

jogurtų stalas

desertų gaminiū stalas

ledų vitrina

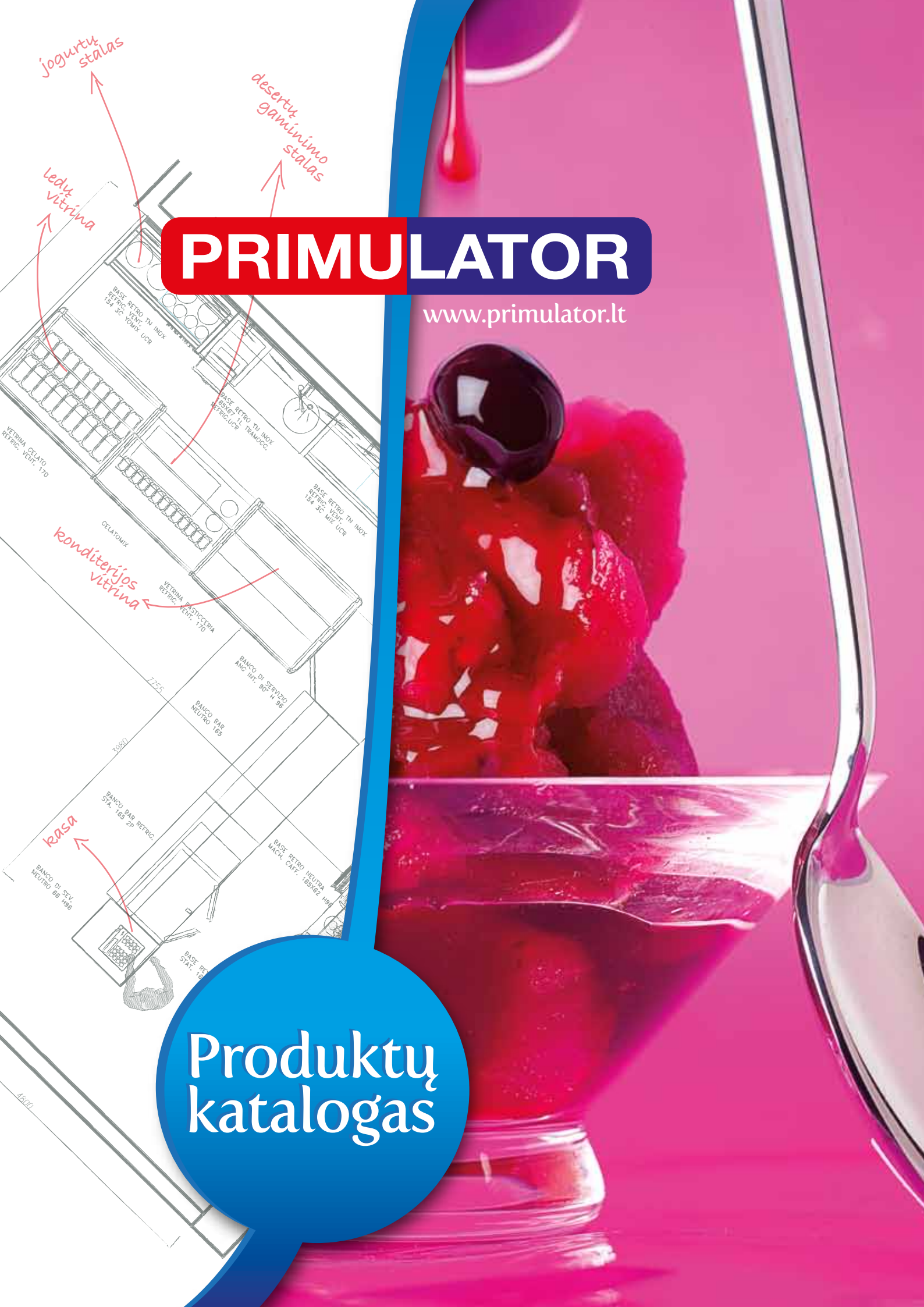
PRIMULATOR

www.primulator.lt

koniditerijos vitrina

KASA

Produktų katalogas





APIE UAB "PRIMULATOR VILNIUS"

Kompanija Primulator Vilnius užima žymią vietą profesionalios gastronominės įrangos prekybos srityje. Tradicijos ir patirtis nuo 1996-ųjų patvirtina, kad pagrįstai galime didžiuotis klientų pasitikėjimu ir dėmesiu. Tai individualūs ir korporatyviniai klientai, tokie, kaip Coca Cola, Pepsi Cola, McDonald's, Statoil, Orlen, alaus daryklos, taipogi individualūs ir tinkliniai viešbučiai, ledainės, cukrainės, kavinės, barai ir restoranai.

Augant Klientų poreikiams, pastoviai tobuliname savo siūlomas paslaugas ir prekių asortimentą. Siūlome pasaulinio garso gamintojų įrengimus ir sprendimus, pasižyminčius aukšta kokybe, puikiais estetiniais ir ergonominiais rodikliais, ekonomiškais ir taupiais eksploatuojant.

Svarbus mūsų siūlomų sprendimų elementas yra projektai – nauja, dinamiškai vystoma mūsų veiklos sritis. Projektuojame pagal mūsų klientų poreikius maitinimo taškus (kavines, barus, ledaines, cukraines), o kompleksinis sprendimas ir aptarnavimas užtikrina aukštą technologijų, marketingo ir ekonominį sprendimų lygį.



PRIMULATOR VILNIUS SERVISAS

PRIMULATOR

Klientų paslaugoms skiriamos aukštos kvalifikacijos techninio serviso specialistų paslaugos. Personlas turi visas tinkamas priemones ir žinias, reikalingas kokybiškai ir greitai įvykdyti išskeltas užduotis. Techninis servisas užtikrina patikimą įrangos veikimą, sumažina prastovas iki minimaliai reikalingų, vykdo 24 valandų per parą telefono skambučio paslaugą.

Be savo technikos personalo naudojamosi subrangovų paslaugomis visoje Lietuvoje teritorijoje užtikrinant optimaliausią klientui serviso paslaugą.

CARPIGIANI GELATO UNIVERSITETAS



Carpigiani Gelato University, kitaip ledų universitetas - tai teorinių ir praktinių apmokymų programos ciklas, skirtas klientams, norintiems susipažinti su ledų gamyba arba pagilinti esamas ir sukauptas žinias. Kursus veda geriausi srities specialistai iš kompanijos Carpigiani. Tai tikrai nepakartojama galimybė įsigilinti į technologines subtilybes, gamybos paslaptis, taip pat susipažinti su naujausiomis tendencijomis ir madomis ledų gamyboje, dekoravime, pateikime ir meniu sudaryme.



ESPRESSO AKADEMIJA

PRIMULATOR

Espresso Akademija – taip pirmasis Lenkijoje susistemintas apmokymo programų ciklas, apimantis labai plačios „kavos verslo“ tematikos apmokymus. Nuo 2000-ųjų metų apmokomi barmenai („baristos“), kavinių, restoranų vadybininkai ir valdytojai. Dalijamasi savo patirtimi ruošiant, gaminant, pateikiant kavą, lygiai kaip ir vadybos klausimais.

Platus siūlomų paslaugų spektras apima: barmenų treniruotes, apmokymus vadybininkams ir kavinių valdytojams, investicijos gražos paskaičiavimus, verslo konsultacijas, kokybės auditus jau dirbančioms įmonėms. Daugiau informacijos tinklalapyje:

www.akademiaespresso.pl

PRIMULATOR VILNIUS

J. Kubiliaus g. 16
LT-08236 Vilnius
Tel: (+370 5) 212 14 18
Biuro GSM: (+370 616) 2 66 16
Faks: (+370 5) 212 13 54
El. p.: primulator@primulator.lt

RTL serija – naujausi įrenginiai ledų gamybai



Fryzeriai

4 ledų programos, našumas nuo 10 iki 100 kg/valandą

Pasterizatoriai

60 ir 120 litrų talpos, 5 maišymo greičiai, 7 programos ledų mišiniams (homogenizacijos), 9 konditerinės programos, pasterizacijos našumas: 1litr/2 min.

XPL serija – elektroniniai ledų gamybos įrenginiai



Fryzeriai

Našumas nuo 20 iki 60 kg/valandą.

Pasterizatoriai

Talpa: 30, 60 ir 60 + 60 litrų.

Brandintuvai

Talpa: 60 ir 60 + 60 litrų.



Šviežių itališkų ledų gaminimo aparatai

Ant grindų statomi įrenginiai Rainbow

Ant grindų statomi įrenginiai Export

Ant baro statomi įrenginiai (savitarnai)



- su gravitaciniu siurbliu (75 g= 130 ml),
- skonių kiekis: 1 (+3 sirupai) ir 2 + mix'as (+3 sirupai),
- našumas: 470 porcijų/ val (Rainbow 1), 650 porcijų/ val (Rainbow 3).



- gravitacinis siurblys įplaka 80% oro,
- skonių kiekis: 1 ir 2 + mix'as,
- našumas: nuo 426 iki 666 porcijų/ val.



Naujiena

Savitarnos įrengimas minkštiems ledams:

- su auto pasterizacija,
- skonių kiekis: 1 ir 2 + mix'as,
- našumas: nuo 250 iki 300 porcijų/ val



Minkštų ledų gamybos aparatai

Ecowip/G

MiniWip/G

MasterWip/G



- našumas: 105 ltr/val,
- pulsuojantis dozavimas,
- nerūdijančio plieno šaldoma talpa grietinėlei.



- našumas: 150 ltr/val,
- pulsuojantis arba nepertraukiamas dozavimas,
- nerūdijančio plieno korpusas ir šaldoma talpa grietinėlei.



- našumas: 150 ltr/val,
- elektroninis dozavimas,
- nerūdijančio plieno korpusas ir šaldoma talpa grietinėlei.



Plaktos grietinėlės aparatai

■ Carpigiani Maestro HCD



Fryzeris ledams su konditerinių gaminių programomis:

- 6 programos ledams,
- 6 programos topingams ir padažams,
- 6 programos šokoladui,
- 6 programos konditeriniams kremams.

■ Coldelite Compacta TOP



Daugiafunkcinis įrenginys ledams ir konditeriniams gaminiam:

- 7 programos ledams,
- 4 programos topingams ir padažams,
- 5 programos šokoladui,
- 15 klasikinių programų konditeriniams gaminiam.

■ Carpigiani Pastrochef RTL



Konditerijos ir kulinarijos gaminių gamybos įrenginys:

- Želė, šokolado, kremų, tešlos, padažų, jogurto gamybai,
- 18 konditerinių programų,
- 4 programos ledams,
- 9 programos šokoladui,
- 7 specialios programos,
- 7 kulinarinių gaminių programos.

Universalūs įrenginiai konditeriniams gaminiam



■ Icematic RC 70 FX



RC 70 NT / RC 70 FX
RC 70 NT - šaldytuvas:

- palaikoma temperatūra +8/-80 °C,
- talpa: 670 litrų.

RC 70 FX - statinio šaldymo šaldiklis:

- palaikoma temperatūra -15/-18 °C,
- talpa 670 litrų (55 vonelės).

■ ISA Labor



70 A RV/RS TN SS
Šaldytuvas:

- palaikoma temperatūra +5/-1 °C,
- talpa: 668 litrų.

70 A RS TB SS
Statinio šaldymo šaldiklis:

- palaikoma temperatūra -15/-18 °C,
- talpa: 66 vonelės.

■ ISA system

Sistema šaldomų stalų ir stalų šaldiklių. Papildomai galima pasirinkti stalčius



Šaldytuvai, šaldikliai, šaldomi stalai



■ T40/200



Našumas:

- nuo +95 °C iki +3 °C 200 kg,
- z +95 °C do -18 °C 175 kg.

Talpa:

- 1 vežimėlis GN 2/1,
- 1 vežimėlis 800 x 1000 mm.

■ TI4/65



Našumas:

- z +95 °C do +3 °C 65 kg,
- z +95 °C do -18 °C 50 kg.

Talpa:

- 14 padėklų 600x400,
- 14 padėklų GN1/1,
- 18 x 5 litrai vonelių.

■ T5/20



Našumas:

- nuo +95 °C iki +3 °C 20 kg,
- z +95 °C do -18 °C 12 kg.

Talpa:

- 5 padėklai 600 x 400,
- 5 padėklai GN1/1,
- 6 x 5 litrai vonelių.

Greito atvėsimo ir užšaldymo spintos



Twingo

Millennium

Metro

Pagoda Aria

Pagoda Icona

Super Gelato Show

Ledų ir konditerijos vitrinos



Technologinis projektas Frame TREND



Technologinis projektas TAM TAM AUTENTICO Makassar Ebano

Temperatorius Selmi Plus
+ stalas R200 + vėsinimo tunelis



Temperatoriai šokoladui ir kita įranga šokolado gamybai.

Selmi ONE



- našumas: 55kg/val, talpa: 10 kg,
- šokolado dozavimo sistema,
- šildomas vibracinis stalas,
- elektroninis valdymas.

Selmi Color EX



- našumas: 55kg/val, talpa: 12 kg,
- šokolado dozavimo sistema,
- šildomas vibracinis stalas,
- elektroninis valdymas.

Selmi Plus Ex+ Injection



- našumas 90 kg/val, talpa: 24 kg,
- šokolado dozavimo sistema,
- šildomas vibracinis stalas,
- elektroninis valdymas,
- galimybė prijungti priedus.

Selmi Futura + stół R200



- našumas: 170 kg/val, talpa: 35 kg,
- šokolado dozavimo sistema,
- šildomas vibracinis stalas,
- elektroninis valdymas,
- galimybė prijungti priedus.

Selmi TOP



- našumas 200 kg/val, talpa: 60 kg,
- šokolado dozavimo sistema,
- šildomas vibracinis stalas,
- elektroninis valdymas,
- galimybė prijungti priedus.

Selmi Comfit



- automatinis dražė gamybos aparatas,
- našumas: 15kg/val,
- talpa: 15 kg.



prestolino!

- našumas: iki 100 puodelių per dieną,
- juoda, pienoška kava, šokoladas,
- iki 12 skirtingų kavos gėrimų.



WMF

presto!

- našumas: iki 150 puodelių per dieną,
- juoda, pienoška kava, šokoladas,
- iki 12 skirtingų kavos gėrimų.



bistro!

- našumas: iki 300 puodelių per valandą,
- juoda, pienoška kava, šokoladas,
- iki 16 skirtingų kavos gėrimų.



Automatiniai espresso kavos aparatai

E 6I Legend

Labiausiai pasaulyje žinomas, kultinis espresso aparatas, turintis gilią tradiciją.

- Galimi modeliai:
- 1, 2, 3 grupių pusiau automatiniai,
 - 1, 2 grupių automatiniai.



E9I Ambassador

E9I išsiskiria savo išvaizda ir techninėmis savybėmis, yra labai populiarus tarp baristų.

- Galimi modeliai:
- 2,3 grupių automatiniai,
 - pusiau automatiniai.



Emblema

Espresso kavos aparatas sukurtas bendradarbiaujant su Giugaro Dising ir geriausiais Italijos bei pasaulio baristais. Pasijimi išskirtiniu dizainu ir moderniomis funkcijomis.

- Galimi modeliai:
- 2, 3, 4 grupių su dozavimo programomis,
 - pusiau automatiniai.



FAEMA

Tradiciniai espresso kavos aparatai

Mazzer Super Jolly

- Gastronominis malūnėlis.
Techninės charakteristikos:
- girnų skersmuo 64 mm,
 - kavos pupelių talpa: 1,2 kg,
 - maltoš kavos talpa: 280 g,
 - malūnėlis su dozatoriumi.



Mazzer Super Jolly DR

- Malūnėlis parduotuvėms.
Techninės charakteristikos:
- girnų skersmuo 64 mm,
 - kavos pupelių talpa: 1,2 kg,
 - mažo maišelio (sumaltai kavai) laikiklis,
 - malūnėlis su dozatoriumi.



Mahlkonig K30 ES

- Automatinis kavos malūnėlis.
Techninės charakteristikos:
- įmontuotas elektroninis dozatorius,
 - malimo našumas: mažiau nei 2 sekundės vienam espresso puodeliui (~7 g).



Mahlkonig Guatemala

- Profesionalus malūnėlis parduotuvėms.
Techninės charakteristikos:
- girnų skersmuo 71 mm išdėstytos vertikaliai,
 - malimo našumas: iki 900g/min,
 - maišelio (sumaltai kavai) laikiklis.



Kavos ir prieskonių malūnėliai

Merrychef E3



E3 modelis puikiai tinka gaminti maistą išsinešimui. Idealiai tinka kavinėms, parduotuvėms, kepykloms bei kiekvienai mažai virtuvei.

- kombinuotos 2 karščio technologijos: konvekcija ir mikrobangos, penkis kart greitesnis kepimas,
- įmontuotas katalizatorius, todėl nereikia papildomo gartraukio,
- valdymas jutikliniu ekranu ikonų pagalba,
- nerūdijančio plieno konstrukcija.

Merrychef E4



Kepa aukštos kokybės produktus 15 kartų greičiau negu įprastinės konvekcinės krosnys. Kombinuota krosnelė, kuri be konvekcijos ir įprastinio karšto oro turi specialų karšto oro padavimą per mažas skylutes iš apačios ir viršaus.

- kombinuotos 3 karščio technologijos: konvekcija, mikrobangos, karšto oro srautas,
- du magnetronai,
- galia 1,5 kW.



Universalūs blenderiai



Karšto šokolado aparatai



Filtrinės kavos aparatai

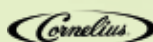


Vandens filtrai



Granitos (šerbeto) aparatai

Vandens, gėrimų ir alaus sistemos



Pagreitinto kepimo krosnelės

Ledukų kubelių ir drožlių generatoriai



Baro ir virtuvės indaplovės



Profesionalios mikrobangų krosnelės

