



PIEC PIEKARNICZY HELIOS 8060

Cena specjalna: 9900 €

Opis produktu:

- Modułowy piec z 5 jednostkami o niezależnej regulacji ciepłoty góry i dołu komory wypiekowej
- Proces pieczenia na szybko przewodzących i oszczędzających ciepło kamiennych płytach
- Każdy moduł pieca posiada niezależny system zaparowania
- Drzwi posiadają szyby wykonane ze szkła hartowanego, które gwarantują utrzymanie ciepła w komorach oraz zmniejszają emisję ciepła na zewnątrz pieca
- Wypieki pochodzące z kamiennej płyty mają charakterystyczną chrupiącą skórę
- Precyzja wykonania drzwi czyni piec łatwym w czyszczeniu i serwisowaniu
- Sygnalizator upływu czasu pieczenia w każdej komorze
- System modułowy HELIOS jest kompatybilny z rodziną pieców DEBAG typu MONSUN Mini, MONSUN City, DILA itp.



is o.a. Foto kann von der angebot
sstattungsvariante leicht abweich



PIEC PIEKARNICZY DILA 5+10

Cena specjalna: 16 800€

Opis produktu:

- DILA – inteligentny system pieczenia dostosowany do zmieniających się wymogów dotyczących metod wypiekowych
- Elastyczność i wysoka wydajność poprzez zwiększoną liczbę blach w stosunku do wielkości pieca i zmodyfikowane odległości między blachami dla różnych rodzajów pieczywa
- Higieniczna przestrzeń z łatwymi do wyjęcia częściami wewnętrznymi umożliwia proste i gruntowne czyszczenie
- Podwójny mechanizm grzewczy gwarantuje szybsze rozgrzewanie się pieca
- Dostosowane wymiary poprzez wybieralne wyposażenie pomiędzy wentylacją radialną a wysoką wydajnością w odparowywaniu dla lepszej jakości wypieków
- Kompletny pakiet bezpieczeństwa przeciw niezamierzonemu przestawieniu sterownika pieca oraz niską temperaturą drzwi i obudowy urządzenia
- Ochrona wypieków przez automatyczny wyłącznik i sygnał akustyczny po upływie czasu pieczenia





Piec konwekcyjno-parowy

Rational SelfCooking Centre® SCC 61 E

Cena specjalna: 29 999,00 zł

SelfCooking Center® stwarza nieograniczone możliwości: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, duszenie, blanszowanie, gotowanie w kąpielii wodnej...

Wszystko to można zrobić w jednym urządzeniu!

W porównaniu z tradycyjnymi piecami konwekcyjno - parowymi SelfCooking Center® przygotowuje potrawy nawet o 15% szybciej - daje to konkretne oszczędności. Nawet przy jednoczesnym załadunku komory pieca różnymi produktami zapachy nie przenoszą się.

Witaminy, sole mineralne, mikroelementy i substancje odżywcze zostają w pełni zachowane. Zajmujący minimalną powierzchnię SelfCooking Center® zastępuje od 40 do 50% tradycyjnych urządzeń kuchennych takich jak: piece konwekcyjne, kuchnie, patelnie uchylne, kotły, frytownice, garnki.

Pojemność: 6x1/1 GN

Dzienna liczba posiłków: 30 - 80

Wzdłużny układ prowadnic dla 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Warunki techniczne:

Średnica przyłączy wody: R 3/4"

Średnica odpływu wody: DN 50

Ciśnienie wody: 0,15 - 0,6 Mpa

Moc przyłączeniowa: 10 kW

Zabezpieczenie: 3x16 A

Przyłącze do sieci: 3 NAC 400V

Moc dla trybu pracy "Gorące powietrze": 9 kW

Moc dla trybu pracy "Para" : 9 kW

Przekrój przewodu przyłączeniowego: 5x2,5 mm²

Wymiary:

85.0 cm x 77.0 cm x 76.0 cm

Waga:

110.0 kg





Piec konwekcyjno-parowy

Rational SelfCooking Centre® SCC 101E

Cena specjalna: 39 000,00 zł

SelfCooking Center ® stwarza nieograniczone możliwości: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, duszenie, blanszowanie, gotowanie w kąpieli wodnej...

Wszystko to można zrobić w jednym urządzeniu!

W porównaniu z tradycyjnymi piecami konwekcyjno - parowymi SelfCooking Center ® przygotowuje potrawy nawet o 15% szybciej - daje to konkretne oszczędności. Nawet przy jednoczesnym załadunku komory pieca różnymi produktami zapachy nie przenoszą się. Witaminy, sole mineralne, mikroelementy i substancje odżywcze zostają w pełni zachowane. Zajmujący minimalną powierzchnię SelfCooking Center ® zastępuje od 40 do 50% tradycyjnych urządzeń kuchennych takich jak: piece konwekcyjne, kuchnie, patelnie uchylne, kotły, frytownice, garnki.

Pojemność: 10x1/1 GN

Dzienna liczba posiłków: 80 - 150

Wzdłużny układ prowadnic dla 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Warunki techniczne:

Średnica przyłączy wody: R 3/4"

Średnica odpływu wody: DN 50

Ciśnienie wody: 0,15 - 0,6 Mpa

Moc przyłączeniowa: 19 kW

Zabezpieczenie: 3x32 A

Przyłącze do sieci: 3 NAC 400V

Moc dla trybu pracy "Gorące powietrze": 18 kW

Moc dla trybu pracy "Para" : 18 kW

Przekrój przewodu przyłączeniowego: 5x4 mm²

Wymiary:

85.0 cm x 77.0 cm x 1017.0 cm

Waga:

136.0 kg



Piec konwekcyjno-parowy

Rational SelfCooking Centre® SCC 201 E

Cena specjalna: 69 999,00 zł

SelfCooking Center® stwarza nieograniczone możliwości: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, duszenie, blanszowanie, gotowanie w kąpeli wodnej...

Wszystko to można zrobić w jednym urządzeniu!

W porównaniu z tradycyjnymi piecami konwekcyjno - parowymi SelfCooking Center® przygotowuje potrawy nawet o 15% szybciej - daje to konkretne oszczędności. Nawet przy jednoczesnym załadunku komory pieca różnymi produktami zapachy nie przenoszą się.

Witaminy, sole mineralne, mikroelementy i substancje odżywcze zostają w pełni zachowane. Zajmujący minimalną powierzchnię SelfCooking Center® zastępuje od 40 do 50% tradycyjnych urządzeń kuchennych takich jak: piece konwekcyjne, kuchnie, patelnie uchylne, kotły, frytownice, garnki.

Pojemność: 20x1/1 GN

Dzienna liczba posiłków: 150 - 300

Wzdłużny układ prowadnic dla 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

Warunki techniczne:

Średnica przyłącza wody: R 3/4"

Średnica odpływu wody: DN 50

Ciśnienie wody: 0,15 - 0,6 Mpa

Moc przyłączeniowa: 37 kW

Zabezpieczenie: 3x63 A

Przyłącze do sieci: 3 NAC 400V

Moc dla trybu pracy "Gorące powietrze": 36 kW

Moc dla trybu pracy "Para" : 36 kW

Przekrój przewodu przyłączeniowego: 5x10 mm²



Wymiary:

88.0 cm x 79.0 cm x 178.0 cm

Waga:

258.0 kg

Piec konwekcyjno-parowy

Küppersbusch

THE FUTURE OF COMMERCIAL RANGE COOKERS

CPE 106

Cena specjalna: 27 999,00zł

Opis urządzenia

Piec konwekcyjno-parowy z regulacją elektroniczną (mikroprocesor), z wbudowaną wytwornicą pary do obróbki artykułów spożywczych za pomocą gorącego powietrza, pary lub kombinacji obu mediów, w zakresie niskich temperatur od 30 do 99°C i normalnych temperatur od 100 do 300°C.

Przejrzysty panel obsługi

Monitor zawierający teksty, symbole i cyfry; prowadzenie użytkownika za pomocą menu na ekranie; wprowadzanie tekstu za pomocą kursora i przycisków menu; ColorLogicControl - dynamiczna i interaktywna koncepcja obsługi. Potrzebne dla danego rodzaju obróbki przyciski sensorowe świecą na zielono, po aktywacji zmieniają barwę na czerwoną.
CleanPanel - sensorowy panel sterowania bez pokręteł, przycisków i przełączników.

Rodzaje pracy

- . Obróbka gorącym powietrzem: 100 - 300°C .
- Niskotemperaturowa obróbka gorącym powietrzem: 30 - 99°C
- . Intensywne parowanie: 100 - 120°C
- . Parowanie w parze nasyconej: 100°C
- . Niskotemperaturowe parowanie: 30 - 99°C . Obróbka kombinowana: 100 - 200°C
- . Niskotemperaturowa obróbka kombinowana: 30 - 99°C
- . Regeneracja: 130 - 150°C
- . DuoPerfect - regulacja 2 wielopunktowych sond rdzenia potrawy we wszystkich metodach obróbki od 30 do 99°C

Parametry techniczne:

Pojemność: 6 x GN 1/1 lub 12 x GN 1/2

Wymiary: 950x810x725 mm

Maksymalna masa ładunku: 24 kg

Zasilanie: 400 V

Moc: 9,7 kW

Ciśnienie wody zasilającej: 100-400 kPa

Przyłącze wody: R 3/4" (DN 20)

Waga ze stelażem: 130 kg



Piec konwekcyjno-parowy

Küppersbusch

THE FUTURE OF COMMERCIAL KITCHENS

CPE 110

Cena specjalna: 37 000,00zł

Opis urządzenia

Piec konwekcyjno-parowy z regulacją elektroniczną (mikroprocesor), z wbudowaną wytwornicą pary do obróbki artykułów spożywczych za pomocą gorącego powietrza, pary lub kombinacji obu mediów, w zakresie niskich temperatur od 30 do 99°C i normalnych temperatur od 100 do 300°C.

Przejrzysty panel obsługi

Monitor zawierający teksty, symbole i cyfry; prowadzenie użytkownika za pomocą menu na ekranie; wprowadzanie tekstu za pomocą kursora i przycisków menu; ColorLogicControl - dynamiczna i interaktywna koncepcja obsługi. Potrzebne dla danego rodzaju obróbki przyciski sensorowe świecą na zielono, po aktywacji zmieniają barwę na czerwoną. CleanPanel - sensorowy panel sterowania bez pokręteł, przycisków i przełączników.

Rodzaje pracy

- . Obróbka gorącym powietrzem: 100 - 300°C .
- Niskotemperaturowa obróbka gorącym powietrzem: 30 - 99°C
- . Intensywne parowanie: 100 - 120°C
- . Parowanie w parze nasyconej: 100°C
- . Niskotemperaturowe parowanie: 30 - 99°C . Obróbka kombinowana: 100 - 200°C
- . Niskotemperaturowa obróbka kombinowana: 30 - 99°C
- . Regeneracja: 130 - 150°C
- . DuoPerfect - regulacja 2 wielopunktowych sond rdzenia potrawy we wszystkich metodach obróbki od 30 do 99°C

Parametry techniczne:

Pojemność: 10 x GN 1/1 lub 20 x GN 1/2
Wymiary: 950x810x965 mm
Maksymalna masa załadunku: 40 kg
Zasilanie: 400 V
Moc: 18,9 kW
Ciśnienie wody zasilającej: 100-400 kPa
Przyłącze wody: R 3/4" (DN 20)
Waga ze stelażem: 160 kg



Piec konwekcyjno-parowy

Küppersbusch

THE FUTURE OF COMMERCIAL RANGE Ovens

CPE 120

Cena specjalna: 63 000,00zł

Opis urządzenia

Piec konwekcyjno-parowy z regulacją elektroniczną (mikroprocesor), z wbudowaną wytwornicą pary do obróbki artykułów spożywczych za pomocą gorącego powietrza, pary lub kombinacji obu mediów, w zakresie niskich temperatur od 30 do 99°C i normalnych temperatur od 100 do 300°C.

Przejrzysty panel obsługi

Monitor zawierający teksty, symbole i cyfry; prowadzenie użytkownika za pomocą menu na ekranie; wprowadzanie tekstu za pomocą kursora i przycisków menu; ColorLogicControl - dynamiczna i interaktywna koncepcja obsługi. Potrzebne dla danego rodzaju obróbki przyciski sensorowe świecą na zielono, po aktywacji zmieniają barwę na czerwoną.

CleanPanel - sensorowy panel sterowania bez pokręteł, przycisków i przełączników.

Rodzaje pracy

- . Obróbka gorącym powietrzem: 100 - 300°C .
- Niskotemperaturowa obróbka gorącym powietrzem: 30 - 99°C
- . Intensywne parowanie: 100 - 120°C
- . Parowanie w parze nasyconej: 100°C
- . Niskotemperaturowe parowanie: 30 - 99°C . Obróbka kombinowana: 100 - 200°C
- . Niskotemperaturowa obróbka kombinowana: 30 - 99°C
- . Regeneracja: 130 - 150°C
- . DuoPerfect - regulacja 2 wielopunktowych sond rdzenia potrawy we wszystkich metodach obróbki od 30 do 99°C

Parametry techniczne:

Pojemność: 20 x GN 1/1 lub 40 x GN 1/2

Wymiary: 950x810x1810 mm

Maksymalna masa ładunku: 80 kg

Zasilanie: 400 V

Moc: 37,4 kW

Ciśnienie wody zasilającej: 100-400 kPa

Przyłącze wody: R 3/4" (DN 20)

Waga ze stelażem: 300 kg



Icematic®

T14/40

Cena specjalna: 33 000,00zł

Komora szokowa

Parametry techniczne:

- Pojemność: **14 x GN 1/1**
- Wydajność:
 - + 90 C > + 3 C (90 minut) – **40g**
 - + 90 C > - 18 C (90 minut) – **30 kg**
- Wymiary: **800 x 865 x 1820 mm**
- Zasilanie: **400 V/50 Hz**
- **Chłodzenie wodą**
- W wyposażeniu komplet trzech półek s/s GPX EN
- Wykonanie ze stali nierdzewnej (zewnątrz o wewnątrz)
- Automatyczne wyłączenie po zakończeniu cyklu



Küppersbusch

SZOKÓWKA KCT 110

Cena specjalna: 6 000,00€

Szokówka wolnostojąca

kompatybilny z piecami stołowymi (wózek transportowy i stelaże załadownicze)

Dane techniczne

Wymiary szer. x gł. x wys. w mm **800x830x1750**

Moc przyłączeniowa w kW 400 V 3N AC 50 Hz **3,2**

Wymiary przestrzeni wewnętrznej szer. x gł. x wys. w mm **420x700x780**

Otwarcie drzwi szer. x wys. **650x780**

Środek chłodniczy, bezfreonowy **R404a**

Przeznaczony do wykorzystania **10x GN 1/1 lub 10x400x600mm**

Wydajność schładzania z 90 o C na + 3 o C w kg **42**

Wydajność schładzania z 90 o C na - 18 o C w kg **25**

Wielopunktowa sonda rdzenia potrawy

Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Waga w kg (netto) **195**

Opakowanie szer. x głęb. x wys. w mm **920x880x1880**

Wyposażenie:

Wyjmowane pary uchwytów ze stali 1.4301 do 10 x GN 1/1

Wyjmowane ruchome szyny ze stali 1.4301

Warianty bez dopłaty

Drzwi otwierane na lewo (tylko przy ręcznym załad.)





Mikser planetarny RM-80B

Cena specjalna: 27 000 ,00 zł

Opis

4 stopnie prędkości
planetarne ułożenie przystawek
doskonale mieszanie bez rotacji
kociołka
wyjmowany kociołek nierdzewny
total stop
mikrowyłącznik bezpieczeństwa
w standardzie: mieszadło, hak i różga
Możliwość doposażenia: wilk do
mięsa, szatkownica, kociołek z
redukcją 10 L

Dane techniczne

moc całkowita 2237 W
pojemność 80 L
masa netto 470 kg
wykonanie Nierdzewny kociołek
wymiar w cm 125 x 90 x 180 w.
informacje **Mechaniczna obsługa kociołka**





RM-200 H

Cena specjalna: 5 300,00 zł

Mikser uniwersalny 20 l.

- 3 stopnie prędkości
 - planetarne ułożenie przystawek
 - doskonale mieszanie bez rotacji kociołka
 - wymowany kociołek nierdzewny
 - total stop
 - prosta wymiana narzędzi
 - mikrowyłączniki bezpiecz.
 - pojemn. kociołka: 20 l
 - w standard.: mieszadło, hak, różga
 - pokrywa kociołka nierdzewna
 - możliwość doposażenia: wilk do mięsa, szatkownica i kociołek 10 l z redukcją
 - waga: 98 kg
- Moc: 375 W
napięcie: 230 V/50 Hz



winterhalter

GS 640

Cena specjalna: 32 000,00 zł

Zmywarka kapturowa do przyrządów kuchennych, garnków i tac

Prąd trójfazowy

Teoretyczna wydajność koszy/h: **40/24/12**

Napięcie: **400V/3/N/PE/50HZ**

Łączna moc przyłączeniowa: **14,6 kW**

Zużycie wody płuczącej na cykl mycia: **5,2 l**

Sz. x gł. x wy. w mm: **750 x 870 x 1617**

Wymiary koszy w mm: **608 x 672**

Wyposażenie standardowe:

- obsługa jednym przyciskiem,
- niezależny system górnych i dolnych ramion myjących i płuczących,
- rewersyjne dolne i górne ramiona myjące,
- automatyczne napełnianie wody,
- wbudowany dozownik płynu płuczącego,
- termostat bezpieczeństwa,
- grzałki bojlera i zbiornika,
- wyłącznik otwartych drzwi,
- zabezpieczenie przed płukaniem w wodzie o zbyt niskiej temperaturze,
- zabezpieczenie przed pracą na sucho,
- zabezpieczenie przed przeciążeniem silnika pompy,
- pompa odpływowa,
- bojler bezciśnieniowy,
- wąż doprowadzający wodę,
- regulowane nóżki,
- tylna osłona,
- kabel zasilający,
- czterostopniowy system filtracji wody - Mediamat Cyclo
- program samoczyszczenia,



winterhalter

GS 650

Cena specjalna: 34 000,00 zł

Zmywarka kapturowa do przyrządów kuchennych, garnków i tac

Prąd trójfazowy

Teoretyczna wydajność koszy/h: 40/24/12

Napięcie: **400V/3/N/PE/50HZ**

Łączna moc przyłączeniowa: **14,4 kW**

Zużycie wody płuczącej na cykl mycia: **5,2 l**

Sz. x gł. x wy. w mm: **750 x 870 x 1787 (2200)**

Wymiary koszy w mm: **608 x 672**

Wyposażenie standardowe:

- obsługa jednym przyciskiem,
- niezależny system górnych i dolnych ramion myjących i płuczących,
- rewersyjne dolne i górne ramiona myjące,
- automatyczne napełnianie wody,
- wbudowany dozownik płynu płuczącego,
- termostat bezpieczeństwa,
- grzałki bojlera i zbiornika,
- wyłącznik otwartych drzwi,
- zabezpieczenie przed płukaniem w wodzie o zbyt niskiej temperaturze,
- zabezpieczenie przed pracą na sucho,
- zabezpieczenie przed przeciążeniem silnika pompy,
- pompa odpływowa,
- bojler bezciśnieniowy,
- wąż doprowadzający wodę,
- regulowane nóżki,
- tylna osłona,
- kabel zasilający,
- czterostopniowy system filtracji wody - Mediamat Cyclo
- program samoczyszczenia,



winterhalter

GS 302T

Cena specjalna: 12 999,00 zł

Zmywarka podblatowa do szkła

Prąd trójfazowy

Teoretyczna wydajność koszy/h: **40/25/15**

Temperatura w zbiorniku: **60°C**

Temperatura w bojlerze: **85°C**

Napięcie: **400V/3/N/PE/50HZ**

Łączna moc przyłączeniowa: **6,1 kW**

Zużycie wody płuczającej na cykl mycia: **2,8 l**

Sz. x gł. x wy. w mm: **600 x 600 x 810**

Wysokość wsuwu w świetle: **425 mm**

Wymiary koszy w mm: **500 x 500**

Bezpieczeństwo eksploatacji i higienę gwarantują w zmywarce GS 302 T:

- Obsługa jednym przyciskiem, z niewymagającym znajomości języka, barwnym kodowaniem
- Nowatorski system grzewczy WIHTec (Winterhalter Indirect Heating -Technology) bez tradycyjnych grzałek, tym samym brak osadów
- Niepowtarzalna koncepcja higieny: poczwórny system filtrujący z systemem oczyszczania roztworu myjącego Mediamat Cyclo

- Większa siła mycia aż po narożniki, dzięki kompaktowym jednostkom myjącym z dyszami o strumieniu kolizyjnym

Oszczędzacie Państwo kosztowny czas dzięki:

- Automatycznemu programowi samoczyszczenia na zakończenie dnia zmywania
- Ergonomicznej pracy: obsługa jedноп przyciskowa, stabilny uchwyt drzwiowy, łatwo demontowane jednostki myjące
- Wbudowany zmiękcacz wody (opcjonalnie) pracuje bez przerw na regenerację

Efektywne oszczędzanie kosztów zapewniają Państwu:

- 2 lata gwarancji na elementy elektroniczne
- Wbudowana Pamięć do kontroli i analizy zużycia
- Izolowana cieplnie, dwuścienna maszyna

Zmywarki do naczyń nowej generacji są trwale, oszczędne i ekonomiczne.



a

Zmywarka kapturowa do naczyń**Prąd trójfazowy**Teoretyczna wydajność koszy/h: **60/30/15**Napięcie: **400V/3/N/PE/50HZ**Łączna moc przyłączeniowa: **15,6 kW**Zużycie wody płuczącej na cykl mycia: **2,4**Sz. x gł. x wy. w mm: **635 x 749 x 1469**Wymiary koszy w mm: **500 x 500****Wyposażenie standardowe:**

- obsługa jednym przyciskiem,
- aktywacja pracy poprzez zamknięcie kaptura,
- niezależny system górnych i dolnych ramion myjących i płuczących,
- automatyczne napełnianie wody,
- wbudowany dozownik płynu płuczącego,
- termostat bezpieczeństwa,
- grzałki bojlera i zbiornika,
- wyłącznik otwartego kaptura,
- zabezpieczenie przed płukaniem w wodzie o zbyt niskiej temperaturze,
- pompa odpływowa,
- bojler bezciśnieniowy,
- wąż dopływowy i odpływowy,
- regulowane nóżki,
- czterostopniowy system filtracji wody - Mediamat Cyclo
- program samoczyszczenia,
- zewnętrzna grzałka zbiornika wody myjącej,



1

Przedstawione na zdjęciu stoły i prysznic nie stanowią standardowego wyposażenia zmywarki. Do ceny należy dodać cenę zakupu stołów. Stoły robione są na wymiar. Ustalenie cen stołów wymaga dokładnych pomiarów.



WMF Presto

Ekspres do kawy WMF Presto Coffee

Machines

Wymiary: 325 x 550 x 668 mm.

Waga: 30-40 kg.

Zasilanie i moc: ~ 230 / 50 Hz; 2,1 kW

Presto posiada wiele opcji, dzięki którym przyszły użytkownik dokonując wyboru wyposażenia, koloru panelu i funkcji może sam zbudować sobie urządzenie zgodnie z indywidualnymi potrzebami. Presto może być wyposażony w dwa młynki do kawy ziarnistej, pojemnik na czekoladę lub topping oraz wbudowaną lodówkę na mleko. Na bazie tych produktów istnieje możliwość otrzymania do 12 rodzajów napojów takich jak espresso, latte macchiato, choccocino itp. Wszystko to za dotknięciem przycisków umieszczonych na szklanym panelu ekspresu. Ekspres wyposażony jest w zbiornik na wodę i jednocześnie posiada możliwość bezpośredniego podłączenia do wody. Absolutną nowością jest zastosowany inteligentny system serwisowania „Service Concept”. Jest to szeroko rozwinięte rozwiązanie elektroniczne, które umożliwia użytkownikowi samodzielną korektę ustawień ekspresu i jakości napojów jak i przeprowadzanie podstawowych czynności serwisowych. Użytkownik otrzymuje komunikaty w języku polskim o wszystkich czynnościach, które powinien wykonać w ramach obsługi ekspresu. Wszystkie funkcje czyszczenia odbywają się automatycznie. Ponadto Presto wyposażony jest w funkcję „barista”, która umożliwia w prosty sposób dostosować moc napoju do indywidualnych upodobań. Praktycznym rozwiązaniem jest podgrzewanie grupy. Wszystkie funkcje uruchamiane są za pomocą dotyku przycisków na panelu lub wyświetlaczu ciekłokrystalicznym.

Presto zalecany jest do zastosowania w nowoczesnie wyposażonych biurach, bankach, średniej wielkości kawiarniach i restauracjach salonach samochodowych, czyli wszędzie tam, gdzie jest pożądanym nowoczesny wygląd, łatwość obsługi oraz szeroki wybór napojów.

Charakterystyka, funkcje:

- wbudowany jeden młynek ze zbiornikiem na kawę ziarnistą
- zintegrowany panel dotykowy
- funkcja automatycznego czyszczenia
- automatyczny licznik wydanych porcji
- inteligentny system serwisowania Service Concept
- funkcja „barista” – pozwalająca dostosować moc napoju do indywidualnych upodobań konsumenta
- wbudowany zbiornik na wodę o poj. 4,5 litra

Uwaga : WMF PRESTO jest urządzeniem automatycznym. Dozuje wcześniej zaprogramowane porcje napojów kawowych - brak przycisku STOP. Należy zwrócić uwagę, że w przypadku stosowania kubków/filizanek wielokrotnego użytku, należy ujednoclić wielkość naczyń

Cena specjalna: 4 400,00 €



FAEMA Emblema A-2

Cena specjalna: 7400,00 €

Emblema to najnowszy ekspres do kawy firmy Faema. Stworzona we współpracy z najlepszymi baristami na świecie i zaprojektowana przez Giugiaro Design Studio, Emblema to prawdziwy punkt zwrotny w świecie espresso.

Charakterystyka:

- Automatyczny ekspres do kawy, wyposażony w mikroprocesor precyzyjnie kontrolujący wielkości porcji kawy i gorącej wody
- Dostępny w wersji dwu-, trzy- lub cztero-grupowej
- Wyposażony w opatentowaną przez Faemę technologię "smart boiler", która znacząco poprawia wydajność gorącej wody i pary (+30%) utrzymując stabilne parametry parzenia.
-
- System regulacji temperatury, oddzielnie dla każdej grupy.
- Ekspres standardowo posiada dwie obrotowe dysze do pary oraz jedną dyszę z systemem Auto Steam, umożliwiającą automatyczne spienianie i podgrzewanie mleka do cappuccino
- Jedna wylewka gorącej wody (3 wielkości porcji)
- Elektroniczny wyświetlacz, umożliwiający dostęp do wszystkich funkcji urządzenia. Wyświetlacz ma także funkcję wyświetlania wiadomości tekstowych
- Elektryczny podgrzewacz do filiżanek (3 poziomy temperatury)

Parametry techniczne:

- dysza pary: **2+Auto Steam**
- dysza gorącej wody: **1**
- wielkość porcji wody do zaprogramowania: **2**
- pojemność bojlera: **11 l.**
- smart boiler: **tak**
- wyświetlacz graficzny: **tak**
- szerokość: **800**
- głębokość: **565**
- wysokość: **700**
- moc: **0,5 kW**
- zasilanie: **400 V**





Cena specjalna: 3 179,00 €

BKPv 6570

Szafa dla piekarnictwa, chłodziarka

- kolor obudowy: **INOX**
- wymiary(wys/szer/gł):
215x70x83 cm
- Pojemność: **601 l**
- zakres temperatury: **-5 +15**
- obieg powietrza
- drzwi pełne
- zamek
- liczba drzwi: **1**
- napięcie: **220-230 V**
- moc znamionowa: **250 W**
- zużycie energii: **1,2 kWh**
- temperatura otoczenia: **+10 +43**
- waga: **153 kg**





Cena specjalna: 3 800 ,00 €

BKPv 8470

Szafa dla piekarnictwa, chłodziarka

- kolor obudowy: **INOX**
- wymiary(wys/szer/gł):
215x79x98 cm
- Pojemność: **856 l**
- zakres temperatury: **-5 +15**
- obieg powietrza
- drzwi pełne
- zamek
- liczba drzwi: **1**
- napięcie: **220-230 V**
- moc znamionowa: **250 W**
- zużycie energii: **2,5 kWh**
- temperatura otoczenia: **+10 +43**
- waga: **156 kg**



robot@coupe®

Miksery

ręczne

Są to urządzenia przystosowane do pracy w systemie ciągłym, bez przerywania pracy w celu chłodzenia silnika;

Dzięki temu możemy nimi w krótkim czasie przygotować np. sosy, lody oraz cocktaile owocowe. Cechują się prostą, nieskomplikowaną budową, dużą wydajnością oraz w zależności od użytego modelu, sporymi możliwościami przerobu litrażowego. Wydajność od 15L do 500 L

MP 350 V.V Ultra, z nożem, dzwonem z płynną regulacją obrotów- wydajność do 50l

Cena specjalna: 1800,00 zł

MP 600 Ultra, z nożem, dzwonem – wydajność do 300 l

Cena specjalna: 3 200,00 zł

MP 450 Combi Ultra z nożem, dzwonem, trzepaczką- wydajność do 100 l

Cena specjalna: 2 700,00 zł



robot coupe®

CUTTER/WILK

Cena specjalna: 5 300,00 zł

To urządzenie jest zamiennikiem kilku urządzeń, które potrafią być potrzebne lub wręcz niezbędne w piekarni lub cukierni

Z powodzeniem zastąpi :

Maszynkę do mielenia, malakser, kuter, granitor, mikser, mieszarkę. Przerabiać możemy w nim np. mąkę , praliny, owoce, lód . Proste i łatwe w obsłudze , demontażu i myciu są przyjemnym narzędziem pracy

Pojemność 4,5 L

Przykłady zagniatania/mielenia



Blikser 4



robot coupe®



Cena specjalna: 5 500 ,00 zł

Opis produktu:

Modele Blixer posiadają w jednym urządzeniu właściwości dwóch urządzeń: cuttra i malaksera.

Bliksery umożliwiają zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych lub gotowanych, płynnych, półpłynnych lub gęstych , homogenizację potraw.

Asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy.

Wymiary AxBxH 226 x 304 x 460 w.

Objętość 4,5 L

Obroty na minutę 1500/3000

Moc całkowita 1,00 kW

Napięcie 400 W

