185 PRO	600x950x1150/1570	14	72-170	170

pasteryzator EASYMIX REVO



- Urządzenie posiada nowoczesny system ogrzewania gorącym gazem
- Easymix Revo wyróżnia się wysoką sprawnością wymiany ciepła co powoduje ultraszybkie chłodzenie
- Cechuje go mieszadło PRO, które umożliwia idealne wymieszanie mieszanki
- Posiada opcję zmiany prędkości ubijania (dostępne aż 8 prędkości)
- Łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu pasteryzacji
- Brak ryzyka karmelizacji: pomimo, że podgrzewanie jest bezpośrednie, jest na tyle delikatne, że zapobiega przypaleniu mieszanki
- Możliwość dojrzewania bazy w zbiorniku
- Wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- Funkcja auto-mycia kranu spustowego; kran spustowy umożliwia regulację prędkości ekstrakcji produktu
- Urządzenie jest wyposażone w system informowania Dialog-Ready
- Chłodzenie wodą lub powietrzem
- Zasilanie: 400V/3Ph/50 Hz

model	Pojemność na cykl [l]	Moc [kW]	Wymiary [mm]	Waga [kg]
60 REVO	18-55	9	390/850/1030	160
120 REVO	36-110	13	640/850/1030	240

urządzenie 2w1 COLDELITE COMPACTA VARIO ELITE

Z drzwiami Chef



- Urządzenie dwa w jednym – w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezeryzator
- Bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora do frezera lub do zewnętrznego zbiornika
- Maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery – moc sprężarki zmienia się w zależności od ilości mieszanki
- Regulacja prędkości obrotowej świdra
- Urządzenie elastyczne – możliwość produkcji małych ilości lodów (wsad już od 1,5kg)
- Płynna regulacja mocy kompresora
- Możliwość regulacji pasteryzacji do 105°C
- Urządzenie posiada 11 wgranych programów pracy
- Zasilanie: 400V/3Ph/50 Hz
- Chłodzenie wodą lub powietrzem

Model	Wydajność min-max [kg/cykl]	Produkcja max [L/h]	Ilość prędkości świdra	Moc [kW]	Waga netto [kg]	Wymiary WxDxH [cm]
8	1,5-8	68	7	9	290	60x77x153
10	1,5-10	90	7	13	400	60x77x153
12	2,5-12	120	7	15	430	60x77x153

urządzenie 2w1 COLDELITE COMPACTA SILVER



- Urządzenie dwa w jednym – w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezeryzator
- Bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora umieszczonego w górnej części urządzenia do frezera umieszczonego w dolnej części maszyny
- Urządzenie posiada panel elektroniczny, łatwy w obsłudze
- Wgrane programy dla lodów: GELATO, ICE CREAM, SORBETY. Możliwość regulacji pasteryzacji do 105°C
- Stoła kontrola twardości lodów
- Stalowy świder wykonany z najwyższej klasy materiałów
- Bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora do frezera
- Wbudowany prysznic z możliwością podłączenia do ciepłej wody – umożliwia szybsze mycie cylindra i podzespołów maszyny
- Zasilanie: 400V/3Ph/50 Hz
- Chłodzenie wodą lub powietrzem

Model	Wydajność min-max [kg/cykl]	Produkcja max [L/h]	Ilość prędkości świdra	Moc [kW]	Waga netto [kg]	Wymiary WxDxH [mm]
10	4-10	56-90	2	13,3	390	600x770x1530

urządzenie 2w1 COMPACTA VARIO ICONA



- Urządzenie dwa w jednym – w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezeryzator
- Maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery
- Prosta i łatwa w obsłudze dzięki intuicyjnemu ekranowi dotykowemu LCD i inteligentnemu interfejsowi
- Ekstrakcja SMART – pozwala ustawić liczbę tacek na lody do ekstrakcji
- System Icona umożliwia przełączanie z jednej operacji do drugiej oraz zarządzanie i przechowywanie spersonalizowanych przepisów, preferencji i alertów za pomocą kilku kliknięć
- Zapisz swoje przepisy – Vario Icona posiada rewolucyjny system zapisywania przepisów
- Wersja HYBRID dla modelu 8 i 12 – pozwala zaoszczędzić do 80% wody
- Ilość prędkości świdra: 8
- Zasilanie: 400/3/50

Model	Pojemność [kg]	Produkcja max [l/h]	Moc [kW]	Wymiary
8	1,5-8	14-68	9	60x77x153
10	1,5-10	14-90	13	60x77x153
12	1,5-12	14-120	15	60x77x153
16	2,5-16	21-135	18	60x87x153

urządzenie wielofunkcyjne MASTERCHEF



- Urządzenie posiada wgrane programy dla gastronomii, cukierni i lodziarni (pasteryzacja i frezowanie lodów)
- Zaawansowana elektronika dla łatwego przygotowania nawet najtrudniejszych receptur
- Autorski system podgrzewania i chłodzenia pozwala na pracę z małą i dużą ilością produktu
- Masterchef potrafi wykonać lody, nawet najbardziej wyrafinowane smaki w doskonałej jakości
- Urządzenie może pracować z produktem w zakresie temperatur -11°C do + 105°C
- Dzięki różnorodnym prędkościom ubijania, możliwe jest przygotowanie receptur ze szczególną objętością lub delikatnej procedurze przygotowania
- Możliwość wgrania własnych receptur
- Regulowana prędkość świdra
- Specjalnie wyprofilowany świder oraz skrobaki wpływające na jakość mieszanki
- Oszczędność energii, moc sprężarki zmienia się w zależności od ilości mieszanki
- Zasilanie 400/3/50 Hz

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Moc [kW]	Ilość prędkości	Czas cyklu max poj. lody	Min-max poj. na cykl – kremy [kg]	Min-max poj. na cykl – lody [kg]	Pojemność cylindra [l]
12	505x700x1280	5,2	7	~ 30min	3-9	3-7	12
20	550x740x1390	7,7	7	~ 30 min	6-15	5-12	20

urządzenie wielofunkcyjne BABYCHEF



- Babychef to idealne urządzenie wielofunkcyjne wykorzystywane do produkcji lodów, kremów, włoskiej granity czy sosów
- Babychef zajmuje bardzo mało miejsca sprawdzi się zarówno w dużej restauracji jak i małej kawiarni
- Urządzenie przyrządza zarówno ciepłe jak i zimne mieszanki
- Posiada specjalnie zaprojektowaną podwójną pokrywę, która pozwala w łatwy sposób na przejście z trybu lodowego na cukierniczy czy gastronomiczny
- Chłodzenie wodą lub powietrzem
- Urządzenie posiada wyjątkowe mieszadło. Dzięki 15 trybom prędkości poradzi sobie zarówno z ciepłymi jak i zimnymi mieszankami. Pomaga to zoptymalizować zmianę fazy i zaoszczędzić aż do 30% energii elektrycznej
- Urządzenie jest w stanie utrzymać strukturę produktu przez nieokreślony czas, bezpośrednio w cylindrze. W trybie przechowywania użytkownik musi po prostu dodać płynną
- mieszankę i ponownie uruchomić urządzenie – mieszanka jest gotowa po 6 minutach do podania
- Zasilanie 230/1/50 Hz

Pojemność cylindra [kg]	Ilość mieszanki w jednym cyklu [kg]	Ilość wyprodukowanych lodów w cyklu [l]*	Ilość wyprodukowanego kremu w cyklu*	Moc [kW]	Waga netto/brutto [kg]	Wymiary WxDxH [mm]
2	1-2	1.3-2.6	1-1.5	1.84	62	500x550x420

* Ilość wyprodukowana w jednej partii i czas produkcji różnią się w zależności od użytej mieszanki

mixer TURBOMIX



- Płynna regulacja obrotów
- Miesza, emulsyfikuje, rozdrabnia
- Elektroniczny panel sterowania
- Szeroki zakres mieszania: do 40 cm w pionie i 25 cm w poziomie (ruchy okrężne)

Model	TURBOMIX
Dł. x Gł. x Wys. [mm]	440x400x1140
Ilość obrotów na minutę	3000-12000
Min./max. ilość na cykl [l]	3/15

urządzenie dozujące DOSE AND FILL



- urządzenie do napełniania kubków
- możliwość ekstrakcji lodów do cylindra urządzenia
- funkcja drukowania etykiet
- wyposażona w pedał do dozowania
- możliwość zaprogramowania porcji

Model	DOSE AND FILL
Pojemność cylindra [lt]	12
Wydajność - kubki 100 ml [kg/min]	1,5
Wydajność - kubki 500 ml [kg/min]	2,5
Dodatki [max średnica mm]	10
Zasilanie [W]	300
Wymiary [mm]	250x700x860
Waga [kg]	27

maszyna do lodów włoskich G1



- Maszyna nablatowa
- Jednosmakowa maszyna do lodów typu soft – włoskich
- 1 świder o wysokiej klasie twardości stali - najwyższa jakość wykonania, idealny do lodów włoskich i jogurtu mrożonego
- Chłodzona lodówka z zaokrąglonymi rantami - łatwa w utrzymaniu czystości
- Elektroniczny wyświetlacz z możliwością ustawienia różnych języków
- C1M – procedura łatwego mycia – automat poinformuje nas kiedy powinniśmy zastosować szybką procedurę mycia i pokieruje nas jak to zrobić
- Chłodzona powietrzem lub wodą
- Zasilanie 230V/1Ph/50Hz

Pojemność zbiornika [l]	Smaki	Moc [kW]	Wymiary WxDxM [mm]
6	1	1,8	290x620x900

maszyna do lodów włoskich BIB 603



- Dwa niezależne układy sterujące osobno dla każdej ze stron
- Możliwość dodawania do masy zmiksowanych kawałków owoców
- Świder 3X – najwyższa jakość wykonania, idealny do lodów włoskich
- Bag-in-box – możliwość podłączenia gotowego produktu bezpośrednio do pompy
- Nowoczesna budowa cylindra, spiralny kanał, przez który przepływa freon – zapewniają równomierne rozprzestrzenianie się gazu
- Chłodzona lodówka z zaokrąglonymi rantami – łatwa w utrzymaniu czystości
- C1M-procedura łatwego mycia – automat poinformuje nas kiedy powinniśmy zastosować szybką procedurę mycia i pokieruje nas jak to zrobić
- System DIALOG – urządzenie wyposażone w nową kartę SIM, co umożliwia zdalne monitorowanie pracy urządzenia oraz zmianę konfiguracji

Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Moc [kW]	Wydajność [kg/h]	Pojemność zbiornika [lt]
540x800x1630	5	60	2x12

maszyna do lodów włoskich z pasteryzacją BIB 603 HT



- nowy system pasteryzacji pozwala na zachowanie właściwości mieszanki
- dwa niezależne układy sterujące
- Świder 3X - najwyższa jakość wykonania, idealny do lodów włoskich
- nowy panel dotykowy ułatwia użycie i odczyt parametrów
- zasilanie 400V/3 pH/50 Hz
- waga 285 kg
- System DIALOG – urządzenie wyposażone w nową kartę SIM, co umożliwia zdalne monitorowanie pracy urządzenia oraz zmianę konfiguracji

Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Moc [kW]	Wydajność [kg/h]	Pojemność zbiornika [lt]
540x900x1630	5	60	2x17

maszyna do lodów włoskich z pasteryzacją 301 ICONA HT



- Pierwsza maszyna BIB do softów z cyklem grzania – pozwala na zachowanie właściwości mieszanki
- jednosmakowa maszyna nablatowa do lodów typu soft oraz mrożonego jogurtu
- pompa perystaltyczna (rolkowa) łatwa w montażu i demontażu, gwarantująca wysoką wydajność
- możliwość dodawania do masy zmiksowanych kawałków owoców
- 1 świder ze stali o wysokiej klasie twardości – najwyższa jakość wykonania, idealny do lodów włoskich i jogurtu mrożonego
- „bag in box” – możliwość podłączenia gotowego produktu w zbiorniku bezpośrednio do pompy
- nowoczesna budowa cylindra zapewnia równomierne rozprzestrzenianie się gazu
- zaokrąglone ranty wewnętrzne ułatwiają czyszczenie
- C1M – procedura łatwego mycia – automat poinformuje nas kiedy musi być wyczyszczony
- system DIALOG – zdalny dostęp do parametrów maszyny za pomocą wgranej karty SIM

Wydajność [kg/h]	40
Pojemność zbiornika [L]	12
Smaki	1
Chłodzenie	woda lub powietrze
Moc [kW]	2,7
Zasilanie [V/Hz/pH]	230/50/1
Wymiary WxDxH [mm]	510x720x870
Waga netto [kg]	170

maszyna do lodów włoskich 453 INOX



- dwa niezależne układy sterujące, oddzielnie dla każdej ze stron
- pompa perystaltyczna (rolkowa) łatwa w montażu i demontażu, gwarantująca wysoką wydajność
- możliwość dodawania do masy zmiksowanych kawałków owoców
- 2 świdry o wysokiej klasie twardości stali – najwyższa jakość wykonania, idealny do lodów włoskich i jogurtu mrożonego
- nowoczesna budowa cylindra zapewnia równomierne rozprzestrzenianie się gazu
- czynnik chłodniczy R290
- zaokrąglone ranty wewnętrzne ułatwiają czyszczenie
- system DIALOG – zdalny dostęp do parametrów maszyny za pomocą wgranej karty SIM

Wydajność [porcje/h]	857 (70 gram)
Wydajność [kg/h]	45
Pojemność zbiornika [L]	2 x 8
Smaki	2+1
Chłodzenie	powietrze
Moc [kW]	4,2
Zasilanie [V/Hz/pH]	400/50/3
Wymiary WxDxH [mm]	514 x 970 x 956
Waga netto [kg]	235

frezer VISION



- Vision to idealne rozwiązanie do produkcji i sprzedaży świeżych lodów przez cały dzień
- Frezer cechuje widoczna produkcja, którą możemy przekształcić w idealny pokaz dla klientów
- Ciągły proces ubijania pozwala na utrzymanie idealnej struktury produktu bezpośrednio w cylindrze frezera – co gwarantuje zawsze świeże lody
- Wszystkie modele są wielokrotnościami maszyny jednocylindrowej. Wszystkie funkcje każdego cylindra są całkowicie niezależne
- Frezer posiada funkcje wymieszania uzupełnienia co pozwala na uzupełnienie cylindra świeżą płynną mieszanką, dodając ją w dowolnym momencie, a dodatkowo również inne składniki takie jak owoce, czekolada czy zboża
- Frezer posiada system ochrony przed oblodzeniem
- 59 spersonalizowanych receptur na każdy cylinder oraz tryb nocny
- Urządzenie może być sterowane zdalnie poprzez aplikację

Model	VISION 4	VISION 6
Ilość mieszanki w jednym cyklu [kg]	1,5-2,5 x2	1,5-2,5 x3
Moc [kW]	1,50	2,25
Chłodzenie kondensatora	woda /powietrze	woda /powietrze
Zasilanie	230/50/1 A/W	230/50/1 A/W
Napięcie 50 Hz	230V 1 ph	230V 1 ph
Napięcie 60 Hz	120/220V 1 ph	120/220V 1 ph 380V 3 ph+N
Waga [kg]	138	198
Wymiary WxDxH [cm]	71,5x62x95,5	108,9x62x95,5

*Ilość wyprodukowana w jednej partii i czas produkcji różnią się w zależności od użytej mieszanki; wartości „Max” odnoszą się do klasycznych lodów w stylu włoskim.

urządzenie wielofunkcyjne CREMOMATIC



- Posiada wgrane programy cukiernicze (14), m.in. ganache, temperowanie czekolady, inwertowanie cukru, krem bawarski, dżemy
- Możliwość wgrania własnych receptur (9)
- Urządzenie może pracować z mieszanką o temperaturze 105°C
- Specjalnie wyprofilowany świder oraz skrobaki wpływające na jakość mieszanki
- System kontroli temperatury i konsystencji

- Wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie
- Ekstrakcja produktu sterowana elektronicznie
- Przezroczysta pokrywa pozwala na obserwowanie produktu w urządzeniu
- Elektroniczny port umożliwiający podłączenie urządzenia do komputera
- System informowania o przerwach w dostawie prądu („blackout”)
- Zasilanie 400/3/50 Hz

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Moc [kW]	Pojemność min-max [lt]	Waga netto [kg]	Chłodzenie
35	610x680x1000	3,9	16-32	185	woda
60	660x680x1070	5,5	26-52	235	woda

frezer CUBo2



- CUBo2 to idealne rozwiązanie do produkcji i sprzedaży świeżych lodów przez cały dzień
- CUBo2 pozwala zamrażać mieszanki lodów lub sorbetów, łącząc chłodzenie i mieszanie, aż do uzyskania typowej półstałej konsystencji tradycyjnych lodów
- Falownik ubijaka zmienia prędkość – nawet podczas cyklu – w zależności od rodzaju wprowadzanej mieszanki
- Urządzenie jest w stanie utrzymać strukturę produktu przez nieokreślony czas, bezpośrednio w cylindrze frezera. W trybie przechowywania użytkownik musi po prostu dodać płynną mieszankę i ponownie uruchomić proces zamrażania
- Urządzenie posiada tryb nocny
- Posiada 11 spersonalizowanych receptur

Model	Ilość mieszanki w jednym cyklu [kg]	Ilość wyprodukowanych lodów w cyklu [l]*	Ilość wyprodukowanego granity w cyklu*	Moc [kW]	Chłodzenie kondensatora	Energia elektryczna	Waga netto/brutto [kg]	Wymiary WxDxH [mm]
CUBo 2	1-2	1,3-2,6	---	0,8	woda /powietrze	230/1/50 Hz	54	490x540x440
CUBo 2i	1-2	1,3-2,6	1-1,5	0,8	woda /powietrze	230/1/50 Hz 220/1/60 Hz	54	490x540x440

* Ilość wyprodukowana w jednej partii i czas produkcji różnią się w zależności od użytej mieszanki; wartości „Max” odnoszą się do klasycznych lodów w stylu włoskim.

maszyny do bitej śmietany LUCKY PANNA/MOON



- Kompaktowe wymiary
- Opatentowana pompa i ubijak pozwalają na produkcję wysokiej jakości bitej śmietany
- Świeża śmietana jest przechowywana w idealnej temperaturze w zbiorniku chłodzącym ze stali nierdzewnej, wyposażonym w termostat
- Bezpowrotny zawór chroni bitą śmietaną przed cofaniem się do zbiornika maszyny
- Opatentowany system ułatwia odkręcanie i czyszczenie
- Opatentowany system ubijania śmietany pozwala na zwiększenie objętości do 200%

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Moc [kW]	Wydajność produkcji [litr/godz.]	Pojemność zbiornika [l]	Rodzaj pompy
MOON	220x520x460	0,5	35	2	plastik
PANNA	220x520x460	0,72	50	2	stal



przechowalnik AGF



- Szkielet konstrukcji ze stali nierdzewnej; budowa jednokadłubowa
- Magnetyczne uszczelki wymienne bez użycia narzędzi
- Zawór kompensacyjny ułatwiający otwieranie drzwi
- Zaokrąglone narożniki dla łatwiejszego czyszczenia
- Automatyczne zatrzymanie wentylacji przy otwarciu drzwi, kontrolowane przez mikroprzełącznik
- Inteligentne rozmrażanie: tylko w razie potrzeby
- Wewnętrzny kanał powietrzny
- System chłodzenia MONOBLOCK
- Temperatura pracy: -30/-12°C

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Moc chłodnicza [W]	Pojemność kuwet [360x165/360/250]
0062	700x870x2080	869	20/30
72.1	790x915x2110	594	24/36
82.1	790x1030x2110	594	30/42

przechowalnik MENU M70



- Parownik poddany kateforezie jest zabezpieczony nietoksyczną epoksydową żywicą
- Agregat chłodniczy Monobloc w wersji BASIC GN2 / 1
- Parownik we wnęce w BASIC SLIM i BASIC SNACK
- Pośredni system cyrkulacji powietrza z przenośnikiem przepływowym dla idealnego rozłożenia temperatury
- Automatyczne lub czasowe odszranianie
- Samozamykające oraz wymienne drzwi
- Tace ze stali nierdzewnej AISI 304, regulowane co 60mm
- Standardowe wyposażenie: 3 pary przewodnic
- Nóżki ze stali nierdzewnej, z możliwością dopasowania wysokości 150 mm
- Odparowanie wody kondensacyjnej gorącym gazem
- Mikrowyłącznik wewnętrznego wentylatora przy otwarciu drzwi
- Panel sterowania TOUCH typu EV3

Model	Wymiary WxDxH [mm]	Zakres temperatur	Czynnik chłodniczy	Max Moc [W]	Zasilanie	Klasa energetyczna	Moc chłodnicza [W]	Waga
M70 TNN	700x850x2080	-2/+8°C	R290	365	230/1/50	B	294	117
M70 BT	700x850x2080	-18/-25°C	R290	550	230/1/50	C	664	124

urządzenie wielofunkcyjne THE ONE



- Grzanie i chłodzenie zamknięte w jednym urządzeniu wyposażonym w 5 najważniejszych funkcji:
 - chłodzenie szokowe – pozwala na lepsze planowanie produkcji, zwiększenie wydajności i zachowanie walorów smakowych, wizualnych oraz zapachowych, eliminując jednocześnie ryzyko zatrucia
 - mrożenie szokowe – pozwala na dłuższe przechowywanie produktu, zachowanie jego konsystencji, struktury i wagi
 - rozmrzanie – wykonane w kontrolowanych warunkach, przy użyciu odpowiednich metod, pozwala zachować nienaruszony wygląd i walory smakowe
 - opóźnianie – pozwala na dużą elastyczność, umożliwia bardziej wydajną organizację procesu produkcji, wcześniejsze planowanie, co umożliwia poprawę godzin pracy i obniżenie kosztów operacyjnych
 - powolne gotowanie – gwarantuje lepszą miękkość i soczystość produktu oraz umożliwia optymalizację czynności kucharskich poprzez pełne wykorzystanie wszystkich instrumentów, co pozwala na szybką i bardziej efektywną obsługę oraz redukcję odpadów

Model	TOP 05	TOP 10	TOP 16
Pojemność (tace 600x400)	5	10	16
Wymiary [mm]	790x970x850	790x1030x1800	790x1030x1950
Chłodzenie [kg]	25	50	75
Mrożenie [kg]	25	40	55
Czynnik chłodniczy:	R290a	R290a	R290a
Moc chłodnicza [W]	2002 @ Tevap=-10°C Tcond=+40°C	6700 @ Tevap=-10°C Tcond=+40°C	10050 @ Tevap=-10°C Tcond=+40°C
Zasilanie	230/1/50	380-420/3/50+N	380-420/3/50+N
Max. Moc [W]	2100	4290	6250
Waga [kg]	95	188	190

szokówka przemysłowa HD



- Najwyższa jakość mrożenia w standardach przemysłowych w zakresie do -40°C
- Załadownie produktu bezpośrednio z pieca, w temp. nawet 100°C
- Wykonana z najwyższej jakości stali AISI 304 18/10 mm 100 mm izolacji
- Zaokrąglone wewnętrzne narożniki dla lepszej higieny
- System „anty-zamarzanie” w rurkach odpływowych
- Podgrzewane sondy miernicze
- Zewnętrzna jednostka chłodnicza olbrzymiej mocy chłodniczej
- Wentylatory wysokiego ciśnienia nie skierowane bezpośrednio na produkt celem uniknięcia wysuszenia
- Multiwtryskowe parowniki z termicznymi zaworami
- Separator oleju

Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Moc chłodnicza [kW]	Pojemność
HD-P20.2M	1580x1390x2350	2775	1 wózek (600x800)
HD-P40.2M	1780x1790x2410	5400	2 wózki (600x800)

szokówka STAR

- Obudowa została wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Wysoka gęstość wzmocnionej izolacji z 60 mm pianki poliuretanowej
- Zaokrąglone narożniki ułatwiają zachowanie higieny
- Parownik zabezpieczony przed korozją przy pomocy kataforezy
- Możliwość schładzania i mrożenia szokowego
- Ergonomiczny uchwyt na całej długości drzwi
- Magnetyczne uszczelki wymienne bez użycia narzędzi
- Wyposażona zestaw podpór prowadnic ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w prowadnice typu „C” ze stali nierdzewnej AISI 304 (pozycja blokująca co 20 mm) i kratki (zależnie od modelu)
- Wentylatory wewnątrz komory o specjalnym układzie łopatek, który przyspiesza efekt mrożenia szokowego
- Wentylatory o niskim zużyciu energii elektrycznej
- Nowy ekologiczny czynnik chłodzący R290



Model	STAR05	STAR12	STAR16
Chłodzenie szokowe [kg]*	21	45	68
Mrożenie szokowe [kg]*	15	30	45
Wymiary WxDxH [mm]	790x840x850	790x890x1800	790x890x1950
Czynnik chłodniczy	R290	R290	R290
Maksymalna moc [W]	1559	3275	4737
Maksymalny pobór prądu [A]	7,84	7,6	7,72
Moc chłodnicza [W] przy temp. parownika -10°C i temp. skraplacza +45°C	1935	5106	7659
Zasilanie [V/pH/Hz]	230/1/50	380-420/3/50+N	380-420/3/50+N
Prowadnice „C” – kratki [szt]	1 - 1	5 - 4	6 - 6
Pojemność kuwety [160x360 mm]	6	15	21
Pojemność kuwety [250x360 mm]	4	10	14

*Zgodnie z normą EN17032



temperówka CHOCOTEMPER



- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Dwa silniki, jeden do ślimaka, a drugi do mieszadła, dają wydłużoną żywotność
- Zdemontowana śruba ślimaka ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie sprzętu i szybką wymianę czekolady
- Pedał do kontrolowania przepływu czekolady
- Automatyczne dozowanie w celu wydawania odpowiedniej ilości czekolady
- Tryb nocny pozwala utrzymać płynną czekoladę i kontrolować konsumpcję, gdy sprzęt nie jest używany
- Panel dotykowy z różnymi opcjami
- Śruba świdra może obracać się w przeciwnym kierunku, co bardzo ułatwia czyszczenie i opróżnianie dyszy
- Opcjonalnie stół wibracyjny

Model	Pojemność cylindra [kg]	Moc [kW]	Energia elektryczna	Waga [kg]	Wymiary WxDxH [mm]
12	12	2,5	220/1/50 Hz	159	520x800x1540
24	24	3,0	220/1/50 Hz	185	620x900x1540

temperówka CHOCOTEMPER TOP



- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Dwa silniki, jeden do ślimaka, a drugi do mieszadła dają wydłużoną żywotność
- Zdemontowana śruba ślimaka ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie sprzętu i szybką wymianę czekolady
- Pedał do kontrolowania przepływu czekolady
- Panel dotykowy z różnymi opcjami
- Automatyczne dozowanie w celu wydawania odpowiedniej ilości czekolady
- Tryb nocny pozwala utrzymać płynną czekoladę i kontrolować konsumpcję, gdy sprzęt nie jest używany
- Śruba świdra może obracać się w przeciwnym kierunku, co bardzo ułatwia czyszczenie i opróżnianie dyszy
- Opcjonalnie stół wibracyjny

Model	Pojemność cylindra [kg]	Moc [kW]	Energia elektryczna	Waga [kg]	Wymiary WxDxH [mm]
5,5	5,5	1.1	220/1/50 Hz	52	480x460x660
11	11	1.75	220/1/50 Hz	63	550x500x720



Model S50 PERFORMANCE



- Automatyczny ekspres dwu- lub trzygrupowy
- Dodatkowa podstawka do espresso
- Bojler o pojemności 10l lub 15l
- Dźwignia wytwarzania pary z 3 funkcjami: wł., wył., czyszczenie
- Funkcja „czyszczenie” dla każdej z grup
- Dysza parowa „Cool Touch”
- Ustawiona wstępnie/mieszana dostawa ciepłej wody (z regulacją temperatury)
- Boczne wstawki i nóżki z oświetleniem LED z możliwością zmiany kolorów i intensywności (0-100%)
- Półautomatyczny cykl czyszczenia grup oraz bojlera
- Elektroniczny czujnik ciśnienia bojlera
- Manometr ciśnienia pompy
- Izolacja bojlera
- Historia alarmów
- Oświetlenie LED kratki tacy ociekowej z możliwością regulacji natężenia światła (0-100%)
- Dostępne kolory: czarny, czerwony, biały, grafit

Model	Wymiary mm [szer. x gł. x wys.]	Waga kg	Pojemność bojlera [l]	Moc W	Zasilanie V - Hz
S50 PERFORMANCE - 2 grupy	836x601x619	86	10	4600	230/400 -56/60
S50 PERFORMANCE - 3 grupy	1069x601x619	105	15	6200	230/400 -56/60

Model S40 SUPREMA



- Automatyczny ekspres dwu-, trzy- lub czterogrupowy
- Bojler o pojemności 10l, 15l lub 20l
- Automatyczne uzupełnianie bojlera
- Manometr do kontroli ciśnienia w bojlerze
- Manometr do kontroli ciśnienia w pompie
- Elektroniczna kontrola temperatury bojlera
- Wyświetlacz LED
- Oświetlenie LED kratki tacy ociekowej
- Licznik kawy
- Elektryczne podgrzewanie filiżanek o stałej temperaturze
- Wbudowana pompa objętościowa
- Dostępne kolory: czarny, czerwony, biały, kość słoniowa, satynowy czarny

Model	Wymiary mm [szer. x gł. x wys.]	Waga kg	Pojemność bojlera [l]	Moc W	Zasilanie V - Hz
S40 SUPREMA - 2 grupy	845x560x600	85	10	3800	220/240/400 -56/60
S40 SUPREMA - 3 grupy	1078x560x600	100	15	5300	220/240/400 -56/60
S40 SUPREMA - 4 grupy	1315x560x600	115	20	6300	220/240/400 -56/60

Model S21 EK



- Automatyczny ekspres dwu- lub trzygrupowy
- Bojler o pojemności 10l lub 15l
- Wbudowana pompa
- Manometr do kontroli ciśnienia w bojlerze i w pompie
- Jedna dysza gorącej wody; dwie dysze pary
- Dostępne kolory: czarny, biały

Model	S21 EK – 2 grupy	S21 EK – 3 grupy
Wymiary mm [szer. x gł. x wys.]	700x570x525	930x570x525
Waga [kg]	70	87
Pojemność bojlera [L]	10	15
Moc [W]	3600	4300
Zasilanie [V - Hz]	240/400 – 56/60	240/400 – 50/60

Model S10 EK



- Elektroniczny ekspres do kawy z automatycznym ustawianiem dawki
- Szeroki interfejs użytkownika „Black Effect” z ikonami i przyciskami dotykowymi do programowania i ustawiania dostępu
- Funkcja tymczasowego podwyższenia temperatury roboczej
- Funkcja ECO MODE
- Wskaźnik temperatury bojlera
- Oświetlenie podstawki do parzenia kawy
- Zaprogramowana ilość dostarczanej gorącej wody do filiżanki
- Manometr do kontroli ciśnienia wody/pompy
- Dostępne kolory: czarny, biały, beżowy, turkusowy, szary

Model	S10 EK – 2 grupy	S10 EK – 3 grupy
Wymiary mm [szer. x gł. x wys.]	830x532x578	1063x532x578
Waga [kg]	70	84
Pojemność bojlera [L]	10	15
Moc [W]	3300	4300
Zasilanie [V - Hz]	230/400 - 56/60	230/400 - 56/60

Model S9 EP DSP



- Półautomatyczny ekspres dwu- lub trzygrupowy
- Bojler o pojemności 10l, 15l lub 20l
- Podwójny manometr do kontroli ciśnienia w bojlerze i w pompie
- Regulacja temperatury bojlera
- Automatyczne zwiększanie temperatury roboczej
- Wbudowana pompa objętościowa
- Podświetlenie kratki na filiżanki
- Funkcja ECO
- Opcje dodatkowe: automatyczny system spieniania mleka z regulacją temperatury, indywidualna kontrola temperatury dla każdej grupy, złoty kolor
- Dostępne kolory: brązowo-biały, biały, srebrny, czerwony, czarny.

