

PRIMULATOR



#MODELOWY PUNKT BISTRO

Witaj w świecie wyjątkowej gastronomii, dostosowanej do każdej przestrzeni, w której najnowsza technologia i zautomatyzowanie obsługi są na najwyższym poziomie. Wszystko, aby dostarczyć klientom niesamowitych przeżyć kulinarnych, w każdym miejscu i o każdej porze. Witaj w modelowym punkcie bistro.

Przyszłość tworzy się teraz.



#MODELOWY PUNKT BISTRO

Bistro – czyli nowoczesna gastronomia

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 cały rynek retail i współczesne punkty C-Store dążą do automatyzacji. Konsumenci chcą w jak najkrótszym czasie i bezproblemowo zrealizować swoje zakupy. Naprzeciw tym oczekiwaniom wychodzą nowe technologie, innowacje i płatności bezgotówkowe. Zmienia się sposób i jakość obsługi klienta.

Rola gastronomii w miejscach, w których do tej pory nie było jej wcale lub była marginalnym elementem biznesu, 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. Dla klientów, którzy uwielbiają robić zakupy przy okazji popijając swoją ulubioną kawę, duże sieci dyskontów stworzyły specjalne kąciki kawowe. Podobnie jest w zakładach fryzjerskich, salonach samochodowych, itp. Punkty bistro powoli stają się standardem, wszędzie tam gdzie zabiegani klienci mogą zrobić sobie krótką przerwę od codziennych spraw i zwyczajnie odpocząć spożywając dobrej jakości posiłek.

Primulator współpracując z największymi producentami urządzeń do gastronomii od ponad 30 lat tworzy i wyznacza kolejne trendy w sektorze 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 typu bistro do odniesienia sukcesu.

Krótki czas obsługi i wysoka jakość serwowanych produktów przy zachowaniu najwyższych standardów higieny i bezpieczeństwa to obecnie kierunek nowoczesnego bistro.

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 bistro. Urządzenia takie jak piecze Merrychef dzięki rozbudowanej funkcjonalności mogą zastąpić rollery i salamandry, przyspieszając czas obróbki termicznej posiłków 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 w miejscach typu Convenience, 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 punktów typu C-Store.



**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 dotychczasowych punktów bistro. 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
(22 PUNKTY SERWISOWE
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 w wielu miejscach obsługi klientów 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 – przemyślana ergonomia użytkowania, która upraszcza więcej niż tylko obszar samoobsługi.

Animowane grafiki ułatwiają wykonywanie codziennych procedur pielęgnacyjnych, a ulubione receptury napojów, obrazy i kolory tła można łatwo zapisać. Istnieje również możliwość dostosowania wyglądu ekranu wyboru napojów dzięki możliwości wgrania własnych grafik lub zastosowania gotowych szablonów.

AKCESORIA



Rozszerz ofertę i personalizuj przestrzeń kawową w swoim bistro 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 Twój punkt bistro wyróżniał 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 punktów bistro 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, dzięki czemu 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. Do wyboru dostępne są dwie wersje systemów mlecznych: Basic Milk oraz Smart Milk. System Smart Milk pozwala dodatkowo na serwowanie zimnego mleka, rozszerzając gamę napojów. Dzięki możliwej regulacji stopnia zmielenia ziaren możemy uzyskać idealną ekstrakcję wybranego rodzaju kawy. Wyjątkowa konstrukcja zaparzacza gwarantuje jego 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 oraz system automatycznego mycia AutoClean.



WMF 5000 S+

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
250 KAW

WMF 5000 S+ to model klasy premium wśród automatycznych ekspresów do kawy WMF. 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 zaparzac. 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 i roślinnego. Dodatkowo dzięki stacji syropowej można wzbogacić menu o napoje z dodatkami 4 syropów - wszystko za dotknięciem jednego przycisku i zawsze w najwyższej jakości. Ekspres w opcji jest również wyposażony w automatyczny i bezobsługowy system czyszczenia AutoClean.

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 czyści się samo w wybranym przez nas czasie i po jego zakończeniu jest natychmiast gotowe 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 mycia.



STACJA SYROPOWA

Rozszerz menu napojów kawowych o nowe, ciekawe smaki. Wystarczy stacja syropowa, która może podawać automatycznie cztery rodzaje syropów do kawy. Jest to doskonałe rozwiązanie, które poprzez możliwość stworzenia 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 podzielonym zbiornikiem.

Rozwiązanie takie jest dedykowane pod dwa rodzaje mleka. W ofercie bistro 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 napój z wybranym rodzajem 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 można stworzyć punkty samoobsługowe bez zatrudniania dodatkowego personelu, przy jednoczesnym skróceniu czasu obsługi i zwiększeniu sprzedaży.

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 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 w punktach bistro jest ciągłe rozwijanie oferty o nowe ciekawe dania, zachowując przy tym prostą i szybką formę ich przygotowania. Urządzenia Merrychef są idealnym rozwiązaniem dla punktów bistro, 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 osób, 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 przełomowe 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 zawarte w książce można pobrać i zainstalować bezpośrednio w piecu za pomocą wbudowanego portu USB.





eikon® e1s

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

eikon® e1s jest idealnym rozwiązaniem dla 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, piekzenia, 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 cm 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). Piece są dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych: w obudowie stalowej lub lakierowanej na czarno (Trend).



conneX® 12 | 16

Znana seria niezawodnych pieców Merrychef eikon®, doczekała się godnego następcy. Merrychef conneX® to nowa odsłona najbardziej kompaktowego i multifunkcyjnego pieca na rynku do szybkiego przyrządzania potraw, w którym można gotować, opiekąć, podgrzewać i grillować. Merrychef conneX® powstał z myślą o potrzebach kucharzy i wymaganiach klientów. Wygląd nowych modeli został delikatnie odświeżony, zachowując przy tym elegancki, stylowy charakter pasujący do każdej kuchni.

To co przykuwa uwagę w piecach serii conneX® to 7-calowy ekran o wysokiej rozdzielczości, zabezpieczony hartowanym szkłem. Takie rozwiązanie w połączeniu z nowym oprogramowaniem easyTouch®, które umożliwia naciskanie, przewijanie i przeciąganie ikon, podobnie jak w telefonie mobilnym, stanowi znaczące usprawnienie w obsłudze pieca. W ustawieniach dostępnych jest 37 języków, obszerna biblioteka mediów i audio ze zdjęciami potraw i przepisami. Menu jest intuicyjne, a nowe przepisy można dostosować w pełni do konkretnych potrzeb ustawiając precyzyjnie parametry temperatury, czasu, mocy nadmuchu i pracy magnetronu.

Wszystkie modele w standardzie mają wbudowaną łączność Wi-Fi lub Ethernet, która umożliwia dostęp do platformy w chmurze – KitchenConnect®. Telemetria pozwala na zarządzanie piecami z dowolnego miejsca na świecie. Wystarczy tylko dostęp do Internetu. KitchenConnect® umożliwia zdalne monitorowanie pieców, można tworzyć, zmieniać i aktualizować pozycje menu, a także sprawdzać działanie i sposób korzystania ze sprzętu.

To co wyróżnia piece Merrychef to niezawodna, zrównoważona technologia tri-pleX®, która łączy w sobie trzy technologie: mikrofal, konwekcji i nadmuchu gorącego powietrza, zapewniając maksymalną wydajność, dzięki czemu potrawy są jednolicie opieczone, a energia nie jest marnowana. To bezpośrednio przekłada się na prędkość przyrządzania dań, która w piecach Merrychef jest do 80 proc. szybsza od tradycyjnych pieców opartych na technologii konwekcyjnej.

Seria Merrychef conneX® to modele: conneX® 12 oraz conneX® 16, które dostępne są w dwóch kolorach wykończenia: stali nierdzewnej lub węglowej czerni.

