Katalog strojů Frigomat



Italské zmrzlinové stroje





04 Tradice & umění italské zmrzliny

06 Výroba delikátní zmrzliny na strojích Frigomat

08 Jaký typ zmrzliny si přejete vyrábět?

12 Přehled strojů

14 Stroje na točenou zmrzlinu

24 Stroje na fresh zmrzlinu

28 Stroje na kopečkovou zmrzlinu

36 Kombinované stroje na kopečkovou zmrzlinu

38 Multifunkční cukrářské stroje

42 Pasterizátory

44 Výrobníky šlehačky

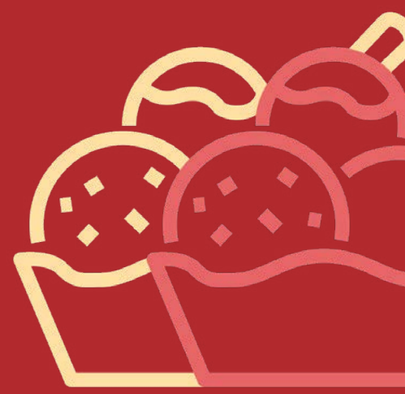
46 Návrh vašeho provozu

48 Špičkový servis je pro nás základ

Tradice & umění italské zmrzliny

Mražený dezert, který milují lidé po celém světě – to je příběh italského gelata, jenž se proslavilo svými italskými kořeny a originální výrobou. Za toto lahodné krémové potěšení vděčíme italskému šéfkuchaři, Francescu Procopio dei Coltelli, který na počátku 17. století poprvé představil své vynikající gelato v pařížské kavárně.

Italská zmrzlinová tradice a její prvenství



Přestože je gelato rozšířené ve všech koutech světa, italské kořeny se zkrátka nezapřou. Právě Itálie patří mezi země, jež jsou pro svou lásku k zmrzlinářskému řemeslu celosvětově proslulé. Místní zmrzlinu milují – podle statistik prý za rok zkonzumují až sedm kilogramů na hlavu!

Popularita a poptávka po pravé italské zmrzlině se rovněž odráží na vzkvétající ekonomice – Itálie je totiž jedinou zemí, kde tržní podíl vyráběného gelata přesahuje 55 %, což generuje roční obrat miliard eur. Mezi italské zmrzlinové mistry patří rovněž společnost Frigomat, která se díky svému nadšení pro práci a svým unikátním cukrářským technologiím překročila práh Itálie a našla uplatnění ve 112 zemích světa.

V čem je gelato z Frigomat strojů tak výjimečné?

Není zmrzlina jako zmrzlina, to vám poví každý zkušený cukrář. Stejně to je i s lahodným gelatem, jehož chuť a kvalita velmi závisí na používaném zmrzlinářském vybavení. Frigomat ve svém portfoliu nabízí moderní, spolehlivé a kvalitní stroje, které mohou mistři cukráři využívat ve svém podniku a mít ze své práce skutečné potěšení. Zmrzlinářské stroje Frigomat dokážou hravě vyrobit vynikající zmrzlinu a postarat se o to, aby zůstala pro své zákazníky čerstvá a stále lahodná. Díky uživatelsky přívětivému nastavení si u výrobníků fresh zmrzliny obsluha může nastavit optimální teplotu servírování, při které nejlépe vynikne konzistence zmrzliny a její aroma – výsledkem je lahodný kopeček gelata, po němž se budou zákazníci olizovat až za ušima.

Frigomat je italská ikona mezi zmrzlináři a cukráři

Dnes se tato společnost pyšní více než padesátiletou tradicí na trhu, kde měla dosud příležitost prezentovat ty nejpovedenější zmrzlinářské a cukrářské stroje. A právě výroba pravého italského gelata patří mezi její hlavní srdeční záležitosti – vynikající kopeček zmrzliny z jejích strojů je pro všechny gurmány opravdový zážitek.



Kouzlo nadýchané točené zmrzliny

Točená zmrzlina je stálicí v nabídce zmrzlin a po cestě z práce domů se na ni zastaví nejeden mlsný kolemjdoucí. Málokdo ví, jak se tento mražený dezert vyrábí. Na úplném začátku máte k dispozici kvalitní tekutou zmrzlinovou směs, kterou nalijete do zásobníků, kde ji stroj udržuje ve stálé teplotě 4 °C. Z té je pak směs dopravena čerpadlem nebo samospádem do výrobního válce, kde se už vyrábí ta nejkrémovější zmrzlina.

Po ukončení prodeje stačí stroj Frigomat jednoduše přepnout do nočního režimu. Jednou za čas se však nevyhnete ani čištění, které je však velice snadné a stroj pohodlně vyčistíte.

Kouzlo lahodné kopečkové zmrzliny

I kopečková zmrzlina je klasika, nikomu nemusíte nic vysvětlovat – dlouhé fronty u krásně nazdobené vitríny jsou tím nejlepším příkladem. Pravdou ovšem je, že výroba této zmrzliny je technologicky náročnější. Jako první si v pasterizátoru připravíte velké množství kvalitního zmrzlinového základu. Ten pak v potřebné dávce dochutíte a dáte do výrobníku na kopečkovou zmrzlinu. Výslednou směs ještě dokud je zmrzlina měkká pěkně zformujete, nazdobíte a poté šokově zmrazíte. Jakmile se teplota dostane na -18 °C, zmrzlina už je trvale stabilní a neztrácí svůj nášleh a krémovitost. Přendáte ji pak do konzervátoru, který zmrzlinu spolehlivě uchová a jakmile je třeba, aranžujete do vitríny, odkud se bude servírovat.

Na konci dne pak kopečkovou zmrzlinu dáte zpátky do konzervátoru, aby zůstala i nadále čerstvá. Nicméně ani v případě kopečkové zmrzliny vás nemine nutná hygiena vitríny, tedy její pravidelné čištění a sanitace.

Kouzlo jedinečné fresh zmrzliny

Na závěr tu máme naprosto jedinečné pojetí zmrzliny, které je trendem několika posledních sezón. Řeč je o konceptu „fresh" zmrzliny, která zákazníkům dopřává výjimečný vizuální zážitek – mražený dezert se vyrábí a servíruje přímo před jejich očima. Produkci této originální zmrzliny mají na svědomí inovativní výrobníky GX, které kombinují plusy výše zmíněných výrob a zároveň eliminují jejich mínusy.

Vše začíná s přípravou směsi – tu si jednoduše nachystáte za studena nebo v pastéru. Poté ji nalijete do stroje a ten z ní dle nastaveného programu vyrobí za stálého míchání jemnou mraženou pochoutku. Pokud vám směs při prodeji začne docházet, do výrobního válce jednoduše dolijete čerstvou tekutou směs, kterou stroj okamžitě domrazí.

Dalším plusem, který vás jednoznačně potěší, je snadná údržba. Stejně jako u strojů na točenou zmrzlinu, i zde stačí na noc zmáčknout tlačítko noční režim a vyhneme se přendávání zmrzliny do konzervátoru. A co víc, velmi snadné je také samotné čištění. Stroj GX je vybaven nejen vlastní sprchou, ale také odtokem, který můžete snadno napojit přímo na kanalizaci. Navíc nemusíte čistit celý stroj naráz, pokaždé totiž můžete vyčistit jen válec s příchutí, kterou jste vyprodali. Práce s tímto strojem je opravdu tak jednoduchá, jak je to jen možné. Nabídněte zákazníkům zmrzlinu s kousky oříšků nebo ovoce!



Výroba delikátní zmrzliny na strojích Frigomat

Přemýšlíte, jaký zmrzlinový stroj si pořídit? Pak byste jistě měli vzít v potaz to, jak se na stroji pracuje, a co všechno je k produkci zmrzliny zapotřebí. Pojďme společně nahlédnout pod roušku výroby lahodné kopečkové, točené i fresh zmrzliny. Prakticky se to můžete naučit pod vedením zkušeného mistra na jednom z kurzů, které pro vás v našem školicím středisku pořádáme.



Jaký typ zmrzliny si přejete vyrábět?

Řeč je o kopečkové či točené zmrzlině, která se vyrábí řemeslným způsobem. Taková zmrzlina má zpravidla výraznější chuť, pojímá méně vzduchu, servíruje se při vyšší teplotě a v neposlední řadě také obsahuje méně mléčného tuku, jehož hodnota se zpravidla pohybuje okolo 5 %. To všechno jsou rozdíly, které je dobré znát ještě před začátkem výroby. Pojďme se na to společně podívat.

Nekončící dilema: Točená, nebo kopečková zmrzlina?

Není zmrzlina jako zmrzlina. To vám řekne každý zákazník i cukrář. Předtím než zahájíte výrobu, se proto musíte rozhodnout, zda dáte přednost točené či kopečkové.

Stálicí je už dlouhá léta točená zmrzlina, která si aktuálně podmanila až 80% podíl na trhu. Svou zásluhu na tom má nejen její skvělá chuť, ale také jednoduchá manipulace, která cukrářům šetří práci. Při výdeji zmrzliny stačí zatáhnout pákou stroje a čekat na lahodnou směs. Zatímco je páka zatažena, tato směs je tlačena nášlehovým čerpadlem, popřípadě je gravitačně dopravena do výrobního válce, kde se vyrobí pokaždé jen několik čerstvě vymražených porcí zmrzliny. Výsledkem je jemná a krémová delikatesa, která padne do oka každému milovníkovi sladkého. U kopečkové zmrzliny je výroba naprosto odlišná. Využívá se výrobník kopečkové zmrzliny, který z celé dávky tekuté směsi vyrobí celý objem naráz. Hotová zmrzlina se pak přesune do nerezové vaničky, kde se nazdobí a v šokovém zmrazovači domrazí. Jakmile má mražený dezert tu správnou konzistenci, je možné zmrzlinu podávat v úhledných kopečcích v křupavých kornoutcích. Zákazníci si pak mohou vybírat očima přímo z vitríny, což u točené zmrzliny není možné.



Novinka posledních let: Unikátní stroje GX

Stále jste nerozhodli mezi točenou a kopečkovou? Pak vám při výběru jistě pomohou zbrusu nové stroje na fresh zmrzlinu, které jsou novinkou posledních pár sezón. Řeč je o strojích Frigomat řady GX, které v sobě originálním způsobem kombinují vitrínu s vertikálním výrobníkem kopečkové zmrzliny.

Na rozdíl od klasické kopečkové zmrzliny v případě výrobníků GX přímo vidíme, jak se před námi mražený dezert pod průhledným poklopem otáčí a vyrábí, což je pro zákazníka poutavé. Velkou výhodou je rovněž to, že díky šetrnému míchání mohou ve zmrzlině být také i velké kousky ovoce, případně celé oříšky. Výsledkem je unikátní dezert, který na jiném stroji nevyrobíte.

Mezi další bonusy konceptu GX patří také to, že už není zapotřebí vybavovat provoz pasterizátorem, šokerem, vitrínou ani konzervátorem na zmrzlinu. To šetří nejen peníze, ale také místo a čas strávený údržbou a čištěním jednotlivých částí.





Jaké ohledy vzít při výběru stroje v potaz?

Máte už trošku jasno o výběru stroje? Nezapomeňte vzít v potaz ještě jeden důležitý faktor, a to zážitek, který chcete svému zákazníkovi dopřát. Položte si tedy v duchu otázky, které vás dále nasměrují.

Máte místo, kde se to zákazníky jenom hemží?

Hlavním parametrem pak pro vás bude jistě rychlost, s jakou budete schopni zákazníky obsloužit. Ideální volbou bude výkonný stroj na točenou zmrzlinu. Navíc tyto stroje šetří místo, proto je točená zmrzlina vhodná i do stísněných prostor.

Vlastníte provoz, kam zákazníci chodí obdivovat vaše cukrářské umění?

Ukažte jim svou řemeslnou zručnost a potěšte jejich oči pohledem na delikátní mražený dezert – není totiž nic, co doplní dokonalé zákusky lépe než krásně nazdobená vitrína plná vaniček s lahodnou kopečkovou zmrzlinou.

Plánujete provoz, který bude na malém prostoru, ale přesto chcete zaujmout?

Plánujete malé útulné místo? Zde je možné sáhnout i po stroji řady GX, který zákazníky naláká na vždy čerstvou zmrzlinu s atraktivním servírováním.

14 Stroje na točenou zmrzlinu

Série KISS je odpovědí na požadavek zákazníků na profesionální stroj, který zvládne i denní špičky. Elektronický systém ovládání nabízí obsluze možnost nastavení dokonalé konzistence točené zmrzliny. K přednostem patří hlavně vysoký výkon, spolehlivost a prostorová nenáročnost.

KISS
KEY
LA PICCOLA

24 Stroje na fresh zmrzlinu

Série GX představuje budoucnost přípravy zmrzliny. Spojuje v sobě totiž jednoduchost přípravy točené zmrzliny s množstvím příchutí a zážitkem připomínajícím spíš kopečkovou zmrzlinu.

GX Série

28 Stroje na kopečkovou zmrzlinu

Klasické stroje na výrobu kopečkové zmrzliny. Jsou výsledkem více než padesáti leté evoluce strojů značky Frigomat. Jsou etalonem kvality a spolehlivosti.

TWIST
TITAN
T série
FR 260
G série

36 Kombinované stroje na kopečkovou zmrzlinu

Nejlepší pomocníci ve zmrzlinárně spojené s cukrářskou výrobou. Umožňují přípravu všeho od zmrzliny, přes různé marmelády, krémy, těsta až po temperování čokolády. To vše v jednom stroji, bez kterého se neobejde žádná moderní cukrárna.

TWIN CHEF LCD
TWIN

38 Multifunkční cukrářské stroje

Neocenitelný pomocník ve vaší cukrárně. Vařič krémů, který vás vysvobodí od těžké práce u plotny a umožní Vám věnovat se skutečně kreativní práci ve vašem provozu.

CHEF

42 Pasterizátory

Pasterizátory navrženy pro zjednodušení práce ve zmrzlinárně. Díky systému bain-marie uchovává všechny přirozené organoleptické vlastnosti připravované směsi. A zabezpečují 100% hygienickou nezávadnost.

PEB série
MIX

44 Výrobníky šlehačky

Špičkové výrobníky šlehačky, které jsou vhodné jak na bar, tak i do výroby. Robustní nášlehový systém a kompresorové chlazení zabezpečí dokonalou šlehačku při každém použití stroje.

KING
KREAM

přehled strojů



NEJPRODÁVANĚJŠÍ MODEL

KISS 3

TOUCH

2x vana

144 cm

2 druhy zmrzliny + 1 míchaná

53 cm

220 kg

67 - 77 cm



KISS 5

TOUCH

3x vana

144 cm

3 druhy zmrzliny + 2 míchané

66 cm

365 kg

73 - 83 cm



specifikace

KISS 3 TOUCH

Zásobník	2 x 12 kg
Výkon	40 kg/h
Porce	570 ks/70 g
Příkon	4,1 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch
Mixér	ano/ne
Čerpadlo	ano/ne

KISS 5 TOUCH

Zásobník	3 x 12 kg
Výkon	72 kg/h
Porce	1025 ks/70 g
Příkon	6,7 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch
Mixér	ano/ne
Čerpadlo	ano/ne

Ekologický plyn R290 přináší vyšší výkon a úsporu energie

2 nezávislé výrobní válce * pouze u KISS 3

Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + jedné míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo oba najednou.

Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaši chuti.

3 nezávislé výrobní válce * pouze u KISS 5

Umožňují výrobu tří druhů zmrzliny na různé bázi + dvou míchaných. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo všechny najednou. Vše záleží na vašich potřebách.

Umožňuje široké spektrum kombinací, takže si vybere skutečně každý.

Zubové nášlehové čerpadlo

Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Jednoduše se čistí a poskytuje nášleh až do 80 %.

Připravte svým zákazníkům nadýchanou, populární, lahodnou a krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.

Možnost použití stroje bez čerpadla

Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní upotřebit i směs se zrníčky, kousky ovoce nebo oříšků.

Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce nebo zrníčky. Vašim zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek z příchutě, kteru pro ně připravujete.

Dotykový ovládací displej

Umožňuje snadné a intuitivní ovládání. Přímo na stroji si pak můžete pročíst návod, nebo zobrazit instruktážní videa k obsluze stroje.

Tak jak jste zvyklí ovládat svůj telefon, budete ovládat i Váš zmrzlinový stroj. Přehledný dotykový displej Vám umožní stroj nejen ovládat, ale zpřístupní Vám i mnoho dalších praktických funkcí.

Vyspádované vany

Usnadní čištění stroje bez nutnosti vytírání zbytků směsi.

Už nemusíte zdlouhavě řešit čistění stroje. Díky vyspádovaným vanám směs snadno odteče.

Monoblokové míchadlo

„Usnadňuje údržbu a zabraňuje zbytečným chybám při skládání stroje. Navíc umožňuje bezproblémový provoz při použití stroje bez čerpadla."

Nemarněte čas skládáním míchadla. S naším strojem míchadlo jednoduše umyjete, osušíte, vložíte zpátky do stroje a můžete znovu vyrábět.

Elektronické ovládání + systém alarmů

Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.

Nezávislé chladicí okruhy

Každý výrobní válec má samostatný chladicí okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směsi na různých základech vedle sebe, nebo může být aktivní pouze jeden válec.

Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vanilku. A u pětipákového stroje jako třetí příchuť třeba lahodnou čokoládu.

Mixéry ve vanách

Automaticky promíchavají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluzea udržuje směs homogenní po celou dobuprovozu.

„Už žádné manuální promíchávání směsi po nalití do vany stroje. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit."

Vzdálená správa

Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu.

Umožní Vám zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. To nám v případě problémů umožní rychle diagnostikovat stroj na dálku bez nutnosti výjezdu technika a zbytečných nákladů.

Noční režim

Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.

Stroje na točenou zmrzlinu

EKONOMICKÁ ŘADA



KISS 3

VERTICAL

2x vana

144 cm

2 druhy zmrzliny + 1 míchaná

53 cm

220 kg

67 - 77 cm



KISS 5

VERTICAL

3x vana

144 cm

3 druhy zmrzliny + 2 míchané

66 cm

365 kg

73 - 83 cm



Stroje na točenou zmrzlinu

specifikace

KISS 3 VERTICAL

	KISS 3G	KISS 3P
Zásobník	2 x 16 kg	2 x 12 kg
Výkon	40 kg/h	40 kg/h
Porce	570 ks/70 g	570 ks/70 g
Příkon	4,1 kW	4,1 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda/vzduch	voda/vzduch
Mixér	ano/ne	ano/ne
Čerpadlo	ne	ano

KISS 5 VERTICAL

	KISS 5G	KISS 5P
Zásobník	3 x 16 kg	3 x 12 kg
Výkon	72 kg/h	72 kg/h
Porce	1025 ks/70 g	1025 ks/70 g
Příkon	6,7 kW	6,7 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda/vzduch	voda/vzduch
Mixér	ano/ne	ano/ne
Čerpadlo	ne	ano

Ekologický plyn R290 přináší vyšší výkon a úsporu energie

2 nezávislé výrobní válce * pouze u KISS 3

Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + jedné míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo oba najednou.

Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaši chuti.

3 nezávislé výrobní válce * pouze u KISS 5

Umožňují výrobu tří druhů zmrzliny na různé bázi + dvou míchaných. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo všechny najednou. Vše záleží na vašich potřebách.

Umožňuje široké spektrum kombinací, takže si vybere skutečně každý.

Zubové nášlehové čerpadlo

Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Jednoduše se čistí a poskytuje nášleh až do 80 %.

Připravte svým zákazníkům nadýchanou, populární, lahodnou a krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.

Možnost použití stroje bez čerpadla

Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní upotřebit i směs se zrníčky, kousky ovoce nebo oříšků.

Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce nebo zrníčky. Vašim zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek z příchutě, kteru pro ně připravujete.

Monoblokové míchadlo

Usnadňuje údržbu a zabraňuje zbytečným chybám při skládání stroje. Navíc umožňuje bezproblémový provoz při použití stroje bez čerpadla.

Nemarněte čas skládáním míchadla. S naším strojem míchadlo jednoduše umyjete, osušíte, vložíte zpátky do stroje a můžete znovu vyrábět.

Nezávislé chladící okruhy

Každý výrobní válec má samostatný chladící okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směsi na různých základech vedle sebe, nebo může být aktivní pouze jeden válec.

Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vanilku. A u pětipákového stroje jako třetí příchuť třeba lahodnou čokoládu.

Elektronické ovládání + systém alarmů

Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.

Mixéry ve vanách

Automaticky promíchavají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluze a udržuje směs homogenní po celou dobu provozu.

Už žádné manuální promíchávání směsi po nalití do vany stroje. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit.

Vzdálená správa

Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu.

Umožní Vám zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. To nám v případě problémů umožní rychle diagnostikovat stroj na dálku bez nutnosti výjezdu technika a zbytečných nákladů.

Noční režim

Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.

Vyspádované vany

Usnadní čištění stroje bez nutnosti vytírání zbytků směsi.

Už nemusíte zdlouhavě řešit čistění stroje. Díky vyspádovaným vanám směs snadno odteče.

PRO NÁROČNÉ PROVOZY
AUTOPASTERIZACE



KEY 3

2x vana

144 cm

2 druhy zmrzliny
+ 1 míchaná

53 cm

260 kg

67 - 77 cm



KEY 1

1x vana

90 cm

1 druh zmrzliny

41 cm

140 kg

67 - 77 cm



Stroje na točenou zmrzlinu

specifikace

KEY 3

Zásobník	2 x 12 kg
Výkon	40 kg/h
Porce	570 ks/70 g
Příkon	4,1 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch
Mixér	ano/ne
Čerpadlo	ano/ne

KEY 1

Zásobník	1 x 12 kg
Výkon	20 kg/h
Porce	258 ks/70 g
Příkon	1,6 kW
Napětí	230/400 V
Chlazení	vzduch
Mixér	ano/ne
Čerpadlo	ano/ne

Ekologický plyn R290 přináší vyšší výkon a úsporu energie

2 nezávislé výrobní válce * pouze u KEY 3

Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + jedné míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo oba najednou.

Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaši chuti.

1 výrobní válec *pouze u KEY 1

Možnost výroby jednoho druhu zmrzliny.

Ideální volba, pokud chcete malý doplněk do vašeho provozu.

Zubové nášlehové čerpadlo

Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Jednoduše se čistí a poskytuje nášleh až do 80 %.

Připravte svým zákazníkům nadýchanou, populární, lahodnou a krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.

Možnost použití stroje bez čerpadla

Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní upotřebit i směs se zrníčky, kousky ovoce nebo oříšků.

Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce nebo zrníčky. Vašim zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek z příchutě, kteru pro ně připravujete.

Dotykový ovládací displej

Umožňuje snadné a intuitivní ovládání. Přímo na stroji si pak můžete pročíst návod, nebo zobrazit instruktážní videa k obsluze stroje.

Tak jak jste zvyklí ovládat svůj telefon, budete ovládat i Váš zmrzlinový stroj. Přehledný dotykový displej Vám umožní stroj nejen ovládat, ale zpřístupní Vám i mnoho dalších praktických funkcí.

Vyspádované vany

Usnadní čištění stroje bez nutnosti vytírání zbytků směsi.

Už nemusíte zdlouhavě řešit čistění stroje. Díky vyspádovaným vanám směs snadno odteče.

Elektronické ovládání + systém alarmů

Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.

Nezávislé chladicí okruhy

Každý výrobní válec má samostatný chladící okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směsi na různých základech vedle sebe, nebo může být aktivní pouze jeden válec.

Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vanilku. A u pětipákového stroje jako třetí příchuť třeba lahodnou čokoládu.

Mixéry ve vanách

Automaticky promíchavají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluzea udržuje směs homogenní po celou dobuprovozu.

Už žádné manuální promíchávání směsi po nalití do vany stroje. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit.

Vzdálená správa

Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu.

Umožní Vám zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. To nám v případě problémů umožní rychle diagnostikovat stroj na dálku bez nutnosti výjezdu technika a zbytečných nákladů.

Noční režim

Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.

Pasterizace

Stroj zahřeje a zchladí směs.

Prodlouží trvanlivost zmrzliny. Nemusíte každý druhý den vylévat směs do odpadu.

PŘI NÁROCÍCH NA PROSTOR



KISS 3

2x vana

84 cm

2 druhy zmrzliny + 1 míchaná

50 cm

185 kg

67 - 77 cm



KISS 1

1x vana

91 cm

1 druh zmrzliny

40 cm

112 kg

57 - 71 cm



Stroje na točenou zmrzlinu

specifikace

KISS 3

	KISS 3G	KISS 3P
Zásobník	2 x 12 kg	2 x 8 kg
Výkon	40 kg/h	40 kg/h
Porce	570 ks/70 g	570 ks/70 g
Příkon	4,1 kW	4,1 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda/vzduch	voda/vzduch
Mixér	ano/ne	ano/ne
Čerpadlo	ne	ano

KISS 1

	KISS 1G	KISS 1P
Zásobník	1 x 12 kg	1 x 8 kg
Výkon	20 kg/h	20 kg/h
Porce	285 ks/70 g	285 ks/70 g
Příkon	2,2 kW	2,2 kW
Napětí	230/400 V	230/400 V
Chlazení	voda/vzduch	voda/vzduch
Mixér	ano/ne	ano/ne
Čerpadlo	ne	ano

Ekologický plyn R290 přináší vyšší výkon a úsporu energie

2 nezávislé výrobní válce * pouze u KISS 3

Umožňují výrobu dvou druhů zmrzliny na různé bázi + jedné míchané. Okruhy jsou nezávislé, což znamená, že může být aktivní jenom jeden nebo oba najednou.

Na první páce může být delikátní vanilková, na druhé osvěžující ostružina se zrníčky z ovoce. Třetí pak vzniká jejich mícháním. Vše záleží na vaši chuti.

1 výrobní válec *pouze u KISS 1

Možnost výroby jednoho druhu zmrzliny.

Ideální volba, pokud chcete malý doplněk do vašeho provozu.

Zubové nášlehové čerpadlo

Jedná se o nejjednodušší model čerpadla, který se používá pro zmrzlinové stroje. Jednoduše se čistí a poskytuje nášleh až do 80 %.

Připravte svým zákazníkům nadýchanou, populární, lahodnou a krémovou zmrzlinu až s 80% nášlehem.

Možnost použití stroje bez čerpadla

Díky monoblokovému míchadlu lze stroje používat i bez čerpadla, což vám umožní upotřebit i směs se zrníčky, kousky ovoce nebo oříšků.

Čerpadlo můžete vynechat a klidně vyrábět točenou zmrzlinu s kousky ovoce nebo zrníčky. Vašim zákazníkům tak poskytnete skutečný gurmánský zážitek z příchutě, kteru pro ně připravujete.

Monoblokové míchadlo

Usnadňuje údržbu a zabraňuje zbytečným chybám při skládání stroje. Navíc umožňuje bezproblémový provoz při použití stroje bez čerpadla.

Nemarněte čas skládáním míchadla. S naším strojem míchadlo jednoduše umyjete, osušíte, vložíte zpátky do stroje a můžete znovu vyrábět.

Nezávislé chladící okruhy *pouze u KISS 3

Každý výrobní válec má samostatný chladící okruh. To pro Vás znamená, že můžete použít směsi na různých základech vedle sebe, nebo může být aktivní pouze jeden válec.

Už nemusíte přizpůsobovat příchutě stroji. Přizpůsobte stroj příchutím. Do jedné vany nalijte oblíbený jahodový sorbet a do druhé smetanovou vaniliku. A u pětipákového stroje jako třetí příchuť třeba lahodnou čokoládu.

Elektronické ovládání + systém alarmů

Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.

Mixéry ve vanách

Automaticky promíchavají tekutou směs ve vanách, což usnadňuje práci obsluze a udržuje směs homogenní po celou dobu provozu.

Už žádné manuální promíchávání směsi po nalití do vany stroje. Díky mixérům ve vanách můžete směs do stroje nalít a nechat ji být až do momentu, kdy vám stroj oznámí, že je potřeba ji doplnit.

Vzdálená správa

Umožňuje majiteli plnohodnotnou kontrolu zařízení na dálku. V případě poruchy pak servisnímu technikovi poskytuje přesnou diagnostiku, a to bez nutnosti výjezdu.

Umožní Vám zkontrolovat provoz, i když zrovna nejste na dosah stroje. To nám v případě problémů umožní rychle diagnostikovat stroj na dálku bez nutnosti výjezdu technika a zbytečných nákladů.

Noční režim

Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.

Vyspádované vany

Usnadní čištění stroje bez nutnosti vytírání zbytků směsi.

Už nemusíte zdlouhavě řešit čistění stroje. Díky vyspádovaným vanám směs snadno odteče.

JAKO DOPLNĚK



specifikace

LA PICCOLA

Zásobník	4 kg
Výkon	10 kg/h
Porce	142 ks/70 g
Příkon	1,5 kW
Napětí	230 V
Chlazení	vzduch
Mixér	ne
Čerpadlo	ne

1 výrobní válec *pouze u KEY 1

Možnost výroby jednoho druhu zmrzliny.

Ideální volba, pokud chcete malý doplněk do vašeho provozu.

Elektronické ovládání + systém alarmů

Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje. Alarmy pak při různých chybách obsluhy zabraňují poškození stroje.

Díky pokročilé technologii se vám už nestane, že by stroj zamrzl a vy byste nemohli prodávat zmrzlinu.

Dotykový ovládací displej

Umožňuje snadné a intuitivní ovládání. Přímo na stroji si pak můžete pročíst návod, nebo zobrazit instruktážní videa k obsluze stroje.

Tak jak jste zvyklí ovládat svůj telefon, budete ovládat i Váš zmrzlinový stroj. Přehledný dotykový displej Vám umožní stroj nejen ovládat, ale zpřístupní Vám i mnoho dalších praktických funkcí.

Noční režim

Zmáčknutím jednoho tlačítka se stroj přepne do nočního režimu, tudíž ho nemusíte denně čistit.

Po ukončení prodeje nemusíte stroj každý den čistit. Jedním tlačítkem ho přepnete do nočního režimu a můžete jít dělat něco zábavnějšího.



LA PICCOLA

- 1x vana
- 1 druh zmrzliny
- 55 kg
- 75 cm
- 28 cm
- 67 cm



Stroje na točenou zmrzlinu

Ekologický plyn R290 přináší vyšší výkon a úsporu energie

ČERSTVÁ ŘEMESLNÁ ZMRZLINA PRO VELKÉ PROVOZY





GX 8

8 druhů zmrzlin

8 výrobních van

545 kg

97 cm

146 cm

100 cm



GX 6

6 druhů zmrzlin

6 výrobních van

415 kg

91 cm

114 cm

100 cm



Stroje na fresh zmrzlinu

specifikace

GX 8

Vsázka	8 x 1,5-2,5 kg
Produkce	60 (4x15) kg/h
Příkon kW	7,2 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch

GX 6

Vsázka	6 x 1,5-2,5 kg
Produkce	45 (3x15) kg/h
Příkon	5,4 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch

Ekologický plyn R290 přináší vyšší výkon a úsporu energie

Vertikální uložení míchadla

Zabezpečuje jemné promíchávání zmrzliny. Umožňuje výrobu a uchování zmrzliny s kousky ovoce, oříšků nebo jakýchkoliv jiných kousků.

Nejjemnější gelato v průběhu celého dne. Díky jemnému promíchávání vertikálního míchadla můžete do zmrzliny přidat i kousky ovoce nebo oříšků.

Kontinuální kontrola kvality zmrzliny

Během i po ukončení výroby stroj periodicky kontroluje její kvalitu. Je tak možné snadno vyrábět i zmrzliny na bázi alkoholu, případně slané zmrzliny, které jsou jinak velice citlivé na správnou teplotu.

Kvalitu zmrzliny nebudete muset hlídat vy. O vše se postará stroj, který byl vyroben ve spolupráci s italskými mistry zmrzliny.

Nezávisle programovatelné výrobníky

Umožňují výrobu a prodej zmrzliny s různým základem. Je také možné mít spuštěné jen některé z výrobníků.

Každá zmrzlina je jiná. Někdy to také znamená, že má jinou ideální teplotu servírování. S naším strojem to nebude problém. Každá nádoba výrobníku se totiž nastavuje plně nezávisle. Na podzim pak můžete spustit pouze dvě nebo tři nádoby.

Noční režim

Po zmáčknutí jednoho tlačítka se všechny aktivní výrobníky přepnou do nočního režimu. Tyto výrobníky pak umožní, aby se zmrzlina uchovala do druhého dne. Ráno pak stroj opět po aktivaci vyrobí čerstvou a lahodně krémovou zmrzlinu.

Nepřálo Vám počasí? Nevadí! Stroj je vybaven nočním režimem. Stiskem jednoho tlačítka přepnete všechny výrobníky, ve kterých je zmrzlina, do nočního režimu. Druhý den je zase krásné čerstvá a krémová.

Integrovaná sprcha

Usnadňuje mytí. Připojením stroje na kanalizaci pak při čištění odpadá i nutnost vynášet z něj špinavou vodu.

Stroj je připojený na vodu kvůli chlazení. Proč ji tedy nevyužít a neusnadnit si práci při čištění?

Možnost připojení na odpad

Při umístění v cukrárně je možné připojit stroj přímo na kanalizaci. Při čištění ze stroje pak špinavou vodu vypustíte jednoduše vytažením zátky.

Už žádné nošení vody v kýblech. Čištění je tak jednoduché jak je to jen možné. Čistou vodu napustíte ze zabudované spršky a špinavá pak odteče do kanálu vytažením zátky.

Kombinuje v sobě celou výrobnu kopečkové zmrzliny

Nemusíte tedy nakupovat všechny stroje jinak nutné k výrobě kopečkové zmrzliny (výrobník, šoker, vitríny a konzervátor)

Proč to dělat složitě, když to jde jednoduše? Na výrobu té nejlepší zmrzliny už nebudete potřebovat tolik strojů. Postačí jeden.

ČERSTVÁ ŘEMESLNÁ ZMRZLINA
PRO STŘEDNÍ A MENŠÍ PROVOZY





GX 4

KOMPACT

4 druhy zmrzlin
91 cm
4 výrobní vany
83 cm
310 kg
100 cm



GX 4

4 druhy zmrzlin
91 cm
4 výrobní vany
134 cm
358 kg
72 cm



GX 2

2 druhy zmrzlin
91 cm
2 výrobní vany
68 cm
186 kg
72 cm



Stroje na fresh zmrzlinu

specifikace

GX 4 KOMPACT

Vsázka	4 x 1,5-2,5 kg
Produkce	30 (2x15) kg/h
Příkon	3,6 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch

GX 4

Vsázka	4 x 1,5-2,5 kg
Produkce	4 x12,5 kg/h
Příkon	5,2 kW
Napětí	230/400 V
Chlazení	voda/vzduch

GX 2

Vsázka	2 x 1,5-2,5 kg
Produkce	2 x12,5 kg/h
Příkon	2,6 kW
Napětí	230/400 V
Chlazení	voda/vzduch

Ekologický plyn R290 přináší vyšší výkon a úsporu energie

Vertikální uložení míchadla

Zabezpečuje jemné promíchávání zmrzliny. Umožňuje výrobu a uchování zmrzliny s kousky ovoce, oříšků nebo jakýchkoliv jiných kousků.

Nejjemnější gelato v průběhu celého dne. Díky jemnému promíchávání vertikálního míchadla můžete do zmrzliny přidat i kousky ovoce nebo oříšků.

Kontinuální kontrola kvality zmrzliny

Během i po ukončení výroby stroj periodicky kontroluje její kvalitu. Je tak možné snadno vyrábět i zmrzliny na bázi alkoholu, případně slané zmrzliny, které jsou jinak velice citlivé na správnou teplotu.

Kvalitu zmrzliny nebudete muset hlídat vy. O vše se postará stroj, který byl vyroben ve spolupráci s italskými mistry zmrzliny.

Nezávisle programovatelné výrobníky

Umožňují výrobu a prodej zmrzliny s různým základem. Je také možné mít spuštěné jen některé z výrobníků.

Každá zmrzlina je jiná. Někdy to také znamená, že má jinou ideální teplotu servírování. S naším strojem to nebude problém. Každá nádoba výrobníku se totiž nastavuje plně nezávisle. Na podzim pak můžete spustit pouze dvě nebo tři nádoby.

Noční režim

Po zmáčknutí jednoho tlačítka se všechny aktivní výrobníky přepnou do nočního režimu. Tyto výrobníky pak umožní, aby se zmrzlina uchovala do druhého dne. Ráno pak stroj opět po aktivaci vyrobí čerstvou a lahodně krémovou zmrzlinu.

Nepřálo Vám počasí? Nevadí! Stroj je vybaven nočním režimem. Stiskem jednoho tlačítka přepnete všechny výrobníky, ve kterých je zmrzlina, do nočního režimu. Druhý den je zase krásné čerstvá a krémová.

Integrovaná sprcha

Usnadňuje mytí. Připojením stroje na kanalizaci pak při čištění odpadá i nutnost vynášet z něj špinavou vodu.

Stroj je připojený na vodu kvůli chlazení. Proč ji tedy nevyužít a neusnadnit si práci při čištění?

Možnost připojení na odpad

Při umístění v cukrárně je možné připojit stroj přímo na kanalizaci. Při čištění ze stroje pak špinavou vodu vypustíte jednoduše vytažením zátky.

Už žádné nošení vody v kýblech. Čištění je tak jednoduché jak je to jen možné. Čistou vodu napustíte ze zabudované spršky a špinavá pak odteče do kanálu vytažením zátky.

Kombinuje v sobě celou výrobnu kopečkové zmrzliny

Nemusíte tedy nakupovat všechny stroje jinak nutné k výrobě kopečkové zmrzliny (výrobník, šoker, vitríny a konzervátor)

Proč to dělat složitě, když to jde jednoduše? Na výrobu té nejlepší zmrzliny už nebudete potřebovat tolik strojů. Postačí jeden.

Možnost napájení 230 V *pouze u GX2 a GX4

K provozu stroje už nebudete potřebovat třífázové napětí.

Když se strojem vyrazíte na farmářské trhy, bude stačit i klasická zásuvka a máte možnost svým zákazníkům nabídnout několik příchutí té nejlepší zmrzliny.

PRO NEJNÁROČNĚJŠÍ PROVOZY
S AUTOMATICKÝM MYTÍM





TWIST

148 cm

52 cm

Twist 35 310 kg	75 - 101 cm
Twist 45 340 kg	75 - 101 cm
Twist 60 343 kg	75 - 101 cm
Twist 75 425 kg	92 - 118 cm
Twist 100 430 kg	92 - 118 cm



EKONOMICKÁ VARIANTA

TITAN

3S/2/1

142 cm

52 cm

TITAN 3S 260 kg	67 - 93 cm
TITAN 2 320 kg	88 - 114 cm
TITAN 1 414 kg	112 - 138 cm



specifikace

TWIST

	Twist 35	Twist 45	Twist 60
Vsázka	2-6 kg	2,5-8 kg	3-10 kg
Produkce	35 kg/h	45 kg/h	60 kg/h
Příkon	3,7 kW	5 kW	6,2 kW
Napětí	400 V	400 V	400 V
Chlazení	voda/ vzduch	voda	voda

	Twist 75	Twist 100
Vsázka	3,5-13 kg	4-15 kg
Produkce	75 kg/h	100 kg/h
Příkon	7,2 kW	9 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda	voda

TITAN 3S/2/1

	Titan 3S	Titan 2
Vsázka	2-6 kg	3-10 kg
Produkce	35 kg/h	60 kg/h
Příkon	3,7 kW	4,7 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda/vzduch	voda/vzduch

	Titan 1
Vsázka	4-15 kg
Produkce	90 kg/h
Příkon	8,2 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch

Horizontální celonerezové míchadlo výrobníku zmrzliny

Horizontálně uložené míchadlo z nerezové oceli s plastovými stěrkami s aktivním pružením zajistí efektivní cirkulaci, vysoký nášleh a stírání zmrzliny při výrobě i výdeji.

Nabídněte svým zákazníkům to skutečně nejjemnější italské Gelato. Hrubé krystalky ledu do zmrzliny prostě nepatří. Horizontálně uložené míchadlo s odpruženými stěrkami jim nedá žádnou šanci.

Vysokovýkonný systém mražení

Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjemnější možné struktury zmrzliny. Díky předimenzovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rychleji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako čokoláda.

Celonerezová dvířka

Usnadňují extrakci zmrzliny a jsou také snadno čistitelné. Zajišťují se jednoduše pomocí jedné páky. Je možné je doplnit o teplotní sondu.

Plnění stroje a extrakce zmrzliny nebyla nikdy jednodušší. Nerezová dvířka jsou také prakticky nezničitelná a snadná na údržbu.

Automatický výrobní režim

Pomocí jednoho tlačítka můžete spustit režim automatické výroby, který je nastavený přímo dle italských mistrů zmrzliny.

Inženýři ve Frigomatu ve spolupráci s mistry zmrzliny už udělali půl práce za Vás. Zmáčknutím jednoho tlačítka aktivujete automatický režim, který zabezpečí rychlou výrobu toho nejjemnějšího Gelata.

Další výrobní režimy

Poloautomatický režim řízený tuhostí, časem, nebo teplotou. Režim granita, který umožňuje výrobu lahodné sicilské granity.

Stroje Frigomat vám umožní výrobu libovolného mraženého dezertu. Díky různým režimům si s vašimi recepty budete moci pohrát a vytvořit tak unikátní produkty.

Masivní odkapnice se zabudovaným odpadem *na objednání

Výrazně usnadňuje čištění stroje v průběhu výroby i po jejím ukončení.

Unese vše, co na ní položíte. Od ukáplé zmrzliny při výrobě až po kýbl plný vody při čištění.

Dotykové ovládání *pouze u TWIST

Přehledný dotykový displej, díky kterému máte všechny funkce stroje na dosah ruky.

Frigomat ve svém novém stroji na kopečkovou zmrzlinu vsadil na ovládání pomocí přehledného dotykového displeje. Vy se jen jemně dotknete a stroj vyrobí lahodnou zmrzlinu.

Automatický mycí cyklus *pouze u TWIST

Patentovaná novinka společnosti Frigomat. Systém automatického mytí Vám výrazně usnadní práci a ušetří čas i peníze.

Už žádné zdlouhavé čištění stroje ani v průběhu výroby, ani po jejím ukončení. Stroj je vybaven jak studeným, tak teplým mytím. Vy se tak můžete plně věnovat výrobě a zlepšování receptů a stroj se hygienicky vyčistí sám.

PŘI NÁROCÍCH NA PROSTOR

T5S



69 cm

44 cm

128 kg

67 - 82 cm

T4S



126 cm

44 cm

178 kg

63 - 81 cm

AMERICKÁ ZMRZLINA A PLNĚNÍ KELÍMKŮ

FR 260



138 cm

51 cm

238 kg

76 - 104 cm



specifikace

T5S / T4S

	T5S	T4S
Vsázka	1-3 kg	2-4 kg
Produkce	15 kg/h	25 kg/h
Příkon	1,8 kW	2,8 kW
Napětí	230 V	230/400 V
Chlazení	vzduch	voda/vzduch

FR 260

Vsázka	5-15 kg
Produkce	60 kg/h
Příkon	5,5 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch

Horizontální celonerezové míchadlo výrobníku zmrzliny

Horizontálně uložené míchadlo z nerezové oceli s plastovými stěrkami s aktivním pružením zajistí efektivní cirkulaci, vysoký nášleh a stírání zmrzliny při výrobě i výdeji.

Nabídněte svým zákazníkům to skutečně nejjemnější italské Gelato. Hrubé krystalky ledu do zmrzliny prostě nepatří. Horizontálně uložené míchadlo s odpruženými stěrkami jim nedá žádnou šanci.

Vysokovýkonný systém mražení

Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjemnější možné struktury zmrzliny. Díky předimenzovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rychleji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako samet.

Jednoduché tlačítkové ovládání

Jednoduché ovládání pomocí pěti tlačítek. Stroj je však stále opatřen všemi moderními systémy.

Jednoduché tlačítkové ovládání, které ocení každý zmrzlinář.

Automatický výrobní režim

Pomocí jednoho tlačítka můžete spustit režim automatické výroby, který je nastavený přímo dle italských mistrů zmrzliny.

Nemusíte mít drahý kurz, abyste mohli vyrábět tu nejlepší zmrzlinu. Inženýři ve Frigomatu ve spolupráci s mistry zmrzliny už udělali půl práce za vás. Zmáčknutím jednoho tlačítka aktivujete automatický režim, který zabezpečí rychlou výrobu toho nejjemnějšího Gelata.

Další výrobní režimy

Poloautomatický režim řízený tuhostí, časem, nebo teplotou. Režim granita, který umožňuje výrobu lahodné sicilské granity.

Stroje Frigomat vám umožní výrobu libovolného mraženého dezertu. Díky různým režimům si s vašimi recepty budete moci pohrát a vytvořit tak skutečně unikátní produkty.

Masivní odkapnice se zabudovaným odpadem *na objednání pro FR260

Výrazně usnadňuje čištění stroje v průběhu výroby i po jejím ukončení.

Unese vše, co na ni položíte. Od ukáplé zmrzliny při výrobě až po kýbl plný vody při čištění.

Celonerezová dvířka *na objednání pro T5S

Usnadňují extrakci zmrzliny a jsou také snadno čistitelná. Zajišťují se jednoduše pomocí jedné páky. Je možné je doplnit o teplotní sondu.

Plnění stroje a extrakce zmrzliny nebyla nikdy jednodušší. Nerezová dvířka jsou také prakticky nezničitelná a snadná na údržbu.

Výpustný ventil s pákou *pouze u FR 260

Umožňuje dávkování vyrobené zmrzliny pomocí speciálního kohoutu.

Dávkování zmrzliny do vaničky, nebo i kelímků nikdy nebylo jednodušší. Výpustný ventil s pákou umožňuje dávkování kopečkové zmrzliny podobně, jako ze stroje na točenou zmrzlinu.

Jednoduché tlačítkové ovládání *pouze u FR 260

Jednoduché ovládání pomocí pěti tlačítek. Stroj je však stále opatřen všemi moderními systémy.

Zvládne skutečně každý.

Vysoký dosažitelný nášleh *pouze u FR 260

Díky vysokým otáčkám a speciální konstrukci míchadla dosahuje až 100% nášlehu.

S tímto strojem a správným receptem vyrobíte tu skutečně nejnadýchanější zmrzlinu.

JAKO DOPLNĚK, HORECA





G5 E

43 cm

49 cm

G5 E 47 kg

49 cm



G10 E

43 cm

49 cm

G10 E 56 kg

49 cm



Stroje na kopečkovou zmrzlinu

specifikace

G5 E

Vsázka	1,7 kg
Produkce	5 kg/h
Příkon kW	0,7 kW
Napětí	230 V
Chlazení	vzduch

G10 E

Vsázka	2,5 kg
Produkce	10 kg/h
Příkon	1 kW
Napětí	230 V
Chlazení	vzduch

Ekologický plyn R290 přináší vyšší výkon a úsporu energie

Vertikálně uložené míchadlo

Vertikální uložení míchadla zabezpečuje jemnější promíchávání. Dosažitelný nášleh je tak cca 35 %.

Pokud se specializujete na sorbety, je pro Vás série G tou pravou volbou. Díky jemnějšímu způsobu míchání ve zmrzlině uchováte i větší kousky ovoce, nebo ořechů.

Výkonný systém mražení

Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjemnější možné struktury zmrzliny. Díky předimenzovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rychleji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako čokoláda.

Elektronické ovládání

Poskytují obsluze jednoduché a rychlé nastavení stroje.

Díky pokročilé technologii se vám automaticky udržuje zmrzlina ve správné konzistenci.

Udržovací režim *pouze pro G10 E

Možnost aktivace udržovacího režimu. Ten po ukončení výroby automaticky udržuje konzistenci zmrzliny pomocí mechanického termostatu.

Výrobník tedy můžete použít i jako vitrínu na jeden druh čerstvé zmrzliny.

Série Horeca

Malé výrobníky G5 E a G10 E v kombinaci s malou stolní vitrínou.

Do kavárny tak nemusíte kupovat velký drahý stroj, abyste mohli svým zákazníků nabídnout tu nejkvalitnější zmrzlinu.







DO ZAČÁTKU

G20

108 cm

41 cm

130 kg

53 - 79 cm



G30

108 cm

41 cm

144 kg

53 - 79 cm



G60

118 cm

53 cm

212 kg

59 - 85 cm



specifikace

G20

Vsázka	4-4,5 kg
Produkce	20 kg/h
Příkon	2,6 kW
Napětí	400 V
Chlazení	vzduch

G30

Vsázka	5-6,5 kg
Produkce	30 kg/h
Příkon	3,5 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch

G60

Vsázka	8-12 kg
Produkce	60 kg/h
Příkon	4,5 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch

Vertikálně uložené míchadlo

Vertikální uložení míchadla zabezpečuje jemnější promíchávání. Dosažitelný nášleh je tak cca 35 %.

Pokud se specializujete na sorbety, je pro Vás série G tou pravou volbou. Díky jemnějšímu způsobu míchání ve zmrzlině uchováte i kousky ovoce, nebo ořechů.

Vysokovýkonný systém mražení

Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjemnější možné struktury zmrzliny. Díky předimenzovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rychleji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako čokoláda.

Elektromechanické ovládání

Robustní a jednoduché ovládání pomocí tří tlačítek a mechanického časovače.

V jednoduchosti je krása. Tento stroj má skutečně jen to, co je k výrobě zmrzliny nezbytně nutné.

Vypouštěcí dvířka na zmrzlinu

Usnadňují extrakci zmrzliny a také se jednoduše čistí.

Už žádné složité vybírání zmrzliny z výrobníku špachtlí. Hotovou zmrzlinu vypustíte do vaničky přímo z výrobníku a rovnou nazdobíte.

Časově nastavitelný výrobní režim

Pomocí jednoduchého ovládání spustíte výrobní režim.

Nastavením časovače výroby aktivujete výrobní režim, který zabezpečí rychlou přípravu kvalitního gelata.

PRO NEJNÁROČNĚJŠÍ
ZMRZLINÁŘE A CUKRÁŘE





PRO NEJNÁROČNĚJŠÍ
ZMRZLINÁŘE A CUKRÁŘE

TWIN

CHEF LCD

138 cm

(35) 55 cm
(45) 60 cm
(60) 60 cm

(35) 340 kg
(45) 393 kg
(60) 408 kg

70 - 103 cm
77 - 110 cm
77 - 110 cm



PRO NEJNÁROČNĚJŠÍ
ZMRZLINÁŘE, PASTERIZACE

TWIN

140 / 138 / 138 / 138 cm

44 / 55 / 60 / 60 cm

Twin 4 242 kg
Twin 35 323 kg
Twin 45 362 kg
Twin 60 375 kg

67 - 85 cm
70 - 96 cm
77 - 103 cm
77 - 103 cm



Kombinované stroje na kopečkovou zmrzlinu

specifikace

TWIN CHEF LCD

	Chef LCD 35	Chef LCD 45
Vsázka	2-6 kg	2,5-8 kg
Produkce	35 kg/h	45 kg/h
Příkon	9 kW	11 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda	voda

	Chef LCD 60
Vsázka	3-10 kg
Produkce	60 kg/h
Příkon	12 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda

TWIN

	Twin 4	Twin 35
Vsázka	2-4 kg	2-6 kg
Produkce	25 kg/h	35 kg/h
Příkon	6,1 kW	9 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda/vzduch	voda

	Twin 45	Twin 60
Vsázka	2,5-8 kg	3-10 kg
Produkce	45 kg/h	60 kg/h
Příkon	11 kW	12 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda	voda

Kombinovaný výrobník zmrzliny s multifunkčním cukrářským strojem

Horní vertikální pastér a vařič CHEF 12 LCD v kombinaci s horizontálním výrobníkem zmrzliny TITAN LCD.

Umožní vám současně vařit delikátní krém a vyrábět krémovou zmrzlinu. Ušetříte tak místo na dva stroje a kapacita produkce bude stejná. K pasterizátoru se lehce dostanete z přední části stroje.

Až 60 programů

Stroj dostanete s 30 přednastavenými programy, které můžete doplnit o dalších 30 dle vašich vlastních receptů.

Nebaví vás listovat v kuchařce? Nevadí! Všechny oblíbené i méně oblíbené recepty si naprogramujete do stroje a pak je jednoduše spustíte pomocí přehledného LCD displeje.

Ovládací LCD display

Obsahuje 30 přednastavených programů doplněných o 4 tlačítka pro rychlý přístup.

I díky přehlednému ovládacímu panelu bude výroba zmrzliny tak jednoduchá jak je to jen možné. Nejpoužívanější funkce mají navíc tlačítka pro snadnou aktivaci jedním zmáčknutím.

Masivní odkapnice se zabudovaným odpadem *na objednání pro TWIN

Výrazně usnadňuje čištění stroje v průběhu výroby i po jejím ukončení.

Unese vše, co na ni položíte. Od ukáplé zmrzliny při výrobě až po kýbl plný vody při čištění.

Dvě nezávisle programovatelné LCD elektroniky *pouze pro TWIN CHEF LCD

Umožňují jednoduchou práci na obou strojích zároveň.

Už žádné komplikované hledání ve složitých MENU stroje. Každé zařízení má dedikované ovládací prvky s vlastním displejem.

Standard HACCP

Všechny části stroje, které přichází do styku s potravinami, jsou vyrobeny z těch nejkvalitnějších materiálů, jež splňují ty nejpřísnější hygienické normy.

Už žádné noční buzení a pocení ve strachu z hygienické kontoly. Naše stroje jsou vyrobeny z těch nejkvalitnějších materiálů, které se snadno čistí a sanitují.

Zabudovaná sprcha

Usnadňuje čištění jak v průběhu výroby, tak při běžné údržbě.

Život je příliš krátký na to, abyste jej trávili nošením čisté vody v kýblu. Díky zabudované sprše budete v kýblu nosit pouze tu špinavou.

Systém bain-marie

Nepřímý ohřev umožňuje šetrné ohřívání (stejně rychlé jako u přímého ohřevu) i chlazení produktu ve vrchní části stroje.

Připálil se Vám někdy krém? V našem stroji se to díky systému bain-marie stát nemůže. Už se Vám nestane, že byste museli drahé suroviny škrábat ze dna hrnce drátěnkou.

Široký otočný výpustní kohout

Umožňuje vypuštění zpasterizované směsi přímo do výrobního válce. Další možnost je pak při pootočení kohouty vypouštět i husté produkty mimo stroj.

Krém, nebo marmeládu uvařite a vypustíte bez nutnosti přerušení výroby zmrzliny. I hustý vychlazený produkt tedy ze stroje dostanete skutečně jednoduše a bez zbytečného plýtvání surovinami.

Lopatky stírají stěny a dno válce pasterizátoru a vařiče krémů

Odpružené stěrky ve spolupráci se systémem bain-marie zabezpečí, že se ani ty nejcitlivější směsi ve stroji nepřipálí.

V kombinaci se systémem bain-marie nepřichází připálení směsi v úvahu. A při vypouštění odpadá nutnost čistit válec stěrkou.

Přesnost nastavení teploty 1 °C v celkovém rozsahu 0–115 °C

Umožňuje přípravu širokého spektra produktů od odpalovaného těsta, přes dlouze vařené povidla či vychlazený žloutkový krém až po pasterizaci zmrzlinové směsi.

Nastavitelná teplotní křivka v průběhu přípravy receptu vám pomůže připravit i komplikované recepty s několika cykly ohřívání a chlazení.

Tlačítka pro rychlý přístup

Umožňují rychlé spuštění pasterizace zmrzlinové směsi, vaření nebo nejpoužívanějšího receptu, bez nutnosti vcházení do menu stroje.

Máte opravdu oblíbený recept? Stiskem tlačítka pro rychlý přístup se dostanete dozjednoduše-ného menu, kde si tento recept můžete bleskově spustit.

Další výrobní režimy

Poloautomatický režim řízený tuhostí, časem, nebo teplotou. Režim granita, který umožňuje výrobu lahodné sicilské granity.

Stroje Frigomat vám umožní výrobu libovolného mraženého dezertu. Díky různým režimům si s vašimi recepty budete moci pohrát a vytvořit tak skutečně unikátní produkty.

Horizontální celonerezové míchadlo výrobníku zmrzliny

Horizontálně uložené míchadlo z nerezové oceli s plastovými stěrkami s aktivním pružením zajistí efektivní cirkulaci, vysoký nášleh a stírání zmrzliny při výrobě i výdeji.

Nabídněte svým zákazníkům to skutečně nej-jemnější italské gelato. Hrubé krystalky ledu do zmrzliny prostě nepatří. Horizontálně uložené míchadlo s odpruženými stěrkami jim nedá žádnou šanci.

Vysokovýkonný systém mražení

Díky rychlé krystalizaci stroj dosáhne té nejjem-nější možné struktury zmrzliny. Díky předimen-zovaným komponentům pak stroj vydrží sloužit i několik desítek let.

Nejde jen o zkrácení výrobního cyklu, čím rych-leji se zmrzlina vymrazí, tím jsou krystalky ve zmrzlině menší a pocitově je pak zmrzlina hladká jako čokoláda.

Jednoduché tlačítkové ovládání

Jednoduché ovládání pomocí pěti tlačítek. Stroj je však stále opatřen všemi moderními systémy.

Dokáže obsoužit skutečně každý.

Celonerezová dvířka

Usnadňují extrakci zmrzliny a jsou také snadno čistitelná. Zajišťují se jednoduše pomocí jedné páky. Je možné je doplnit o teplotní sondu.

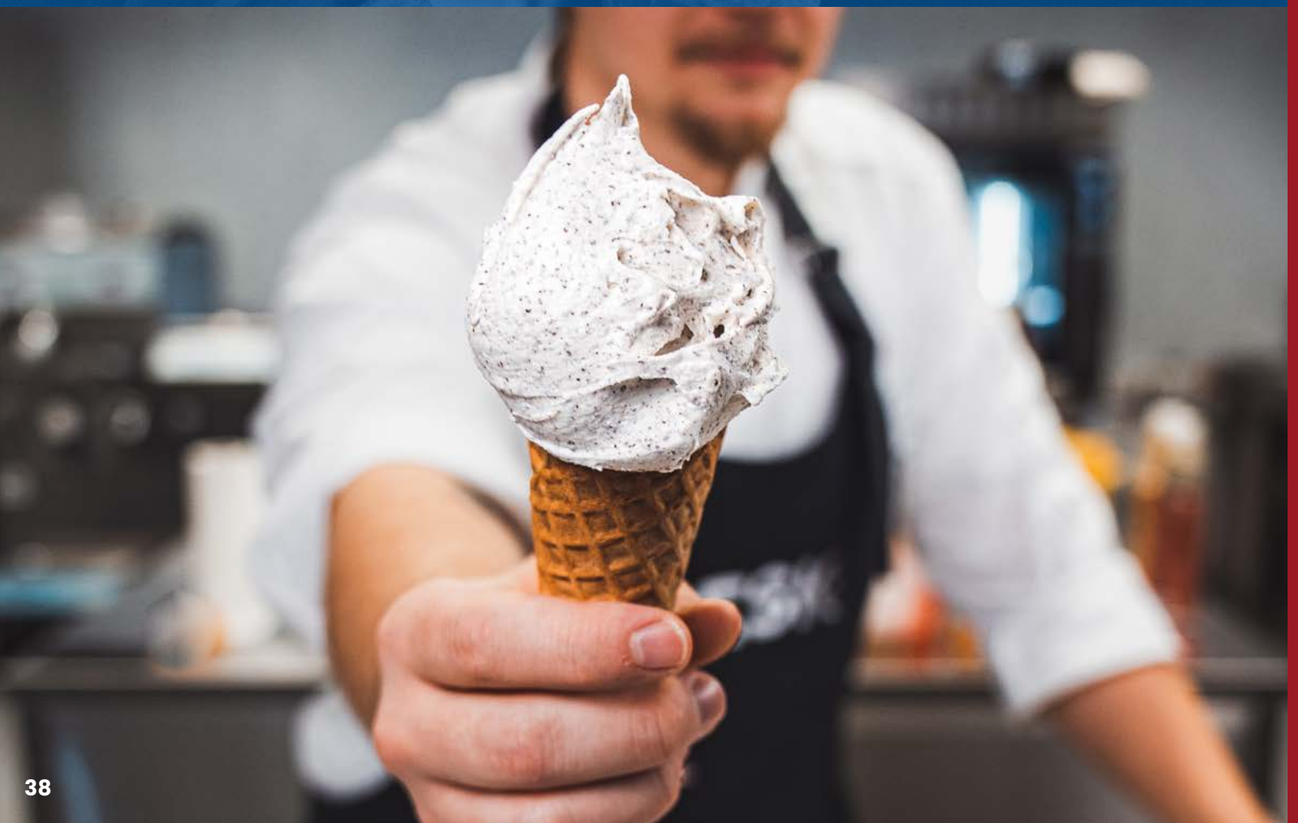
Plnění stroje a extrakce zmrzliny nebyla nikdy jednodušší. Nerezová dvířka jsou také prakticky nezničitelná a snadná na údržbu.

Automatický výrobní režim

Pomocí jednoho tlačítka můžete spustit režim automatické výroby, který je nastavený nejlíp dle Italských mistrů zmrzliny.

Nemusíte mít drahý kurz z univerzity abyste mohli vyrábět tu nejlepší zmrzlinu. Inženýři ve Frigomatu ve spolupráci s mistry zmrzliny už udělali půl práce za Vás. Zmáčknutím jednoho tlačítka aktivujete automatický režim, který zabezpečí rychlou výrobu toho nejjemnějšího gelata.

TWIN CHEF LCD TWIN



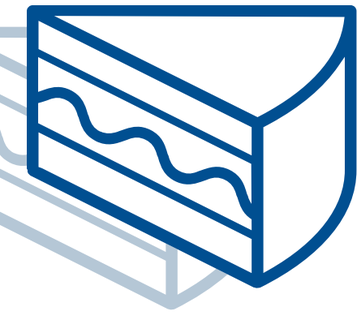


Cukrárny a zmrzlinárny od A do Z

Nový provoz, rekonstrukce, rozšíření sortimentu

1. Probereme Vaše přání, požadavky a možnosti.
2. Na základě dlouholetých zkušeností vybereme vhodnou technologii pro výrobnu i prodejnu.
3. Vše prokonzultujeme s našimi technology.
4. Zajistíme konzultaci s odborníky ze stavebního úřadu i hygieny.
5. Z finálního zadání připravíme celkovou kalkulaci.
6. Spolu s architekty a designéry navrhneme interiér.
7. Zajistíme dodání a instalaci moderních technologií.
8. Zaškolíme Vás.
9. Zajišťujeme rychlý záruční i pozáruční servis na nejvyšší úrovni.

MULTIFUNKČNÍ STROJ PRO
NEJNÁROČNĚJŠÍ CUKRÁŘE



S ČÍM SI CHEF PORADÍ?

Cukrářské krémy, těsta, temperování čokolády, výroba zmrzlinové směsi, ganache, sirupy, želé, lesklé polevy, marmelády, **a mnoho dalšího.**

CHLADÍ VAŘÍ MÍCHÁ



CHEF

12 / 30 / 60 LCD

108 / 95 / 95 cm

40 / 53 / 63 cm

12 LCD 150 kg
30 LCD 210 kg
60 LCD 260 kg

67 - 93 cm
67 - 93 cm
76 - 102 cm

specifikace

CHEF 12 / 30 / 60 LCD

	Chef 12 LCD	Chef 30 LCD
Vsázka	3-12 kg	15-30 kg
Produkce	12 kg/h	30 kg/h
Příkon	6,3 kW	6,5 kW
Napětí	400 V	400 V
Chlazení	voda/vzduch	voda/vzduch

	Chef 60 LCD
Vsázka	30-55 kg
Produkce	55 kg/h
Příkon	8,5 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda/vzduch

Standard HACCP

Všechny části stroje, které přichází do styku s potravinami, jsou vyrobeny z těch nejkvalitnějších materiálů, jež splňují ty nejpřísnější hygienické normy.

Už žádné noční buzení a pocení ve strachu z hygienické kontoly. Naše stroje jsou vyrobeny z těch nejkvalitnějších materiálů, které se snadno čistí a sanitují.

Zabudovaná sprcha

Usnadňuje čištění jak v průběhu výroby, tak při běžné údržbě.

Život je příliš krátký na to, abyste jej trávili nošením čisté vody v kýblu. Díky zabudované sprše budete v kýblu nosit pouze tu špinavou.

Systém bain-marie

Nepřímý ohřev umožňuje šetrné ohřívání (stejně rychlé jako u přímého ohřevu) i chlazení produktu ve vrchní části stroje.

Připálil se Vám někdy krém? V našem stroji se to díky systému bain-marie stát nemůže. Už se Vám nestane, že byste museli drahé suroviny škrábat ze dna hrnce drátěnkou.

Ovládací LCD display

Obsahuje 30 přednastavených programů doplněných o 4 tlačítka pro rychlý přístup.

I díky přehlednému ovládacímu panelu bude výroba zmrzliny tak jednoduchá jak je to jen možné. Nejpoužívanější funkce mají navíc tlačítka pro snadnou aktivaci jedním zmáčknutím.

Široký otočný výpustní kohout

Umožňuje přímé vypuštění i hustých směsí.

I hustý vychlazený výrobek ze stroje dostanete skutečně jednoduše a bez zbytečného plýtvání surovinami.

Lopatky stírají stěny a dno válce

Odpružené stěrky ve spolupráci se systémem bain-marie zabezpečí, že ani ty nejcitlivější směsi ve stroji nepřipálí.

Při vypouštění navíc odpadá nutnost čistit válec stěrkou.

Přesnost nastavení teploty 1 °C v rozsahu 0–115 °C

Umožňuje přípravu širokého spektra produktů od odpalovaného těsta, přes dlouze vařené povidla až po vychlazený žloutkový krém.

Nastavitelná teplotní křivka v průběhu přípravy receptu, Vám pomůže připravit i komplikované recepty s několika cykly ohřívání a chlazení.

Až 60 programů

Stroj dostanete s 30 přednastavenými programy, které můžete doplnit o dalších 30 dle vašich vlastních receptů.

Nebaví Vás listovat v kuchařce? Nevadí! Všechny Vaše oblíbené i méně oblíbené recepty si naprogramujete do stroje.

Tlačítka pro rychlý přístup

Umožňují rychle spuštění pasterizace zmrzlinové směsi, vaření nebo nejpoužívanějšího receptu, bez nutnosti vcházení do menu stroje.

Máte opravdu oblíbený recept? Jednoduše si jej nastavíte na některé z tlačítek pro rychlý přístup. Pak jej můžete zpustit zmáčknutím jednoho tlačítka.





PEB
30 / 60 / 130

108 cm

40 / 40 / 53 cm

PEB 30 140 kg
PEB 60 185 kg
PEB 130 247 kg

67 - 85 cm
90 - 108 cm
90 - 108 cm



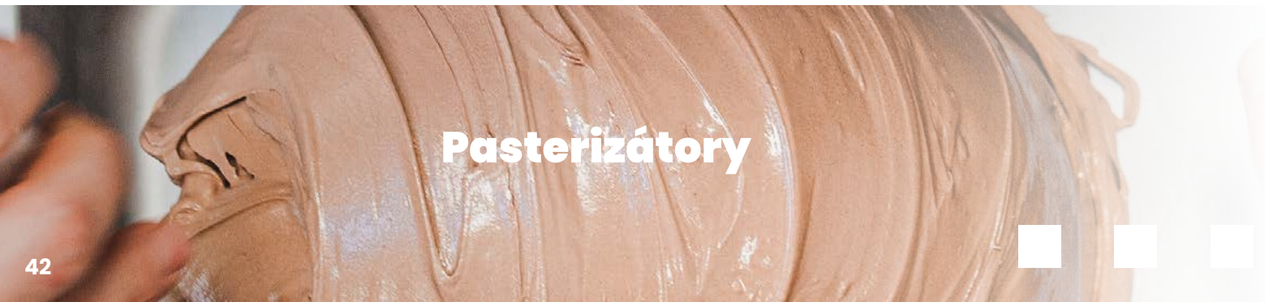
MIX 8

33 cm

43 cm

35 kg

49 - 56 cm



specifikace

PEB 30 / 60 / 130

	PEB 30	PEB 60
Vsázka	15-30 kg	20-60 kg
Produkce	30 kg/h	60 kg/h
Příkon	3,5 kW	7,2 kW
Napětí	230/400 V	400 V
Chlazení	voda/vzduch	voda
Mixér	ne	ano/ne

	PEB 130
Vsázka	40-130 kg
Produkce	130 kg/h
Příkon	11,5 kW
Napětí	400 V
Chlazení	voda
Mixér	ano/ne

MIX 8

Vsázka	3-8 kg
Produkce	20 kg/h
Příkon	2,2 kW
Napětí	230 V
Chlazení	ne
Mixér	ano

Systém bain-marie

Nepřímý ohřev umožňuje šetrné ohřívání (stejně rychlé jako u přímého ohřevu) i chlazení produktu.

Připálila se vám někdy směs? V našem stroji se to díky systému bain-marie už nikdy nestane. Škrábání drahých surovin ze dna hrnce drátěnkou je proto dávnou minulostí.

Přesné nastavení teploty 1 °C v rozsahu 0-90 °C

Rychlé zahřátí i vychlazení zmrzlinové směsi zabezpečí 100% hygienu a značně urychluje výrobu velkého množství zmrzlin.

Z kontroly od hygieny stane příjemná formalita. A proces výroby zmrzlinové směsi si značně zjednodušíte a urychlíte. Eliminujete bakterie a zvýšíte kvalitu.

Zabudovaná sprcha a nezávisle vyplachovatelný výpustní ventil *pouze u PEB

Usnadňuje čištění jak v průběhu výroby, tak při běžné údržbě.

Pokud nespotřebujete celou náplň pasterizátoru, stiskem tlačítka můžete jednoduše vypláchnout kohout po každém odběru, i když je ve vaně směs. Při finálním čištění je pak skvělou pomocnicí zabudovaná sprcha.

Lisovaná nerezová vana

Všechny vnitřní ohyby jsou zaobleny. Při čištění se vám proto nestane, že byste se s kartáčkem někam nedostali.

Díky zaoblené vaně z jednoho kusu nerezi bude čištění opravdu jednoduché. Už žádné dolování zbytku směsi z nepřístupného rohu.

Tlačítka pro rychlý přístup

Umožňují rychlé spuštění pasterizace zmrzlinové směsi, vaření nebo přípravu nejpoužívanějšího receptu, a to bez nutnosti otevírání menu stroje.

Máte svůj oblíbený recept? Kuchařku ani přehledný LCD displej nebudete potřebovat. Jednoduše si jej nastavíte na některé z tlačítek pro rychlý přístup, které stačí zmáčknout a celý proces okamžitě spustit.

Jednoduché tlačítkové ovládání

Základní model je ovládán pomocí pěti tlačítek. Plně dostačující pro provozy, kde se pasterizuje pouze zmrzlinová směs.

Pokud nejste posedlí grafy, tak vám do zmrzlinárny bude bohatě stačit model EKO s jednoduchým tlačítkovým ovládáním. V jednoduchosti je krása.

Možnost doplnění homogenizátoru *pouze u PEB

Některé modely jsou kromě míchadla vybaveny i výkonným mixérem. Ten zaručí tu nejjemnější možnou strukturu připravované směsi.

Pro dosažení nejjemnější konzistence je potřeba směs před výrobou homogenizovat. Díky tomuto mixéru to zvládnete již v průběhu pasterizace.

Cyklus vysoké a nízké pasterizace

Vysoká pasterizace probíhá zahřátím produktu na 85 °C a následným zchlazením na 4 °C. Nízká pak zahřátím na 65 °C po dobu 30 minut a až pak zchlazením na teplotu 4 °C.

Díky cyklu vysoké a nízké pasterizace budete moci připravovat i směsi z citlivých surovin a budete si moci být jistí jejich hygienickou bezpečností.

Funkce udržování a homogenizace *pouze u PEB

Po dokončení pasterizace, je vhodné směs nechat dozrát, aby se všechny složky ve směsi dokonale spojily. Tento proces může proběhnout přímo v pasterizátoru, nebo ve speciální zrací vaně.

Pokud usilujete o dokonale jemnou směs, je proces zrání opravdu klíčový. Díky technologii Frigomat tak každé ráno můžete mít nachystanou spasterizovanou a vyzrátou směs.



KING E

45 cm

24 cm

30 kg

42 - 56 cm



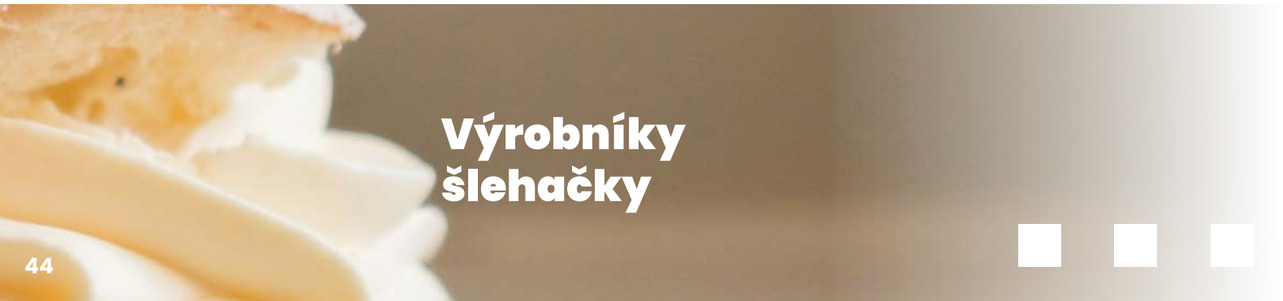
KREAM

43 cm

23 cm

25 kg

42 - 58 cm



Výrobníky šlehačky

specifikace

KING E

Vsázka	2 kg
Produkce	50 kg/h
Příkon	0,5 kW
Napětí	230 V
Chlazení	vzduch

KREAM

Vsázka	2,5 kg
Produkce	50 kg/h
Příkon	0,5 kW
Napětí	230 V
Chlazení	vzduch

Vana dochlazovaná na 4 °C

Vana i výdejní nos je dochlazován na 4 °C. Díky tomu odpadá nutnost sledovat kvalitu smetany v průběhu dne.

Už žádné odkládání lahve se šlehačkou do lednice. Náš výrobník se o vše postará úplně sám. Vyrobená šlehačka je navíc výrazně kvalitnější a levnější než ta ze spreje.

Kompresorové chlazení

Výrobník je vybaven standardním kompresorovým chlazením. Tento způsob chlazení vyniká svojí úsporností, vysokým chladicím výkonem a spolehlivostí.

Už žádný peltiérův článek, už žádná zkažená smetana. Profesionální řešení je jedině kompresorové chlazení. Díky němu dosáhnete vždy té nejlepší šlehačky.

Kompletně rozebíratelné kovové nášlehové ústrojí

Výrazně usnadňuje čištění a údržbu. Celé nášlehové ústrojí je kovové a lehcerozebíratelné. Kompletní výrobník tak jednoduše rozeberete bez použití nářadí.

Žijeme sice v době plastové, ale některé věci jsou zkrátka lepší kovové. V našem výrobníku je vše od čepadla až po výdejní nos kovové. Tučné zbytky smetany proto vyčistíte výrazně jednodušeji, a to vše bez použití nářadí.

Vyjímatelná vanička na smetanu

Také se vám nechce čistit zbytky smetany z chlazeného zásobníku stroje? Vsaďte na vyjímatelnou nádobku, kterou při čištění snadno vytáhnete a umyjete v teplé vodě.

Pokud čištění není vaším koníčkem, k uložení smetany stačí použít integrovanou vaničku. Pokud vás však úmývání vyloženě nebaví, můžete do výrobníku vložit rovnou tetrapak se smetanou.

Ovládání pomocí jednoho tlačítka

Výroba šlehačky ze smetany se aktivuje stiskem jednoho tlačítka, na které stroj reaguje okamžitě. Díky tomu pokaždé vyrobíte pouze tolik šlehačky, kolik je právě potřeba.

Už žádná hromada lahví na výrobu šlehačky za barem. Od teď již budete mít pouze jeden stroj, který bude vždy připraven na výrobu té nejjemnější šlehačky. A to všechno se zmáčknutím jednoho tlačítka.

Jednoduše nastavitelný nášleh

Nášleh nastavíte pomocí kolečka na čerpadle. Změna nastavení se ve výdeji projeví přibližně po vteřině produkce. Stroj dosahuje až 300% nášleh.

Zdá se vám šlehačka příliš hutná? Na výrobníku šlehačky si pro každý vyráběný produkt nastavíte otočením kolečka nášleh velice snadno – od lehké čokoládové pěny až po hustou šlehačku k výrobě dortů.

Možnost použití slazené nebo ochucené smetany (včetně veganských variant)

S výrobníkem šlehačky vyrobíte kromě vynikající šlehačky také delikátní mousse nebo pařížský krém. Díky tomu je výrobník použitelný v cukrářské výrobě, a to nejen na finální zdobení.

Neomezujte se pouze na šlehačku do kávy. Náš výrobník je všestranný pomocník – zvládne vyprodukovat vše od šlehačky, přes pařížský krém až po lahodný mousse.

Výdej šlehačky pomocí elektroventilu *pouze u KING E

Umožňuje přesné dávkování. Nášlehový labyrint navíc zůstane natlakovaný po každé dávce, díky čemuž bude mít každá porce šlehačky tu nejlepší kvalitu od začátku až do konce výdeje.

Aby každá porce šlehačky byla dokonalým gurmánským zážitkem, elektroventil na regulaci průtoku šlehačky rozhodně nesmí chybět. Ten umožňuje nastavení přesných dávek a současně uchovává smetanu v nášlehovém labyrintu pod neustálým tlakem.

Automatický čisticí režim *pouze u KING E

Pro každodenní čištění už nemusíte stroj rozebírat. Díky automatickému čisticímu režimu se stroj udržuje velice rychle a snadno. Sám se vyčistí.

Časté a namáhavé čištění je dávnou minulostí. Výrobník King má automatický čisticí režim, který tuto nudnou a časově náročnou práci udělá za vás.



Návrh vašeho provozu

Splňte si přání a otevřete si vlastní zmrzlinárnu či cukrárnu. My vám poskytneme komplexní návrh vašeho provozu.

Vždycky jste snili sladký sen o otevření vlastní cukrárny či zmrzlinárny, do které se zákazníci jen pohrnou? V tom vám rádi pomůžeme. CESK je na trhu již od roku 1992 a za tu dobu jsme ve snaze dosáhnout tohoto cíle podpořili stovky zákazníků. Nezáleží na tom, v jaké situaci se zrovna nacházíte, zkušenosti máme s nejrůznějšími provozy – od malých zmrzlinových stánků až po luxusní cukrárny s kompletní cukrářskou výrobou.

Návrh provozu krok za krokem

Prvním krokem je vytvoření realistického podnikatelského záměru, včetně posouzení vhodnosti umístění a realističnosti finanční návratnosti. Za svoji praxi máme řadu zkušeností a víme, jaká čísla a předpoklady jsou realistická, aby vám bylo podnikání zdrojem radosti. Nebojte se nás vyhledat i zcela v zárodku vašich plánů, pomůžeme vám je zhmotnit.

Dalším krokem je navržení provozu. Ten spolu navrhneme tak, aby nejen odpovídal vašim představám, ale také byl maximálně funkční. Na pomoc máme zdatné architekty i technicky nadané specialisty, kteří pro vás navrhnou krásný a funkční prostor. V dalším kroku vám na základě podnikatelského záměru náš tým odborníků pomůže zařídit technické vybavení cukrářského provozu tak, aby pro vás vaše práce byla skutečnou radostí.

V případě zájmu jsme rovněž schopni zajistit i kompletní projektový management, abyste si zbytečně nemuseli lámat hlavu s tím, jaký řemeslník vám nalepí obklad a jaký stolař vyrobí barový pult.

V neposlední řadě vám rádi pomůžeme také se splněním hygienických standardů, a to i díky našemu partnerství s právními experty. Pod naším odborným vedením vám sestavíme také systém analýzy rizika (HACCP), díky kterému budete přesně vědět, jak účinně předcházet rizikům ohrožujícím bezpečnost vyráběných potravin.

Co když nechci nový provoz, ale jenom rekonstrukci?

Nový provoz v plánu nemáte, ale rekonstrukce současného prostoru by se vám hodila? I v tomto případě vám rádi pomůžeme. Ať už máte v plánu kompletní přestavbu nebo spíše doplnění stávajícího vybavení, s naším týmem se tohoto úkolu s potěšením ujmeme.

V případě instalace nových technologií vás samozřejmě zaučíme a ukážeme, jak stroje fungují. V našem školícím středisku pořádáme celou řadu odborných školení pod taktovkou certifikovaných mistrů cukrářů z celé Evropy. Vám pak zůstane jen radost z množství ušetřené práce a času, který můžete naplnit lépe než doposud.



Špičkový servis je pro nás základ

Kvalita, cena, vzhled - všechno jsou důležité aspekty, které při výběru zmrzlinového stroje hrají velkou roli. Často se však zapomíná na jednu zásadní věc, a to na nabídku zaškolení a údržby. Hodnotu těchto služeb jsme si vždy jasně uvědomovali, protože není nic horšího, než když stroj přestane plnit svůj úkol uprostřed sezóny. I proto vám spolu s objednaným strojem nabízíme také skutečně vynikající servisní podporu. Ta zahrnuje vše od bezpečné dopravy stroje přes zaškolení obsluhy až po záruční a pozáruční servis.



Co všechno je součástí našeho servisu?

Moc dobře víme, jak draho mohou vyjít chyby způsobené nedostatečným zaškolením. Velký důraz proto klademe na zaučení, díky kterému bude mít vaše obsluha fungování strojů v malíčku. To je první klíč k jejich dlouhé životnosti.

Druhým klíčem je správná údržba. Stejně jako v autě měníme olej, i stroje na zmrzlinu je potřeba pravidelně kontrolovat, čistit a případně obměňovat opotřebované součástky.

A to ideálně mimo rušnou letní sezónu, tedy v zimě, kdy většina cukrářů a zmrzlinářů načerpává síly.

Právě v této době provádíme odborné servisní prohlídky, během kterých váš stroj rozebereme, vyčistíme, vyměníme těsnění a otestujeme jeho funkčnost. I kdyby se objevil jakýkoliv problém, vše stihneme hravě vyřešit ještě předtím, než začne oblíbená letní sezóna. To vám ušetří čas, peníze a také zbytečné starosti.

Nadstandardní služby jsou naše specialita

Svoji práci máme rádi a snažíme se ji dělat, jak nejlépe umíme. Naše dlouholeté zkušenosti nám umožňují využít odborné know-how naplno a poradit si s jakýmikoliv zádrhely. Díky tomu máte jistotu, že perfektní zmrzlinové stroje budou plnit svůj úkol po dlouhou řadu let.



Desatero výhod servisu FRIGOMAT

1. Stálá dostupnost naší servisní podpory.
2. Rychlé řešení vašeho problému.
3. Skutečně vstřícné a lidské jednání.
4. Odborná zručnost našich techniků. Dostatečná kapacita i při nejvytíženějších měsících sezóny.
5. Doprava objednaných strojů až na místo.
6. Kompletní montáž strojů.
7. Zaškolení vaší obsluhy.
8. Pravidelné servisní prohlídky.
9. Přímá servisní linka k vašemu maximálnímu komfortu.
10.



Předáme vám cukrářský kumšt i dlouholeté know-how

Cukrářská a zmrzlinářská výroba je naší srdeční záležitostí, proto jsme našim zákazníkům odhodlaní předat vydatnou dávku našeho řemeslného kumštu.

Neméně důležitá je však také znalost o fungování a údržbě potravinářských strojů. Společně se stroji od nás vám proto předáme také naše dlouholeté zkušenosti, co se týče obsluhy strojů a správných procesů. K dispozici vám bude také naše perfektně zařízené školící centrum, kde se naučíte, jak dělat jednu z nejlepších zmrzlin široko daleko.

Tímto naše práce ovšem nekončí. Našimi zákazníky zůstáváte i po nákupu stroje. Možná se k nám budete vracet na školení nebo využijete náš ponákupní servis. Pokud se váš stroj náhle pokazí, jsme připraveni k vám přijet a vše co nejrychleji napravit. Na pomoc máme zkušené techniky i řadu náhradních dílů, díky kterým vám pomůžeme zachránit téměř jakoukoliv situaci.

