

PRIMULATOR

#CZAS NA GELATO

*Witaj w magicznym miejscu – w Świecie przyjemności,
w którym aksamitna konsystencja łączy się z nieskończonymi smakami tworząc nieopisane doznania.*



#CZAS NA GELATO

*Witaj w magicznym miejscu – w Świecie przyjemności,
w którym aksamitna konsystencja łączy się z nieskończonymi smakami tworząc nieopisane doznania.*

Stawiając na innowacje oraz ciągłe dążenie do usprawnień procesów branży lodziarskiej przy jednoczesnym zachowaniu rzemieślniczych metod produkcji, Primulator stał się jednym z liderów kreujących nowe trendy w produkcji lodów w Polsce. Lody to ulubiony sposób radzenia sobie ze złym humorem. Spożywane są również w przypiływie radości, jak i ważnych momentach oraz wyjątkowych chwilach.

Aktualne wymagania konsumentów nie ograniczają się jedynie do nowych smaków. Ważna jest konsystencja, surowce użyte do produkcji, jak również miejsce i sposób podania. Trendy na rynku ukierunkowane są na oryginalne receptury, jak choćby lody z dodatkiem alkoholu, napojów gazowanych, lody wegańskie oraz lody o niskim indeksie glikemicznym. Niezależnie od upodobań i aktualnych tendencji - najważniejsza jest ich jakość.

Dlatego w 2004 roku uruchomiliśmy filie Carpigiani Gelato University w Polsce. Jest to najstarsza w naszym kraju szkoła, której misją jest szerzenie kultury rzemieślniczej w oparciu o tradycyjne włoskie *gelato*, a zajęcia prowadzą głównie technologowie marki Carpigiani. Co roku trzystopniowe szkolenie kończy około 100 absolwentów tej uczelni. Dzięki zdobytej wiedzy i nabytym umiejętnościom prowadzone przez nich lodziarnie wybijają się na tle konkurencji i odnoszą sukcesy.

Jako pionierzy propagowania włoskiej sztuki Gelato - w naszej ofercie mamy produkty od topowych producentów, którzy podobnie jak Primulator, stawiają na jakość i profesjonalizm. Wyposażamy laboratoria w niezbędne urządzenia do produkcji lodów - zaczynając od frezerów, pasteryzatorów i dojrzewalników marki Carpigiani, poprzez szafy mroźnicze i chłodnicze oraz szokówki Icematic i Irinox, kończąc na niezawodnych i stylowych witrynach ekspozycyjnych IFI.

Daj się porwać lodowej pasji korzystając z naszego doświadczenia, pozwól sobie na wyjątkowe i bezkonkurencyjne Gelato.



FREZERY DO LODÓW
CARPIGIANI

3



PASTERYZATORY DO LODÓW
CARPIGIANI

7



DOJRZEWAJNIKI I MIKSERY DO LODÓW
CARPIGIANI

9



MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH
CARPIGIANI

10



SZOKÓWKI I SZAFY MROŹNICZE DO LODÓW
ICEMATIC | IRINOX

13



WITRYNY DO LODÓW
IFI

15



SZKOLENIA
CGU

21



CARPIGIANI

Za smak i jakość lodów odpowiada nie tylko dobra receptura i użyte składniki, ale również ważna jest konsystencja, struktura oraz stopień ich wymrożenia. Gwarantują nam to innowacyjne technologie urządzeń Carpigiani – lidera na rynku produkcji maszyn do lodów typu soft oraz urządzeń do produkcji lodów rzemieślniczych.

Firma Carpigiani powstała w 1946 roku we Włoszech i od samego początku istnienia kładzie nacisk na innowacyjne podejście do tworzonych maszyn i zastosowanych w nich technologii. Dzięki ciągłemu rozwojowi usług i procesów produkcji stała się liderem na rynku, wyznaczając nowe trendy.

Oferta Carpigiani to wolnostojące i nabarowe automaty do lodów włoskich, pasteryzatory, frezery do lodów (również dla segmentu HoReCa), dojrzewalniki i miksery do mas lodowych.



FREEZE&GO

Dodaj świeże lody rzemieślnicze do swojego menu dzięki nowemu i компактowemu frezerowi Carpigiani Freeze&Go! Wystarczy go podłączyć do źródła prądu i jest gotowy do produkcji. Rozwiązanie dedykowane dla lokali gastronomicznych z ograniczoną przestrzenią chcących serwować świeże i prawdziwe włoskie *gelato*. Frezer jest mały, cichy i szybki - wystarczą 3 proste kroki i w ciągu kilku minut Twoje lody są gotowe do podania. Naczynie do produkcji, przechowywania i podawania lodów w jednym (cylinder o pojemności 0,5 l). Praktyczny i łatwy w użyciu.



READYCHEF

Kompaktowy, naborowy odpowiednik najbardziej zaawansowanego frezera w ofercie Carpigiani – modelu Maestro HE. Podobnie jak większy model posiada technologię Gelato Crystal, programy lodowe i cukiernicze oraz może przygotować kremy gotowane i jogurt, temperować czekoladę, a wszystko to przy powierzchni 0,5 m² na blacie. Wielkość wsadu od 2 do 4 kg – produkcja lodów od 3 do 5,5 litra na cykl.



LABO XPL P 6/9 | 8/12

Naborowy frezer LABO XPL P (6/9 i 8/12) został stworzony z myślą o rynku Horeca i poszerzeniu menu o nowe i zaskakujące przepisy. Wyposażony jest w 5 programów zamrażania, dostosowanych do różnych rodzajów produkcji: Gelato, Sorbet, Slush, Gelato/Fruit Crystal. Dodatkowo posiada system Hard-O-Tronic dbający o strukturę lodów. Frezer posiada również opcjonalną funkcję pasteryzacji, dzięki podgrzewanemu cylindrowi. Wielkość wsadu od 1 do 2,5 kg – produkcja lodów od 6 do 12 kg w godzinę.



MAESTRO HE

Topowy i najbardziej uniwersalny model w gamie frezery Carpigiani, który poza wysoką wydajnością i jakością produkowanych lodów oferuje możliwość tworzenia szerokiej gamy specjalistów dedykowanych dla cukiernictwa. Poza programami lodowymi (21) Maestro posiada 18 dedykowanych programów cukierniczych, w tym dla bazy Semifreddo, Poached Fruit, jogurtu, kremu Zabajone i Panna Cotta. Frezer umożliwia również temperowanie czekolady, przygotowanie nadzień do pralin oraz kremów i past orzechowych lub czekoladowych. Wielkość wsadu od 1,5 do 13 kg na cykl umożliwia wyprodukowanie od 2 do 19 litrów lodów.



READY WF

Rozpocznij swój biznes z uniwersalną maszyną do lodów Ready WF, która pozwala na kompletne przyrządzenie lodów w jednym kompaktowym urządzeniu. Mieszanie, grzanie i wymrażanie w jednym cylindrze zaoszczędza przestrzeń produkcyjną i minimalizuje koszty. Dzięki Ready WF można otworzyć produkcję już na 4 m², a ukryta we wnętrzu technologia (m.in. Gelato Crystal) dba, aby lody miały odpowiedni stopień wymrożenia i kremistość. W zależności od modelu wielkość jednorazowego wsadu wynosi od 3 do 7,5 kg i pozwala na wyprodukowanie od 28 do 60 litrów gotowych lodów na godzinę.



LABOTRONIC HE-H

Labotronic HE-H to zaawansowany technologicznie frezer, wyposażony w Hard-o-Dynamic® Adaptive: inteligentną technologię, która decyduje o stopniu kremistości i wymrożenia produkowanych lodów. Intuicyjny panel kontrolny daje użytkownikowi dostęp do ponad 11 gotowych programów do produkcji lodów, takich jak: Gelato Excelent, Gelato Speed, Gelato Hard, Gelato Simply, Gelato Zero+, Sorbet Zero+, Gelato Crystal, Gelato Hot, Hot Age, Hot&Cold, Fruit Cremolata. Frezer posiada również funkcję pasteryzacji, dzięki podgrzewanemu cylindrowi. Szeroki zakres wydajności i modeli pozwala na produkcję: od 1,5 do 17 kg wsadu, co daje nam od 2 do 24 litrów gotowych lodów na cykl.

ŚWIDER POM POST COOLING

Świder we frezerach Carpigiani posiada specjalną konstrukcję i został wykonany z wysokiej jakości tworzywa polimerowego odpornego na zimno. Zapewnia idealne mieszanie podczas mrożenia i większe napowietrzenie lodów. Dodatkowo wymrażana mieszanka nie przywiera do świdra podczas opróżniania cylindra. Rozwiązanie to ułatwia pracę i oszczędza czas, który musielibyśmy poświęcić na czyszczenie przed każdą kolejną produkcją.

Dodatkowo funkcja Post Cooling dba o zachowanie pożądanej konsystencji mieszanki - od momentu wymrożenia, aż do wyjęcia jej z frezera. Ma to szczególne znaczenie w przypadku dużych wsadów powyżej 10 kg na cykl.



HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE

Inteligentna technologia, która decyduje o tym, co jest najlepsze dla Twoich lodów. Po uruchomieniu preferowanego programu zamrażania (EXCELLENT, SPEED lub HARD) oraz wybraniu ostatecznej konsystencji, innowacyjny i opatentowany system H.O.D. Adaptive automatycznie kontroluje i zarządza wszystkimi ustawieniami. System rozpoznaje rodzaj oraz ilość mieszanki, a następnie podczas wymrażania naprzemiennie reguluje dozowanie zimnego i gorącego gazu. W ten sposób optymalizowana jest wymiana ciepła dająca nam finalnie idealną konsystencję lodów. Dodatkową korzyścią jest możliwość bilansowania receptury o obniżonej zawartości cukru.

PROGRAM CRYSTAL

W tym programie tworzymy lody o specjalnej, półpłynnej konsystencji - zarówno mleczne, jak i sorbety. Dzięki wyjątkowej strukturze lody idealnie nadają się do tworzenia tortów i deserów lodowych o dowolnym kształcie. Opcjonalne drzewiczki dozujące wraz z programem Crystal, pozwalają na nakładanie lodów bezpośrednio do małych pojemników lub słoików - wzbogacając tym samym ofertę lokalu o nowe produkty.





PASTOMASTER HE

Pasteryzator do lodów o wysokiej wydajności wyposażony w programy lodowe, do produkcji sosów, programy cukiernicze i do produkcji serów (w modelu 60 HE). Wbudowana pompa z technologią Adaptive dba o jakość i odpowiednią pasteryzację mieszanki. Produkowane z takiej bazy lody mają niespotykaną kremistość i konsystencję. Zbiornik w zależności od modelu posiada 60 lub 120 litrów pojemności. Monolityczna budowa zbiornika i pompy z jednego bloku stali zapewniają absolutną higienę, nawet podczas pracy na świeżym mleku. Cykl pasteryzacji trwa około 120 minut. Napełnienie zbiornika od 15 do 120 litrów (w zależności od wybranego modelu).



PASTOMASTER XPL P

Łatwy w użyciu i prosty w obsłudze elektroniczny pasteryzator - idealny do każdego punktu produkującego lody rzemieślnicze. Urządzenie pasteryzuje, przechowuje i dojrzewa każdy rodzaj mieszanki lodowej. Bezpośrednie grzanie i chłodzenie odbywa się w cylindrze umieszczonym w dolnej części zbiornika. Cykl pasteryzacji trwa około 120 minut. Napełnienie zbiornika od 15 do 120 litrów (w zależności od wybranego modelu).

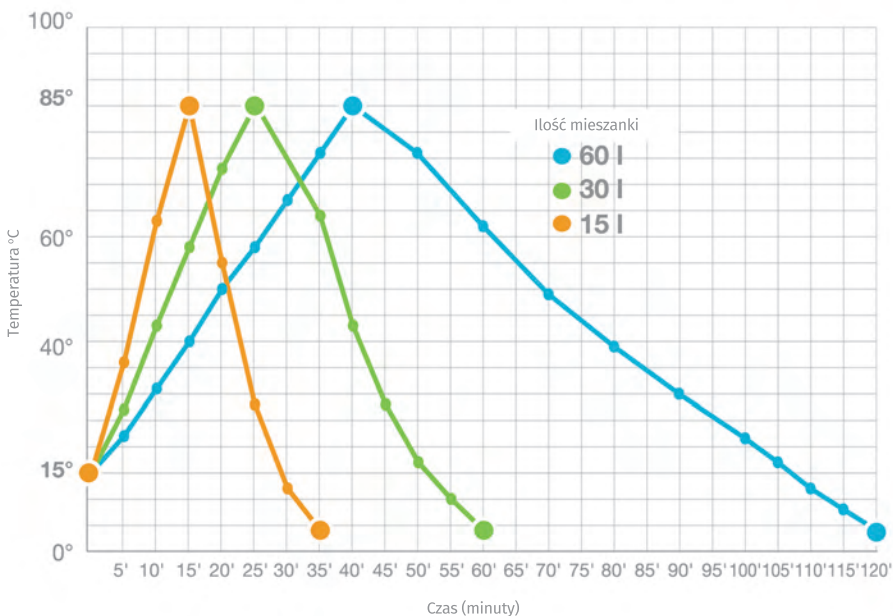
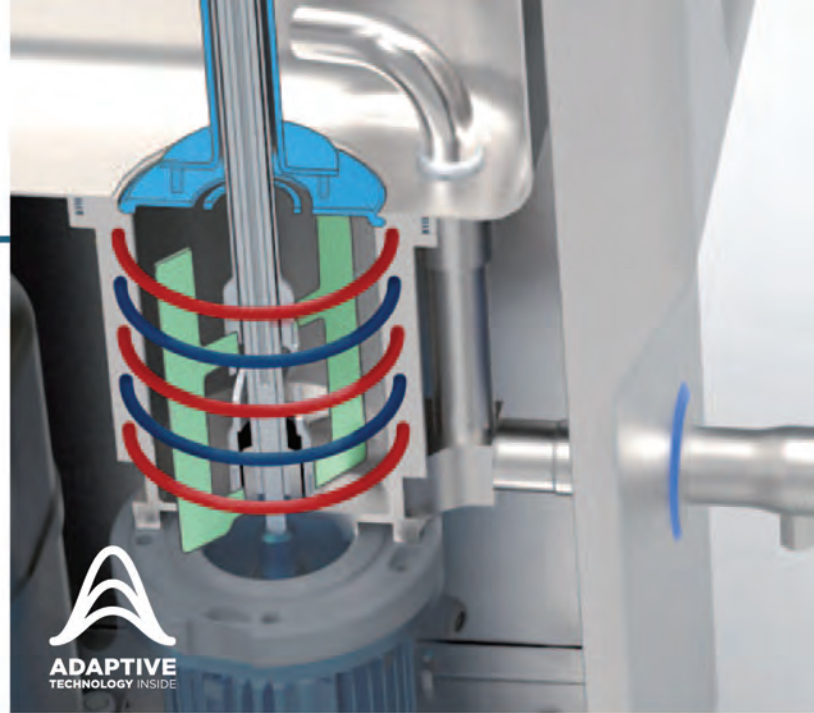


PASTOMASTER 180 RTL

Największy dostępny pasteryzator w ofercie Carpigiani - pojemność 180 litrów. Urządzenie zostało wyposażone w 2 pompy posiadające 12 prędkości mieszania (sumarycznie), które zapewniają wysoką mikronizację (2-5 mikronów). Cykl pasteryzacji trwa około 120 minut - napełnienie zbiornika od 30 do 180 litrów.

POMPA ADAPTIVE

Dzięki adaptacyjnej pompie pasteryzator wysoce mikronizuje cząsteczki tłuszczu do wielkości 2-5 mikronów. Tworzy to idealną bazę dla bardziej kremistych i mocniej napowietrzonych lodów. Bezpośrednie grzanie i chłodzenie odbywa się w cylindrze na dnie zbiornika. Brak użycia płynnego czynnika zapewnia stałą jakość finalnego produktu, bez ryzyka jego przypalenia, co może się zdarzyć w przypadku przestarzałych systemów „bain marie”. Pompa posiada od 5 do 7 prędkości mieszania, w zależności od modelu pasteryzatora. Funkcja dostępna w wybranych modelach.



CYKLE PRACY

Czas pasteryzacji 1 litra mieszanki trwa około 2 minut. W zależności od wybranych wartości pasteryzator automatycznie dostosowuje parametry pracy. Pozwala to na efektywniejsze wykorzystanie energii i wody, co powoduje szybsze przygotowanie mieszanki przy użyciu mniejszej ilości energii (o 30% w stosunku do modeli RTX). Dodatkowo w modelach 120 i 180 litrów operator przed rozpoczęciem pracy sam określa ilość mieszanki w zbiorniku.

ZBIORNIK

Zbiornik i pompa wykonane są z jednego stopu stali, co zapewnia najwyższą higienę nawet podczas użycia świeżego mleka (model HE).

Brak mieszadła w głównym zbiorniku umożliwia dodawanie suchych składników podczas pracy pasteryzatora (przy otwartej pokrywie). Mieszanka cały czas pozostaje w ruchu, co gwarantuje zachowanie jednolitej konsystencji bez tworzenia się grudek.





AGE XPL

Dojrzewalniki serii XPL służą do przechowywania (w temp. 4°C) i dojrzewania mieszanki lodowej. Procesy te wpływają znacząco na finalną jakość lodów, zwiększenie ich napowietrzenia oraz zabezpieczają przed zanieczyszczeniami bakteryjnymi. Dynamiczny system schładzania gwarantuje wysoką efektywność i wyjątkową świeżość mieszanki nawet do 72 godzin. Konstrukcja ubijaków oraz tryby mieszania w cyklu ciągłym lub przerywanym zapewniają doskonałą strukturę mieszanki. Dostępne modele o pojemności 60 i 60+60 litrów.



TURBOMIX

Turbomix jest podstawowym urządzeniem do przygotowywania płynnych mieszanek przed rozpoczęciem produkcji lodów. Mikser miesza, emulguje i sieka składniki smakowe połączone z bazą. Mieszadło Turbomix'a pracuje w zakresie od 3.000 do 12.000 obrotów na minutę i pozwala uzyskać idealnie jednorodną mieszankę (3-15 litrów na cykl).



SERIA 161 | 243

Jedne z najmniejszych na Świecie nabarowych maszyn do lodów włoskich. Funkcja autopasteryzacji wydłuża okres pomiędzy procesem mycia do 42 dni. Automaty są chłodzone powietrzem za pomocą cichego systemu kominowego. W modelu 161 (1 smak) mieszanka dozowana jest do cylindra (1,35 litra) grawitacyjnie, dzięki czemu uzyskujemy napowietrzenie na poziomie od 20% do 40%. Model 243 (2 smaki + mix) występuje dodatkowo w wersji z pompą (napowietrzenie 40% – 80%). Wydajność około 200 porcji 75 g na godzinę dla modelu 161 oraz do 320 porcji w przypadku maszyny 243 T G SP. Obydwa modele w standardzie posiadają możliwość stosowania specjalnych końcówek nadających unikalne kształty lodom włoskim.



SERIA 191

Seria jednosmakowych, nabarowych automatów do lodów włoskich o dużej wydajności - 230-250 porcji 75 g na godzinę. Dostępna w 2 wersjach napełnienia cylindra: G - grawitacyjnej z napowietrzeniem lodów do 40%; P - z unikalną zębatą pompą napowietrzającą osiągającą napowietrzenie do 80%. Opcjonalnie może być wyposażona w funkcję automatycznej pasteryzacji (mycie co 42 dni). Do wyboru jest również chłodzenie powietrzem lub wodą. Zbiornik w wersji G ma pojemność 18 litrów, a w wersji P 12 litrów. Model 191 dostępny jest też jako automat samoobsługowy.



SERIA 193

Seria dwusmakowych (plus ich mix), nabarowych maszyn do lodów włoskich o bardzo dużej wydajności - dochodzącej do około 485 porcji 75 g na godzinę (w modelu P). Podobnie jak seria 191, modele 193 oferowane są w wersji G (grawitacyjne napowietrzenie lodów do 40%) i P (zębata pompa napowietrzająca lody do 80%). Do wyboru również jest chłodzenie powietrzem lub wodą. Zbiorniki w wersji G mają pojemność 2x18 l, a w wersji P 2x12 l. Elektroniczny system kontroli konsystencji lodów, dwa niezależne cylindry z własnymi systemami chłodzenia i silnikami pozwalają na stosowanie 2 różnych rodzajów mieszanek jednocześnie.



SERIA TRE B/P AV EVO

Wolnostojące maszyny do lodów włoskich serwujące 2 smaki plus ich mix oraz jogurt mrożony (w wersji G). Bardzo wysoka wydajność pozwala na produkcję do 650 porcji 75 g na godzinę w modelu Super Tre B/P. Do wyboru są wersje z napowietrzeniem lodów grawitacyjnie (40%) i z pompą zębatą (80%) oraz z chłodzeniem powietrzem lub wodą. System EVO pozwala na ustawienie konsystencji masy lodowej niezależnie dla obu cylindrów, a wbudowane mieszadło zbiornika zapobiega rozwarstwianiu się masy lodowej. Zbiorniki o pojemności do 16 litrów w zależności od modelu.



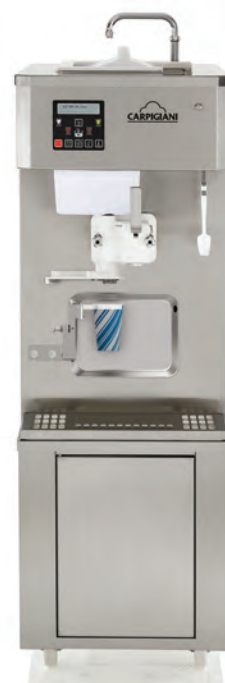
SERIA XVL

Jedno lub dwusmakowa (plus ich mix) wolnostojąca maszyna do lodów włoskich o wydajności do 695 porcji 75 g na godzinę (model XVL 3 P). Analogicznie do serii Tre B AV Evo występuje w wersji z G i P oraz z chłodzeniem wodą lub powietrzem. Dodatkowo seria XVL jest wyposażona w niezależne systemy napędowe pomp i świdrów (co zwiększa elastyczność i wydajność produkcji) oraz opcjonalną funkcję autopasteryzacji. Dodatkowo można zamówić końcówki dozujące. W celu usprawnienia mycia automatu zastosowano system rozmrażania cylindra. Zbiorniki o pojemności do 13 litrów w zależności od modelu.



SERIA 241 MAGICA

Samoobsługowa maszyna do lodów włoskich serwująca jeden smak lodów. W wersji Colore produkuje lody z polewą smakową na krawędzi. Wydajność około 320 porcji 75 g na godzinę, chłodzenie powietrzem oraz funkcja autopasteryzacji pozwalająca na mycie co 42 dni. Dzięki pompie zębatej napowietrzenie lodów osiąga 80%. System rozmrażania cylindra ułatwia czyszczenie automatu.



MULTIPLE CHOICE 2.0

Wielofunkcyjna maszyna do lodów włoskich i shake'ów. Automat serwuje 1 smak lodów z 3 rodzajami polewy oraz 4 smaki shake'ów (baza plus 3 polewy/syropy). Wydajność około 400 porcji lodów (75 g) i 250 porcji shake'ów (250 ml) na godzinę. Multiple choice występuje w wersji chłodzonej powietrzem lub wodą oraz z funkcją autopasteryzacji (mycie co 42 dni).

KOŃCÓWKI

Jeszcze nigdy urozmaicenie lodów włoskich podawanych z jednego urządzenia nie było tak łatwe. Dzięki dodatkowemu pakietowi końcówek w wybranych maszynach do lodów włoskich możemy nadać unikalne kształty lodom. Rozwiązanie to pozwala urozmaicić asortyment i poszerzyć menu o nowe, unikalne desery lodowe.



COLOR INSIDE

Nowatorskie rozwiązanie, dzięki któremu wybrane automaty do lodów soft serwują syropy smakowe wewnątrz lodów włoskich – bezpośrednio z maszyny. Opcja jest dostępna w wybranych modelach maszyn do lodów włoskich Carpigiani: 191, 241 i Super TRE.



AUTOPASTERYZACJA

Większość maszyn do lodów włoskich Carpigiani może być wyposażona w funkcję automatycznej pasteryzacji. Pozwala to na utrzymanie mieszanki w idealnych warunkach higienicznych i zapobiega rozwojowi kultur bakterii. Dodatkową korzyścią jest wydłużenie czasu pomiędzy obowiązkowymi procedurami mycia urządzenia do 42 dni. Zmniejsza to straty mieszanki oraz mniej angażuje personel. Urządzenie do lodów włoskich z funkcją autopasteryzacji możemy myć 9 razy w roku.





ICEMATIC

Marka Icematic kładzie nacisk na ciągły rozwój technologiczny ze szczególnym uwzględnieniem innowacyjnych rozwiązań technicznych w swoich produktach. Dzięki długiej tradycji w produkcji profesjonalnych urządzeń do chłodzenia i dążeniu do zaspokojenia najbardziej wyrafinowanych potrzeb swoich klientów, jest jednym z liderów w sektorze Horeca.

W ofercie Icematic znajduje się ogromny wybór szokówek – zaczynając od serii ST, która oprócz podstawowych funkcji charakteryzuje się dużą mocą chłodzenia, poprzez serię BC rozbudowaną o programy lodowe, a kończąc na szokówkach serii BT z funkcjami cukierniczymi i piekarniczymi. Asortyment Icematic to również szafy chłodnicze i mroźnicze, a także szeroka gama kostkarek i pojemników do przechowywania lodu.



SERIA ST

SZOKÓWKI

Podstawowa seria szokówek charakteryzująca się prostą i intuicyjną obsługą. Dotykowy panel sterowania ułatwia programowanie i wyświetlanie funkcji urządzenia. Urządzenie posiada 3 programy pracy: chłodzenie, chłodzenie szokowe i zamrażanie szokowe. Dostępne modele: 5, 10 i 15 poziomów półek 600x400 mm lub GN 1/1. Powszecznie stosowana w lodziarniach produkujących lody do kuwet cylindrycznych (pozzetti).



SERIA BC

SZOKÓWKI

Zaawansowana seria szokówek o wysokiej wydajności z dodatkowymi i dedykowanymi programami pracy dla cukierni, lodziarni i gastronomii. Poza podstawowymi programami, jak w serii ST, posiada rozbudowany o 4 poziomy mocy system chłodzenia oraz zamrażania szokowego (lekki, delikatny, średni i szybki). Dodatkowo występuje funkcja rozmrażania. Dostępne modele: 5, 10, 15 (również w wersji 2 x 15) poziomów półek 600x400 mm lub GN 1/1 (również w wersji na wózki o większej pojemności).



SERIA MILK

SZAFY MROŹNICZE I CHŁODNICZE

Urządzenia dedykowane do przechowywania lodów, ciast i wyrobów czekoladowych. Zapewniają idealne warunki klimatyczne, utrzymywane przez bezpośredni i delikatny nawiew na półki (również w wersji statycznej). Szafy posiadają duży i intuicyjny panel sterowania z wyświetlaczem informującym o stanie maszyny. Grubość izolacji: 75-85 mm. Zakres pracy w zależności od modelu: -30°C/+18°C. Temperatura pracy w pomieszczeniu do 40°C. Pojemność: kuwety na lody 32-60 szt. o wymiarach 360/165/120 lub cylindry pozzetti 24-55 szt.

IRINOX

Irinox jest najbardziej rozpoznawalną marką na świecie specjalizującą się w produkcji urządzeń chłodniczych. Urządzenia Irinox dedykowane są do gastronomii, producentów ciast, lodów, a także wykorzystywane są w piekarnictwie i przemyśle spożywczym.

W swojej ofercie Irinox posiada szeroki wybór szokówek, od podstawowych modeli serii PRIME, poprzez modele Easy Next, aż po urządzenia rozbudowane z funkcjami piekarniczymi, takie jak seria Multifresh Next. Dodatkowo w ofercie Irinox znajdziemy szafy mroźnicze, a także szafy chłodnicze idealnie spełniające oczekiwania producentów lodów.

Cechą wyróżniającą urządzenia IRINOX jest zastosowanie w zaawansowanych modelach systemu Irinox Balance®. Technologia ta jest oparta na kontroli funkcjonowania kluczowych elementów urządzenia (takich jak: skraplacz, parownik, wentylatory i kompresor) w sposób, który gwarantuje zachowanie najwyższej jakości mrożonego produktu.



SERIA PRIME

SZOKÓWKI

Seria kompaktowych szokówek PRIME gwarantuje szybkie schładzanie i zamrażanie, które zapobiega powstawaniu mikrokryształów w strukturze lodów. Gotowe 4 programy pracy (mrożenie delikatne i szokowe, chłodzenie delikatne i szokowe) usprawniają obsługę urządzenia. Dostępny model posiada 5 poziomów półek na tace 600x400 mm lub GN 1/1 (wysokość 40mm).



SERIA MULTIFRESH NEXT

SZOKÓWKI

MultiFresh® Next wykorzystuje ekologiczny i neutralny dla warstwy ozonowej gaz R290. Za pomocą ekranu dotykowego z nowym interfejsem zarządzamy programami, dostosowując temperaturę (od -40°C do +85°C) i pozostałe parametry. Poza typowymi funkcjami szokówek (dedykowanymi do lodziarni) MultiFresh® posiada programy do regenerowania, pasteryzacji oraz gotowania w niskiej temperaturze. Urządzenie posiada funkcję telemetrii za pomocą serwisu FreshCloud®, co zapewnia zdalny dostęp do statystyk, raportów HACCP, kontroli ustawień i aktualizacji urządzenia. Pojemność od 9 do 27 półek na tace 600x400 mm lub GN 1/1 (w zależności od modelu).



SERIA CK | CP NEXT

SZAFY
CHŁODNICZE I MROŹNICZE

Wielofunkcyjne i uniwersalne szafy, w zależności od modelu posiadają funkcje mrożenia (0°C/25°C), chłodzenia (0°C/15°C) lub przechowywania czekolady i pralin (14°C/15°C). Dodatkowo możemy kontrolować wilgotność (w zakresie 40% - 95%) i natężenie obiegu powietrza. Wysokowydajny układ chłodzenia wspólnie z systemem Irinox Balance utrzymuje stałą temperaturę i wymagany poziom wilgotności na każdej z półek, nawet podczas częstego otwierania drzwi. Pojemność: 56 tac o wymiarach 600x400 mm i wysokości 52,5 mm. Urządzenie posiada funkcję zdalnej telemetrii za pomocą serwisu FreshCloud®



IFI

Włoska marka z ponad 50-letnim doświadczeniem w branży producentów urządzeń chłodniczych. Na arenie międzynarodowej doceniana jest za technologię, styl i design. W swojej historii zdobyła wiele nagród dotyczących wyglądu i estetyki produkowanych urządzeń. Jako jedyna firma na świecie, zdobyła dwukrotnie prestiżową międzynarodową nagrodę ADI Compasso d'Oro (w 2014 i 2018 r.). Doceniona została również wieloma wyróżnieniami za technologie i koncepcje wyposażenia. Dzięki kolekcji Farnesina Design została uznana światowym ambasadorem włoskiego designu.

W ofercie IFI znajdziemy witryny do lodów zarówno tradycyjnych, jak również pozzetti. Witryny cukiernicze 4 Seasons, urządzenia do zabudowy drop-in, a także szafy przeszklone Pivot. IFI oprócz urządzeń chłodniczo – mroźniczych w swojej ofercie ma także kompleksowe projekty i wyposażenie lokali gastronomicznych.



BELLEVUE

Witryna do lodów z technologią Panorama® zamknięta w projekcie Marca Sadlera - wyróżniona prestiżową nagrodą za design Compasso d'Oro. W odróżnieniu od typowych witryn pozzetti zastosowana technologia Panorama® pozwala na nowy wymiar prezentacji lodów w kuwetach cylindrycznych i likwiduje barierę pomiędzy klientem a ekspozycją lodów. Dodatkowym atutem są jej podstawowe wymiary: głębokość to tylko 70 cm, przy wysokości 87 cm. Dostępna jest w 3 rozmiarach: 8 kuwet (190 cm), 10 kuwet (215 cm) i 12 kuwet (240 cm). Występuje również w wersji do tortów lodowych i lodów na patyku/semifreddo.



CLOUD

Dzięki nowatorskiemu projektowi komory chłodniczej Cloud wynosi ekspozycję lodów w kuwetach tradycyjnych na niespotykany do tej pory poziom. Zastosowany system podświetlenia LED (RGB) oferuje możliwość dostosowania koloru diod zarówno wnętrza witryny jak i elementów podstawy. Zastosowany system RDF redukuje częstotliwość automatycznego rozmrażania, dzięki monitorowaniu rzeczywistego czasu otwarcia witryny (np. podczas podawania lodów). W połączeniu z hermetycznym zamykaniem, witryny Cloud redukują zużycie energii jednocześnie zapewniając wysoką jakość lodów – niezależnie od warunków, w których pracują. Witryna jest oferowana w wersjach do lodów, ciast, czekolad, pralin i zimnych przekąsek. Dostępne modele: 12 kuwet (123 cm), 18 kuwet (173 cm) i 24 kuwety (223 cm).



TONDA

Jedyna na Świecie okrągła witryna do lodów z automatycznym przesuwem sekcji kuwet. Obracający mechanizm ułatwia serwowanie wybranego smaku i jednocześnie pozwala na idealną prezentację wszystkich dostępnych smaków. Hermetyczny system komory z lodami dba o stabilność temperatury, jakość lodów i dodatkowo oszczędza do 25% energii. Tonda występuje w wersji do lodów oraz 4 Seasons (3 zakresy temperatur – mroźnica, chłodnicza i do czekolady). W zależności od wielkości i kształtu kuwet pojemność witryny wynosi od 12 do 18 pojemników.

PIVOT

Przeszklona, pionowa witryna do tortów lodowych i deserów semifreddo. Każda z 4 podwójnych szyb witryny jest podgrzewana, co zapobiega zaparowaniu. Podświetlenie LED umieszczone w każdym z profili idealnie doświetla wnętrze. Łatwo dostępny filtr powietrza ułatwia regularne czyszczenie. Występuje w wersjach: chłodniczej, mroźniczej, do czekolady/pralin i chłodniczo-mroźniczej. Do wyboru są 2 wielkości – 65 cm i 85 cm szerokości przy wysokości 190 cm.



AL VOLO



Mini witryna zaprojektowana na potrzeby miejsc, gdzie lody są istotnym dodatkiem do istniejącego menu (hotel, restauracja, kawiarnia). Jej kompaktowe wymiary (szerokość 98 cm, wysokość 58 cm i głębokość 38 cm) pozwalają ją ustawić na każdym barze. Do tego ponadczasowy design witryny sprawia, że jest ozdobą każdego lokalu. Występuje w wersjach na standardowe kufy do lodów, monoporcje i lody na patyku.



FAST POZZETTI

Klasyczna witryna pozzetti w nowej technologicznie odświeżonej. Stalowe cylindry z lodami z pokrywą umieszczone są w komorze z pełnym obiegiem powietrza, co gwarantuje najwyższą jakość przechowywania lodów. Standardowo zamontowane kółka oraz wbudowany agregat chłodniczy powodują, że jest niezwykle mobilną witryną. Nadaje się również do sprzedaży lodów poza lokalem. Gama modeli obejmuje 4, 6, 8 i 10 kuwet cylindrycznych na dwóch poziomach przechowywania.



FAST PANORAMA

Witryna do lodów z systemem ekspozycji Panorama® z przeszklonymi pokrywami komory na lody. Połączenie tradycji z nowoczesnością gwarantuje odpowiednią prezentację lodów przy zachowaniu wymaganych parametrów przechowywania. Istotną cechą modelu FAST jest szeroka gama możliwych do wykorzystania pojemników na lody – od „rynien” 1,3 kg (w wersji XYLO), poprzez pojemniki o dużej objętości (5,6 do 11,3 litra w wersji America), do klasycznych cylindrów pozzetti. Dostępne są warianty od 2 do 16 pojemników na lody w zależności od wersji.



JOLLY HYBRID

Pierwsza na Świecie witryna do lodów z hybrydowym systemem chłodzenia. Wbudowany akumulator żelowy wspomaga klasyczny układ chłodniczy. Podczas gdy witryna pracuje normalnie, akumulator żelowy zbiera energię, którą oddaje w trakcie rozmrażania. Rozwiązanie to gwarantuje utrzymanie stabilnej temperatury w trakcie automatycznego rozmrażania witryny oraz przy wysokich temperaturach otoczenia. Wszystko to wspomaga zachowanie lodów w idealnej konsystencji, niezależnie od częstotliwości rozmrażania.

Witryna występuje w 2 wysokościach: 120 cm i 135 cm i 3 szerokościach: 118 cm (6+6), 168 cm (9+9) i 218 cm (12+12).



SAM80

Najpopularniejsza witryna do lodów w ofercie IFI z klasycznymi kuwetkami na lody. Występuje w 2 wysokościach: 120 cm i 135 cm oraz w wersji z szybą giętą lub prostą. Posiada 2 parowniki zwiększające efektywność i stabilność chłodzenia, nawet w temperaturach dochodzących do +35°C. W połączeniu z systemem redukującym częstotliwość automatycznego rozmrażania i hermetycznym zamykaniem zapewnia redukcję zużycia energii przy zachowaniu stabilnych warunków przechowywania lodów. Dostępna jest w wariantach do lodów, 4 Seasons, do czekolad i pralin oraz do zimnych przekąsek. Gama modeli: 12 kuwet (113 cm), 18 kuwet (163 cm) i 24 kuwety (213 cm).

PROJEKTY

Dzięki różnorodności wymiarów witryn, bogatej ofercie modeli oraz mnogości funkcji możemy dowolnie projektować zabudowę frontu i tyłu baru. Przewagą takich rozwiązań jest fakt, że wszystkie połączenia są wypoziomowane tworząc jedną linię, niezależnie od wybranych funkcji witryn. Dodatkowym atutem jest możliwość łączenia różnych witryn bez strat temperatury w komorze.



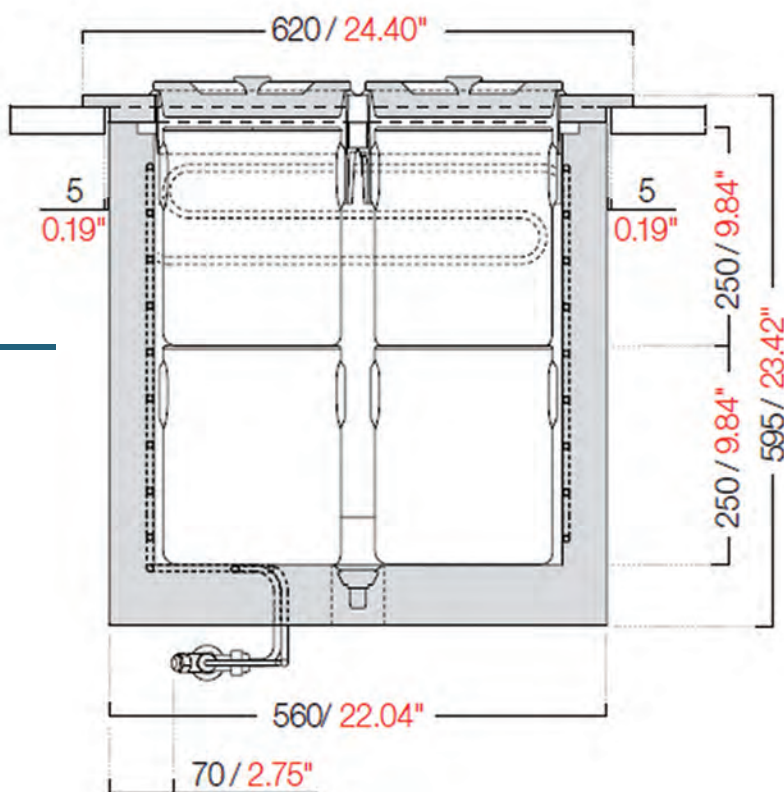
TEMPERATURY STREFOWE

Doświadczeni producenci lodów wiedzą, jak ważna dla ich jakości jest temperatura przechowywania. Aby móc zapewnić właściwą temperaturę stosuje się witryny wielostrefowe z możliwością jej ustawienia dla lodów mlecznych, czekoladowych i sorbetów. Można również łączyć witryny w ciąg, w którym każda z nich może posiadać inną temperaturę.

Innym rozwiązaniem są witryny 4 Seasons. W zależności od potrzeb jedna witryna może pracować jako: lodziarska, cukiernicza, do czekolady/pralin lub dla zimnych przekąsek/kanapek.

DROP-IN

Witryny IFI DROP-IN dostępne są zarówno w modelach Panorama® i Pozzetti. Można je umieścić praktycznie w każdym barze. Wystarczy wyciąć odpowiedni otwór, wstawić witrynę i gotowe. Różnorodność modeli od 2 do 12 cylindrów pozwala również łączyć je w zabudowie z możliwością uzyskania różnych temperatur przechowywania. W przypadku witryn cukierniczych lub lodziarskich na kuwety można je zamówić w wersji do zabudowy – bez paneli czołowych i bocznych.





CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY

W 2003 roku w Bolonii zostało założone Carpigiani Gelato University. Jest to pierwsza na świecie uczelnia kształcąca przyszłych mistrzów lodziarstwa, powstała z pasji i chęci szerzenia kultury rzemieślniczego włoskiego Gelato na wszystkich kontynentach.

Chcąc przenieść wartości Carpigiani na rodzimy rynek, Primulator w 2004 roku otworzył filię CGU, stając się tym samym prekursorem najnowszych trendów i technik produkcyjnych w Polsce. Co roku trzystopniowe szkolenie kończy około 100 absolwentów. Dzięki zdobytej wiedzy i nabytym umiejętnościom prowadzone przez nich lodziarnie wybijają się na tle konkurencji odnosząc sukcesy.

Szesnastu uczestników podzielonych na 4-osobowe grupy podczas kursu ma do dyspozycji cztery zestawy maszyn, na których odbywa się część praktyczna zajęć.

Warsztaty prowadzone są przez wieloletnich trenerów Carpigiani: Luciano Ferrari, Bas Van Haaren, Andrea Bandiera i Gianpaolo Valli - przy wsparciu technologa cukierniczego firmy Primulator - Marcina Zycha.

Podczas części teoretycznej kursu omawiane są tematy związane z tworzeniem receptur i wyborem składników. W praktycznej części kursanci własnoręcznie przygotowują włoskie Gelato, ucząc się zasad wpływających na smak i jakość produkowanych lodów.

PROGRAM PODSTAWOWY

Podczas szkolenia podstawowego przyszli mistrzowie poznają całą filozofię włoskiej sztuki lodziarstwa: czym jest krystalizacja lodów, jak rozpoznawać i tworzyć idealną strukturę i kremistość, a także jakie jest zastosowanie cukrów w produkcji Gelato.

Dodatkowo poznają zasady zarządzania przedsiębiorstwem i kalkulację zwrotu inwestycji.



PROGRAM ŚREDNIO ZAAWANSOWANY

W programie średnio zaawansowanym absolwenci Gelato Carpigiani University uczą się od podstaw tworzenia receptur z wykorzystaniem naturalnych i przemysłowych składników. Dodatkowo poznają techniki tworzenia sorbetów bez udziału wody, lodów bez laktozy oraz lodów wegańskich. Samodzielnie obliczają i bilansują procentowy udział poszczególnych składników. Przygotowują również trzy bazy z jednej, wykorzystując pasty z żółtek i czekolady oraz kakao.

PROGRAM ZAAWANSOWANY

Program zaawansowany otwiera dostęp do wiedzy z zakresu tworzenia lodów gastronomicznych, lodów z dodatkiem alkoholu, jak również lodów bez dodatku cukru i o niskim indeksie glikemicznym. Dodatkowo program szkolenia przedstawia zasady tworzenia idealnego deseru Semifreddo, przygotowanego na dwóch bazach. Po tym etapie sztuka lodziarska nie ma już tajemnic.





NASZE URZĄDZENIA TWOJĄ INSPIRACJĄ

PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL