

Novinka

Séria Crea

Stojanové stroje na zmrzlinu

Free standing gelato machines



gelato 11K crea plus

ÚDAJE

45x59,5x105 cm
70Kg
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Výroba

3 Kg (3,6l) - 10/12 min
12Kg (17l) - 1h

Zásobník

Automaticky





gelato 5+5K TWIN crea

ÚDAJE

66x43,5x105 cm
83 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Výroba

2x1,25 Kg (2x1,75l) - 12/15 min
2x5 Kg (2x7l) - 1h

Zásobník

Automaticky



gelato 10K crea

Údaje

45x59,5x105 cm
69 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 1100W

Výroba

2,2 Kg (3l) - 10/12 min
10 Kg (14l) - 1h

Zásobník

Automaticky



Stolové stroje na zmrzlinu

Table top gelato machines



gelato 5K SC crea

Údaje

46,5x48x39,5 cm
34 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 650W

Výroba....

1,25 Kg (1,75l) - 12/15 min
5 Kg (7l) - 1h

Zásobník

Automaticky



gelato 6K crea

Údaje

58x53x45 cm
49 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 800W

Výroba....

1,75 Kg (2,5l) - 12/15 min
7 Kg (10l) - 1h

Zásobník

Automaticky



Séria T-mobile

Modelová rada strojov na zmrzlinu, ktorá...nasleduje vaše požiadavky!

The series of gelato machines that... follow your needs!

Ideálne riešenie pre catering. Tieto vysoko účinné stroje na výrobu zmrzliny sú integrované do vozíka veľmi presného dizajnu a povrchovej úpravy. Vozík je tiež vybavený skrinkou na uloženie toho, čo je potrebné pre servis.

Zaujímavý nápad priniesť stroj na výrobu čerstvej zmrzliny tam, kde je to potrebné, ľahko sa prenáša a príprava zmrzliny je zážitok.

Vďaka tejto funkcií sú tieto stroje zvlášť obľúbené pre stravovacie prevádzky a catering.

- Ideal for catering, these **high efficiency gelato machines** are integrated into a trolley of very accurate design and finish.
- The trolley is also **equipped with a cabinet** to store what is necessary for the service.
- An interesting idea to bring the gelato machine **where necessary, easy to carry and beautiful to show.**
- This feature makes these machines particularly welcome to caterers.



Mobilné stroje na zmrzlinu

Trolley gelato machines



gelato
6K T-mobile crea

Údaje

60x60x100 cm
97 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 800W
 ●

Výroba....

1,75 Kg (2,5l) - 12/15 min
7 Kg (10l) - 1h

Zásobník
Automaticky



gelato
5K T-mobile crea

Údaje

60x60x100 cm
82 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 650W
 ●

Výroba....

1,25 Kg (1,75l) - 12/15 min
5 Kg (7l) - 1h

Zásobník
Automaticky



Séria K

Tieto modely sú ideálne pre reštaurácie všetkých rozmerov, stravovacie zariadenia, komunity, cukrárne, malé mliekárne.

These models are studied for restaurants of any dimension, caterings, communities, pastry shops, little dairies.



- So so strojmy zo série K môžete vyrábať od 1 kg do 3 kg zmrzliny za veľmi krátky čas.
- Jedná sa o vysokoúčinné stroje, ktoré sa ľahko používajú.
- Na konci cyklu spracovania vyberte zmrzlinu, ktorá sa má servírovať alebo skladovať.
- Mechanická prevádzka, minimálna údržba.
- Investícia, ktorá sa vráti za niekoľko týždňov.

Zariadenie obsahuje:

- Stolový stroj na prípravu zmrzliny, sorbetu, mrazeného jogurtu. Vybavený zariadením na reguláciu hustoty, ktoré zastaví zmiešavací motor pri nadmernom krútiacom momente.
- Stojanový stroj na kolesách s čelnou extrakciou zmrzliny, ktorý umožňuje ľahkým a rýchlym spôsobom pripraviť aj veľké objemy zmrzliny.

Všetky modely sú vybavené odtokovým systémom pre ľahké čistenie a lopatkou mixéra s vymeniteľnými vložkami.

With the K Series you can produce from **1 Kg. to 3 Kg.** of gelato in a very short time.

These are high efficiency machines, still easy to use. At the end of the processing cycle, remove the gelato to serve or to store.

Mechanical operation, minimum maintenance.

An investment that pays back in few weeks.

The range includes:

- a table top machine for preparing gelato, ice-cream, sorbet, frozen yogurt. Equipped with a **density control** device that stops the mixing motor when the torque is excessive.
- a free standing machine on wheels with **frontal extraction of gelato** as to prepare in an easy and quick way also large volumes of gelato.

All the models are equipped with **drain system** for easy cleaning and mixer blade with replaceable inserts.

