



RRETH

DEKOS2020

**MAKINERITË E TEKNOLOGJISË
SË FUNDIT TË AKULLORES!**

Teknologjia e fundit e prodhimit dhe mirëmbajtjes së akullores së freskët, tani edhe në Kosovë.



Në Dekos2020, ne sjellim një përvojë të pasur shumëvjeçare në industrinë e akullorës, përpunimin dhe shitjen e saj. Praktikë jonë shumëvjeçare në hotelieri dhe përpunimin e shitjes së akullores në Gjermani, na ka inkurajuar që të sjellim edhe në vendin tonë kualitetin europian të akullores. Prej vitit 2020 operojmë në tregun lokal duke ofruar makineri të ndryshme për prodhimin dhe ruajtjen e akullores. Ne krenohemi që ofrojmë një spektër të gjerë të makinave të fundit për prodhimin dhe ruajtjen e akullores, dhe njihemi si kompani e certifikuar e Frigomat.



Dekos2020
Ternave 11000, Podujeve
Tel: +383 48 24 24 24
E-mail: info@dekos2020.com
Web: www.dekos2020.com

 [dekos.2020](https://www.facebook.com/dekos.2020)



Makineritë tona mundësojnë mbi 50 shije origjinale të akulloreve, pa ëmbëlsues e ngjyra artificiale.



E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



TME 60 ftohës për ruajtje:

Vaskat e vjetërsimit 'TME' janë një inovacion i bazuar në 45 vjet përvojë të Frigomat në pajisjet e xhelatos artizanale. Ato janë projektuar për të siguruar cilësi dhe higjienë të lartë në përpunimin e të gjitha llojeve të përzierjeve. Përdorimi është i lehtë falë panelit elektronik të kontrollit. Kavanoza e bllokut të cilindrave është e bërë prej çeliku për higjienë të maksimizuar dhe pastrim të thjeshtë. Gryka e daljes është e pajisur me një sistem të veçantë larjeje për pastrim efikas pas përdorimit të çdo përzierjeje. Gryka ndodhet në një pozicion të lartë për përdorimin e enëve të mëdhenj. Rrahësat e çelikut janë të heqshëm me një lëshim të shpejtë për higjienë të lartë. Sondat elektronike ofrojnë matje të saktë të temperaturës në brendësi të kazanit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor

Kondensimi: Ajr

Ngarkesa për cikël: 20-60 kg

Lloji: Në këmbë

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 1 kW

Gjerësia: 40 cm

Lartësia: 108 cm

Thellësia: 90+18 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1

Pesha: 105 kg



CHEF 60 LCD cream cookers:

Tenxherja me krem 'CHEF 12' është zgjidhja e përsosur për kuzhinierët e pasticerive dhe gelatos që dëshirojnë të krijojnë produkte të shijshme me shpejtësi dhe sasi të moderuara. Ky sistem fleksibël lejon përgatitjen e krem pasticerie, puding, ganache, kalitje me çokolllatë, marmelata, pelte frutash, dhe shumë të tjera. Përdorimi i sistemit Bain-marie me glikol siguron temperaturën e duhur për produktet e tyre.

Elektronika e avancuar dhe mënyra e dizajnuar e përbërjes së kremës ndihmojnë në krijimin e produktit të dëshiruar, ndërsa teknologjia e pastrimit dhe mbulesja transparente bëjnë procesin më të lehtë dhe efikas.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Uji/Ajr

Ngarkesa për cikël: 33-55 Kg

Prodhim për orë: 55 Kg

Lloji: Në këmbë

Funksioni kundër ngrirjes: Automatik

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 8,5 kW

Gjerësia: 63 cm

Lartësia: 95 cm

Thellësia: 76+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 260 Kg



CHEF 30 LCD cream cookers:

Tenxherja me krem 'CHEF 12' është zgjidhja e përsosur për kuzhinierët e pasticerive dhe gelatos që dëshirojnë të krijojnë produkte të shijshme me shpejtësi dhe sasi të moderuara. Ky sistem fleksibël lejon përgatitjen e krem pasticerie, puding, ganache, kalitje me çokolllatë, marmelata, pelte frutash, dhe shumë të tjera. Përdorimi i sistemit Bain-marie me glikol siguron temperaturën e duhur për produktet e tyre.

Elektronika e avancuar dhe mënyra e dizajnuar e përbërjes së kremës ndihmojnë në krijimin e produktit të dëshiruar, ndërsa teknologjia e pastrimit dhe mbulesja transparente bëjnë procesin më të lehtë dhe efikas.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Uji/Ajr

Ngarkesa për cikël: 15-30 Kg

Prodhim për orë: 30 Kg

Lloji: Në këmbë

Funksioni kundër ngrirjes: Automatik

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 6,5 kW

Gjerësia: 53 cm

Lartësia: 95 cm

Thellësia: 67+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 206/210 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



CHEF 12 LCD cream cookers:

Tenxherja "CHEF 12" është zgjedhja e kuzhinierëve të pastičerive dhe gelatos që duan të përgatisin ëmbëlsira të freskëta me shpejtësi dhe në sasi të moderuara. Kjo pajisje e fleksibël ofron mundësinë për të krijuar një shkallë të gjerë të ëmbëlsirave, përfshirë krem pastičerie, puding, ganache, kalitje me çokolatë, marmelata, pelte frutash, dhe shumë të tjera. Me një sistem Bain-marie me glikol dhe një teknologji të re IES, ju mund të kontrolloni temperaturën dhe saktësinë në çdo fazë të përgatitjes. Tenxherja ka një agjikator çeliku inox që punon në mure dhe në fund, dhe ju mundëson të përdorni 10 shpejtësi të ndryshme të trazimit për fazat e ndryshme të ciklit. Gjithashtu, kjo pajisje është e pajisur me një mbulesë transparente për të lehtësuar procesin e përgatitjes dhe gjithashtu regjistron të dhënat e cikleve për një monitorim më të lehtë të performancës.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Uji/Ajr

Ngarkesa për cikël: 3-12 Kg

Prodhim për orë: 12 Kg

Lloji: Në këmbë

Funksioni kundër ngrirjes: Automatik

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 6,3 kW

Gjerësia: 40 cm

Lartësia: 108 cm

Thellësia: 67+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 144/150 Kg



G10E ngrirës ulës porcionesh:

Ngrirësit vertikal të serisë "G" janë përgjigja e duhur për nevojën e operatorëve për një makinë të plotë dhe të besueshme që prodhon akullore dhe llucë cilësore në sasi të vogla dhe me investime të reduktuara. Së bashku me vitrinën e vogël të banakut "Petit Gel" mund të keni një prodhim të vogël akulloreje artizanale me garancinë e markës Frigomat. Mundësia për të shtuar copa të forta — arra, bajame, fëstëkë, rrush të thatë dhe çokolatë për aromë "stracciatella" — gjatë ciklit të ngrirjes. Përzierje çeliku me kruajtëse lehtësisht të lëvizshme. Magneti "i prerë" i sigurisë në kapak. Dalja e kullimit të rezervuarit. Madhësia e kufizuar dhe konsumi i energjisë.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor

Kondensimi: Ajr

Ngarkesa për cikël: 2,5 Kg

Prodhim për orë: 10 kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 1 kW

Gjerësia: 49 cm

Lartësia: 43 cm

Thellësia: 49cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 115/60/1

Pesha: 56 Kg



G5E ngrirës ulës porcionesh:

Ngrirësit vertikal të serisë "G" janë përgjigja e duhur për nevojën e operatorëve për një makinë të plotë dhe të besueshme që prodhon akullore dhe llucë cilësore në sasi të vogla dhe me investime të reduktuara. Së bashku me vitrinën e vogël të banakut "Petit Gel" mund të keni një prodhim të vogël akulloreje artizanale me garancinë e markës Frigomat. Mundësia për të shtuar copa të forta — arra, bajame, fëstëkë, rrush të thatë dhe çokolatë për aromë "stracciatella" — gjatë ciklit të ngrirjes. Përzierje çeliku me kruajtëse lehtësisht të lëvizshme. Magneti "i prerë" i sigurisë në kapak. Dalja e kullimit të rezervuarit. Madhësia e kufizuar dhe konsumi i energjisë.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor

Kondensimi: Ajr

Ngarkesa për cikël: 1,7 Kg

Prodhim për orë: 5 kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 0,7 kW

Gjerësia: 49 cm

Lartësia: 43 cm

Thellësia: 49cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 115/60/1

Pesha: 47 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



Makinë GX8 për xhelato të freskët:

Ky sistem i ftohjes për akullorë sjell përmirësime në performancë dhe higjienë. Me cilindrin e pavarur dhe mundësinë për shtimin e copave të forta, ofron fleksibilitet në përdorim. Kapaku transparent lejon ndjekjen e procesit, ndërsa sistemi kundër mjegullës parandalon kondensimin. Spatulat e dedikuara sigurojnë higjienë, dhe sistemi përfshin edhe elementë të sigurisë dhe pastrimit të cilindrave. Disponohet me xham mbrojtës opsional dhe mundësi të personalizimit të grafikut sipas dëshirës.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: uji

Ngarkesa për cikël: 2,5 (8x)kg

Prodhim për orë: 60 kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 7,2 kW

Gjerësia: 146 cm

Lartësia: 91 cm

Thellësia: 78+12 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 545 kg



Makinë GX6 për xhelato të freskët:

Ftohje më efikase për ciklet e ngrirjes dhe mbushjen. Cilindër i pavarur për fleksibilitet maksimal në përdorim. Mundësi për shtimin e copave të forta, si arra, çokolllatë, fruta, etj. Materiale të cilësisë së lartë dhe të lehtëta për pastrim. Kapak transparent për ndjekjen e procesit të ngrirjes. Sistem kundër mjegullës për të parandaluar kondensimin nën kapak. Spatula të dedikuara për higjienë dhe mbrojtje të produktit. Sigurisë në kapak. Sistem i pastrimit të cilindrave të lidhur me kullues të lëvizshëm. Përgatitja për shkarkim të drejtpërdrejtë në rrjetin e ujit. Opsion për xham mbrojtës dhe personalizim të grafikut sipas kërkesës.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: uji

Ngarkesa për cikël: 2,5 (6x)kg

Prodhim për orë: 45 kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 5,4 kW

Gjerësia: 115 cm

Lartësia: 91 cm

Thellësia: 78+12 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 415 kg



GX4 COMPACT për xhelato të freskët:

Sistemi i ftohjes së avancuar dhe i qëndrueshëm i akullores bashkon inovacionin me efikasitetin. Me pavarësinë e plotë të cilindrit, ju keni mundësinë për të përshatur prodhimin me shije të ndryshme dhe për të shtuar copa të forta, si arra, sheqer, çokolllatë, dhe fruta. Përzierja në të cilën nuk është e vështirë të bëhet dhe kapaku transparent lejojnë një proces të lehtësuar dhe të përcaktueshëm. Për të ruajtur cilësinë më të lartë, ka një sistem kundër mjegullës që parandalon kondensimin. Spatulat e dedikuara dhe sistemi i pastrimit të cilindrave me lidhje uji sigurojnë higjienë dhe pastrim të përsosur. Me mundësinë e zgjedhjes së xhamit mbrojtës dhe personalizimit sipas preferencave, ky sistem ofron një zgjidhje të përshtatshme për nevojat tuaja të përbashkëta.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: uji ose ajri

Ngarkesa për cikël: 2,5 (4x)kg

Prodhim për orë: 30 kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 3,6 kW

Gjerësia: 83 cm

Lartësia: 91 cm

Thellësia: 78+12 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 310/304 kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



Makinë GX4 për xhelato të freskët:

Ky sistem ofron përmirësime të ftohjes që reduktojnë ciklet e ngrirjes dhe mbushjes, sigurojnë pavarësinë e cilindrit për përdorim maksimal, dhe lejojnë shtimin e copave të forta si arra, çokollatë, dhe fruta. Përzierja çeliku është e lehtësisht e pastrueshme, ndërsa kapaku transparent e mundëson klientit të ndjekë procesin e ngrirjes. Gjithashtu, ka një sistem për të parandaluar kondensimin dhe spatula të dedikuara për higjienë dhe pastrim të lehtë. Sistemi i pastrimit të cilindrave është i lidhur me një kullues të përpamë të lëvizshëm për pastrim të ujit dhe mund të veshet me xham mbrojtës opsional. Për ta personalizuar, ka mundësi për zgjedhjen e grafikëve sipas kërkesës.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor/
Monofazë

Kondensimi: uji ose ajri

Ngarkesa për cikël: 2,5 (4x)kg

Prodhim për cikël: 12,5 (4x) kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,8/5,2 kW

Gjerësia: 134 cm

Lartësia: 91 cm

Thellësia: 60+12 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Pesha: 352/358 kg

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1

Pesha: 340/346 kg



Makinë GX2 për xhelato të freskët:

Sistemi i përmirësuar i ftohjes dhe përdorimi i fleksibël i cilindrit ofrojnë stabilitet më të lartë për akullorën. Ju mund të shtoni copa të forta, të pastroni lehtësisht përmes përzierjes së çelikut, dhe të ndiqni procesin përmes kapakut transparent. Për higjienën dhe pastrimin e produktit, kemi integruar spatula të dedikuara dhe një sistem kundër mjegullës. Sistemi i pastrimit të cilindrave është i lehtësisht i lidhur dhe disponohet me xham mbrojtës opsional. Personalizimi i grafikëve sipas dëshirës është gjithashtu i mundur.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor/
Monofazë

Kondensimi: uji ose ajri

Ngarkesa për cikël: 2,5 (2x)kg

Prodhim për cikël: 12,5 (2x) kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 2,4/2,6 kW

Gjerësia: 68 cm

Lartësia: 91 cm

Thellësia: 62+12 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Pesha: 177/180 kg

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1



TWIN CHEF 60 LCD Combi:

Sistemi 'TWIN CHEF LCD' është zgjidhja e përsosur për kuzhinierët e pasticherive dhe gelatos. Me fleksibilitet të lartë, ai ofron mënyrën e idealizuar për krijimin e produktit të lëngshëm dhe shijeshëm. Përdorimi i temperaturave precise dhe teknologjisë së avancuar bën që krijimi i kremave, xhelatave, dhe produkteve të tjera të jetë lehtë dhe efikas. Ky sistem gjithashtu siguron lëvizshmërinë dhe lehtësinë e pastrimit. E njëjta shkëlqim gjendet edhe në frigoriferin e pranishëm, ku cilindri ngrirës dhe sistemi i rregullueshëm i tiganëve sigurojnë cilësi të lartë dhe shpejtësi në përgatitjen e produktit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor
Kondensimi: Uj

Ngarkesa për cikël: 3-10 Kg

Prodhim për orë: 60 Kg

Lloji: Në këmbë

Funksioni Anti friz: Automatik

Ngarkesa maksimale për një cikël prodhimi: 12Kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 6/6,1 kW

Gjerësia: 140 cm

Lartësia: 44 cm

Thellësia: 70+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

12 kW

Gjerësia: 60 cm

Gjatesia: 138 cm

Gjerësia 2: 77+33 cm

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



TWIN CHEF 45 LCD combi:

Sistemi 'TWIN CHEF LCD' është krijuar për kuzhinierët e pastičerive dhe gelatos që duan të krijojnë produkte të shijshme në sasi të moderuara. Ky sistem fleksibël mundëson përgatitjen e një gamë të gjerë të produkteve, përfshirë krem pastičerie, ganache, kalitje me çokollatë, marmelata, pelte frutash, puding, dhe shumë të tjera. Një përbërës ključ është sistemi Bain-marie me glikol që siguron temperaturën e dëshiruar për përgatitjen e këtyre produkteve. Sistemi IES elektronik dhe opsionet e ndryshme bëjnë këtë proces të lehtë dhe të saktë. Përzierja çeliku dhe agjitacioni i ndryshueshëm sigurojnë kualitet të lartë, ndërsa spiti inovativ i nxjerrjes lejon pastrim të thjeshtë. Frigoriferi ka cilindrin ngrirës shumë efikas, nxjerrjen e shpejtë, dhe sigurinë e duhur në manipulimin e produktit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor
Kondensimi: Uji
Ngarkesa për cikël: 2,5-8 Kg
Prodhim për orë: 45 Kg
Lloji: Në këmbë
Funksioni kundër ngrirjes: Automatik
Maksimumi i karikimit për ciklin (tubat e kremrave): 8Kg

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 11 kW
Gjerësia: 60 cm
Lartësia: 138 cm
Thellësia: 70+33 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 393 Kg



TWIN CHEF 35 LCD combi:

TWIN CHEF LCD është një makinë e dizajnuar për kuzhinierët e pastičerive dhe gelatos që synojnë të përgatisin specialitete me shpejtësi dhe cilësi të lartë. Ky sistem i fuqishëm është gatshëm të përgatisë një gamë të gjerë të ëmbël-sirave, duke përfshirë krem pastičerie, ganache, kalitje me çokollatë, marmelata, pelte frutash, dhe shumë më tepër. Cilindri ngrirës dhe frigoriferi janë të pajisur me teknologjinë më të fundit, duke siguruar cilësi dhe saktësi. Një panel LCD përmirëson përvojën tuaj, ndërsa derë çeliku siguron sigurinë dhe kujdesin për produktin tuaj.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor
Kondensimi: Uji
Ngarkesa për cikël: 2-6 Kg
Prodhim për orë: 35 Kg
Lloji: Në këmbë

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 9 kW
Gjerësia: 55 cm
Lartësia: 138 cm
Thellësia: 70+33 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 340 Kg



TWIN 60 combi:

Seria 'TWIN' ofron një makineri të vetme për prodhimin e një game të gjerë të ëmbël-sirave, përfshirë akullore, sherbet, krem pastičerie, puding, dhe shumë të tjera. Me sistemin bain-marie që arrin temperaturat deri në 105°C, një spiti inovativ të lehtëson procesin e tërheqjes së produktit në fund të ciklit, dhe një cilindër ngrirës efikas siguron cilësi të lartë dhe konsum të ulët të energjisë. IES elektronika ndihmon në kontrollin e konsistencës në kushte të ndryshme të punës. Një avantazh i veçantë i Serisë 'TWIN' është madhësia e kufizuar dhe efikasiteti në përdorimin e energjisë, duke e bërë atë një zgjedhje të shkëlqyer për kuzhinierët e pastičerive dhe gelatos.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor
Kondensimi: Uji
Ngarkesa për cikël: 3-10 Kg
Prodhim për orë: 60 Kg
Lloji: Në këmbë

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 12 kW
Gjerësia: 60 cm
Lartësia: 138 cm
Thellësia: 67+18 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 375 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



TWIN 45 combi:

Seria "TWIN" ofron një makinë të vetme për përgatitjen e një shkalle të gjerë të ëmbëlsirave, përfshirë akullore, sherbet, krem pastiçerie, puding, dhe shumë të tjera. Ky sistem i veçantë përdor një sistemin bain-marie për të arritur temperaturat deri në 105°C dhe ka një dizajn inovativ të spitit të dorëzimit që lehtëson procesin e tërheqjes së produktit në fund të ciklit, tërheqjen e cilindrit ngrirës pa e lidhur atë, dhe kontrollin e temperaturës me saktësi të lartë. Gjithashtu, cilindri ngrirës siguron efikasitet të lartë dhe sistem IES elektronik përmirëson saktësinë e konsistencës, gjithëkëtë me një konsum të ulët të energjisë.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Uji

Ngarkesa për cikël: 2,5-8 Kg

Prodhim për orë: 45 Kg

Lloji: Në këmbë

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 11 kW

Gjerësia: 60 cm

Lartësia: 138 cm

Thellësia: 77+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 362 Kg



TWIN 35 combi:

Seria "TWIN" ofron një gamë të gjerë të ëmbëlsirash përfshirë akullore, sherbet, krem pastiçerie, mousse, puding dhe shumë të tjera me një makinë të vetme. Ky sistem përdor një sistemin bain-marie për të arritur temperaturat deri në 105°C dhe ka një spit inovativ të dorëzimit që lehtëson procesin e tërheqjes së produktit në fund të ciklit, duke u kyçur dhe ndarë në mënyrë të efektshme ngrohësin dhe ngrirësin e grupit. Gjithashtu, ky sistem siguron një cilindër ngrirës të efikasëm dhe përdor teknologjinë IES elektronike për të përmirësuar saktësinë e konsistencës në kushte të ndryshme të punës, gjithëkëtë me një konsum të energjisë të ulët.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Ajr/Uj

Ngarkesa për cikël: 2-6 Kg

Prodhim për orë: 35 Kg

Lloji: Në këmbë

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 9 kW

Gjerësia: 55 cm

Lartësia: 138 cm

Thellësia: 96 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 323 Kg



TWIN 4 combined:

Seria "TWIN" mundëson operatorëve të prodhojnë një gamë të gjerë të ëmbëlsirash, përfshirë akullore, sherbet, krem pastiçerie, mousse, puding dhe shumë më tepër, duke përdorur një makinë të vetme. Ky sistem përdor një sistem bain-marie për të arritur temperaturat deri në 105°C, ka një spit inovativ të dorëzimit që lehtëson procesin e tërheqjes së produktit në fund të ciklit, dhe ofron cilindra ngrirës të efikasëm. Përdorimi i teknologjisë IES elektronike përmirëson saktësinë e konsistencës në kushte të ndryshme të punës, ndërsa konsumi i energjisë është i ulët.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Ajr/Uj

Ngarkesa për cikël: 2-4 Kg

Prodhim për orë: 25 Kg

Lloji: Në këmbë

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 6/6,1 kW

Gjerësia: 140 cm

Lartësia: 44 cm

Thellësia: 70+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 240/242 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



Kiss 5P:

Seria "KISS 5" e makinave të akullores së butë është një version modern i një modeli historik të suksesshëm, i krijuar për të përmbushur kërkesat e operatorëve të sotëm. Këto makinat ofrojnë një shkallë të gjerë të shijeve, kanë performancë të lartë, teknologji moderne dhe mundësi të ndryshme për kontroll. Për më tepër, ato janë të përshtatshme për periudhat e ulëta të aktivitetit, ofrojnë një sistem të sigurtë për kontrollin e funksionimit dhe kanë cilësi të ndërtimit të lartë për durabilitet të gjatë. Makinat "KISS 5" janë partnerët e përkryer për operatorët e gelatierëve dhe pasticierëve që dëshirojnë të ofrojnë një gamë të gjerë të shijeve të akullores së butë me cilësi të lartë dhe në përputhje me kërkesat e klientëve të tyre.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/
Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 72 Kg
Lloji: Në këmbë
Kapaciteti i rezervuarit: 12 (3x) lt
N° ice cream/h (75gr.): 960
Numri i shijeve: 2 + mix

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 6,5/6,7 kW
Gjerësia: 66 cm
Lartësia: 144 cm
Thellësia: 73+10 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 365 Kg



KISS 5G:

