



JOWIX
TRIOMET

PRIMULATOR

INSPIRATION Bistro Line

Podnieś rentowność
i wizerunek sklepu.

INSPIRATION *bistro*
kawa *soki* *lody*



www.jt.com.pl

INSPIRATION

Bistro Line

Odwiedzający stacje paliw i sklepy spożywcze z pewnością dostrzegają dynamicznie zachodzące zmiany w ofercie i pojawiających się nowych koncepcjach w tych miejscach.

Regały sklepowe coraz odważniej są zastępowane 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.

Pandemia COVID i doskwierająca inflacja spowodowały, że konsumenci poszukują szybkich i tańszych przekąsek podczas robienia codziennych zakupów, czy tankowaniu samochodu.

Zachowania te rozwijają szeroką perspektywę dla stacji paliw, sklepów spożywczych, piekarni i cukierni. Polacy pokochali napoje i posiłki 2 GO. Wg Cafe Monitor 2019 (ARC Rynek i Opina czerwiec 2019) już 23% ankietowanych wskazało sklep spożywczy, jako miejsce zakupu kawy „na mieście”.

Wychodząc naprzeciw tym trendom, firmy Jowix - Triomet, która należy do grona wiodących producentów wyposażenia powierzchni handlowych i Primulator Polska, która dostarcza 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, tworzy idealną symbiozę technologii i użyteczności.



10 POWODÓW

do rozpoczęcia sprzedaży kawy w sklepie

1 Polacy pokochali kawę.

Już 23% ankietowanych wskazało sklep spożywczy, jako miejsce zakupu kawy „na mieście”.

2 Zyskujesz nową kategorię klientów.

W sklepie masz takich klientów, dla jakich masz ofertę. Otwórz się na nowych, zasobniejszych klientów, oczekujących od sklepu czegoś więcej niż tylko codziennie zakupy.

3 Lojalność klientów.

Serwując dobrą kawę, o stałej, wysokiej jakości, przyzwyczaisz klientów do stałych wizyt w Twoim sklepie. Daj im szansę na stworzenie codziennego rytuału rozpoczęcia dnia kawą w Twoim sklepie.

4 Konkurencyjność.

Jeżeli w najbliższej okolicy masz konkurencję, to takie rozwiązania jak kawa, czy hot dogi, stworzą ci zdecydowaną przewagę nad nią. Zaczynaj sprzedawać kawę, zanim zacznie to robić Twoja konkurencja.

5 Miejsce spotkań.

Często, szczególnie w mniejszych miejscowościach, sklepy które sprzedają kawę, czy hot dogi stają się pewnego rodzaju „centrum życia towarzyskiego”, przy którym spotyka się młodzież i znajomi. Niech Twój sklep będzie dla nich takim miejscem.

6 Na kawie świetnie się zarabia.

Sprzedając 20 kaw dziennie, otrzymujesz marżę wartościową porównywalną ze sprzedażą 800 kajzerek dziennie. Zarób więcej, a pracuj mniej

7 Marketing zapachowy.

W twoim sklepie zagości przyjemny aromat świeżo zaparzonej kawy. Podniesie to poziom postrzegania sklepu w oczach Twoich klientów. Niech Twój sklep pachnie kawą.

8 Cross selling - zwiększ średnią wartość paragonu czyli sprzedaż krzyżowa.

Proponuj swoim klientom, którzy kupują drożdżówki lub pączki, kawę lub odwrotnie. Drożdżówki, kupującym kawę.

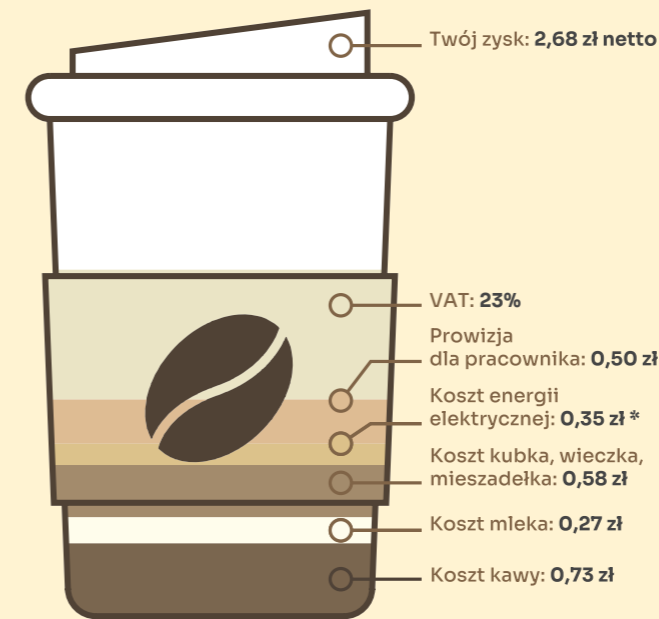
9 Customer Experience, czyli doświadczenie klienta.

Twoi klienci podświadomie rejestrują rozmaite bodźce, które powodują, że np. jeden sklep lubią bardziej, a inny mniej. Bądź pozytywny dla swoich klientów.

10 Marketing „kubkowy”.

Klient z kawą w kubku, na którym znajduje się nazwa/logo twojego sklepu to „chodząca” reklama. Stojąc na przystanku, czy jadąc w autobusie/tramwaju, klienci reklamują Twój sklep i ... jeszcze za to ci płacą.

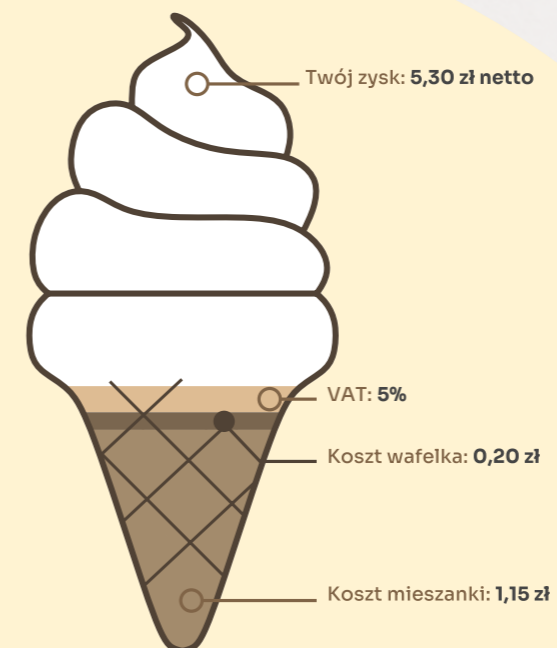
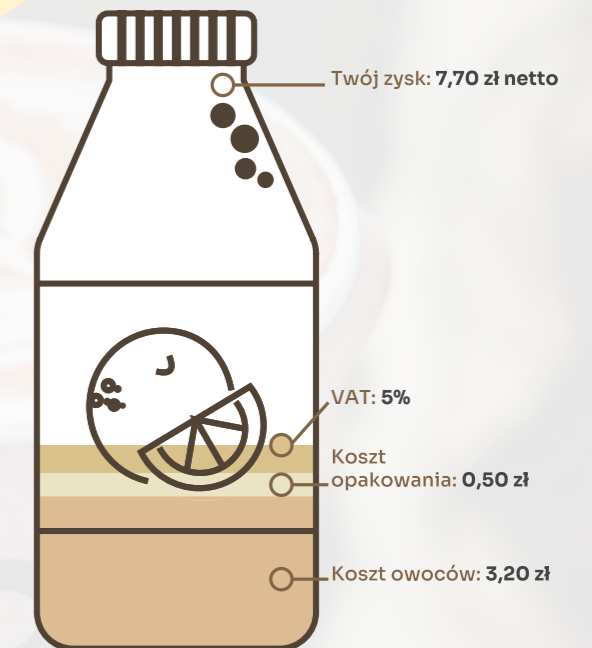
KALKULACJA rentowności



* Przy cenie energii za 1kW = 0,79 zł i sprzedaży 25 napojów dziennie.

Cena kawy cappucino (200ml)
6,5 zł brutto

Cena 1 butelki soku pomarańczowego (200ml)
12 zł brutto



Cena 1 loda włoskiego
7 zł brutto

DEKALOG

sprzedaży kawy 2GO, w sklepie spożywczym

- 1** Zadbaj o dobry gatunek kawy. Sugerowana jest 100% Arabica, zarówno ze względu na optymalny smak, jak i na efekt marketingowy. Jest ona ogólnie kojarzona z produktem wysokiej jakości.
- 2** Unikaj kaw brandowanych. Klienci pijący kawę na mieście, robią to aby napić się innej /lepszego kawy, niż ta którą mogą sobie sami zaparzyć w domu.
- 3** Zainwestuj od 5 do 10 kg kawy, po to, żeby ją promować wśród klientów. Każda z osób pijących kawę na mieście, ma swoje indywidualne przyzwyczajenia i miejsca, w których codziennie kupują kawę. Trudno jest zmienić takie przyzwyczajenia. Jedyną metodą, aby skłonić klientów, do systematycznego zakupu kawy w twoim sklepie, jest poczęstowanie go, dobrą, aromatyczną kawą w promocyjnej cenie. Jeżeli mu zasmakuje, zostanie Twoim wiernym klientem.
- 4** Kawa powinna być popularnym produktem marketingowym w Twoim sklepie. Łącz promocje zakupowe, np. kup cztery drożdżówki, a kawę kupisz za 1 zł.
- 5** Przyciągaj promocyjną ceną kawy w dni okazjonalne. Skuteczną promocją jest np. kawa urodzinowa. Każdy klient mający urodziny w danym dniu (okazuje dokument tożsamości, legitymację itp.) dostaje kawę/czekoladę gratis. Inne okazje to dzień kobiet, dzień dziecka, dzień ojca, zakończenie/rozpoczęcie roku szkolnego.
- 6** Używaj swojego fanpagea w socialmediach do dystrybucji kodów rabatowych na kawę. Np. zamieść post z hasłem Kawa za 10 groszy, które podane kasjerce w danym dniu, obniża cenę kawy do 10 gr. Przysporzy ci to klientów obserwujących Twój profil.
- 7** Uznane reklamacje zakupionego towaru w Twoim sklepie, finalizuj oferując klientowi darmową kawę. Ociepli to wizerunek Twojego sklepu i być może, pozyskasz kolejnego klienta na kawę 2go.
- 8** Zawsze dbaj o czystość ekspresu i kącika kawowego.
- 9** **NIGDY nie zmieniaj gatunku kawy w ekspresie** (szczególnie na gorszy/tańszy). Robiąc to, w krótkim czasie utracisz swoich wiernych klientów i cały wysiłek w ich pozyskaniu pójdzie na marne. Jeżeli z jakichkolwiek przyczyn braknie ci kawy, to wyłącz ekspres z informacją o awarii i poczekaj na dostawę kawy.
- 10** **Personel powinien mieć narzucony target sprzedażowy, a kierownik codziennie powinien raportować o jego wykonaniu, i tłumaczyć się z ewentualnego braku realizacji. Jest to warunek krytyczny sprzedaży kawy 2go w sklepie. Za realizację targetu naliczają prowizję dla personelu nie mniejszą niż 0,50 zł/szt. sprzedanej kawy.**

THE COFFEE SPOT LINE

koncept kawowy dla wymagających

Intuicyjny i skonfigurowany w sposób bezkompromisowy.

W efektywny sposób prezentuje się w dowolnym pomieszczeniu, w parze z ekspresami WMF. Wzbudzając zaufanie do serwowanej z nich kawy.

Neon LED i oświetlenie liniowe LED.

Designerski, stylowy i funkcjonalny kącik kawowy, podnoszący estetykę każdego pomieszczenia w którym stanie

Wyposażony w podajniki kubków, wrzutnię koszową, opcjonalnie w organizer na dodatki lub witrynę na słodko-słone przekąski

Wykonany z wysokiej jakości materiałów.

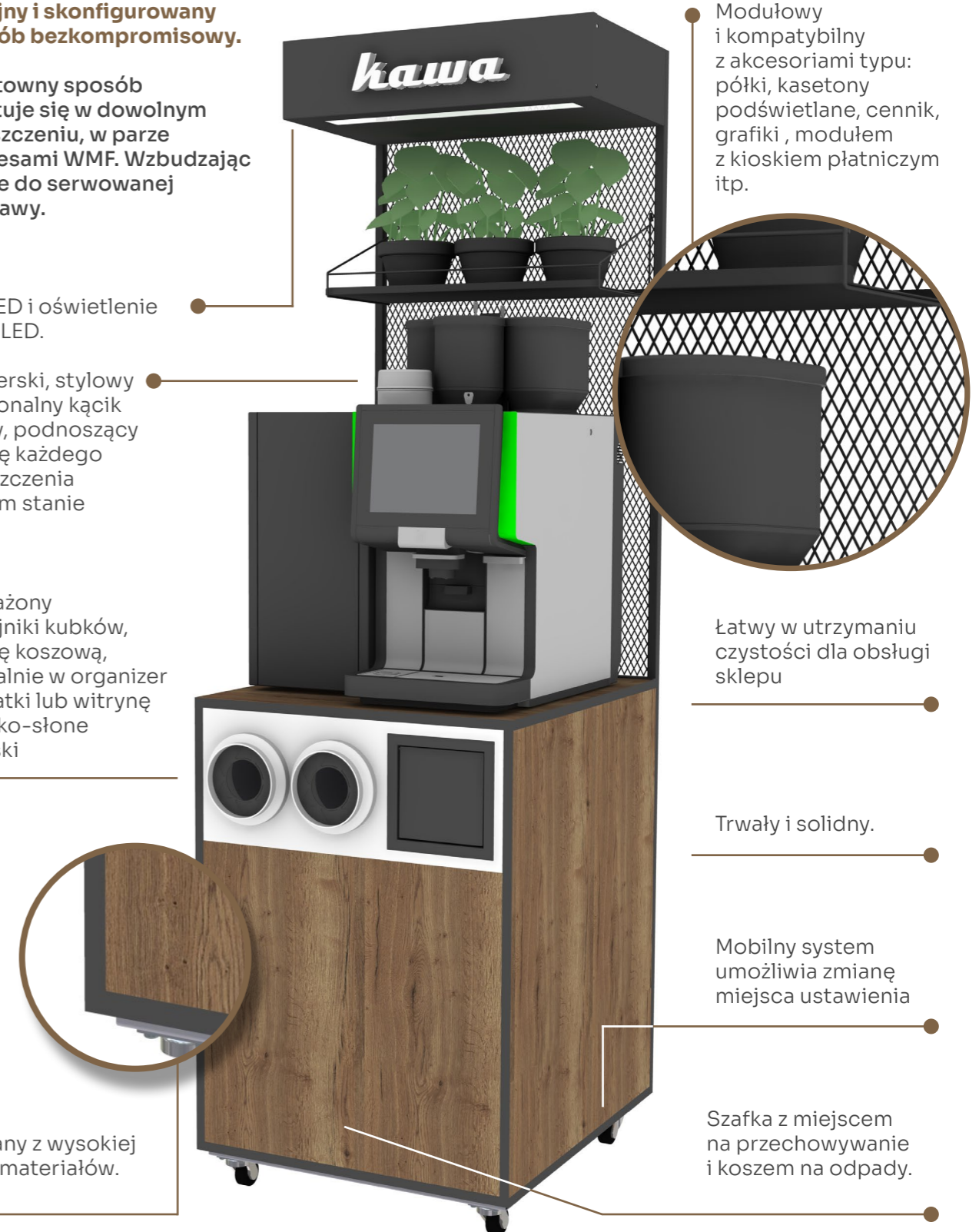
Modułowy i kompatybilny z akcesoriami typu: półki, kasetony podświetlane, cennik, grafiki, modułem z kioskiem płatniczym itp.

Łatwy w utrzymaniu czystości dla obsługi sklepu

Trwały i solidny.

Mobilny system umożliwia zmianę miejsca ustawienia

Szafka z miejscem na przechowywanie i koszem na odpady.



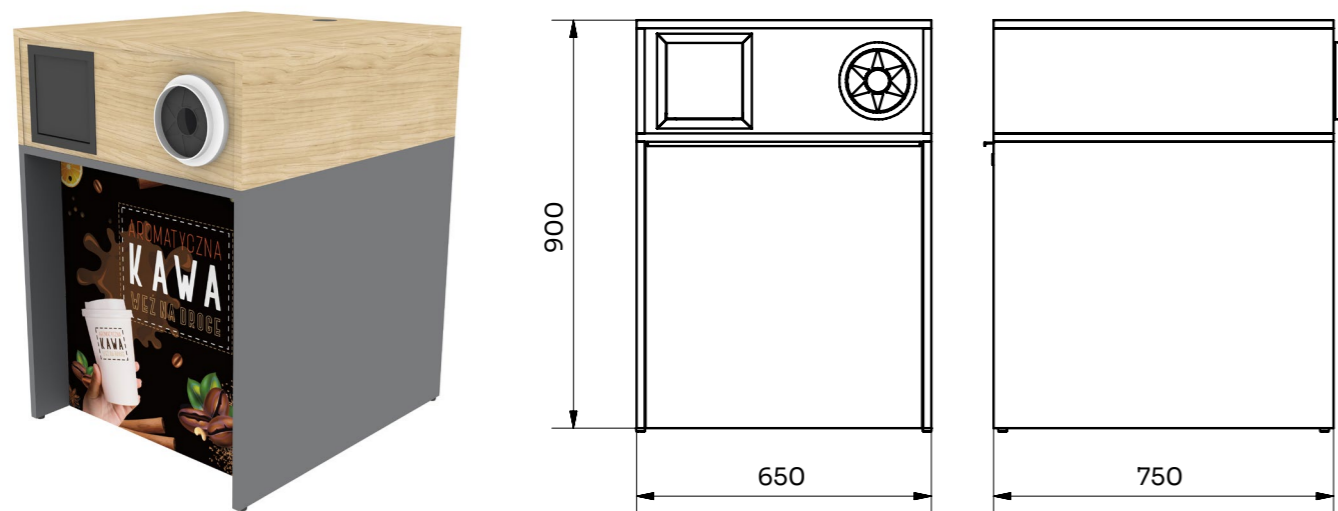
THE COFFEE SPOT LINE MODULES

Najważniejszymi elementami w konceptach kawy 2Go są dobry ekspres do kawy i doskonałe ziarno kawy.

Aby je efektywnie sprzedawać, należy pamiętać o ich ekspozycji. Do tego służą moduły kawowe, potocznie nazywane kawiarkami lub kącikami kawowymi. W naszej ofercie, poza modułami z oferty SPOT LINE, posiadamy meble zoptymalizowane pod kątem różnych wymagań naszych kontrahentów.

Moduł kawowy STANDARD | Szerokość 65cm

Standardowy kącik kawowy, dedykowany do sklepów mało powierzchniowych. Może funkcjonować jako wyspa lub element przyścienny.



Nr katalogowy: JT-KK03

Szerokość [cm]: 65 | 90 | 120 | 160

Wymiary [cm]: szer. 65cm | gł. 75cm | wys. 90 cm (bez stopek)

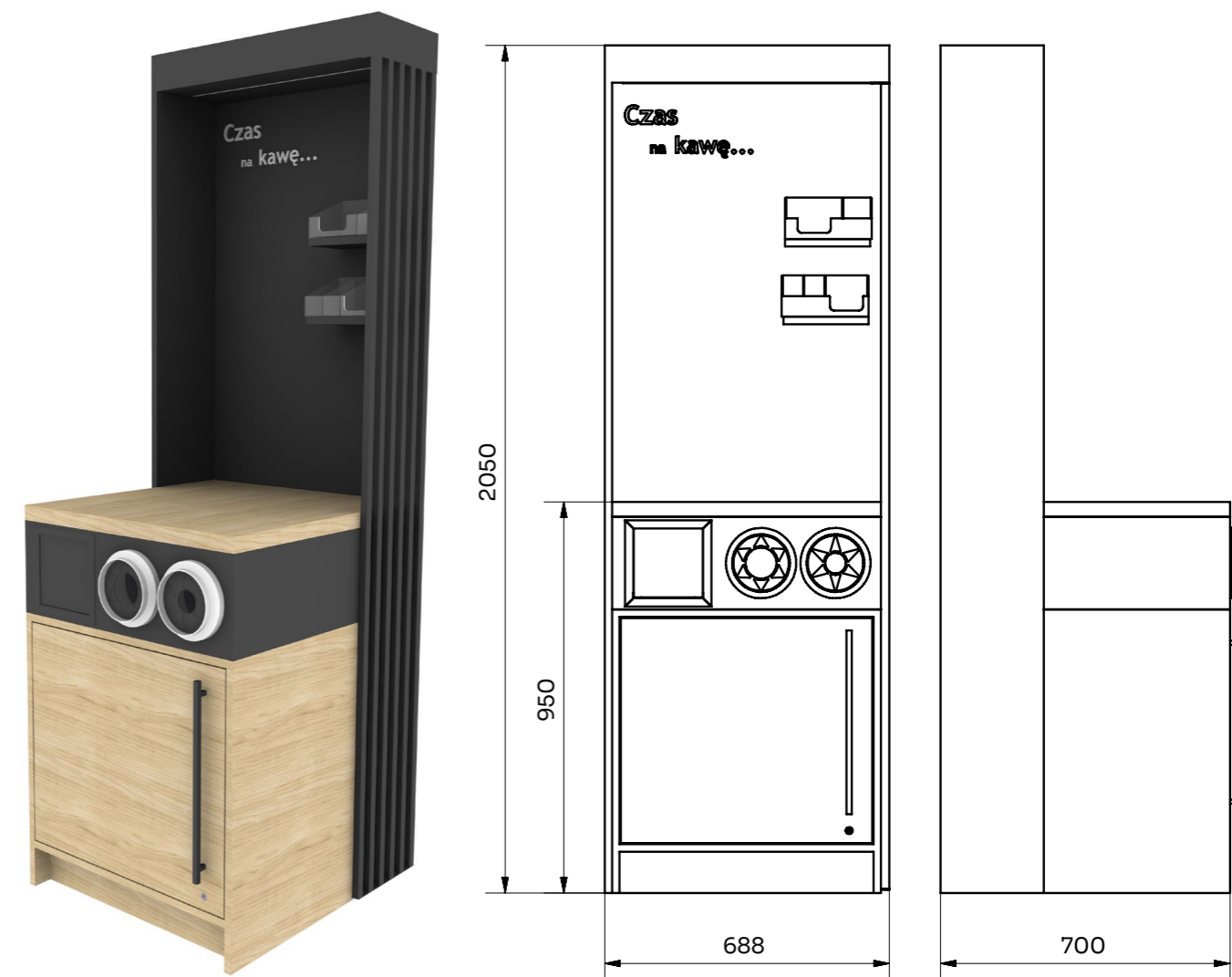
Wyposażenie standardowe: grafika, podświetlenie LED, dyspenser na kubki, wrzutnia koszowa.

Kolorystyka: płyta meblowa grafit, płyta meblowa drewnopodobna.

Opcje dodatkowe: kółka, organizer na dodatki, podajnik wieczek, spersonalizowana grafika.

Moduł kawowy MEDIUM | Szerokość 100cm

Atrakcyjny w swojej formie, kącik kawowy, który już z daleka komunikuje wysoką jakość serwowanych napojów. Posiada podświetlaną tylną ściankę, na której zamontowane są organizery na dodatki kawowe (mieszadła, cukier, itp.).



Nr katalogowy: JT-KK04

Szerokość [cm]: 68 | 100 | 130

Wymiary [cm]: szer. 68cm | gł. 70cm | wys. 95 cm (bez pleców) / 205 cm (z plecami)

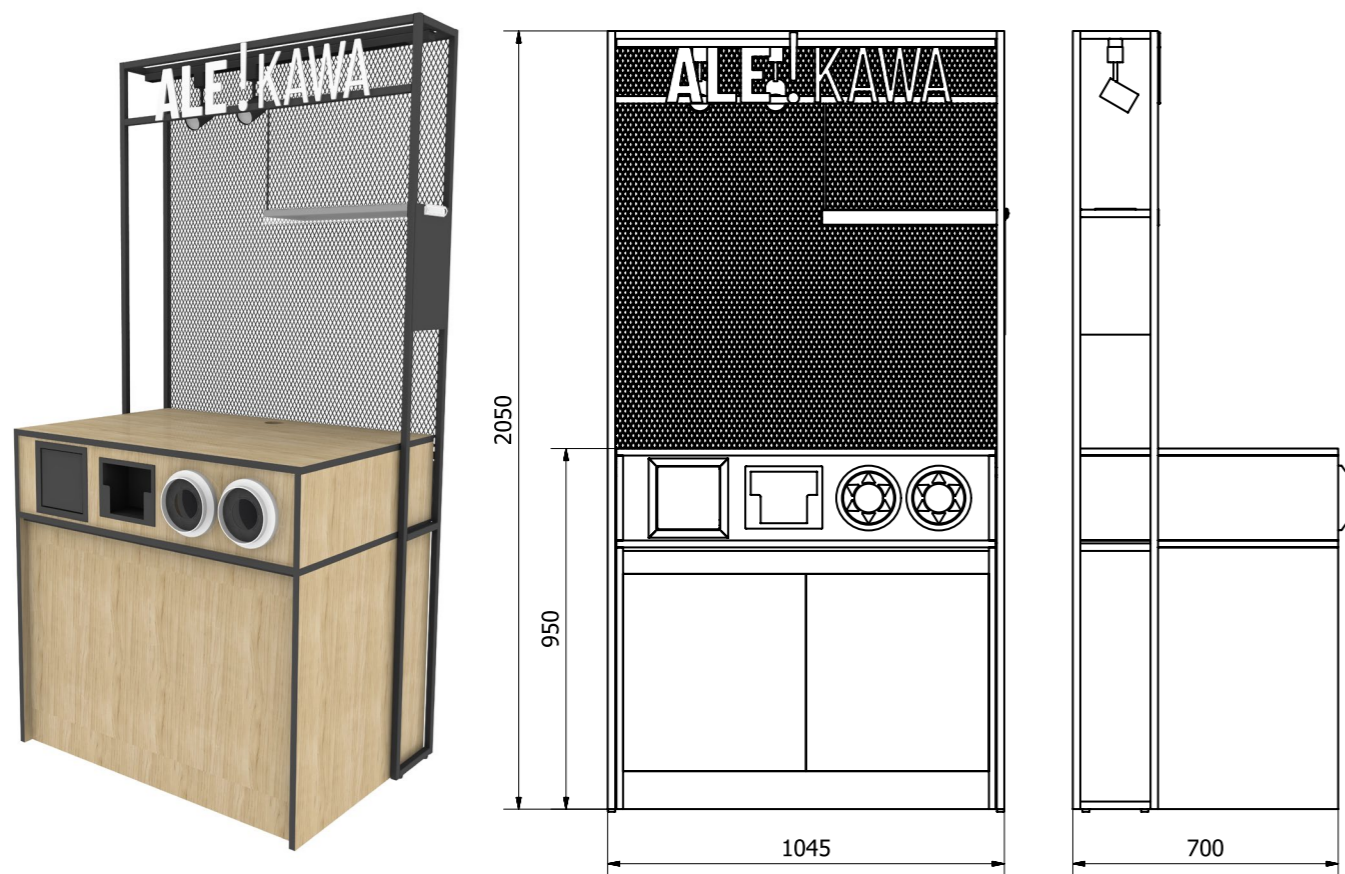
Wyposażenie standardowe: grafika, podświetlenie LED, dyspenser na kubki, wrzutnia koszowa, 2 organizery z pleksi na dodatki.

Kolorystyka: płyta meblowa grafit, płyta meblowa drewnopodobna.

Opcje dodatkowe: organizer na dodatki duży, podajnik wieczek, spersonalizowana grafika, cennik podświetlany led, witryna na słodko-słone przekąski.

Moduł kawowy PREMIUM | Szerokość 100cm

Nowoczesny kącik kawowy w stylu LOFT. Dedykowany do sklepów i stacji paliw o większej powierzchni. Duży blat kącika umożliwia ustawienie obok ekspresu dodatkowej witryny cukierniczej lub np. warka na herbatę. Istnieje możliwość personalizacji górnego napisu.



Nr katalogowy: ACC-KK02

Szerokość [cm]: 100 | 120 | 160 | 180

Wymiary [cm]: szer. 104,5 cm | gł. 70 cm | wys. 205 cm (bez stopek)

Wyposażenie standardowe: podświetlenie LED, półka na kawę, dyspensery na kubki, wrzutnia koszowa, serwetnik.

Kolorystyka: płyta meblowa drewnopodobna, stelaż metalowy z siatką.

Opcje dodatkowe: organizer na dodatki duży nablutowy, podajnik wieczek, spersonalizowana grafika, cennik podświetlany led, witryna na słodko-słone przekąski, logotyp przestrzenny.

Mini witryna neutralna na słodko-słone przekąski | Szerokość 40cm

Witryna stanowi funkcjonalne rozwiązanie, do kącików kawowych, łączące organizer na dodatki do kawy z ekspozycją produktów cukierniczych. Dwie podświetlane, wysuwane półki, w atrakcyjny sposób eksponują produkty cukiernicze. Jest to bardzo wydajny koncept, do zwiększania sprzedaży i podnoszenia średniej wartości paragonu. Witryna połączona z organizerem na wieczka do kubków, mieszadełka, serwetki,



Nr katalogowy: MY-WC02

Szerokość [cm]: 40

Wymiary [cm]: szer. 40cm | gł. 40cm | wys. 60 cm

Wyposażenie standardowe: podświetlenie LED, wysuwane półki na prowadnicach, tacka na wieczka wyjmowana, tacka na akcesoria wyjmowana, listwy cenowe, popychacze na torebki z herbatami

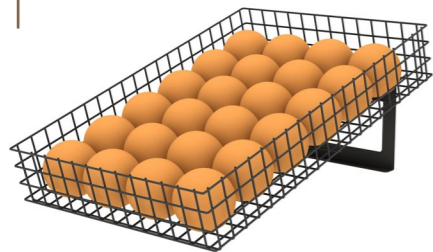
Opcje dodatkowe: grafika marketingowa.



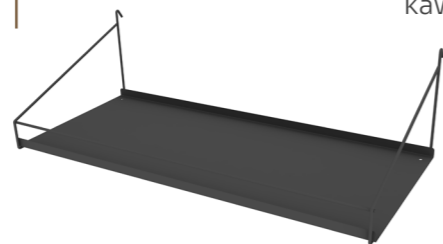
BASIC SYSTEM ELEMENTS

Rozbuduj swój SPOT LINE o dodatkowe elementy

Kosz nablutowy na owoce



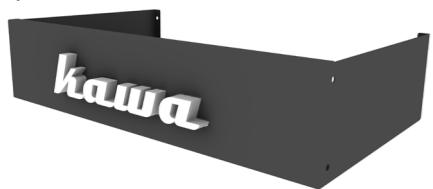
Półka do zawieszania panelu siatkowym



Panel siatkowy - tył /plecy modułu kawowego



Kaseton podświetlany z opisem lub bez



Litery przestrzenne - neony



Witryny nablutowe na przekąski słodko-słone



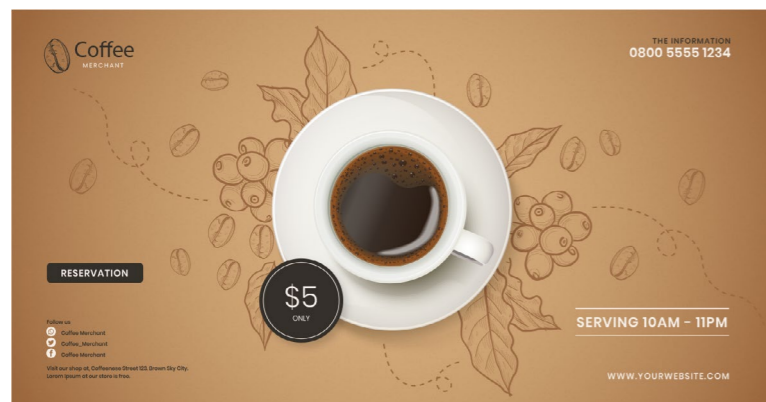
Organizery na akcesoria



Automatyczny podajnik wieczek



Tablica podświetlana LED jednostronna. Możliwość wymiany grafiki.



Crystal panel z grafiką



COFFE SPOT LINE MODULE



COFFE SPOT LINE MODULE 1

- Opcje:
- Neon LED
 - Organizer na dodatki
 - Półka
 - Ekspres do kawy
 - Lodówka na mleko
 - Zabudowa tyłu z siatki ozdobnej
 - Wrzutnia do kosza
 - Dwa podajniki kubków

AUTOMATIC FEEDER SPOT LINE MODULE 2

- Opcje:
- Neon LED
 - Bezdotykowy podajnik na wiecezka
 - Bezdotykowy podajnik na kubki
 - Tablica podświetlana LED
 - Zabudowa tyłu z siatki ozdobnej

AUTOMATYCZNY

STÄRK & NERO
PREMIUM COFFEE MACHINERY

podajnik kubków i wieczek jednorazowych

Urządzenie przeznaczone do automatycznego rozdzielania i wydawania kubków i wieczek jednorazowych.

- montaż w miejsce zamontowanych sprężynowych podajników, nie zabiera miejsca na blacie sprzedażowym
- bezpieczeństwo wirusowe i bakteriologiczne zapewnia sterylizacja UVC
- kubek całkowicie schowany w zasobniku zmniejsza to do minimum ryzyko osadzeniu źródeł chorobowych na powierzchni kubka
- kubek oczekujący na dystrybucję jest zamknięty w obudowie urządzenia przez co nie ma możliwości jego kontaktu z przypadkowym klientem.
- możliwe sterowanie podajnikiem zdalne lub zbliżeniowe
- pełna kontrola wydawanych kubków – „zero waste”
- brak możliwości pobrania więcej niż jednego kubka w tym samym cyklu pracy
- Dzięki pełnej kontroli procesu wydawania kubków jednorazowych urządzenie spełnia wszystkie wymagania dla autonomicznych samoobsługowych stacji dystrybucji i sklepów.

● Konstrukcja wykonana ze stali wysokogatunkowej, 5 letnia gwarancja na konstrukcję.

● Siłowniki liniowe klasy przemysłowej – wykorzystano samosmarujące prowadnice IGUS® minimum 100 mln cykli.

● Silniki napędowe z motoreduktorami znacząco poprawiające kulturę pracy oraz wytrzymałość komponentu.

● Śruba napędowa z łożyskiem samosmarującym IGUS® minimum 100 mln cykli.

● Sprężyna podająca produkcji Polskiej klasy przemysłowej 5 lat gwarancji.

● Modułowy montaż części eksploatacyjnych ułatwia serwis urządzenia.

● Stan załadunku kubków w urządzeniu jest komunikowany zdalnie bezpośrednio do stanowiska kasowego oraz/lub wyświetlany na urządzeniu.

● Zasilanie bezpieczne 12V /24V.

● Możliwość współpracy z automatycznym podajnikiem zakrywek do kubków.

Współpraca z automatycznymi ekspresami przez złącze MDB jako opcja

Możliwość zamontowania poprzez specjalną szufladę lub maskownicę

Stos kubków do 120 cm.

Możliwość montażu w każdej pozycji.



www.starkandnero.pl

JUICE SPOT LINE MODULE



JUICE SPOT LINE MODULE 1

Autonomiczny moduł do wyciskania soku ze świeżych owoców. W efektywny sposób prezentuje, concept fresh juice.

Opcje:

Neon LED
Organizer na dodatki
Półka na dodatki
Automat do wyciskania soku z pomarańczy
Zabudowa tyłu z siatki ozdobnej



JUICE SPOT LINE MODULE 2

Moduł uzupełniający koncept JUICE SPOT LINE Zawiera, koszyki do przechowywania świeżych owoców, oraz półki na butelki do soków.

Opcje:

Neon LED
Organizer na owoce
Półka na dodatki, butelki
Półka wysuwana na prowadnicach
Zabudowa tyłu z siatki ozdobnej

ICE-CREAM & SELFMAKER SPOT LINE MODULE

KONFIGURACJE modułów



ICE-CREAM SPOT LINE MODULE

W pełni wyposażony moduł do sprzedaży lodów włoskich. Zawiera ergonomicznie rozmieszczone, doblatowe pojemniki i dozowniki na dodatki do lodów. Jego atrakcyjny wygląd, już z daleka przyciąga uwagę klientów.

Opcje:

- Neon LED
- Organizer na dodatki intuicyjny
- Automat do lodów włoskich
- Zabudowa tyłu z siatki ozdobnej
- Podajnik na kubki
- Ponajnik na serwetki

SELFMAKER MODULE

Kiosk zakupowy jest innowacyjnym uzupełnieniem konceptu. Zawiera ekran dotykowy, na którym w prosty, intuicyjny sposób można złożyć zamówienie, nie stojąc w kolejce. Jest wyposażony w terminal płatniczy (opcja), oraz drukarkę kodów QR.

Opcje:

- Neon LED
- Zakupomat/kiosk zakupowy
- Terminal płatniczy (opcja)
- Drukarka kodów QR

ZESTAW NR 1

Kawa + dostawka podajnik wieczek
+ kiosk płatniczy

ZESTAW NR 2

Kawa + soki + kiosk płatniczy.



1+2

Zestawienie wszystkich
modułów tworzy
MOBILNE BISTRO

PRIMULATOR

Wsparcie dla gastronomii

Primulator zapewnia kompleksowe rozwiązania gastronomiczne dla kawiarni, lodziarni, cukierni, piekarni i hoteli – od technologicznego wsparcia podczas projektowania lokalu, poprzez wyposażenie w sprzęt, kończąc na szkoleniach, przy zapewnieniu najwyższej jakości usług serwisowych dostępnych w systemie 24/7.

Wieloletnia współpraca z klientami sieciowymi pozwoliła nam wypracować optymalne rozwiązania m.in. dla sieci kącików kawowych i bistro na stacjach paliw, szczególnie w koncepcji c-stores, gdzie minimalizacja czasu obsługi klienta, niezawodność urządzeń, powtarzalność, a przede wszystkim najwyższa jakość oferowanych produktów są kluczem do sukcesu.

PRIMULATOR



WMF

AUTOMATYCZNE ekspresy do kawy WMF

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 miejsc 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.



Specyfikacja

Szerokość	325 mm
Głębokość	561 mm
Wysokość	460/ 500 mm
Ilość młynków do kawy	1 lub 2 (opcja)
Pojemnik na czekoladę	1 (opcja)
Podłączenie do wody	Tak (opcja)
Zbiornik na wodę	Tak
Świeże mleko	Tak
Wydajność dzienna	80 napojów
Masa	25,5 kg
Moc	2,3 kW
Zasilanie	230 V



WMF 1100 S + lodówka





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. Ekspres jest dostępny z 2 systemami spieniania mleka: klasycznym Basic Milk oraz Smart Milk. Od teraz możesz przygotowywać napoje kawowe, łącząc je z zimnym lub ciepłym i spienionym mlekiem.

Specyfikacja

Szerokość	325 mm
Głębokość	574 mm
Wysokość	670 mm
Ilość młynków do kawy	1 lub 2 (opcja)
Pojemnik na czekoladę	Tak (opcja)
Podłączenie do wody	Tak (opcja)
Zbiornik na wodę	Tak
Plug & Clean	Tak (opcja)
Świeże mleko	Tak
Smart Milk	Tak (opcja)
Wydajność dzienna	120 napojów
Masa	40 kg
Moc	2 - 2,4 kW
Zasilanie	230 V



WMF 1300 S + lodówka



WMF 1500 S +

(WYDAJNOŚĆ DZIENNA 180 KAW)

WMF 1500 S+ to model klasy premium automatycznych ekspresów do kawy WMF. 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 mogą się pojawiać informacje na temat wartości odżywczych. Nowe żarna młynków do kawy zapewniają mniejsze pylenie podczas mielenia i wysoką precyzję, co zapewnia maksymalną trwałość i łatwość konserwacji. O stałą i wysoką jakość kawy dba innowacyjny system Dynamic Coffee Assist, który kontroluje i automatycznie reguluje optymalne parametry do zaparzenia idealnego espresso.

Opcjonalny system Dynamic Milk daje całkowicie nowe możliwości tworzenia napojów na bazie kawy i mleka – możesz przygotowywać napoje kawowe łącząc je z zimnym lub ciepłym spienionym mlekiem o dowolnie wybranej konsystencji. Wyposażając ekspres w stację syropową można stworzyć nowe interpretacje swoich ulubionych napojów dodając do nich syropy smakowe.

Opcjonalnie można ekspres uzupełnić o następujące elementy:

- Drugi młynek
- Czekolada
- Twinchoc/ Twintopping
- Zewnętrzny zbiornik na fusy
- Nóżki (100 mm)
- Automatyczna głowica (modele z Basic i Easy Milk)
- Świeża kawa filtrowana
- Cup Sensor
- AutoClean

Specyfikacja

Szerokość	325 mm
Głębokość	590 mm
Wysokość	716 mm
Ilość młynków do kawy	1 lub 2 (opcja)
Pojemnik na czekoladę	Tak (opcja)
Podłączenie do wody	Tak (opcja)
Zbiornik na wodę	Tak
Plug & Clean	Tak (opcja)
Świeże mleko	Tak
Dynamic Milk	Tak (opcja)
Wydajność dzienna	180 napojów
Masa	36 kg
Moc	2,75 - 3,25 kW
Zasilanie	230 V



WMF 1500 S + lodówka



WMF 1500 S + lodówka i stacja syropowa



WYCISKARKI do soków

zummo

Wyciskarki do soków z cytrusów, jabłek i ananasów Zummo są całkowicie automatyczne – po prostu umieść pomarańcze w koszu podajnika i maszyna zrobi wszystko za Ciebie z dużą prędkością. 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.

Zummo Z1

Wyciskarka Z1 Nature to najbardziej kompaktowy model w ofercie Zummo. Polecana jest do miejsc o ograniczonej przestrzeni – idealna dla małej gastronomii. Wyposażona jest opatentowany przez Zummo unikalny system pionowego wyciskania owoców EVS ADVANCED®. Olejki, które nadają wyciskanym sokom gorzki i nieprzyjemny posmak znajdują się w skórkach owoców. Średnica owoców: 55-75 mm lub 65-90 mm.



Zummo Z06

Profesjonalna wyciskarka do soków z cytrusów. Średnica owoców: 55-75 mm, 70-90 mm oraz opcjonalnie 45-60 mm. 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 tych, którzy poszukują dużej elastyczności w swojej ofercie.



Zummo Z14

Profesjonalna wyciskarka do soków z cytrusów (pomarańczy, limonek). Średnica owoców: 55-75 mm i 70-90 mm.

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



CARPIGIANI

AUTOMATY do lodów

CARPIGIANI Seria 161

Jedne z najmniejszych na świecie naborowych maszyn do lodów włoskich.

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



CARPIGIANI Seria 191

Seria jednosmakowych, naborowych automatów do lodów włoskich o dużej wydajności – 230-250 porcji 75 g na godzinę.

Dostępna w 2 wersjach napełnienia cylindra: G – grawitacyjnej z napowietrzeniem lodów do 40%; P – z unikalną zębatą pompą napowietrzającą osiagającą napowietrzenie do 80%. Opcjonalnie może być wyposażona w funkcję automatycznej pasteryzacji (mycie co 42 dni). Do wyboru jest również chłodzenie powietrzem lub wodą. Zbiornik w wersji G ma pojemność 18 litrów, a w wersji P 12 litrów. Model 191 dostępny jest też jako automat samoobsługowy.





JOWIX
TRIOMET

Firma Jowix Triomet, od 26 lat projektuje, produkuje i wyposaża obiekty handlowe w Polsce i w wielu krajach europejskich.

Firma rozwinęła działy projektowe i produkcyjne, w których realizuje zlecenia na konstrukcje stalowe, urządzenia dla przemysłu wydobywczego, narzędzia dla branży automotive, wyposażenie stacji paliw, na urządzeniach dla gastronomii kończąc.

Kontakt

✉ biuro@jt.com.pl

☎ +48 600 800 854

www.jt.com.pl

Wybrane produkty

• Interaktywny regał na wino



• Regały na pieczywo



• Regały na alkohol, papierosy z żaluzją



• Stojaki ekspozycyjne



• Kosze do segregacji odpadów