**gelato 5K sc****Údaje**

46,5x48x39,5 cm
33 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 600W

Výroba...

1,25 Kg (1,75l) - 12/15 min
5 Kg (7l) - 1h

**gelato 12K****Údaje**

45x73x105 cm
76 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 1300W

Výroba...

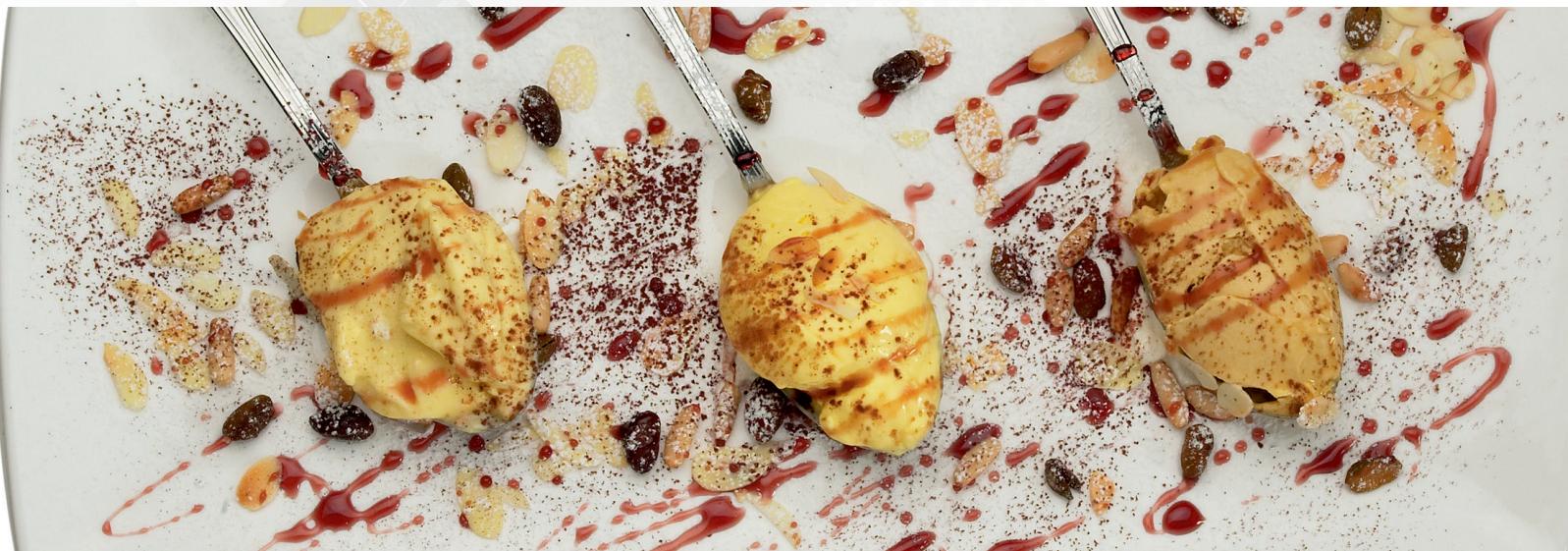
2,5 Kg (3,6l) - 10/12 min
12 Kg (17l) - 1h



Séria Touch

Tieto modely sú vhodné pre reštaurácie malých a stredných rozmerov, ktoré potrebujú profesionálne výsledky.

These models are studied for restaurants of small and medium dimensions, which need professional results.



Plne automatická prevádzka s dotykovou obrazovkou.

Stlačením tlačidla spustíte automatický cyklus výroby a skladovania zmrzliny.

Čas prípravy a fáza skladovania sa nastavujú automaticky softvérom stroja na základe neustáleho zisťovania teploty okolia a hustoty zmesi. Keď zmes dosiahne maximálnu konzistenciu zistenú softvérom, zariadenie sa prepne do režimu skladovania.

K dispozícii je päť úrovní skladovania a je možné ich nastaviť kedykoľvek počas skladovania (od jemnejšej po tvrdšiu konzistenciu).

Zmrzinu je možné skladovať 8 hodín, potom sa prístroj automaticky vypne.

Softvér obsahuje aj funkciu Pause, ktorú je možné aktivovať počas fázy prípravy zmrzliny alebo fázy skladovania. Funkcia Pause je signalizovaná pípnutím každých 10 sekúnd.

Všetky modely sú vybavené odnímateľnou miskou. Miešacie náradie je z nehrdzavejúcej ocele s vymeniteľnými vložkami.

Fully Automatic operation with touch screen.

Press the button to **start** the automatic gelato production and storage cycle.

Preparation time and storage phase are set automatically by the machine software, based on the **constant detection** of the ambient temperature and mixture density.

When the mixture has reached the maximum consistency detected by the software, the machine switches to **storage mode**.

Five storage levels are available and can be set at any time during storage (from softer to harder consistency).

Gelato can be stored for a period of **8 hours**, after which the machine switches off automatically.

The software also features a **Pause function**, this can be activated during ice cream preparation or storage phase. The Pause function is signaled by a beep every 10 seconds.

All the models are equipped with removable bowl. Mixer paddle made in stainless steel with replaceable inserts.



gelato 3K touch

Údaje

34x43x25 cm
21 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 350W

Výroba....

0,8 Kg (1,2l) - 15 min
3 Kg (4,8l) - 1h

Zásobník

Automaticky



gelato 4K touch

Údaje

41,5x41,5x30 cm
25 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 400W

Výroba....

1 Kg (1,4l) - 15 min
4 Kg (5,6l) - 1h

Zásobník.

Automaticky



Séria Chef

stroje sú určené pre tých, ktorí čelia svetu zmrzliny v Ho.Re.Ca. sektore, stroje sú jednoduché a ekonomické.

Machines studied for those facing the world of ice cream in Ho.re.ca. sector, machines simple and economic.



Ideálne stroje v Ho.Re.Ca. prostredí pre začiatky do sveta zmrzliny a sorbetu.
Kompaktné rozmery, toto je najekonomickejšia séria napriek konštrukcii z nehrdzavejúcej ocele a automatickému režimu skladovania zmrzliny v nádobe na spracovanie!

stroje majú dve možnosti prevádzky:

Manuálna prevádzka.

Zapnite kompresor a lopatky spínačom.

Ked' je zmes pripravená, môžete zapnúť prepínač skladovania. Spustí sa cyklus automatického skladovania.

Ak zabudnete aktivovať spínač ukladania a zmrzlina je príliš tvrdá, regulácia hustoty zastaví lopatkový motor.

Ak bude kompresor nadálej pracovať, zmes v miske bude tvrdá. Ak sa pádlo nezastaví (zmrzlina je pevným blokom pádla), automaticky sa spustí cyklus skladovania 90 minút po prvom zapnutí stroja.

Automatická prevádzka:

Zapnite iba prepínač skladovania.

Týmto sa aktívuje cyklus automatického spracovania a skladovania.

Ingredience sa zzmiešajú, a pokial regulácia hustoty zastaví pádlo, softvér spustí cyklus skladovania.

Ak regulácia hustoty nezasiahne, cyklus skladovania sa automaticky spustí 45 minút po prvom zapnutí stroja. Všetky modely sú vybavené odnímateľnou miskou.

The ideal entry machines in Ho.Re.Ca. environment for getting started in the world of gelato and sorbet.

Compact in size this is the **most economical series** despite the stainless steel case and the automatic storage mode of gelato in the processing bowl!

The machines have two operation options:

Manual Operation.

Switch on compressor and paddle switches.

When the mixture is ready **you can switch on the storage switch**. This will start an automatic storage cycle.

Should you forget to activate the storage switch, and the ice cream becomes too hard, the **density control** stops the paddle motor.

The compressor will keep working, the mixture in the bowl will become hard. Should the paddle do not stop (gelato is a solid block on the paddle, so no resistances makes the paddle to stop), a storage cycle will automatically start 90 minutes after the machine was first switched on.

Automatic Operation:

Switch on the storage switch only.

This will **activate an automatic processing and storage cycle**.

Ingredients will be churned and, should the density control stop the paddle, the software will start a **storage cycle**.

If the density control does not intervene, the **storage cycle will automatically start 45 minutes** after the machine was first switched on.

All the models are equipped with removable bowl.



gelato CHEF 3L

Údaje

40x32x30 cm
15 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 200W

Výroba

0,85 Kg (1,5l) - 30/35 min
1,7 Kg (3l) - 1h

Skladovanie

Manuálne



gelato CHEF 5L

Údaje

45x32x31,5 cm
22 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 280W

Výroba

1 Kg (1,5l) - 20/30 min
2 Kg (3l) - 1h

Skladovanie

Manuálne



Vitríny na zmrzlinu

Máme pre vás vitríny na uloženie a predaj zmrzliny.

We offer a range of storage cabinets specifically studied for gelato.



Na doplnenie kruhu, od výroby až po predaj, ponúkame celý rad úložných a predajných vitrínen špeciálne navrhnutých na zmrzlinu.

Jedná sa o high-tech zariadenia, ktoré sú vhodné pre Ho.Re.Ca. segment na zmrzlinu.

Vybavenie pozostáva z:

- Vertikálna chladená vitrína vhodná do barov alebo kaviarní
 - Zariadenie na bufetové skladovanie a výdaj, ktoré nevyžaduje pripojenie k elektrickej sieti. Udržuje zmrzlinu asi 2 hodiny pri perfektnej teplote pre podávanie, ideálne pre malé stravovacie zariadenia.
 - Ventilovaná pultová vitrína vhodná pre reštaurácie všetkých veľkostí, pohostinstvá, kaviarne a cukrárne.
 - Zásobník Pozzetti vybavený exkluzívnym IFS (Individual Foaming System). Ideálne pre miesta s dobrým predajom zmrzliny, ako sú kaviarne, špecializované zmrzlinové obchody, bary, veľké reštaurácie.

To complete the circle, from production to service, we offer a range of storage and display cabinets specifically designed for gelato. These are high-tech equipments that reflect, in a dimension suitable for the Ho.re.ca. segment, the main technical features of large professional gelato cabinets.

The range consists of:

- a **vertical refrigerated display case**, suitable for bars or coffee shops
 - a buffet storage device that **does not require connection to the mains**. It holds the gelato for about 2 hours at the perfect serving temperature, perfect for small caterers.
 - a **ventilated countertop storage** and display case, suitable for restaurants of all sizes, catering, coffee and pastry shops.
 - a **Pozzetti** storage equipped with the exclusive IFS (**Individual Foaming System**). Ideal for places with good gelato sales volume, such as a coffee shops, specialty ice cream shops, bars, large catering.

**sweet4 pozzetti****Údaje**

60x60x100 cm
77,80 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 300W
○ ●

Prevádzková teplota

-12°C/-18°C

Kapacita nádoby/Kapacita zásobníka

8x3,7l or 4x7,1l (total 30l)

Ventilovaný

**magic pro 90B****Údaje**

53x43,5x94,5 cm
56,70 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 270W

Prevádzková teplota

-10°C/-25°C

Zásobník

64l, 3 shelves
Ventilovaný

4 magic pro 100**Údaje**

98x50,5x36 cm
43,35 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 300W

Prevádzková teplota

-12°C/-18°C

Nádoby / Kapacita zásobníka

4x2,5l (total 10l)
Ventilovaný

**fantasia buffet****Údaje**

67,5x30x30,5 cm
12,40 Kg

Kapacita zásobníka

3x1,5l

Frix air

Frix Air, perfektný stroj na kvalitné varenie, ideálny aj do barov a kaviarní, ktoré ponúkajú vysoko kvalitnú prípravu, už za jednu minútu.

Frix Air, the perfect machine for the quality cooking, also ideal in bars, coffee shop that can offer a high quality preparation, in just one minute.



Frix Air, perfektné vybavenie pre veľkú i malú reštauráciu, ako aj pre bar, ktorý si želá pripraviť kvalitnú ponuku surovín vysokej kvality, za jednu minútu. Frix Air kombinovaným pôsobením rezáčky s vysokými otáčkami a vysokotlakového čerpadla spracováva zmrazené prísady vo vhodných nádobách, čo umožňuje získať dokonalý produkt v krátkom čase.

Prevádzka je rýchla a veľmi ľahká, stačí len naliat ingredience do plastovej misky a uložiť ich do mrazničky alebo šokéra až do dosiahnutia teploty -20 °C.

Na požiadanie Frix Air pripraví zmrazené ingredience v pracovnom cykle dve minuty (start) alebo jednu minútu (rýchlo) v závislosti od výsledku, ktorý chcete dosiahnuť.

Vo veľmi krátkom čase môžete získať rôzne prípravky od predjedla po dezert: pena, sorbety, zmrzlina, omáčky, polievky, koktaily a predjedlá.

Jediným limitom je vaša fantázia!

Frix Air, the perfect equipment for any restaurant big or small, as well as bar that wish to make a quality offer of **high level** ingredients, in one minute.

Frix Air, through the combined action of a high RPM cutter and a high pressure pump, processes frozen ingredients in the appropriate containers, allowing to obtain a perfect product in a short time.

The operation if fast and very easy, just pour the ingredients into the single service plastic bowl and store them in a freezer or blast chiller until reaching a temperature of -20°C.

When requested, Frix Air works the frozen ingredients with a working cycle of two minutes (**start**) or one minute (**fast**) depending on the result you want to obtain.

In a very short time you can obtain a variety of preparations, that range from appetizer to dessert: mousse, sorbets, ice cream, sauces, soups, cocktails and hors d'oeuvres.

The only limit is your imagination!



frix air

Údaje

20,5x33x49,5 cm
21 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 600W

Max množstvo ingrediencií

150cc

Otáčky

2000 rpm

Tlak vzduchu

0.5 bar

Príslušenstvo

Nerezové nože	2
Šľahacie nože	1
Gumené tesnenie	2
Nerezová nádoba	2
Držiak nádoby s vekom	5
Náradie na nože	1