Merrychef conneX®12 ma komorę o średnicy 30,5 cm przy szerokości pieca 35,5 cm, model pieca conneX® 16 posiada komorę o średnicy 40,5 cm, co w stosunku do szerokości 45,5 cm sprawia, że jest to najszersza komora pieca w stosunku do szerokości całego urządzenia wśród dostępnych pieców na rynku.

SZYBKOŚĆ BEZ WENTYLACJI POWTARZALNOŚĆ

Tworząc gastronomię w miejscach typu Convenience dużym utrudnieniem jest instalacja drogiego systemu wentylacji. Wbudowany katalizator zapewnia piecom Merrychef eikon® i conneX® możliwość gotowania, pieczenia, 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 piecu.



MENU I ELASTYCZNOŚĆ

Poprzez port USB, który dostępny jest w każdym piecu serii eikon® oraz conneX®, 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, można daniom 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 i 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.





ZUMMO

Zautomatyzowanie procesu produkcji soku dzięki wyciskarkom ZUMMO pozwala na wprowadzenie tego napoju do każdego miejsca, w którym oferta gastronomiczna podąża za najnowszymi trendami. Świeży sok z pomarańczy dostaniemy już w piekarniach, hotelach i coraz częściej w formie samoobsługowej w punktach bistro, w miejscach takich jak choćby stacje benzynowe czy sklepy spożywcze. Bardzo łatwa obsługa, najwyższa wydajność i bezawaryjność, a oprócz tego wysoka rentowność i szybki zwrot zakupu urządzeń ZUMMO sprawiają, że jest to idealne urządzenie, które uzupełnia ofertę każdego punktu z gastronomią.



MODELE

Świeży sok z pomarańczy to produkt, który w łatwy sposób pozwala uzupełnić ofertę i wzbogacić menu większości punktów gastronomicznych. W ofercie ZUMMO znajdziemy wyciskarki, które dopasujemy pod każdy model biznesowy.

Jednym z najmniejszych modeli jest wyciskarka Zummo VIVA, która łączy design z najnowocześniejszą technologią. VIVA wyciska soki z wszelkiego rodzaju owoców cytrusowych, takich jak: limonki, mandarynki, pomarańcze i cytryny. Idealna opcja do punktów bistro, które pragną wyróżniać się nie tylko ofertą gastronomiczną ale również wyjątkowym wyglądem.

Kolejnym modelem jest profesjonalna wyciskarka do soków Zummo Z1. Wyciskarka Z1 Nature to zaraz po modelu VIVA najbardziej kompaktowe urządzenie w ofercie Zummo. Polecana jest do miejsc o ograniczonej przestrzeni - idealna dla małej gastronomii. Zummo Z06 to najbardziej wszechstronna wyciskarka Zummo. Wyciska soki z wszelkiego rodzaju owoców cytrusowych, a także z granatów. Podczas procesu wyciskania soku można łączyć ze sobą różne rodzaje owoców. Idealna opcja dla średniej wielkości punktów bistro, które poszukują dużej elastyczności w swojej ofercie.

