

naturalny
smak
sukcesu

MV

M K K O M I

MK COLD

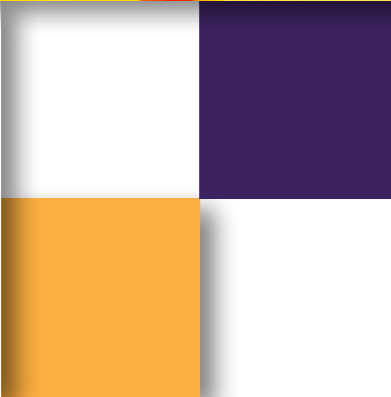
MK KOMI dla cukierni



hiber
THE FUTURE OF CHILLING

laPAZIALE

cattabriga



MK KOMI dla cukierni

Jesteśmy liderem w branży lodzkiej, dysponującym specjalistyczną wiedzą obejmującą zarówno nowoczesne technologie produkcji, jak i profesjonalne serwisowanie maszyn. Wieloletnie doświadczenie zdobyte na rynku lodzkiej, w tym bogata praktyka we współpracy z naszym renomowanym producentem ISA, pozwala nam świadczyć usługi na najwyższym poziomie jakości i niezawodności.

Uważnie wsłuchując się w potrzeby oraz oczekiwania naszych klientów, z pełnym przekonaniem o własnym profesjonalizmie i odpowiedzialności konsekwentnie wychodzimy naprzeciw tym oczekiwaniom, stale poszerzając zakres naszej działalności. Zdobyta przez lata wiedza oraz doświadczenie rynkowe pozwoliły nam otworzyć się również na branżę cukierniczą, w której oferujemy rzetelne doradztwo, sprawdzone rozwiązania oraz kompleksową obsługę.

Nasze witryny cukiernicze nie tylko zapewniają efektowną ekspozycję produktów, skutecznie zachęcając klientów do zakupu deserów, lecz także gwarantują

optymalne warunki przechowywania wyrobów cukierniczych — ciast i deserów, tortów, monoporcji oraz pralin — dbając o ich świeżość i najwyższą jakość.

W zależności od przeznaczenia witryny oferujemy urządzenia o różnych systemach przechowywania i chłodzenia, dostosowane do szerokiego zakresu temperatur i indywidualnych potrzeb lokalu.

Równie istotnym elementem, obok parametrów technicznych i funkcjonalności, jest design urządzeń, który w znaczący sposób wpływa na atrakcyjność ekspozycji wypieków oraz spójność aranżacji wnętrza cukierni.

W niniejszym katalogu prezentujemy rozwiązania, które pomagają urzeczywistnić słodki biznes — kompleksowe projekty cukierni, w których detale tworzą unikalny charakter. Zapraszamy do odkrycia przestrzeni, które inspirują i smakują sukcesem.



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 2 samochody ciężarowe oraz 5 samochodów serwisowych. 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



witryna cukiernicza

VALORE

klasyka, którą wybierają cukiernie

Witryna cukiernicza VALORE to projekt renomowanej włoskiej marki **ISA**. Z obserwacji rynku wynika, że jest to obecnie jedno z najpopularniejszych rozwiązań wybieranych przez klientów. Produkt, podobnie jak pozostałe pozycje z naszej oferty, został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz szkła hartowanego.

Włoski design nadaje witrynie elegancki wygląd, który doskonale podkreśla ekspozycję wyrobów cukierniczych. Przemysłana forma sprawia, że model

ten harmonijnie wpasowuje się w każde wnętrze. Witryna zapewnia łatwy dostęp i wygodną obsługę dzięki uchylnej przedniej szybie oraz przesuwным drzwiczkom z pleksi od strony sprzedawcy.

Do wyboru dostępny jest elegancki blat ze stali nierdzewnej albo w kolorze czarnym lub białym. Witryna umożliwia spójną zabudowę i jest w pełni kompatybilna z innymi modelami marki **ISA**.

Poniżej przedstawiamy szczegółowe dane techniczne.



oświetlenie LED



na czekoladę



statyczna



podgrzewana



R290

najważniejsze cechy witryny

- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Uchylna przednia szyba
- Oświetlenie LED 5700K w standardzie
- Przesuwne 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 czysta forma ekspozycji

Witryna cukiernicza PURE to harmonijne połączenie wysokiej jakości wykonania oraz efektywnej ekspozycji produktów. Inspiracja włoskim stylem w zestawieniu z inteligentną konstrukcją sprawia, że model **PURE** doskonale odpowiada na zróżnicowane potrzeby nowoczesnych cukierni.

Witryna została zaprojektowana z myślą o spójnej zabudowie z pozostałymi modelami, co umożli-

wia tworzenie zestawów idealnie dopasowanych do indywidualnej koncepcji klienta, układu wnętrza oraz dostępnej przestrzeni.

Proporcjonalna i symetryczna bryła zapewnia wygodę codziennego użytkowania. Uchylna przednia szyba ułatwia obsługę, natomiast przesuwne drzwiczki wykonane z wysokiej jakości pleksi gwarantują praktyczny i komfortowy dostęp do ekspozowanych produktów.



oświetlenie LED



na czekoladę



wentylowana



podgrzewana



R290

R290

najważniejsze cechy witryny

- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED 5700K w standardzie
- Przesuwne 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
- Błat 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

GOLD

bizuteria dla monoporcji premium

Witryna cukiernicza GOLD, określana przez nas jako witryna jubilerska, to witryna wykonana z najwyższej jakości materiałów — szkła hartowanego oraz stali nierdzewnej. Zastosowane rozwiązania gwarantują elegancję i prestiżową ekspozycję wyrobów cukierniczych.

Konstrukcja witryny umożliwia perspektywę z góry, co w połączeniu z odpowiednio dobranym oświetleniem efektownie podkreśla prezentowane produkty. Stabilność temperatury w całej przestrzeni ekspozycyjnej zapewnia bezpieczeństwo przechowywania wyrobów.

Model **GOLD** oferuje regulację blatu w trzech poziomach, co pozwala na optymalne dopasowanie eks-

pozycji do asortymentu cukierni. Przemysłana bryła oraz ergonomiczna konstrukcja ułatwiają codzienną obsługę. Witryny z linii **GOLD** można konfigurować i łączyć na wiele sposobów, w zależności od potrzeb oraz możliwości aranżacyjnych lokalu.

Witryna przeznaczona jest do instalacji w zabudowie stałej i pozostaje w pełni kompatybilna z innymi modelami witryn, co daje szerokie możliwości zagospodarowania przestrzeni. Witryna **GOLD** dedykowana jest m.in. do ekspozycji monoporcji, pralin oraz innych wyrobów premium.

Poniżej przedstawiamy szczegółowe parametry produktu.



oświetlenie LED



wentylowana



podgrzewana



na czekoladę

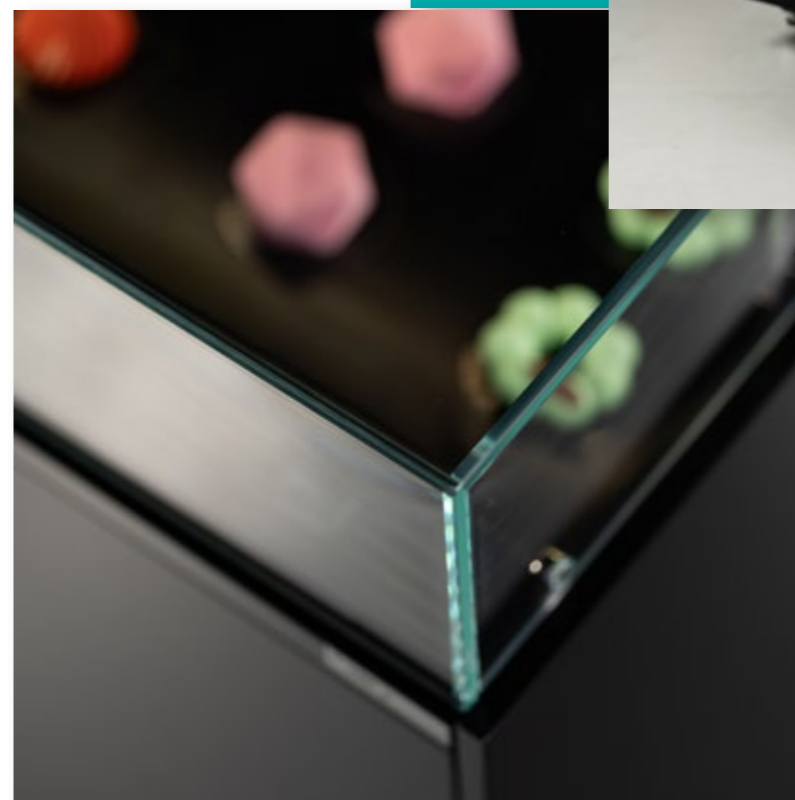


R290

najważniejsze cechy witryny

- 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
- Przesuwne 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
- 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

FLAT

więcej ekspozycji, mniej wysokości

Witryna cukiernicza FLAT to tzw. płaska witryna ekspozycyjna, nazywana przez nas witryną jubilerską. Charakteryzuje się perspektywą z góry oraz możliwością prezentacji produktów z wielu stron, co znacząco podnosi atrakcyjność ekspozycji.

Zastosowane oświetlenie skutecznie podkreśla walory estetyczne wyrobów cukierniczych, zapewniając ich przejrzystą i elegancką prezentację. Witryna, zgodnie z koncepcją klienta, może zostać idealnie dopasowana do zabudowy oraz oferuje możliwość łączenia z innymi witrynami tego samego typu.

Powierzchnia ekspozycyjna posiada regulację w trzech poziomach, co umożliwi elastyczne dopasowanie do rodzaju prezentowanego asortymentu. Wysoka jakość wykonania oraz włoski design gwarantują nowoczesny i estetyczny wygląd. Model **FLAT** dedykowany jest m.in. do ekspozycji monoporcji, pralin oraz innych wyrobów premium.

Poniżej przedstawiamy szczegółowe dane techniczne.



oświetlenie LED



na czekoladę



wentylowana



podgrzewana



R290

najważniejsze cechy witryny

- 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 frontem
- 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

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

DELTA

jedna witryna na cały rok

Witryna cukiernicza DELTA to jedyne rozwiązanie na rynku, które umożliwia swobodną transformację witryny cukierniczej w witrynę lodową – i odwrotnie. Dzięki temu DELTA daje też możliwość prezentowania jednocześnie lodów i wyrobów cukierniczych. Jej wyjątkowość polega na sezonowości zastosowania, dzięki czemu doskonale sprawdzi się zarówno w cukierniach, jak i w lodziarniach.

DELTA została zaprojektowana z myślą o maksymalnej funkcjonalności przy minimalnej kubaturze ekspozycyjnej. Smukła, elegancka forma sprawia, że idealnie wpisuje się w niewielkie przestrzenie, nie rezygnując przy tym z atrakcyjnej prezentacji produktów.

Witrynę DELTA można harmonijnie zestawić z innymi modelami z naszej oferty, takimi jak FLAT, GOLD czy PURE, co daje szerokie możliwości aranżacyjne i ułatwia optymalne zagospodarowanie powierzchni użytkowej cukierni.

Tylny wlot powietrza zapewnia prawidłową cyrkulację oraz umożliwia zastosowanie w pełni zamkniętych paneli frontowych, podkreślając nowoczesny i spójny wygląd urządzenia.

Pozostałe dane techniczne witryny przedstawiono poniżej.



oświetlenie LED

najważniejsze cechy witryny

- 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 pleksi od strony sprzedawcy
- Maksymalna pojemność przy minimalnej głębokości – 80 cm głębokości, idealna do małych przestrzeni



wentylowana

- 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



podwójna temperatura

- 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



R290

Wymiary zewn. [mm]

Waga [kg]

Moc [W]

1250x830x1170/1350

150

1350



witryna cukiernicza

MAX maksimum możliwości zabudowy

- System modułowy pozwala na kreatywność i personalizację zabudowy
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED zapewnia doskonałą prezentację produktów
- Przesuwne 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



oświetlenie LED



wentylowana

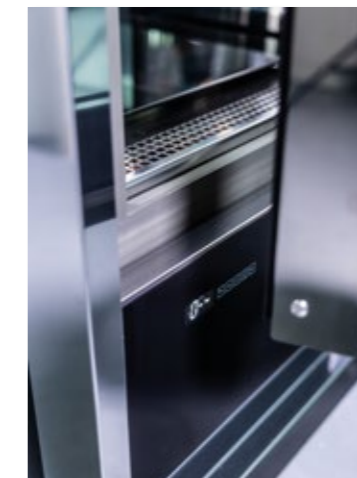


R290

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

witryna cukiernicza **CRISTAL TOWER** maksimum ekspozycji w pionie

- 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



**oświetlenie
LED**



**wykonana
z wysokiej jakości
materiałów**



wentylowana



**podwójna
temperatura**



R290

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

witryna cukiernicza **METRO**

Do wyboru zabudowa:
prosta ST lub otwarta ST SELF

praktyczna forma codziennej sprzedaży

- 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 przesuwne
- Kompresor hermetyczny
- Zasilanie 230V/1/50 Hz



oświetlenie LED



wykonana z wysokiej jakości materiałów



transparentność



R290

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** bezpieczna ekspozycja, łatwa w obsłudze

- 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



oświetlenie LED



wykonana z wysokiej jakości materiałów



wentylowana



R290

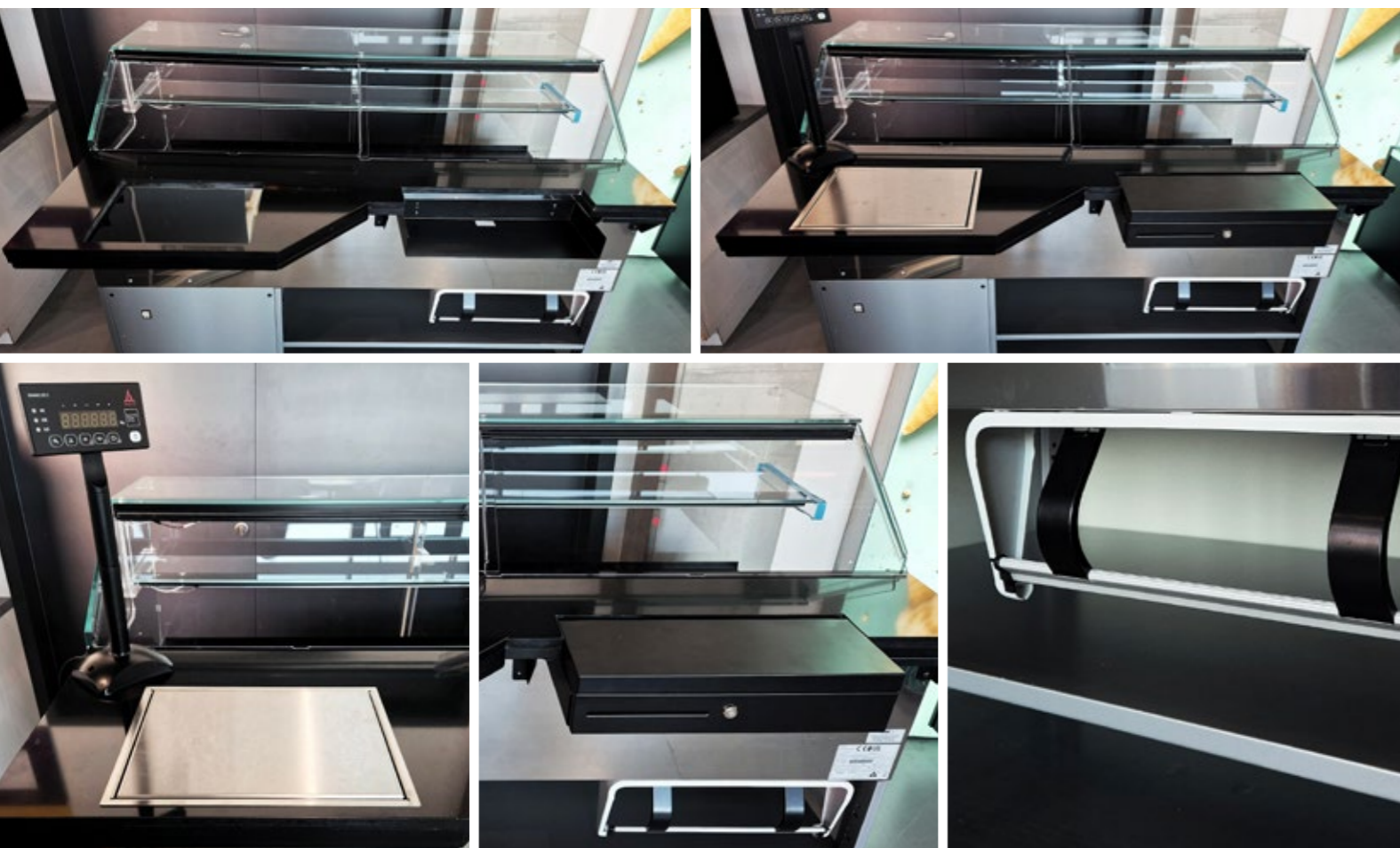
Model	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Waga [kg]	Pobór mocy (standard) [W]	Temperatura produktu [°C]	
H117 P80	100	1000x833x1170	120	850	-1/+10
	130	1300x833x1170	165	1000	-1/+10
	150	1500x833x1170	190	1240	-1/+10
H135 P80	100	1000x833x1350	135	850	-1/+10
	130	1300x833x1350	185	1000	-1/+10
	150	1500x833x1350	210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

PERSONALIZACJA

na potrzeby klienta

Oferujemy możliwość personalizacji stanowisk sprzedaży, obejmującą dodatkowy montaż m.in. takich akcesoriów jak **wag sklepowych, szuflad do kas fiskalnych oraz uchwytów na rolki do pakowania**, a także wykonanie blatu zgodnie z wymaganiami klienta. Blaty dopasowujemy do potrzeb klientów, dbając o spełnienie

oczekiwań na najwyższym poziomie. Staramy się tworzyć rozwiązania, które pozwalają optymalnie dostosować przestrzeń roboczą do charakteru działalności, usprawnić obsługę klientów oraz zwiększyć ergonomię i estetykę stanowiska sprzedaży.



MV.
M K K O M I
MK COLD



cattabriga

hiber
THE FUTURE OF CHILLING





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



mk-komi.pl
mk-cold.pl



Biuro:
biuro@mk-komi.pl
+48 733 585 599



Serwis:
serwis@mk-komi.pl
+48 795 808 588



Dział handlowy:
+48 791 578 000
+48 539 013 470
+48 731 350 800
+48 880 162 725
+48 880 162 726