

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.

PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL



#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 35 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 piec 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

Urządzenia WMF to najlepszy sposób na otrzymanie doskonałej kawy za dotknięciem jednego przycisku, niezawodnie i zawsze w najwyższej jakości.

Szeroka gama modeli umożliwia wybór ekspresu w zależności od wydajności (od 50 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 – wyrefinowana 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.

AKCESORIA



Rozszerz ofertę i spersonalizuj przestrzeń kawową w Twoim lokalu dzięki dodatkowym akcesoriom dla ekspresów WMF, takim jak: dodatkowe pojemniki na kawę, lodówki na mleko (pojemność od 2,5 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 lokal wyróżniał się na tle konkurencji.



WMF PEAK 50

WYDAJNOŚĆ DZIENNA
80 KAW

PEAK 50 doskonale sprawdza się w biurach, sklepach convenience, hotelach i przestrzeniach samoobsługowych. Ekspres może być wyposażony w dwa pojemniki na kawę ziarnistą albo w jeden pojemnik na ziarna i jeden pojemnik na proszek, umożliwiający przygotowanie napojów czekoladowych. System Basic Milk/ Essential Foam zapewnia powtarzalną jakość gorącego mleka i pianki, a dwa warianty zaparzacza, 16 lub 24 g, pozwalają przygotowywać różne wielkości napojów. Intuicyjny ekran dotykowy 7" upraszcza codzienną obsługę, natomiast funkcje Click+Clean i Clean in Place ograniczają czas potrzebny na czyszczenie. Opcjonalny WMF CoffeeConnect umożliwia zdalne monitorowanie pracy.



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 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 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. System Dynamic Milk dostępny w wybranych modelach automatycznych ekspresów WMF pozwala przygotowywać szeroką gamę napojów z wykorzystaniem zimnego lub ciepłego mleka oraz mlecznej pianki o różnej konsystencji.

Użytkownik może wybrać 3 poziomy konsystencji podczas spieniania mleka na zimno oraz 4 poziomy podczas spieniania na ciepło. Pozwala to precyzyjnie dopasować strukturę pianki do rodzaju napoju, od lekkiej i delikatnej po bardziej kremową i zwartą.

Dynamic Milk zapewnia przy tym wysoką powtarzalność przygotowania, dzięki czemu każdy napój może być serwowany w tej samej jakości niezależnie od pory dnia czy osoby obsługującej ekspres.

DYNAMIC COFFEE ASSIST

Stalą i wysoką jakość kawy w ekspresach z linii WMF S+ oraz WMF espresso NEXT wspiera system Dynamic Coffee Assist. Po ustawieniu parametrów napoju system stale monitoruje przepływ podczas parzenia i porównuje go z zaprogramowanymi wartościami.

W momencie odkrycia odchylenia automatycznie koryguje stopień mielenia lub ilość mielonej kawy, czyli dwa kluczowe parametry wpływające na przebieg ekstrakcji. Pozwala to utrzymać stabilny czas parzenia i powtarzalną jakość napojów na bazie espresso.

Dynamic Coffee Assist na bieżąco wprowadza potrzebne korekty, ograniczając konieczność ręcznej regulacji młynka i pomagając zachować ustawioną jakość kawy przez cały dzień, filiżanka po filiżance, także przy intensywnej pracy.



AUTOCLEAN

WMF AutoClean automatyzuje czyszczenie systemu kawy i mleka w wybranych profesjonalnych ekspresach WMF, ograniczając codzienną obsługę do minimum. Po jednorazowym skonfigurowaniu cyklu system uruchamia czyszczenie automatycznie o wybranej porze, bez konieczności ręcznego dozowania środków czyszczących.

Granulat do czyszczenia układu kawowego jest przechowywany w ekspresie i precyzyjnie dozowany podczas każdego cyklu. Jego zapas wystarcza na 60 cykli czyszczenia. Płyn przeznaczony do układu mlecznego również dozowany jest automatycznie i wymaga wymiany dopiero po 40 cyklach.

Czyszczenie systemu mleka rozpoczyna się automatycznie po podłączeniu przewodu mlecznego. Przewód może być dodatkowo płukany podczas uzupełniania mleka, co pomaga ograniczyć przestoje. Po zakończeniu procesu ekspres jest od razu gotowy do dalszej pracy. AutoClean zapewnia regularny, powtarzalny proces czyszczenia i wspiera utrzymanie wysokiego poziomu higieny przy znacznie mniejszym nakładzie pracy personelu.

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

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.





conneX[®] 12e

Mały piec o wielkich możliwościach, zaprojektowany z myślą o miejscach, w których liczą się szybkość, powtarzalność i każdy centymetr przestrzeni.

Merrychef conneX[®] 12e to kompaktowy piec high-speed do szybkiego przygotowywania gorących potraw w kawiarniach, punktach bistro, sklepach convenience i na stacjach paliw. Przy szerokości 40,7 cm mieści komorę 30,5 × 30,5 cm i może stanąć na standardowym blacie o głębokości 600 mm.

Sercem urządzenia jest technologia tri-pleX, która łączy mikrofałę, konwekcję oraz ukierunkowany nadmuch gorącego powietrza. Dzięki temu potrawa jest szybko ogrzewana wewnątrz, a jednocześnie równomiernie przypiekana i zyskuje chrupiące wykończenie. conneX 12e pozwala piec, grillować, opiekąć i regenerować produkty świeże oraz mrożone, a czas przygotowania może być nawet o 70% krótszy niż w przypadku tradycyjnych metod. Jedno urządzenie może więc przejąć zadania kilku sprzętów wykorzystywanych na stanowisku gastronomicznym.

Obsługę upraszcza 7-calowy ekran HD z intuicyjnym systemem easyTouch[®] 2.0. W pamięci urządzenia znajduje się ponad 100 gotowych receptur, a tryb Press & Go pozwala uruchomić najczęściej przygotowywane pozycje jednym dotknięciem ikony. Parametry receptur można także dostosowywać, określając m.in. czas, temperaturę, moc mikrofal i pracę wentylatora. Ułatwia to zachowanie jednakowych rezultatów niezależnie od osoby obsługującej piec.

conneX[®] 12e został zaprojektowany jako urządzenie plug & play. Wbudowany konwerter katalityczny umożliwia pracę bez zewnętrznego okapu wentylacyjnego, a jednofazowe zasilanie 230 V upraszcza instalację. Cicha praca i nienagrzewające się boki pozwalają ustawić piec także w strefie front-of-house. Urządzenie nagrzewa się w czasie krótszym niż 10 minut, posiada energooszczędny tryb czuwania oraz łatwo dostępny od frontu filtr powietrza.

Standardowa łączność Wi-Fi i Ethernet zapewnia dostęp do platformy KitchenConnect[®], która pozwala zdalnie aktualizować menu i receptury, monitorować urządzenia w wielu lokalizacjach oraz analizować dane dotyczące ich wykorzystania i produkcji. Dzięki temu conneX 12e sprawdza się zarówno jako kompaktowy piec do szybkiej gastronomii, jak i element konceptu foodservice.



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.



OBSŁUGA MENU

W modelach serii conneX® 7-calowy ekran dotykowy HD z intuicyjnym interfejsem działa podobnie jak smartfon. Graficzna książka kucharska pozwala wybierać zapisane receptury za pomocą zdjęć potraw i uruchamiać program jednym dotknięciem. Dzięki temu obsługa pieca jest szybka, ogranicza ryzyko błędów i skraca czas szkolenia personelu. Połączenie z platformą internetową KitchenConnect umożliwia również zdalne aktualizowanie receptur i menu w jednym lub wielu urządzeniach. Panel sterowania ma wbudowany system rejestracji statystyk dotyczących kuchni, który demonstruje jej wydajność i wyszczególnia aspekty użytkowania, takie jak otwarcie drzwiczek kuchni przed zakończeniem cyklu pieczenia. Statystyki kulinarne pozwalają błyskawicznie poznać najpopularniejsze dania w menu, niezależnie od tego, czy przygotowywane są świeże, czy też mrożone potrawy, a także sprawdzić, kiedy zapotrzebowanie jest największe w ciągu dnia. Wbudowana diagnostyka serwisowa umożliwia również technikom serwisowym szybkie diagnozowanie ewentualnych usterek przed ich wystąpieniem, co minimalizuje koszty serwisowania i czas przestoju sprzętu.



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 przesiakają 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, ryż oraz inne produkty o strukturze sypkiej lub płynnej. Formy do jajek i omletów umożliwiają rozszerzenie oferty śniadaniowej o dania na bazie jaj, takich jak: jajka sadzone, a także różnego rodzaju omlety na słodko lub wytrawnie. Uzupełnieniem oferty jest opatentowany grill do panini dla pieców conneX. Automatycznie dociska produkt, zapewniając równomierne grillowanie i wyraźne ślady. Dostępny jest w wariantach do panini, bajgli, kanapek, quesadillas i podplomyków.





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.

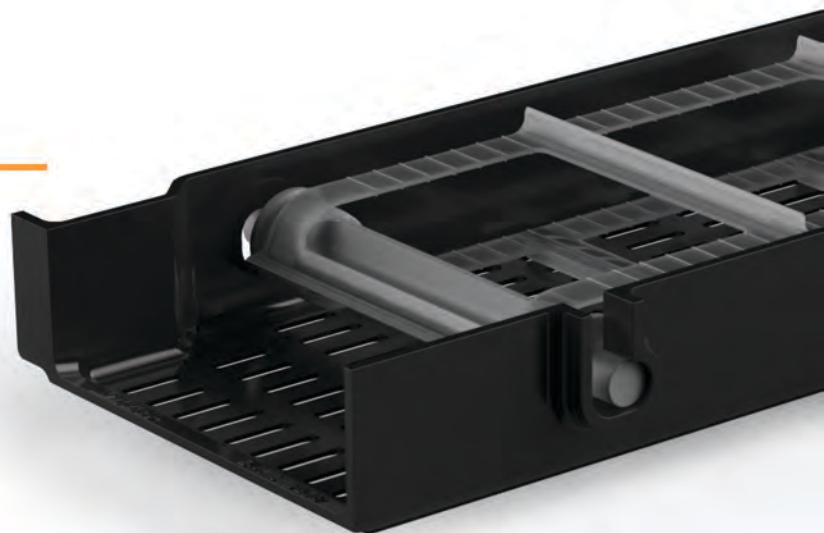
Profesjonalna wyciskarka do soków Zummo Z14 to odpowiedni sprzęt dla miejsc o wysokim spożyciu soków. Poprzez zastosowanie dużego kosza na owoce i zbiorników na odpady, urządzenie jeszcze mniej absorbuje pracę personelu. Jest to kluczowy aspekt dla lokali o intensywnym ruchu i ograniczonej ilości pracowników.

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.



CARPIGIANI

MASZYNY DO LODÓW I SHAKE'ÓW

Mini lodziarnia i shake bar w punkcie bistro? Dlaczego nie? Wzbogacić ofertę gastronomiczną bistro o włoskie lody i kremowe shake'i przygotowywane w kompaktowych urządzeniach Carpigiani. To prosty sposób, aby rozszerzyć menu o atrakcyjne desery i napoje, zwiększyć wartość zamówienia oraz wyróżnić punkt na tle konkurencji. Carpigiani, jako jeden z wiodących producentów urządzeń do lodów i shake'ów, oferuje rozwiązania stworzone z myślą o miejscach, w których liczą się niewielkie wymiary, łatwa obsługa i sprawna praca. Kompaktowe maszyny można wygodnie ustawić na barze, nawet przy ograniczonej przestrzeni. Wybrane modele do lodów wyposażone są w funkcję pasteryzacji, pozwalającą wydłużyć okres pomiędzy pełnymi procesami mycia nawet do 42 dni. Chłodzenie powietrzem z cichym systemem kominowym zwiększa swobodę ustawienia urządzenia. Uzupełnieniem oferty są maszyny do shake'ów, które umożliwiają szybkie przygotowanie napojów w wielu smakach i zapewniają powtarzalną konsystencję każdej porcji. Łatwa obsługa, duża wydajność i kompaktowa konstrukcja sprawiają, że urządzenia Carpigiani doskonale wpisują się w potrzeby punktów bistro, stacji paliw, sklepów convenience i innych miejsc rozwijających ofertę szybkich deserów oraz napojów.



SHAKE

Carpigiani 161 K G SP oraz 191 K SP to profesjonalne urządzenia do przygotowywania klasycznych i smakowych shake'ów oraz koktajli mlecznych. System Hard-O-Tronic® pozwala dobrą konsystencję produktu, od lekkich, płynnych napojów po gęstsze, kremowe shake'i z delikatnie wyczuwalną strukturą lodową. Kompaktowy model 161 K G SP wykorzystuje grawitacyjne podawanie mieszanki i osiąga wydajność do 125 porcji po 0,4 l na godzinę. Zbiornik o pojemności 18 l oraz cylinder 7 l pozwalają na sprawną pracę w punktach bistro, kawiarniach i lokalach z ograniczoną przestrzenią.

Model 191 K SP dostępny jest w dwóch wariantach. Wersja 191 K G SP z podawaniem grawitacyjnym przygotowuje do 125 porcji na godzinę i lepiej sprawdza się z bardziej zróżnicowanymi mieszankami. Wariant 191 K P SP wykorzystuje pompę, zapewniając większą kontrolę napowietrzenia i wydajność do 150 porcji na godzinę. Odpowiednie napowietrzenie może zwiększyć objętość gotowego produktu nawet o około 60%, zależnie od receptury i zastosowanej mieszanki, pozwalając uzyskać więcej porcji z tej samej ilości bazy. Obie wersje mają cylinder 7 l, regulowaną prędkość dozowania, opcjonalny mikser oraz możliwość chłodzenia powietrzem lub wodą. System pasteryzacji pozwala ograniczyć częstotliwość pełnego mycia nawet do jednego cyklu na 42 dni, zależnie od używanej mieszanki.



LODY WŁOSKIE

Carpigiani 161 T G SP i 243 T P SP to kompaktowe maszyny nabarowe stworzone z myślą o punktach bistro, kawiarniach, sklepach convenience i lokalach, które chcą wprowadzić lody włoskie bez rozbudowy całego zaplecza. Oba urządzenia pozwalają także przygotowywać sorbety oraz mrożony jogurt, a elektroniczny system kontroli konsystencji umożliwia dopasowanie struktury produktu do receptury i oczekiwanego efektu. Model 161 T G SP przygotowuje jeden smak i osiąga wydajność do około 200 porcji po 75 g na godzinę. Grawitacyjne podawanie mieszanki zapewnia napowietrzenie do 40%, a zbiornik o pojemności 5 l zasila cylinder 1,35 l. Większy model 243 T P SP oferuje dwa smaki oraz mix. Dwa niezależne cylindry po 1,35 l pozwalają jednocześnie pracować z różnymi mieszankami, a pompa zębata umożliwia regulację napowietrzenia od 40 do 80%. Wydajność urządzenia sięga około 320 porcji po 75 g na godzinę. Oba modele wyposażono w jednoczesowe świdry R-POM, które dobrze przylegają do ścianek cylindra i ułatwiają czyszczenie. Automatyczna pasteryzacja może wydłużyć okres pomiędzy pełnymi procesami mycia nawet do 42 dni, zależnie od zastosowanej mieszanki. Samodomykające się dźwignie ograniczają straty produktu, a głowice STAR umożliwiają stosowanie końcówek dekoracyjnych i zestawów do monoporcji. Chłodzenie powietrzem z tylnym kanałem kominowym ułatwia ustawienie maszyn na barze, także w sąsiedztwie innych urządzeń.

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.



SERIA COCO

Icematic COCO obejmuje zbiornikowe kostkarki do lodu przeznaczone do barów, restauracji, hoteli i punktów bistro o różnym poziomie zapotrzebowania. Oferta rozciąga się od kompaktowego modelu K23 Nano o wydajności do 23 kg lodu na dobę, aż po K150, który może wyprodukować do 150 kg w ciągu 24 godzin. W zależności od wersji urządzenia wyposażone są w pojemniki mieszczące od 5 do 67 kg lodu. Kostkarki wytwarzają cylindryczne kostki z otworem, wyróżniające się dużą powierzchnią chłodzącą. Łopatkowy system produkcji nie wykorzystuje tradycyjnej pompy ani układu natryskowego, dzięki czemu urządzenia sprawnie pracują również przy twardej i bogatej w minerały wodzie.

Elektroniczne sterowanie automatycznie dostosowuje parametry cyklu do temperatury wody oraz otoczenia, pomagając zachować powtarzalny kształt kostek. Obudowa ze stali nierdzewnej oraz umieszczony z przodu, wyjmowany filtr ułatwiają czyszczenie i pozwalają instalować modele chłodzone powietrzem w zwartej zabudowie. Seria oferuje sterowanie dotykowe, cykl czyszczenia, alarmy świetlne i dźwiękowe, raportowanie HACCP oraz regulację poziomu lodu. Wybrane funkcje obejmują także Wi-Fi, Bluetooth, analizę usterek, programowanie produkcji i opcjonalną sanityzację ozonem.



SERIA CHERRY

Seria Icematic Cherry została zaprojektowana dla lokali, które potrzebują pełnych, estetycznych kostek lodu i wysokiej wydajności przy stosunkowo kompaktowej zabudowie. Zakres modeli obejmuje urządzenia produkujące od około 27 do 88 kg lodu na dobę, z pojemnikami mieszczącymi od 6,5 do 42 kg. Dzięki temu serię można dopasować zarówno do mniejszych barów i punktów bistro, jak i bardziej obciążonych restauracji, hoteli oraz lokali koktajlowych.

System natryskowy odpowiada za formowanie pełnych, przejrzystych kostek o zaokrąglonych powierzchniach. Taki lód wolniej się topi, skutecznie chłodzi napoje i dobrze prezentuje się w koktajlach, whisky, aperitifach oraz kubekach z lodem. Obudowa ze stali nierdzewnej zwiększa trwałość urządzeń, a umieszczony z przodu, wyjmowany filtr ułatwia czyszczenie i pozwala instalować modele chłodzone powietrzem także w zwartej zabudowie.

Seria Cherry oferuje regulację masy kostki i poziomu lodu w pojemniku, cykl sanityzacji, alarmy świetlne i dźwiękowe oraz raportowanie HACCP. Złącze USB umożliwia aktualizację oprogramowania i pobieranie danych, a opcjonalne funkcje obejmują Wi-Fi, Bluetooth, łączność z chmurą IoT, programowanie produkcji oraz sanityzację ozonem.

PRIMULATOR



NASZE URZĄDZENIA TWOJĄ INSPIRACJĄ

PRIMULATOR.PL
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL

Primulator sp. z o.o. zastrzega prawo do zmiany danych technicznych bez powiadomienia. Wszystkie zdjęcia produktów przykładowe. Primulator sp. z o.o. nie odpowiada za błędy w druku oraz składzie folderu.