Model	S21 EK – 2 grupy	S21 EK – 3 grupy
Wymiary mm [szer. x gł. x wys.]	700x570x525	930x570x525
Waga [kg]	65	80
Pojemność bojlera [L]	10	15
Moc [W]	3600	4300
Zasilanie [V - Hz]	240/400 – 56/60	240/400 – 50/60

Model S5



- Półautomatyczny ekspres jedno-, dwu-, trzy- lub czterogrupowy
- Bojler o pojemności 5l, 10l, 15l lub 20l
- Podwójny manometr do kontroli ciśnienia w bojlerze i w pompie
- Regulacja temperatury bojlera
- Automatyczne zwiększanie temperatury roboczej
- Opcje dodatkowe, dostępne na życzenie: pompa objętościowa, elektryczne podgrzewanie filiżanek, ogrzewanie gazowe, wyższa osłona kubka
- Dostępne kolory: srebrny, czerwony, antracytowy, biały

Model	Wymiary mm [szer. x gł. x wys.]	Waga kg	Pojemność bojlera [l]	Moc [W]	Zasilanie [V - Hz]
S5 EK – 1 grupa	450x530x520	41	5	2300-3000	110/220/240 – 56/60
S5 EK – 2 grupy	770x530x520	65	10	3300	220/240/400 -56/60
S5 EK – 3 grupy	1000x530x520	80	15	4300	220/240/400 -56/60
S5 EK – 4 grupy	1235x530x520	97	20	6300	220/240/400 -56/60

Model S2 EP



- Półautomatyczny ekspres jedno-, dwu- lub trzygrupowy
- Bojler o pojemności 3, 10 lub 15 l
- Wbudowana pompa
- Manometr wskazujący ciśnienie pompy
- Automatykne uzupełnianie bojlera
- Elektryczny podgrzewacz filiżanek w ekspresach 2- i 3-grupowych
- Wbudowany termostat bezpieczeństwa elementu grzejnego bojlera
- Gazowy system ogrzewania w ekspresach 2- i 3-grupowych
- Dostępny w kolorze INOX

Model	S2 EP – 1 grupa	S2 EP – 2 grupy	S2 EP – 3 grupy
Wymiary mm [szer. x gł. x wys.]	460x530x520	700x530x520	930x530x520
Waga [kg]	42	65	82
Pojemność bojlera [L]	3	10	15
Moc [W]	2200	3600	4300
Zasilanie [V - Hz]	110/220/240 – 50/60	220/240 – 56/60	220/240/400 - 50/60

Młynek MAC 65 GT ON DEMAND



- Elektroniczny młynek do kawy
- Pojemność pojemnika na kawę: 1,5 kg
- Pojemność dozownika: 250g
- Ostrza płaskie śr. 64 mm
- Silnik 1350 - 1550 obr./minutę
- Funkcja PCM – czyszczenie komory mielącej na żądanie -opcja dodatkowa
- Funkcja CPM – automatyczne dozowanie kawy – opcja dodatkowa
- Dostępne kolory: czarny

Model	MAC 65 GT On Demand
Wymiary mm [szer. x gł. x wys.]	270/320* x 230/255* x 615/635*
Waga [kg]	13
pojemność zbiornika [kg]	1,5
Moc [W]	350
Zasilanie [V - Hz]	110/230 – 50/60

MV.
M K K O M I

MK COLD



cattabriga

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

LA PAZIALE



MK KOMI Sp. z o.o.
Plutonowego Ryszarda
Szkubacza 8
41-800 Zabrze
NIP: 969 162 65 62

 serwis@mk-komi.pl

 +48 795 808 588

 mk-komi.pl

mk-cold.pl

 biuro@mk-komi.pl

 +48 733 585 599

 +48 791 578 000

Śląskie
Małopolskie
Podkarpackie
Lubelskie
Świętokrzyskie
Mazowieckie

 +48 731 350 800

Łódzkie
Wielkopolskie
Dolnośląskie
Opolskie
Lubuskie

 +48 539 013 470

Pomorskie
Warmińsko - Mazurskie
Kujawsko - Pomorskie
Zachodniopomorskie
Podlaskie