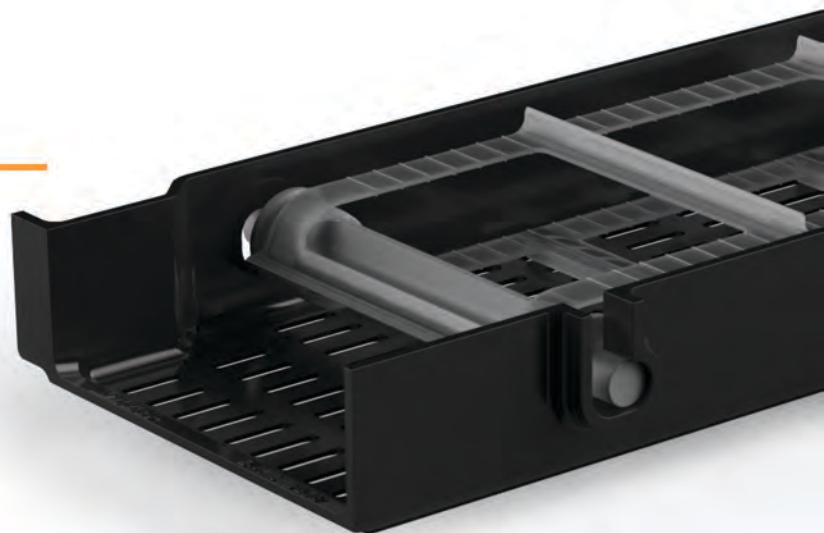
Profesjonalna wyciskarka do soków Zummo Z14 to odpowiedni sprzęt dla miejsc o wysokim spożyciu soków. Poprzez zastosowanie dużego kosza na owoce i zbiorników na odpady, urządzenie jeszcze mniej absorbuje pracę personelu. Jest to kluczowy aspekt dla lokali o intensywnym ruchu i ograniczonej ilości pracowników.

Zummo Z40 to najbardziej wydajna wyciskarka do soków z oferty Zummo. W ciągu jednej minuty potrafi wycisnąć sok z 40 owoców, co pozwala na zaspokojenie potrzeb klientów w godzinach wzmożonego ruchu w dużym punkcie bistro. Wszystkie modele możemy dopasować pod względem wydajności oraz wielkość ramion do wyciskania soku z różnego rodzaju owoców. Możemy wybrać model do samoobsługi czy też taki, który jest obsługiwany tylko przez personel.

FILTR AUTOMATYCZNY

Jednym z głównych założeń Zummo jest dążenie do ciągłego ułatwienia obsługi i konserwacji urządzeń do wyciskania soków. Mając to na uwadze, wybrane wyciskarki Zummo wyposażone są w system automatycznego czyszczenia i filtracji, który ma zapewnić najlepszy smak i klarowną konsystencję soku.

Taśmowa konstrukcja poliuretanowego filtra jest uruchamiana, gdy wyciskarka jest aktywna i usuwa nasiona oraz miąższ powstający podczas ekstrakcji soku bezpośrednio do pojemnika na odpady.



ŚREDNICA OWOCÓW

System EVS® stworzony został z myślą o zmaksymalizowaniu wydajności wyciskarek Zummo niezależnie od użytych owoców cytrusowych i ich wielkości. Maksymalizacja wydajności wyciskarek nigdy nie była tak łatwa ani szybka - wystarczy wybrać zestaw do ekstrakcji soku dostosowany do rozmiaru owoców, które zamierzasz wycisnąć.

- VIVA** standard: 55-80 mm
opcja: 43-62 mm | 30-42 mm
- Z1** standard: 55-75 mm
opcja: 65-90 mm
- Z06** standard: 55-75 mm | 70-90 mm
opcja: 45-60 mm
- Z14** standard: 55-75 mm | 70-90 mm
opcja: 45-60 mm
- Z40** standard: 53-76 mm
opcja: 40-60 mm | 64-88 mm | 77-100 mm

SYSTEM WYCISKANIA

Dzięki opatentowanemu przez firmę ZUMMO systemowi Efficient Vertical System (EVS) pomarańcze są podawane z zasobnika bezpośrednio do ramion wyciskających, których konstrukcja przytrzymuje owoc, gdy ten przemieszcza się po łuku 90 stopni od poziomu do pionu. Ostrze przecina pomarańcze podczas ruchu w dół. Owoce wyciskane są w pionie, a sok spływa prosto do pojemnika lub szklanki, zanim dwie połówki skórek pomarańczy zostaną wyrzucone do zbiornika na odpady.

Sok w tym układzie nie ma możliwości kontaktu ze skórką owocu i nie może być zanieczyszczony żadnymi powierzchniowymi pozostałościami ani gorzkimi olejkami, które znajdują się na powierzchni owocu. System ten imituje ręczne wyciskanie soku, a poprzez dużą siłę nacisku jest do 20% bardziej wydajny od wyciskarek z obrotowymi ramionami.

Konstrukcja zapobiega zacinaniu się pomarańczy podczas procesu wyciskania i pozwala na wykorzystanie owoców o różnym rozmiarze w zakresie od 40 mm do nawet 100 mm średnicy.





C A R P I G I A N I

M A S Z Y N Y D O L O D Ó W W Ł O S K I C H

Mini lodziarnia w punkcie bistro? Dlaczego nie?

Wzbogacić ofertę gastronomiczną bistro 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 procesami 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 każdego punktu bistro, który podąża za najnowocześniejszymi trendami.



ICEMATIC KOSTKARKI

Profesjonalne kostkarki Icematic to niezawodne urządzenia, które pozwalają wzbogacić ofertę gastronomiczną i wyróżnić się na tle konkurencji. Sprawdzą się doskonale w restauracjach, kawiarniach i barach – zarówno do schładzania napojów, jak i przygotowywania smoothie czy modnych kaw mrożonych. Dzięki kompaktowym wymiarom bez problemu mieszczą się pod barem, nie zajmując cennej przestrzeni roboczej, a ich wydajność – od 20 do 150 kg lodu dziennie – pozwala dobrać model odpowiedni do każdego lokalu.

W zależności od potrzeb można wybrać kostkarkę produkującą cylindryczne kostki z otworem, idealne do szybkiego chłodzenia, niezawodne nawet przy twardej wodzie dzięki łopatkowemu systemowi bez pomp. Alternatywą są kostkarki wytwarzające pełne, krystalicznie przejrzyste kostki lodu, które topnieją wolniej i doskonale prezentują się w koktajlach, whisky czy napojach serwowanych w eleganckim stylu. Obie serie wyposażone są w nowoczesny system filtracji powietrza z dostępem od frontu, co ułatwia obsługę i umożliwia pracę urządzenia w zabudowie. Icematic to połączenie jakości, funkcjonalności i stylowego designu.

PRIMULATOR



PUNKT
INSPIRATION BISTRO LINE

To gotowy koncept Convenience, który w dowolny sposób można skonfigurować. Odwiedzający stacje paliw i sklepy spożywcze z pewnością dostrzegają dynamicznie zachodzące zmiany w ofercie tych miejsc. Coraz częściej pojawiają się tam nowoczesne punkty gastronomiczne. Regały sklepowe zastępowane są kącikami bistro lub autonomicznymi strefami, w których klienci samodzielnie mogą przygotować sobie kawę, wycisnąć sok, itp. Do tak popularnych hot dogów dołączają kolejne przekąski typu fast food, finger foods, czy coraz częściej lody. Konsumenci poszukują szybkich i smacznych przekąsek podczas robienia codziennych czynności takich jak np.: zakupy, wizyta u fryzjera czy tankowanie samochodu. Zachowania te rozwijają szeroką perspektywę dla stacji paliw, sklepów spożywczych, piekarni i cukierni. Ten trend jest widoczny również w innych miejscach, gdzie możemy spożywać posiłki. Kąciki kawowe pojawiają się w salonach samochodowych, wspomnianych salonach fryzjerskich, a także w butikach. Polacy pokochali napoje i posiłki na wynos.

Wychodząc naprzeciw tym trendom, firmy Jowix – Triomet, która należy do grona wiodących producentów wyposażenia powierzchni handlowych i Primulator Polska, która dostarcza profesjonalne urządzenia i technologie do branży HORECA, przygotowały wspólny projekt gotowej, kompletnej i elastycznej strefy Convenience dla placówek handlowych. Doskonałej jakości i wydajności urządzenia, w połączeniu z dostosowanymi do specyfiki sprzedaży meblami, tworzą idealną symbiozę technologii i użyteczności.



Poznaj pełną gamę systemów Bistro Line: bistro-line.pl



PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL