

PRIMULATOR



#BISTRO NA STACJACH PALIW

Witaj w świecie stacji benzynowych,
które poprzez nowe technologie i zautomatyzowanie obsługi
stały się miejscem, w którym klienci nie tylko chętnie tankują paliwo,
ale również robią zakupy, odpoczywają i spożywają posiłki.

Przyszłość tworzy się teraz.



#BISTRO NA STACJACH PALIW

Bistro – czyli nowoczesna gastronomia na stacjach paliw

Stacje z założenia mają dostarczać klientom paliwa i bez wątpienia tej roli nie zmieniają, niezależnie od tego czy będzie to benzyna, olej napędowy, gaz, wodór czy energia elektryczna. Konsumenci tankujący swoje samochody, oprócz paliwa muszą mieć zapewniony kompletny asortyment, który jest niezbędny podczas podróży. Nie ważne czy jest to krótka trasa, czy długa wakacyjna wyprawa, standardem stacji benzynowej jest posiadanie pełnej oferty włączając w nią również gastronomię.

Klienci mają coraz mniej czasu, który w ostatnich latach jest dla nich olbrzymią wartością. Nie chcą go tracić na zbędne czynności. Dodatkowo ważnym obecnie trendem jest również bezpieczeństwo. Dlatego stacje przyszłości muszą dążyć do automatyzacji. Konsumenci chcą w jak najkrótszym czasie i bezpiecznie zrealizować swoje zakupy. Naprzeciw tym oczekiwaniom wychodzą nowe technologie, innowacje i płatności bezgotówkowe. Zmienia się sposób i jakość obsługi klienta.

Rola gastronomii na stacjach paliw z każdym rokiem nabiera coraz większego znaczenia i ewoluuje. Do niedawna bazowym menu punktów gastronomicznych na stacjach paliw były zapiekanki i hot-dogi. Jest to standard, w którego miejsce coraz częściej pojawia się dużo bardziej rozbudowana oferta.

Primulator współpracując z największymi stacjami paliw od ponad 30 lat tworzy i wyznacza kolejne trendy C-Store. Wiemy, że nadchodzi rewolucja obejmująca gastronomię we wszystkich miejscach typu Convenience. Posiadając olbrzymie, długoletnie doświadczenie mamy wizję i wiedzę jakich zmian możemy się spodziewać i co w przyszłości będzie prowadzić punkty gastronomiczne na stacjach paliw do odniesienia sukcesu. Krótki czas obsługi i jakość serwowanych produktów przy zachowaniu najwyższych standardów higieny i bezpieczeństwa to obecnie kierunek nowoczesnych stacji paliw i punktów Convenience.

WMF jako czołowy producent automatycznych ekspresów do kawy kreuje najnowsze i jednocześnie najwyższe standardy obsługi, funkcjonalności i jakości swoich urządzeń. Dzięki temu pokazuje trendy i na bieżąco zaspokaja oczekiwania rynku Convenience jako najlepszy producent profesjonalnych urządzeń do kawy.

Zmienia się również technologia, która ułatwia przygotowanie i regenerację wielu produktów z oferty stacji. Urządzenia takie jak piecze Merrychef dzięki rozbudowanej funkcjonalności mogą zastąpić rollery i salamandry, przyspieszając czas obróbki termicznej nawet dwudziestokrotnie. Minimalizacja ilości urządzeń potrzebnych do przygotowania pełnej oferty gastronomicznej znacząco zautomatyzuje i ułatwi personelowi obsługę.

Niniejszy katalog jest prezentacją najnowszych rozwiązań, które tworzą współczesną gastronomię na stacjach paliw, jednocześnie pokazując kierunek rozwoju i trendy pozwalające odnieść sukces.



Primulator, jako lider sprzedaży innowacyjnych technologii w gotowaniu, stworzył projekt Convenience Store Concept (CSC), który jest odpowiedzią na potrzeby, a zarazem problemy współczesnych stacji benzynowych i punktów typu C-store.

CSC

OBSŁUGA KLIENTA W CZASIE
3-5 MINUT

AUTOMATYZACJA
PROCESÓW

BARDZO SZEROKIE
MENU W ZAKRESIE
HOT FOOD

NOWATORSKIE
I ELASTYCZNE
PODEJŚCIE DO
TWORZENIA
OFERTY

OGRANICZENIE STRAT
PRODUKTÓW

BRAK WYMAGAŃ
W ZAKRESIE
UMIEJĘTNOŚCI
KULINARNYCH

BRAK WYMOGÓW
STOSOWANIA
WENTYLACJI

ERGONOMIA
I EKONOMIA JAKO
PODSTAWA
DZIAŁALNOŚCI

Dzięki wykorzystaniu naszej wiedzy i potencjału powstał projekt idealnie wpisujący się w trendy rozwoju części gastronomicznej na stacjach. Założeniem CSC jest tworzenie dowolnego rodzaju kuchni, przy ograniczonej ilości miejsca w sposób łatwy, powtarzalny, minimalizujący ilość personelu na zmianie i niewymagający mozolnego procesu wdrażania pracowników.



WSPARCIE SERWISOWE
(20 PUNKTÓW SERWISOWYCH
NA TERENIE POLSKI)



WSPARCIE TECHNOLOGICZNE
(TWORZENIE MENU, SZKOLENIA: KAWA,
FOOD, LODY ITP.)



WSPARCIE KONSULTANTÓW
(8 WŁASNYCH BIUR, KALKULACJE ZWROTU
INWESTYCJI, DORADZTWO)



WMF

ODKRYJ IDEALNE POŁĄCZENIE DOSKONAŁEJ JAKOŚCI KAWY I ŁATWEJ OBSŁUGI

Kawa na stacji paliw to już standard, który można podnieść do poziomu premium za pomocą automatycznych ekspresów do kawy WMF w wersji samoobsługowej. Urządzenia WMF to najlepszy sposób na otrzymanie doskonałej jakości kawy za dotknięciem jednego przycisku, niezawodnie i zawsze w najwyższej jakości.

Szeroka gama modeli umożliwia wybór ekspresu w zależności od wydajności (od 80 do ponad 350 kaw dziennie). Ekspresy WMF przygotowują napoje dla każdego wymagającego klienta – kawę z mlekiem lub bez, z pianką mleczną, z dodatkiem gorącej czekolady. Espresso, ristretto, cappuccino, americano, espresso macchiato, caffè latte lub flat white – różnorodność napojów jest praktycznie nieograniczona. Intuicyjna obsługa za pomocą ekranu dotykowego umożliwia szybkie i łatwe poruszanie się po menu – wyrafinowana ergonomia użytkowania, która upraszcza więcej niż tylko obszar samoobsługi.

Animowane grafiki ułatwiają wykonywanie codziennych procedur pielęgnacyjnych, a ulubione receptury, obrazy i kolory tła można łatwo zapisać. Istnieje również możliwość dostosowania wyglądu ekranu wyboru napojów dzięki możliwości wgrania własnych grafik lub zastosowania gotowych szablonów. W wybranych modelach dzięki aplikacji WMF MyCoffee użytkownicy mogą tworzyć własne receptury bezpośrednio na smartfonie. Aplikacja pozwala wybrać ulubione napoje, w których można dostosować ilość kawy, mleka i piany mlecznej, a nawet wielkość kubka lub filiżanki.

AKCESORIA

Rozszer ofertę i spersonalizuj przestrzeń kawową w swojej stacji benzynowej dzięki dodatkowym akcesoriom dla ekspresów WMF, takim jak: dodatkowe pojemniki na kawę, lodówki na mleko (pojemność od 3,5 do 18 litrów z możliwością zainstalowania obok, po środku, pod ekspresem lub pod blatem), podgrzewacze do filiżanek (również w wersji z wbudowaną lodówką), podajniki do kubków oraz mobilne stacje kawowe. Wszystkie akcesoria pozwalają na nieograniczone możliwości obsługi klientów i aranżowania przestrzeni.



OPCJE

Ekspresy WMF można w dowolny sposób spersonalizować dzięki bogatemu wyborowi opcji, takich jak: bezkonkurencyjny system mleczny Dynamic Milk (opatentowane spienianie mleka w kilku konsystencjach, na ciepło i na zimno), możliwość korzystania z 2 rodzajów mleka (np. wegańskiego i klasycznego UHT), gorąca czekolada, syropy smakowe, podgrzewanie filiżanek parą, sensor obecności kubka i zasilanie wodne z sieci lub z wbudowanego pojemnika na wodę.

Wszystkie powyższe opcje umożliwiają indywidualną konfigurację każdego ekspresu w taki sposób, aby Twoja stacja benzynowa wyróżniała się na tle konkurencji.



iOS



android

POBIERZ APLIKACJĘ I ZOBACZ JAK WYGLĄDAJĄ EKSPRESY WMF W TWOIM OTOCZENIU



WMF 1100 S

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
80 KAW

Poznaj niedostępną wcześniej jakość kawy z profesjonalnego rynku w sektorze ekspresów o wydajności ok. 80 kaw dziennie. Urządzenie idealnie pasuje do małych stacji o niskim natężeniu ruchu. Wszystko w możliwie najmniejszej przestrzeni, łatwo dostępne i w jak najkrótszym czasie. Pomimo niewielkich wymiarów ekspres spełnia wszystkie wymagania stawiane automatycznym ekspresom do kawy WMF. Wyposażony jest w system spieniania mleka Basic Milk oraz dozownik gorącej czekolady, tym samym nawet najbardziej wyszukane receptury mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb klienta za pomocą wygodnego ekranu dotykowego.



WMF 1300 S

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
120 KAW

Ekspres WMF 1300 S spełni oczekiwania wszystkich wymagających koneserów kawy. Poruszanie się po 7-calowym ekranie dotykowym jest intuicyjne i przyjazne dla użytkownika. Personel w łatwy sposób może uruchomić programy czyszczenia i konserwacji lub ustawić przepisy, obrazy i tonacje kolorów wyświetlacza. Dzięki możliwej regulacji stopnia zmielenia ziaren możemy uzyskać idealną ekstrakcję wybranego rodzaju kawy. Wyjątkowa konstrukcja zaparzacza gwarantuje długą żywotność i umożliwia łatwy demontaż do czyszczenia i konserwacji.



WMF 1500 S+

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
180 KAW

Następca i sukcesor jednego z najbardziej popularnych ekspresów WMF, modelu presto! Rekomendowana wydajność to ok. 180 napojów kawowych dziennie, co stanowi doskonałe rozwiązanie dla większości stacji paliw, hoteli i punktów C-Stores. 10" ekran dotykowy wynosi sposób komunikacji z ekspresem na nowy poziom. Ekran można w pełni dostosować pod względem graficznym, funkcjonalnym i językowym, a dodatkowo przy każdym z napojów możemy otrzymać informacje na temat jego wartości odżywczych. Nowe, stalowe żarna młynków do kawy zapewniają mniejsze pylenie i wysoką precyzję mielenia, co gwarantuje ich maksymalną trwałość i łatwość konserwacji. Ekspres opcjonalnie może być wyposażony w bezkonkurencyjny system Dynamic Milk i stację syropową.



WMF 5000 S+

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
250 KAW

WMF 5000 S+ to sztandarowy model klasy premium wśród samoobsługowych automatycznych ekspresów do kawy WMF. Wprowadza on użytkowników w zupełnie nowe doświadczenia. Zaprojektowany pod kątem bardzo dużej wydajności (ponad 250 kaw dziennie) i w pełni automatyczny, zaspokaja oczekiwania klientów pod każdym względem - niezależnie od tego, czy chodzi o jakość produktu czy też różnorodność napojów. Sercem ekspresu jest stalowy, bezobsługowy zaparzacza. WMF 5000 S+ został również wyposażony standardowo w unikalny system Dynamic Milk, który pozwala na spienianie mleka na zimno lub na ciepło w kilku konsystencjach, a w wersji Dual Milk obsługuje zupełnie niezależnie dwa rodzaje mleka np. tradycyjnego UHT lub roślinnego. Dodatkowo dzięki nowej stacji syropowej można wzbogacić menu o napoje z dodatkami 4 syropów - wszystko za dotknięciem jednego przycisku i zawsze w najwyższej jakości.

DYNAMIC MILK

Odkryj całkowicie nowe możliwości tworzenia napojów na bazie kawy i mleka.

Od teraz, w wybranych modelach automatycznych ekspresów do kawy (WMF 1500 S+, WMF 5000 S+ i WMF 9000 S+) możesz przygotowywać napoje kawowe łącząc je z zimnym lub ciepłym spienionym mlekiem o dowolnie wybranej konsystencji.

Użytkownik może wybrać 3 poziomy konsystencji przy spienianiu mleka na zimno i 4 poziomy konsystencji przy spienianiu na ciepło.



DYNAMIC COFFEE ASSIST

O stałą i wysoką jakość kawy w modelach S+ dba innowacyjny system Dynamic Coffee Assist, który kontroluje i automatycznie reguluje optymalne parametry do zaparzenia za każdym razem idealnego espresso.

DCA przez cały czas monitoruje ustawienia żaren, aby utrzymać zaprogramowany, nominalny przepływ oraz automatycznie je reguluje wprowadzając wymagane korekty.

Dynamic Coffee Assist to stabilne parametry przy każdym zaparzeniu, ale również ograniczenie kosztów przeglądów technicznych i serwisu.



AUTOCLEAN

W przełomowym, oszczędzającym czas, nowym rozwiązaniu ręczne czyszczenie systemów kawy i mleka w wybranych modelach profesjonalnych ekspresów do kawy WMF staje się przeszłością.

Wystarczy raz skonfigurować cykl czyszczenia, a system WMF AutoClean zajmie się resztą - niezależnie i bezobsługowo. WMF AutoClean eliminuje potrzebę ręcznego czyszczenia ekspresu. Granulat czyszczący jest przechowywany w ekspresie i dozowany automatycznie; należy wymieniać go tylko raz na 60 cykli czyszczenia. Po skonfigurowaniu cyklu czyszczenia - prostego procesu, który wystarczy wykonać tylko raz - urządzenie oczyści się samo w wybranym przez nas czasie.

Po zakończeniu czyszczenia ekspres jest natychmiast gotowy do pracy. Proces czyszczenia systemu mleka również rozpoczyna się w pełni automatycznie. Wystarczy podłączyć przewód mleka do adaptera i płukanie rozpocznie się bez dodatkowej ingerencji ze strony pracownika. Co więcej, płyn do czyszczenia systemu mlecznego jest także dozowany samoczynnie - należy go wymieniać tylko raz na 40 cykli czyszczenia.



STACJA SYROPOWA

Rozszerz menu napojów kawowych o nowe, ciekawe smaki. W tym celu wystarczy stacja syropowa, która może podawać automatycznie cztery rodzaje syropów do kawy. Jest to doskonałe rozwiązanie dla stacji paliw, które poprzez stworzenie unikatowego menu przyciągnie fanów połączenia niekonwencjonalnych smaków z ich ulubionym napojem.

W zależności od skonfigurowanego rodzaju kawy lub czekolady, wystarczy wybrać na ekranie urządzenia odpowiedni smak syropu, a resztę wykona ekspres.

Dzięki stacji syropowej możemy tworzyć kawy i czekolady, które będą wyróżniały się na tle konkurencji indywidualnym dodatkiem, a wyjątkowy smak napoju przyciągnie nowych klientów.



2 MILK SOLUTION

Opcja, która idealnie wpisuje się w rosnący trend rezygnacji z produktów pochodzenia zwierzęcego. Weganizm i wegetarianizm zyskują coraz większą popularność. WMF wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, wprowadził do swojej oferty lodówkę z podzielnym zbiornikiem.

Rozwiązanie takie jest dedykowane pod dwa rodzaje mleka. W ofercie stacji benzynowej możemy mieć kawę z tradycyjnym mlekiem UHT i jednocześnie z mlekiem bez laktozy lub pochodzenia roślinnego.

Ekspres wyposażony w system 2 milk solution, dzięki specjalnej konstrukcji i dwóm niezależnym pompom, odrębnie przygotuje wybrany rodzaj mleka do kawy. Dwie oddzielne linie mleczne w jednym urządzeniu to idealne rozwiązanie również dla osób uczulonych na dowolny składnik np. z mleka UHT.

FUNKCJE SMART

Smart Remote

WMF SmartRemote to innowacyjne narzędzie do całkowicie bezdotykowego zamawiania i przygotowywania napojów kawowych. Wystarczy zeskanować za pomocą urządzenia mobilnego kod QR wyświetlany na ekranie ekspresu, po czym kod QR przekierowuje na generowaną dynamicznie stronę www z menu wyboru napoju.

Płatności

Ekspresy WMF pozwalają wykorzystać nowe możliwości dzięki inteligentnym, przyjaznym dla użytkownika systemom płatności mobilnych oraz płatnościom zbliżeniowym. Dzięki takim rozwiązaniom możesz stworzyć na stacji benzynowej punkty samoobsługowe bez dodatkowego personelu, skracając czas obsługi, jednocześnie zwiększając sprzedaż.

CoffeeConnect

WMF CoffeeConnect to system telemetryczny, który zmienia potencjał ekspresów do kawy, umożliwiając im wysyłanie istotnych danych dotyczących pracy urządzeń. Pozwala to m.in. na przeglądanie statystyk sprzedaży i usług w dowolnym miejscu i czasie oraz m.in. otrzymywanie ostrzeżeń o np. niskim poziomie składników (np. kawy lub mleka) lub konieczności konserwacji.





MERRYCHEF

Trendem, który pokazuje kierunek rozwoju gastronomii na stacjach benzynowych jest ciągłe rozwijanie oferty o nowe ciekawe dania, zachowując przy tym prostą i szybką formę ich przygotowania. Urządzenia Merrychef są idealnym rozwiązaniem dla stacji benzynowych, które dążą do nieustannego rozwoju i podnoszenia jakości oferty gastronomicznej.

Standardowy hot-dog i zapiekanka schodzą na dalszy plan, ustępując miejsca bardziej złożonym daniam, które przygotować można w jednym urządzeniu. Wyjątkowa technologia Rapid Cooking w piecach Merrychef to bezkonkurencyjne rozwiązanie dla stacji paliw, które nie chcą inwestować w drogie systemy wentylacji, tworząc jednocześnie nowoczesną i ciekawą gastronomię.

Technologia Rapid Cooking oparta jest na trzech systemach gotowania: uderzenia ciepłego powietrza, siły fal magnetronu i konwekcji. Wszystkie parametry możemy konfigurować i ustawiać według potrzeb dostosowując je do produktów z menu. Uniwersalność pieców Merrychef sprawia, że nie ma potrzeby inwestowania w dodatkowe urządzenia, takie jak: rollery do parówek, opiekacze i salamandry. Wszystkie dania zregenerujemy w jednym urządzeniu w łatwy i szybki sposób.

Merrychef to firma, która nieustannie wybiega w przyszłość i szuka nowoczesnych rozwiązań. Zaawansowana technologia pieców pozwoliła wprowadzić przetomowe funkcje, dzięki którym użytkownicy mogą nieustannie rozwijać własny biznes.

PODRĘCZNIK KULINARNY MERRYCHEF

Podręcznik powstał w oparciu o głęboką analizę współczesnych realiów panujących w świecie gastronomii i ma za zadanie pokazać kierunek rozwoju dla branży HoReCa.

Wysokiej jakości produkty naszych partnerów wykorzystane do dań w tej książce, w połączeniu z prostą obsługą, szybkością przygotowania i gwarancją powtarzalności, charakteryzującą urządzenia Merrychef, pozwoliły nam stworzyć książkę kulinarną, która stanowi kolejny krok w ewolucji nowoczesnej gastronomii.

Przepisy w książce można pobrać i zainstalować bezpośrednio w piecu za pomocą wbudowanego portu USB i łatwo zas-tosować na stacji paliw.





eikon® e1s

To mały piec o wielkich możliwościach, który poprzez kompaktowe rozmiary łatwo mieści się w niewielkich przestrzeniach.

eikon® e1s jest idealnym rozwiązaniem dla stacji i punktów gastronomicznych, które chcą rozpocząć tworzenie oferty gastronomicznej lub rozbudować menu o dodatkowe gorące dania lub poprawić przepustowość i zwiększyć w tym samym czasie ilość wydawanych posiłków. Łatwy w instalacji, wraz z opatentowanym systemem chłodzenia Air Curtain®, który utrzymuje zewnętrzne elementy pieca chłodne w dotyku, sprawia, że idealnie nadaje się do małych przestrzeni i ciasnych narożników. W pamięci urządzenia możemy zapisać 1024 receptury, dzięki czemu mamy nieograniczone możliwości kreowania nowych dań zachowując 10-krotnie szybszy czas ich przygotowania w porównaniu z tradycyjnym piecem.



eikon® e2s

Szybkość, kompaktowe rozmiary, wszechstronność, prosta instalacja, łatwa obsługa oraz wysokiej jakości rezultaty gotowania do 20 razy szybciej niż w tradycyjnym piecu (dotyczy modelu e2s HP) to najważniejsze cechy opisujące model eikon® e2s.

Możliwość gotowania, opiekania, grillowania i podgrzewania potraw z zachowaniem wysokiej jakości i powtarzalności przygotowywanych dań sprawia, że szybko możemy wygenerować zwrot z inwestycji. eikon® e2s ma stosunkowo dużą komorę (30,5 x 30,5 cm) w porównaniu do szerokości całego pieca 35,5 cm i jest dostępny w 2 wersjach, w zależności od mocy magnetronu: Standard Power (1000 W) lub High Power (2000 W). Aby spełnić oczekiwania klientów występują one w różnych wariantach kolorystycznych: od klasycznego w stalowej obudowie do lakierowanego na czerwono lub czarnego (Trend).



WYMIARY I PIEŁĘGNACJA

eikon® pasuje na każdy blat o głębokości 60 cm. Dzięki kompaktowym wymiarom zmieści się na każdej stacji benzynowej. System Air Curtain® wraz z adaptacyjnym chłodzeniem sprawia, że podczas całego dnia użytkowania, piec pozostaje chłodny na zewnątrz i nie generuje dodatkowego ciepła w pomieszczeniu. To bardzo ważna cecha zwłaszcza w ciasnych strefach foodowych na niewielkich stacjach benzynowych.

Wnętrze komory ma gładkie, łatwo dostępne powierzchnie o zaokrąglonych narożnikach, dzięki czemu czyszczenie jest proste i szybkie. Specjalne środki czyszczące, pozwalają w łatwy sposób umyć zabrudzenia i zabezpieczyć piec na kolejny dzień pracy.

PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

DO NOT attempt to operate this oven with:

(a) Object caught in door. (b) door that does not close properly. (c) Damaged door, hinge, latch, or sealing surface. Or without food in oven.



Only use the recommended cleaning materials.

The oven must be cleaned daily.

All filters to be clean and in place before using the oven (refer to User Instructions).

The use of caustic cleaning materials can damage internal components.

WARNING: Do not operate or run a program when oven is empty.

SZYBKOŚĆ BEZ WENTYLACJI POWTARZALNOŚĆ

Tworząc gastronomię na stacji benzynowej dużym utrudnieniem jest instalacja drogiego systemu wentylacji. Wbudowany katalizator zapewnia piecom Merrychef eikon® możliwość gotowania, opiekania, grillowania i podgrzewania wszędzie tam, gdzie nie mamy możliwości zamontowania odpowiedniego wyciągu.

Dodatkowo technologia Rapid Cooking oparta na trzech systemach gotowania: uderzenie ciepłego powietrza, siła fal magnetronu i konwekcja, zapewnia przygotowywanie dań do 20 x szybciej niż w standardowym piekarniku.



MENU I ELASTYCZNOŚĆ

Poprzez port USB, który dostępny jest w każdym piecu eikon®, możemy wgrać do 1024 indywidualnych przepisów.

Dotykowy interfejs użytkownika easyTouch® z możliwością dowolnego grupowania ikon z recepturami pozwala zachować porządek.

Dzięki temu obsługa pieców jest intuicyjna, a wdrożenie nowego personelu jest łatwe i nie zajmuje dużo czasu.



AKCESORIA

Dzięki unikalnym akcesoriom możesz przygotowywać nie tylko hot-dogi i zapiekanki, ale również bardziej złożone dania. Na dodatkowych tackach można jednocześnie wypiekać składniki, które mają różną konsystencję.

Takie zastosowanie powoduje, że produkty suche nie przesiąkają płynnymi, bo znajdują się w oddzielnych pojemnikach. Dodatkowo dzięki różnym kształtom zastosowanych form, możemy swoim daniam nadawać odpowiedni format i kształt już na etapie procesu przygotowywania. Oryginalne akcesoria Merrychef wykonane są z materiałów odpornych na procesy jakie zachodzą w piecach.

Wykonane w 100% z PTFE ze specjalną powłoką z materiału bezpiecznego dla pracy magnetronu, łatwe w czyszczeniu, pozwalają na rozszerzenie oferty lokalu o nowe przepisy. Dzięki zastosowaniu misek, pojemników – możemy w łatwy sposób przygotować różnego rodzaju makarony, kasze, ryże oraz inne produkty o strukturze sypkiej lub płynnej. Formy do jajek i omeletów – umożliwiają rozszerzenie oferty śniadaniowej o dania na bazie jaj, takich jak: jajka sadzone, a także różnego rodzaju omelety na słodko lub wytrawnie.



PRIMULATOR

CARPIGIANI MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH



Mini lodziarnia na stacji paliw? Dlaczego nie?

Wzbogać ofertę gastronomiczną swojej stacji benzynowej o włoskie lody z urządzeń Carpigiani. Już teraz możesz wyprzedzić konkurencję i wprowadzić unikatowy produkt w postaci wspaniałego deseru. Carpigiani to wiodący producent urządzeń do produkcji lodów, których technologia idealnie wpisuje się w trend C-store. Funkcja pasteryzacji pozwala wydłużyć okres pomiędzy procesem mycia do 42 dni, a opcja chłodzenia powietrzem, dzięki cichemu systemowi kominowemu, pozwala umieścić urządzenie w dowolnym miejscu na barze. Łatwa obsługa i duża wydajność urządzenia sprawiają, że jest to idealne rozwiązanie dla każdej stacji benzynowej, która podąża za najnowocześniejszymi trendami.

DEBAG PIECE PIEKARNICZE



Świeże pieczywo wypiekane na miejscu, na Twojej stacji paliw. Kompaktowa konstrukcja i łatwa obsługa sprawiają, że piec Debag idealnie nadają się do pieczenia różnego rodzaju pieczywa w nowoczesnych punktach gastronomicznych na stacjach paliw i w sklepach. Dzięki niewielkiemu wymiarowi blach ten piec zmieści się nawet w malutkiej wnęce, gwarantując przy tym najwyższą elastyczność: do pracy potrzebuje tylko standardowego gniazda (230 V). Piec może zostać dostarczony do wyboru ze stałym przyłączem wody lub zbiornikiem na wodę. Nawet w najmniejszym punkcie gastronomicznym i zatrudniając niewyspecjalizowanych pracowników, można zapewnić swoim klientom świeże przekąski i wypieki przez cały dzień.

EUROCHEF FRYTOWNICE|MAKARONIARKI|PIECE DO PIZZY



Produkty marki Eurochef są odpowiedzią na potrzeby rynku na kompaktowe, automatyczne i niewymagające instalacji drogich systemów wentylacji urządzenia do przygotowywania makaronów, produktów smażonych w głębokim oleju (takich jak: frytki, chipsy, krokiety ziemniaczane, ser mozzarella, krążki cebuli, skrzydełka kurczaka, sznycle, ryby) oraz pizzy. Automatyczne frytownice, makaroniarki i piece do pizzy wyposażone są w system oczyszczania, który eliminuje dym i przekształca go w parę wodną.

ZUMMO WYCISKARKI DO SOKÓW



Podążaj za najnowszymi trendami dotyczącymi zdrowia. Świeżo wyciskany sok to bomba witaminowa dla Twoich klientów. Wyciskarki Zummo są całkowicie automatyczne i samoobsługowe - umieść pomarańcze w podajniku, a maszyna zrobi wszystko za Ciebie, w dodatku z dużą prędkością. Wyjątkowy system podawania owoców jest wydajny i atrakcyjny wizualnie, co przyciąga uwagę konsumentów. Podczas procesu wyciskania sok nie ma kontaktu ze skórką pomarańczy i nie nabiera gorzkiego posmaku oraz co najważniejsze - wydobywa maksimum smaku i witamin z każdego owocu.

ICEMATIC KOSTKARKI



Wykorzystaj potencjał jaki dają bezobsługowe kostkarki Icematic. Możesz zastosować lód do napojów serwowanych razem z daniami lub wykreować zdrowe smoothie na bazie świeżych owoców, soku i lodu, a także rozszerzyć menu napojów kawowych o kawy mrożone. Oferta foodowa nie musi ograniczać się tylko do jedzenia. Dzięki kompaktowym wymiarom kostkarki Icematic zmieszczą się pod każdym barem. Wzbogać ofertę i podnieś jakość obsługi na swojej stacji.

BLENDTEC BLENDERY



Blendtec jest absolutnie bezkonkurencyjnym blenderelem na potrzeby napojów typu „smoothies”. Mając w ofercie kawę łatwo rozszerzysz menu o różnego rodzaju kawy mrożone. Wystarczy wrzucić lód, dolać mleko i kawę. Doskonałe efekty końcowe w postaci idealnie zmiksowanych komponentów (określane jako jedwabiste) oraz łatwość obsługi i trwałość użytkowania podczas intensywnej eksploatacji zaowocowały tym, że Blendtec stanowi standardowe wyposażenie większości najlepszych coffee i drink barów na całym świecie. Od teraz wzbogaci kartę napojów na Twojej stacji benzynowej o nowe, wspaniałe i świeże koktajle.

PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL