

naturalny
smak
sukcesu



MV.

M K K O M I

COF

 **ISA**

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

cattabriga



www.mk-komi.pl

Już od prawie 15 lat pomagamy Państwu w otwieraniu i rozwoju Waszych lodziarni, cukierni, kawiarni.

Razem z naszymi partnerami z Włoch służymy pomocą. Doradzamy i sugerujemy profesjonalne rozwiązania.

Jeżeli rozpoczynacie Państwo swój nowy, lokalny biznes, poszukujecie wsparcia technologicznego, maszynowego, bądź po prostu zwykłej rady, zachęcamy do kontaktu.

Zespół MK KOMI Sp. z o.o.



cattabriga

hiber
THE FUTURE OF CHILLING





witryna
lodowa
STRATOS

Dostępna w dowolnym
kolorze palety RAL



- Ogrzewane szyby w celu zapobiegania 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	8/12
170	1685x1200x1254	1720	12/18
220	2180x1200x1254	2700	16/24

witryna
lodowa
SUPERCAPRI

Dostępna w dowolnym
kolorze palety RAL



- Ogrzewane szyby w celu zapobiegnięcia 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	8/12
170	1682x1110x1175/1352	1720	12/18
220	2177x1110x1175/1352	2700	16/24

witryna
cukiernicza
lub lodowa
KELLY

Dostępna w dowolnym
kolorze palety RAL



- Szkyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Przesuwane szyby pleksi od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny
- Rozmrażanie cyklem odwróconym lub ciepłym gazem
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Zasilanie 230V/1Ph/50 Hz
- Zakres temperatur: +4/+6°C, +14/+16°C, +65/+80°C, -14/-18°C
- Dostępna wersja lodowa 125 – pojemność 12 (6+6)/8 (4+4) kuwety
- Czynnik chłodniczy R290

Model	Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Pobór mocy (standard)(W)
100	1000x819x1170	1240
125	1250x819x1170	1240
150	1500x819x1170	1240
175	1750x819x1170	1240
200	2000x819x1170	1240

witryna
cukiernicza lub lodowa
CRISTAL TOWER

wysokość witryny
1611 lub 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, +14/+16°C, -15/-18°C
- Czynnik chłodniczy R290

Model	Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Pojemność (lt)
75 LH	750x745x1611	243/372
75	750x745x2062	373/565
93 LH	930x745x1611	322/473
93	930x745x2062	494/718



witryna cukiernicza **METRO ST**

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
- Zakres temperatur: -1/+7°C

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 / +7°C	3/4
METRO CH 100/130/150	1000/1300/1500x833x1170/1350	+14°C / +16°C	3/4



witryna lodowa **3DSHOW**

wysokość witryny
1170 mm lub 1350 mm

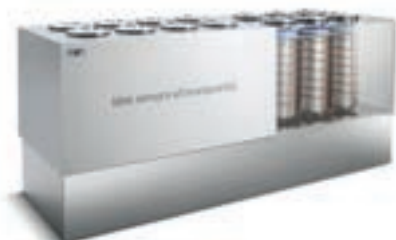


- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegania parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie i przesuwne szyby z plexi lub roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Czynnik chłodniczy R404A i rozmrażanie cyklem odwróconym
- Wyposażona w jeden kompresor pół hermetyczny
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Zasilanie 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	1172x1104x1170/1350	1740	12 / 8
155	1502x1104x1170/1350	2470	16 / 10
170	1667x1104x1170/1350	2780	18 / 12
190	1832x1104x1170/1350	4000	20 / 12
220	2162x1104x1170/1350	4770	24 / 16

witryna lodowa **MULTIPLO**

Zasilanie 230V/1/50 Hz



- Możliwość podziału niezależnych temperatur na poszczególne komory od 1 do 3 – system T1, T2, T3
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Nowoczesne chłodzenie z wykorzystaniem czynnika chłodniczego
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- W standardzie szyba szklana przednia od strony klienta
- Zasilanie 230V/1/50 Hz
- Zakres temperatur: +6/-14°C
- Czynnik chłodniczy R290

Model	Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Pobór mocy (W)	Pojemność – tuby
-------	-----------------------	----------------	------------------

75	770x800x1170	800	4+4 / 7,5 lt
100	1020x800x1170	1000	6+6 / 7,5 lt
125	1270x800x1170	1000	8+8 / 7,5 lt
150	1520x800x1170	1500	10+10 / 7,5 lt

witryna lodowa **SUPERSHOW**

Oświetlenie LED
w standardzie



- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegnięcia parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED w standardzie
- Otwierana przednia szyba
- Przesuwne szyby z plexi lub roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Rozmrażanie cyklem odwróconym
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden kompresor pół hermetyczny
- Przedni panel dostępny w wybranych kolorach palety RAL
- Zasilanie 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	1187x1105x1170/1350	1740	12/8
155	1517x1105x1170/1350	2470	16/10
170	1682x1105x1170/1350	2780	18/12
190	1847x1105x1170/1350	3600	20/12
220	2187x1105x1170/1350	3950	24/16
AE45	1847x1105x1170/135	2300	13/9
AE45	1847x1105x1170/1350	2300	9/13

witryna lodowa **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
Stand-alone	3420x740x960	2000	6+6 4+4 10+10
Free Regular	1200x740x960	1000	6 4 10
Free Large	1705x740x960	1650	9 6 16
Base Regular	2360x740x960	2000	6+6 4+4 10+10
Base Large	3370x740x960	3300	9+9 6+6 16+16

witryna lodowa **MILLENIUM**

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



- 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 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	1166x1054x1170/1356	1050	8/12
155	1496x1054x1170/1356	1690	10/16
170	1661x1054x1170/1356	1800	12/18
190	1826x1054x1170/1356	1890	10/20
220	2156x1054x1170/1356	1990	16/24

witryna lodowa

DIVA

Wysokość witryny
1200 mm lub 1400 mm

- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegania 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
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym lub podwójnym parownikiem w systemie PLUS, PLUS1, PLUS 2
- 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
- Panele boczne oraz panel przedni wykonane z materiału Corian

Model	Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Pobór mocy (W)	Pojemność – tuby
120	1176x1103x1257/1408	1240	8/12
170	1671x1103x1257/1408	1720	12/18
220	2166x1103x1257/1408	2700	16/24
AE45	1833x1103x1257/1408	1720	9/13
120+50 COMBI	1671x1103x1257/1408	1720	14(6+8)/18(6+12)
170+50 COMBI	2166x1103x1257/1408	2700	18(6+12)/24(6+18)





witryna lodowa **KALEIDO**

Wysokość witryny
1170 mm lub 1350 mm

- Szkyby 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 - tuby
120	1182x1198x1182/1361	1240	8/12
170	1677x1198x1182/1361	1720	12/18
220	2172x1198x1182/1361	2700	16/24
AE45	1875X1198X1182/1361	1720	9/13
120+50 COMBI	1677x1198x1182/1361	1720	14(6+8)/18(6+12)
170+50 COMBI	2172x1198x1182/1361	2700	18(6+12)/24(6+18)



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)

Rozmiar	Dł. x Gł. x Wys. [mm]	Waga [kg]	Pojemność / L
100	986 x 645 x 2050	210	560 / 362
130	1226 x 645 x 2050	256	708 / 458
190	1900 x 645 x 2050	362	1114 / 720

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]	Pobór mocy [W]	Waga [kg]	Wymiary półek [mm]
94	993/1011x908x2054	1500	240	400/450/530x940
125	1300/1318x908x2054	1500	295	400/450/530x1250
188	1935/1953x908x2054	2900	425	400/450/530x1880
250	2550/2568x908x2054	3000	590	400/450/530x2500

CARETTINO CLASSIC



- 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
- Wyposażona w 1 kompresor hermetyczny
- Rozmrażanie ręczne
- Pojemność wózka to 6 + 6 kuwet
- Zasilanie 230V/1Ph/50 Hz
- Zakres temperatur: -14/-16°C

Pojemność (lt)	Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Zasilanie (W)	Waga (kg)	Pojemność kuwety 60x165x120
260/104	2000x1285x2081	500/590	205	6+6

witryna lodowa FIJI



- Witryna wykonana z tworzywa sztucznego i szkła
- Oświetlenie LED w standardzie
- Roleta od strony sprzedawcy
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Czynnik chłodniczy R290
- Wyposażona w jeden lub dwa kompresory hermetyczne (w zależności od rozmiaru)
- Rozmrażanie gorącym gazem
- Przedni panel z możliwością personalizacji
- Klasa klimatyczna: 7
- Zasilanie 230V/1/50 Hz
- Zakres temperatur: -16/-14°C

Rozmiar	Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Waga [kg]	Pobór mocy (standard) [W]	Pojemność – kuwety 360x165x120 / 260x157x170
4	824x630x1247	67	555	4+(4) / 4
6	1214x630x1247	99	900	6+(6) / 6
7	1354x630x1247	110	900	7+(7) / 7

konserwator pozzetti **FESTIVAL**



- Elektroniczny panel sterowania
- Pokrywy stalowe
- Podkładka ze stali nierdzewnej
- Obrotowe koła transportowe
- Korpus w beżowej kolorystyce lub inox z plastikowym blatem
- Chłodzenie statyczne z mieszkadłem powietrza
- Opcjonalnie szyba z PLEXI oraz podświetlenie LED
- Zasilanie 230V/1/50 Hz
- Grzałka w pokrywie
- Zakres temperatur: -5/-20°C

Rozmiar	Dł. x Gł. x Wys. [cm]	Waga urządzenia [kg]	Pobór mocy (standard) [W]
6	905/985x684x995/1240	58	210
8	1180/1260x684x995/1240	68	260
10	1435/1515x684x995/1240	80	290

witryna lodowa **BERMUDA VIEW**



- Elektroniczny panel sterowania
- Pokrywy stalowe
- Podkładka ze stali nierdzewnej
- Obrotowe koła transportowe
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Szyby wewnątrz ogrzewane w celu zapobiegania parowaniu
- Wykonanie z wysokiej jakości materiałów
- Otwierana przednia szyba
- Roleta od strony sprzedawcy
- Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem
- Wyposażona w jeden kompresor hermetyczny
- Rozmrażanie gorącym gazem
- Dodatkowy magazyn na zapas lodów
- Zasilanie 230V/1/50 Hz
- Zakres temperatur: +16/-14°C

Model	Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Pobór mocy (standard) (W)	Pojemność – tuby
10	1340x800x1343	1100	10+10/17
13	1670x800x1343	1250	3+13/18

przechowalnik
GELOBOX



- Szafa mroźnicza do przechowywania lodów
- Dostępna w białym kolorze lub ze stali nierdzewnej
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Blokowanie za pomocą kluczy
- Możliwość umieszczenia w niej 66 kuwet na lody o pojemności 5 litrów i wymiarach 360x165x120 mm
- Izolowane drzwi umieszczone na solidnych zawiasach
- Wyposażona w kompresor hermetyczny
- Zakres temperatur: -15 do -25°C
- Zasilanie 230V/1PH/50 HZ

Pojemność (l)	Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Pobór mocy (W)	Klasa klimatyczna	Pojemność kuwet (5l-360x165x120)
658	667x895x2020	370	4	25 kuwet



urządzenie 2w1

**COLDELITE
COMPACTA
VARIO ELITE**

Z drzwiami Chef

- Urządzenie dwa w jednym – w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer
- 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



Rozmiar	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
16	2,5-16	135	7	18	450	60x87x153

urządzenie wielofunkcyjne **COMPACTA VARIO ICONA**



- Urządzenie dwa w jednym – w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezjer
- Bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora do frezjera
- 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 **COMPACTA VARIO CHEF**



- Urządzenie dwa w jednym – w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezjer
- Bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora do frezjera
- Maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery
- Urządzenie posiada wgrane programy pracy, zarówno do produkcji lodów jak i produkcji cukierniczej (ganache, custard, toppingi, budynie)
- Możliwość wgrania 6 własnych receptur
- Stała kontrola twardości lodów
- Oszczędność energii elektrycznej – 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)
- 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)
8	1,5-8	63	7	9,2	290	600x770x1530

urządzenie 2w1
**COLDELITE
COMPACTA
10 SILVER**



- Urządzenie dwa w jednym – w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer
- 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
- Stała 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

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)
4B	510x695x1860	2	4	20
6B	550x835x2000	3,3	6	36

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-kg)
8 PRO	530x700x1370	5,8	1,5-8	10-60
12 PRO	530x700x1370	8	1,5-12	10-70
18 PRO	500x840x1370	10	2,5-18	18-124

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
- System DIALOG – zdalny kontakt serwisowy z urządzeniem poprzez moduł GSM
- Zasilanie 400/3/50 Hz
- Emulsyfikator zapewniający doskonałe rozbitcie cząsteczek tłuszczu nadaje lodom wyjątkowa gładkość
- Prędkość zostaje automatycznie dopasowana do ilości mieszanki, co pozwala uniknąć spieniania nawet przy małych ilościach mieszanki
- Łatwy w myciu, wyjmowany kran
- Pysznica 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	15	60-180	170



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 pracy.
- Pysznic 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:
 1. Cykl Gelato: przeznaczony do lodów we włoskim stylu. Ich konsystencja jest kontrolowana przez system HOT (temperatura, czas oraz opór świdra).
 2. Cykl Cremolata: przeznaczony do tradycyjnej owocowej cremolaty. Ich konsystencja jest oparta na nieciągłym cyklu chłodzenia, co pozwala nam na uzyskanie idealnie drobnych kryształków lodu.
 3. Cykl Fruit : przeznaczony do lodów owocowych i sorbetów.

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

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 przysznic 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

EASYMIX	60 REVO	120 REVO
Pojemność na cykl (l)	18-55	36-110
Moc przyłączeniowa (kW)	9	13
Chłodzenie	woda	woda
Zasilanie (V/Hz/pH)	400/3/50	400/3/50
Wymiary (szer./gl./wys.) mm	390x850x1030	640x850x1030
Waga netto (kg)	170	260

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 świdera
- 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 (lt)
12	505x700x1280	5,2	7	- 30min	3-9	3-7	12
20	550x740x1390	7,7	7	- 30 min	6-15	5-12	20

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 (kg)	Rodzaj pompy
MOON	22x52x46	0,5	35	2	plastik
PANNA	22x52x46	0,72	50	2	stal



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)

Dł. x Gł. x Wys. (mm)	Ilość obrotów na minutę	Min./max. ilość na cykl (lt)
440x400x1140	3000-12000	3/15



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 – zdalny dostęp do parametrów maszyny – możliwość zdalnej pomocy w przypadku problemów z automatem

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

urządzenie wielofunkcyjne **BABYCHEF**

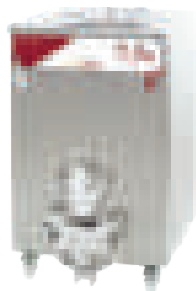


- Babychef to idealne urządzenie wielofunkcyjne wykorzystywane do produkcji lodów, kremów, włoskiej granity czy sosów
- Babychef zajmuje bardzo mało miejsca sprawdzi się zarówno w dużej restauracji jak i małej kawiarni
- Urządzenie przyrządza zarówno ciepłe jak i zimne mieszanki
- Posiada specjalnie 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	50/55/42

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

urządzenie wielofunkcyjne **CREMOMATIC**



- Posiada wgrane programy cukiernicze (13), m.in. ganache, temperowanie czekolady, inwertowanie cukru, krem bawarski, dżemy
- Możliwość wgrania własnych receptur (8)
- 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

Rodzaj	CUBo 2	CUBo 2i
Ilość mieszanki w jednym cyklu (kg)	1-2	1-2
Ilość wyprodukowanych lodów w cyklu (l)*	1,3-2,6	1,3-2,6
Ilość wyprodukowanego granity w cyklu*	---	1-1,5
Moc (kW)	0,8	0,8
Chłodzenie kondensatora	woda /powietrze	woda /powietrze
Energia elektryczna	230/1/50 Hz	230/1/50 Hz 220/1/60 Hz
Waga netto/brutto (kg)	54	54
Wymiary WxDxH(mm)	49/54/44	49/54/44

* 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.



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 netto/brutto (kg)	138	198
Wymiary WxDxH(mm)	71,5/62/95,5	108,9/62/95,5

*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.



szokówka do lodów **HIELO**

Możliwość chłodzenia wodą

- Boki zewnętrzne, wierzch oraz drzwi wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Ultraszybkie i energooszczędne rozmrażanie
- Zaokrąglone narożniki ułatwiają zachowanie higieny
- Miedziano-aluminiowy parownik, zabezpieczony nietoksyczną epoksydową żywicą
- Zakres temperatur: -40°C do +3°C
- Możliwość schładzania i mrożenia szokowego
- Ergonomiczny uchwyt na całej długości drzwi i magnetyczne uszczelki wymienne bez użycia narzędzi
- Samozamykające się drzwi z blokadą przy otwarciu
- Wentylatory z bezpośrednim nawiewem na produkt
- Elektryczna budowa wentylatorów, które cechuje niskie zużycie energii elektrycznej
- Podgrzewana sonda



	HG06	HG12	HG15	HG21
Wymiary WxDxH	790x800x850	790x850x1450	790x850x1800	790x580x1950
Moc chłodnicza (W)	1523	1960	2805	3158
Zasilanie	230/1/50	230/1/50	380/3/50+N	380/3/50+N

szokówka do lodów **FREEO**

- FreeO cechują trzy funkcje: chłodzenie, mrożenie szokowe oraz rozmrażanie produktu
- Zakres temperatur: -38/-41°C do +50°C
- Boki zewnętrzne, wierzch oraz drzwi wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- 7-calowy wyświetlacz dotykowy o wysokiej rozdzielczości i kącie widzenia do 180°
- Podwójny port USB do pobierania cykli, aktualizacji oprogramowania, wgranie / pobranie przepisu itp.
- Miedziano-aluminiowy parownik, zabezpieczony nietoksyczną epoksydową żywicą
- Parownik posiada liczne punkty wtrysku gazu
- Deflektor wentylatora może być otwarty na przegubach, co ułatwia jego czyszczenie
- Miedziana wężownica skraplacza
- Skraplacz o wysokiej wydajności cieplnej z wymowanym i nadającym się do mycia filtrem przeciwpyłowym
- Ergonomiczny uchwyt na całej długości drzwi i magnetyczne uszczelki na 4 stronach drzwi
- Samozamykające się drzwi z blokadą przy otwarciu 110°
- Wentylatory z niebezpośrednim nawiewem na produkt, który zatrzymuje się za pomocą mikroprzełącznika po otwarciu drzwi
- Zabezpieczenia ochraniające hermetyczny kompresor

	FreeO G006.1	FreeO G015.4	FreeO FG018.5	FreeO FG021.6	FreeO FG030.8
Pojemność (L)	109	225	296	360	500
Wymiary WxDxH	790x800x850	790x850x1450	790x850x1800	790x850x1950	1100x1030x1800
Moc chłodnicza (W)	1168	2044	3842	3842	3842
Waga netto (kg)	91	138	220	224	250



przechowalnik **MENU M70**

- Parownik poddany kataforezie 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	M70 TNN	M70 BT
Wymiary WxDxH [mm]	700x830x2080	700x830x2080
Zakres temperatur	-2/+8°C	-18/-25°C
Czynnik chłodniczy	R134a	R452A
Max Moc (W)	365	550
Zasilanie	230/1/50	230/1/50
Klasa energetyczna	D	C
Moc chłodnicza (W)	245	452
Waga	117	124



urządzenie
wielofunkcyjne
THE ONE

- Grzanie i chłodzenie zamknięte w jednym urządzeniu wyposażonym w 5 najważniejszych funkcji:
 1. chłodzenie szokowe – pozwala na lepsze planowanie produkcji, zwiększenie wydajności i zachowanie walorów smakowych, wizualnych oraz zapachowych, eliminując jednocześnie ryzyko zatrucia
 2. mrożenie szokowe – pozwala na dłuższe przechowywanie produktu, zachowanie jego konsystencji, struktury i wagi
 3. rozmrażanie – wykonane w kontrolowanych warunkach, przy użyciu odpowiednich metod, pozwala zachować nienaruszony wygląd i walory smakowe
 4. opóźnianie – pozwala na dużą elastyczność, umożliwia bardziej wydajną organizację procesu produkcji, wcześniejsze planowanie, co umożliwia poprawę godzin pracy i obniżenie kosztów operacyjnych
 5. 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



	H 505 TS	H 509TS	H 512TS	H 517TS	H 524TS
Pojemność	5*	9*	12*	17*	12**
Wymiary WxDxH	720x790x850	720x790x1320	720x790x1800	1100x1050x1950	1100x1050x1800
Chłodzenie (kg)	20	28	40	61	79
Mrożenie (kg)	13	18	26	40	53
Moc chłodnicza (W)	1430	2108	4807	7061	9986
Zasilanie	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

przechowalnik
HIBER 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	955	20/30
72.1	790x915x2110	594	24/36
82.1	790x1030x2110	860	30/42

szokówka
przemysłowa
HD



- Najwyższa jakość mrożenia w standardach przemysłowych w zakresie do -40°C
- Załadunek 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	1700x1530x2300	2775	1 wózek (600x800)
HD-P40.2M	1700x2750x2300	5400	2 wózki (600x800)
HD-P60.2M	1700x3850x2300	7935	3 wózki (600x800)

temperówka
**CHOCOTEMPER
TOP**



- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Dwa silniki, jeden do ślimaka, a drugi do mieszadła dają wydłużoną żywotność
- Zdejmowana 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

temperówka
CHOCOTEMPER



- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Dwa silniki, jeden do ślimaka, a drugi do mieszadła, dają wydłużoną żywotność
- Zdejmowana 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 Q**

- Solidna obudowa ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa konstrukcja
- Dwa silniki, jeden do ślimaka, a drugi do mieszadła, dają wydłużoną żywotność
- Zdejmowana 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 świda może obracać się w przeciwnym kierunku, co bardzo ułatwia czyszczenie i opróżnianie dyszy

	Q30	Q40	Q50
Pojemność cylindra (kg)	30	40	50
Moc (kW)	2,7	3,0	3,0
Energia elektryczna	220/1/50 Hz	220/1/50 Hz	220/1/50 Hz
Waga (kg)	160	160	160
Wymiary WxDxH(mm)	620x900x1270	620x900x1270	620x900x1270



dozownik do czekolady **CHOCOHOT**



- Zdemowana śruba ślimakowa ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie sprzętu i szybką wymianę czekolady
- Dwa silniki, jeden do ślimaka, a drugi do mieszadła dają wydłużoną żywotność
- Dzięki praktycznemu zestawowi maszynę można zabudować w blacie
- Automatyczne dozowanie, przycisk i pedał do kontroli przepływu 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

Model	Pojemność cylindra (kg)	Moc (kW)	Energia elektryczna	Waga (kg)	Wymiary WxDxH (mm)
One	5,5	0,95	230/1/50	35	390x460x820

młynek **MULLY**



- Podczas mielenia ziaren kakaowych, w celu uzyskania pożądanego produktu, można dodać cukier, masło kakaowe i wszelkie inne składniki
- Może być również wykorzystany do uzyskania past bakaliowych (suszone owoce, migdały, pistacje, orzechy laskowe i wiele innych) do wykorzystania w cukiernictwie i lodziarstwie oraz kremów do smarowania
- Powolny proces mielenia gwarantuje doskonałą jakość finalnego produktu
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, kamienna podstawa i młynek
- Regulacja prędkości
- Dostępne są modele: nabladowy oraz wolnostojący
- System przechylania dla Mully 25

Model	Pojemność cylindra (kg)	Moc (kW)	Energia elektryczna	Waga (kg)	Wymiary WxDxH (mm)
Mully Top	7	0,55	220/1/50	57	420x530x650
Mully 25	25	2,0	220/1/50	170	860x780x1180

mobilny punkt SPRZEDAŻY LODÓW

Mamy przyjemność zaproponować Państwu nasze nowe rozwiązanie – uniwersalny i wielosezonowy, mobilny punkt sprzedaży lodów.

Przyczepa tworzy uniwersalny, w pełni mobilny punkt sprzedaży, dzięki któremu dotrzecie Państwo do grona wielu nowych klientów przy minimalnych kosztach, bez względu na region i porę roku.

Rozwiązanie idealnie sprawdza się w miejscach publicznych, takich jak:

- deptaki place, rynki, główne ciągi komunikacyjne
- centra handlowe (wewnątrz i na zewnątrz)
- miejsca wypoczynku – jeziora, parki, place zabaw
- imprezy plenerowe, festyny, koncerty.

Wartym uwagi atutem naszej przyczepy jest najwyższa na rynku polskim jakość i styl wykonania.

Przyczepa została zbudowana z lekkich profili stalowych i blachy nierdzewnej. Standard wykończenia obejmuje ocieplenie ścian, całość jest precyzyjnie zabezpieczona, wypiaszkowana i pomalowana. Wnętrze przyczepy stanowi pełne wyposażenie meblowe ze stali nierdzewnej, a blaty robocze zostały wykonane z kamienia. Zaplecze to w pełni funkcjonalna i ergonomiczna przestrzeń dla sprzedającego, zaopatrzona we wszystkie niezbędne do pracy media.

Najwyższym atutem przyczepy jest wysokość umiejscowienia witryny do lodów, którą zaprojektowaliśmy tak, aby linia lodów znalazła się na poziomie 107 cm od ziemi, dzięki czemu oferowane produkty są widoczne nawet dla najmłodszych klientów.

**Standardowy wymiar oferowanej przez nas przyczepy:
3630 mm x 2320 mm x 2710 mm.**

W ramach standardowego wyposażenia punktu oferujemy Państwu profesjonalną witrynę marki ISA – model SUPERCAPRI 170 oraz przechowalnik do lodów marki HIBER.

Pozostałe elementy wyposażenia możemy montować zgodnie z Państwa życzeniem.





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

 biuro@mk-komi.pl

 +48 733 585 599

 **Bartłomiej
Kołodziej**

+48 791 578 000
bartek@mk-komi.pl
Śląskie
Małopolskie
Podkarpackie
Lubelskie
Świętokrzyskie
Mazowieckie

 **Janusz
Leszkiewicz**

+48 731 350 800
janusz@mk-komi.pl
Łódzkie
Wielkopolskie
Dolnośląskie
Opolskie
Lubuskie

 **Marek
Wąsik**

+48 539 013 470
marek@mk-komi.pl
Pomorskie
Warmińsko - Mazurskie
Kujawsko - Pomorskie
Zachodniopomorskie
Podlaskie