Seria "KISS 5" paraqet zhvillimin e një modeli historik, EV335, që ndihmoi Frigomat të shpërndajë njohurinë për akullore të butë italiane në të gjithë botën. Ky model modern është i dizajnuar me performancë të lartë dhe kapacitet të rritur për të përmbushur kërkesat e operatorëve të sotëm. Makinat e kësaj serie ofrojnë një gamë të gjerë të shijeve dhe mundësi për përzgjedhjen e numrit të servirjeve. Ato përdorin një sistem të dyfishtë ftohjeje me motorë të dedikuar për cilindrat ngrirës dhe ofrojnë përmirësime të tjera të teknologjisë, përfshirë një rrahës me polimer teknologjik dhe një sistem specifik për parandalimin e keq-funksionimeve nga operatori.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/
Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 72 Kg
Lloji: Në këmbë
Kapaciteti i rezervuarit: 16 (3x) lt
N° ice cream/h (75gr.): 533
Numri i shijeve: 2 + mix

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 6,5/6,7 kW
Gjerësia: 66 cm
Lartësia: 144 cm
Thellësia: 73+10 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 350 Kg



KISS 3P VERTICAL:

Seria "KISS" është zgjidhja e përsosur për operatorët që kërkojnë një makinë profesionale me prodhim të vazhdueshëm dhe që plotëson nevojat ditore. Makinat e kësaj serie ofrojnë kontroll elektronik dhe programe të automatizuara për prodhimin e akullores së butë, sherbetit, akullit të lagur, dhe më shumë. Ato janë të dizajnuara me performancë të lartë dhe përdorin teknologji të avancuara për pastrim të lehtë dhe mirëmbajtje efikase. Përveç kësaj, ato janë të pajisura me sisteme të sigurisë dhe monitorimin e konsistencës për të siguruar cilësi të lartë të produktit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/
Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 40 Kg
Lloji: Stol
Kapaciteti i rezervuarit: 12 (2x) lt
N° ice cream/h (75gr.): 533
Numri i shijeve: 2 + mix

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,0/4,1 kW
Gjerësia: 50 cm
Lartësia: 144 cm
Thellësia: 67+10 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 215/220 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



KISS 3G VERTICAL:

Seria "KISS" është zgjidhja e përsosur për operatorët që kërkojnë një makinë profesionale me prodhim të vazhdueshëm dhe që plotëson nevojat ditore. Makinat e kësaj serisë ofrojnë dy programe automatike për prodhimin e shijeve të ndryshme, përfshirë akullore të butë, sherbet, akull të lagur, dhe ëmbëlsira të tjera të ngrira. Ato janë të dizajnuara me performancë të lartë dhe përdorin teknologji të avancuara për pastrim të lehtë dhe mirëmbajtje efikase. Përveç kësaj, ato janë të pajisura me sisteme të sigurisë dhe monitorim të konsistencës për të siguruar cilësi të lartë të produktit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/
Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 40 Kg
Lloji: Stol
Kapaciteti i rezervuarit: 16 (2x) lt
N° ice cream/h (75gr.): 533
Numri i shijeve: 2 + mix

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,0/4,1 kW
Gjerësia: 50 cm
Lartësia: 144 cm
Thellësia: 67+10 cm
Informacionet teknike të makinerisë:
Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 215/220 Kg



KISS 3P:

Seria "KISS" përshtatet mrekullisht me kërkesat e operatorëve të makinave të akullores së butë. Makinat e kësaj serisë janë të vogla në dimensione, por ofrojnë performancë të lartë me një prodhim prej deri në 40 kg/h. Ato kanë kontroll elektronik dhe ofrojnë dy programe automatike për prodhimin e shijeve të ndryshme. Një prej avantazheve kryesore është sistemi i autonomisë së plotë të rezervuarëve të konservimit dhe kontrollit të konsistencës, i cili lejon punën me produkte me karakteristika dhe shije të ndryshme. Për më tepër, makina është e dizajnuar me një ndërfaqe të lehtë për pastrim dhe mirëmbajtje.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/
Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 40 Kg
Lloji: Stol
Kapaciteti i rezervuarit: 8 (2x) lt
N° ice cream/h (75gr.): 533
Numri i shijeve: 2 + mix

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,0/4,1 kW
Gjerësia: 50 cm
Lartësia: 84 cm
Thellësia: 67+10 cm
Informacionet teknike të makinerisë:
Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 169/175 Kg



KISS 3G:

Seria "TWIN" mundëson operatorëve të prodhojnë një gamë të gjerë të ëmbëlsirash, përfshirë akullore, sherbet, krem pasticerie, mousse, puding dhe shumë më tepër, duke përdorur një makinë të vetme. Ky sistem përdor një sistem bain-marie për të arritur temperaturat deri në 105°C, ka një spit inovativ të dorëzimit që lehtëson procesin e tërheqjes së produktit në fund të ciklit, dhe ofron cilindra ngrirës të efikasëm. Përdorimi i teknologjisë IES elektronike përmirëson saktësinë e konsistencës në kushte të ndryshme të punës, ndërsa konsumi i energjisë është i ulët.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/
Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 40 Kg
Lloji: Stol
Kapaciteti i rezervuarit: 12 (2x) lt
N° ice cream/h (75gr.): 533
Numri i shijeve: 2 + mix

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,0/4,1 kW
Gjerësia: 50 cm
Lartësia: 84 cm
Thellësia: 67+10 cm
Informacionet teknike të makinerisë:
Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 169/175 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



KISS 1 YOGURT:

“Kiss Jogurt” është një makinë e specializuar për prodhimin e kosit të ngrirë dhe është përshtatur për të përmbushur kërkesat e operatorëve me prodhim të lartë dhe të vazhdueshëm. Makina është e dizajnuar për të respektuar integritetin e kosit të ngrirë, dhe dizajni i saj tërheq vëmendjen e konsumatorëve. Përveç kësaj, makina ofron disa veçori të tjera si pastrimi i lehtë, cilindër i madh ngrirjeje, dhe një sistem elektronik të patentuar për të parandaluar problemet potenciale.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 18 Kg
Lloji: Stol
Kapaciteti i rezervuarit: 8 lt
N° ice cream/h (75gr.): 266
Numri i shijeve: 1

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 2,1/2,2 kW

Gjerësia: 40 cm

Lartësia: 96 cm

Thellësia: 57+14 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 109/111 Kg

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1

Pesha: 110/112 Kg



KISS 1P:

Seria “KISS” është një ofertë për operatorët që kërkojnë një makinë të specializuar për prodhimin e ëmbëlsirave të ftohura si akull, sherbet, dhe shkurë. Makina është e dizajnuar me teknologji të fundit për të arritur performancën më të lartë dhe për të lejuar operatorët të kontrollojnë konsistencën dhe cilësinë e produktit në mënyrë efikase. Përveç kësaj, ajo ka disa karakteristika shtesë si një cilindër ngrirjeje të madh dhe një sistem automatik për kthimin e dorezës pas shërbimit të produktit. Makina është gjithashtu e përshtatshme për operacionet me volum të lartë dhe kërkesa të ndryshme për shije. Sistemi CTS është një teknologji e patentuar që ndihmon në parandalimin e keqfunksioneve dhe në ruajtjen e performancës optimale.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 20 Kg
Lloji: Stol
Kapaciteti i rezervuarit: 8 lt
N° ice cream/h (75gr.): 266
Numri i shijeve: 1

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 2,5 kW

Gjerësia: 40 cm

Lartësia: 91 cm

Thellësia: 57+14 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 106/108 Kg

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1

Pesha: 107/109 Kg



KISS 1G:

Seria “KISS” është një zgjidhje për operatorët që kërkojnë një makinë të specializuar për prodhimin e ëmbëlsirave të ftohura si akull, sherbet, dhe shkurë. Makina është e dizajnuar me teknologji të fundit për të arritur performancën më të lartë dhe për të lejuar operatorët të kontrollojnë konsistencën dhe cilësinë e produktit në mënyrë efikase. Përveç kësaj, ajo ka disa karakteristika shtesë si një cilindër ngrirjeje të madh dhe një sistem automatik për kthimin e dorezës pas shërbimit të produktit. Makina është gjithashtu e përshtatshme për operacionet me volum të lartë dhe kërkesa të ndryshme për shije. Sistemi CTS është një teknologji e patentuar që ndihmon në parandalimin e keqfunksioneve dhe në ruajtjen e performancës optimale.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Një/Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 20 Kg
Lloji: Stol
Kapaciteti i rezervuarit: 12 lt
N° ice cream/h (75gr.): 266
Numri i shijeve: 1

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 2,1/2,2 kW

Gjerësia: 40 cm

Lartësia: 91 cm

Thellësia: 57+14 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 101/103 Kg

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1

Pesha: 102/104 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



KLASS 202 TOUCH:

Ky sistem inovativ ofron shumë përparësi për prodhimin e produkteve të ftohura. Përveç dy shijeve dhe dy përzierjeve, ofron shumë opsione për ftohjen, duke përfshirë përdorimin e ajrit, ujit, ose një hibridi të tyre. Përfiton nga ruajtja automatike e produktit me funksion kur-simi energjie dhe përshtatjen e temperaturës. Performanca e tij është e shkëlqyer me një cilindër të madh ngrirjeje dhe teknologjinë e gazit ftohës natyror, e cila ndihmon në ruajtjen e mjedisit dhe kursimin e energjisë. Përveç kësaj, ky sistem është i pajisur me teknologjinë WiMANAGER 4.0 për kontrollin në distancë dhe monitorimin e funksioneve të makinës. Gjithashtu, disponon një shumëllojshmëri të recetave të personalizuar dhe një funksion "kreativ" për përpunimin e përbërësve në mënyrë jo tradicionale. Ky sistem ofron gjithashtu fleksibilitet maksimal, duke lejuar përshtatjen me karakteristika të ndryshme të produkteve dhe shijes. Sistemi CTS (i patentuar) parandalon keqfunksionimet, duke siguruar që makina punon me efikasitet.

Karakteristikat:

N. gusti: 2 flavors + 2 mixes
Furnizimi me energji elektrike: Trefazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 40 Kg
Lloji: Në këmbë

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,3/4,2 kW
Gjerësia: 60 cm
Lartësia: 150 cm
Thellësia: 68+19 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 252/258 Kg



KISS 5 TOUCH:

Ky sistem inovativ ofron një gamë të gjerë të mundësive për prodhimin e ëmbëlsirave, duke siguruar tre shije të ndryshme dhe dy përzierje, ndërkohë që gjithçka ndodh në dyshe për të përmirësuar qasjen dhe menaxhimin e makinës. Performanca e lartë e prodhimit, përmes një cilindri të madh ngrirjeje dhe përdorimit të gazit ftohës natyror, ndihmon në ruajtjen e mjedisit dhe efikasitetin e energjisë dhe ujit. Ky sistem gjithashtu përdor teknologjinë Wi-Manager 4.0 për kontrollin në distancë dhe monitorimin e të gjitha funksioneve të makinës. Përmes shumë funksioneve të përshtatshme dhe inteligjentë, makinat janë të gatshme për të përmirësuar cilësinë dhe efikasitetin e prodhimit të ëmbëlsirave.

Karakteristikat:

N. gusti: 3 flavors + 2 mixes
Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 72 Kg
Lloji: Në këmbë

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 6,5/6,7kW
Gjerësia: 66 cm
Lartësia: 144 cm
Thellësia: 73+10/83+10 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 365 Kg



KISS 3 VERTICAL TOUCH:

Ky sistem ofron teknologji dhe karakteristika të avantazuara për prodhimin e produkteve të ftohura. Ai përfshin dy shije dhe dy përzierje, si dhe mundësi të shumta për ftohjen, duke përdorur ajër, ujë, ose një hibrid të tyre. Makina ofron ruajtjen automatike të produktit dhe mundësi për të përshtatur temperaturën. Performanca është e jashtëzakonshme, duke prodhuar deri në 40 kg/h, ndërsa një ekran prekës kapacitiv 7" dhe ndërfaqja grafike e pronarit e lejojnë operatorin të kontrollojë lehtësisht funksionet. Makina është gjithashtu e pajisur me teknologjinë WiMANAGER për kontroll në distancë dhe fleksibilitet maksimal për përshtatjen e karakteristikave të produkteve dhe shijes. Përdorimi i sistemit CTS parandalon keqfunksionimet dhe fikjen e padëshiruar.

Karakteristikat:

N. gusti: 3 flavors + 2 mixes
Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor
Kondensimi: Ajër/Uji
Prodhim për orë: 40 Kg
Lloji: Në këmbë
Kapaciteti i rezervuarit: 12 (2x) lt
N° ice cream/h (75gr.): 533
Numri i shijeve: 2 + mix

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,0/4,1 kW
Gjerësia: 53 cm
Lartësia: 144 cm
Thellësia: 67+10 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50-60/1
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 115/60/1
Pesha: 25 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



FR260 ngrirës porcionsh me tejkalim të lartë:

Cilindër ngrirës dhe rrahës inox. Rrahëse me kruese të lëvizshme dhe të lëvizshme, plotësisht e çmontueshme për të siguruar një dezinfektim shumë të lehtë. Dizajni dhe shpejtësia e rrahësit lejojnë arrijtjen e niveleve shumë të larta të tejkalimit. Derë çeliku me bllok cilindrash me një plesht të madh për të derdhur me lehtësi direkt në fuçi përzierjen e lëngshme dhe madje edhe pjesët/përbërësit e ngurtë. Një rubinet i gjerë nxjerrjeje ju lejon të nxirrni me lehtësi copa çokollate, arra, karamelë, fruta, etj. Rubineti ju lejon të mbushni drejtpërdrejt të dy kontejnerët për vitrinë/vaskat dhe për paketim. Sistemi i dyfishtë i sigurisë në rrjetën e pleshtit dhe derën. Raft i gjerë dhe i rregullueshëm me jastëk që nuk rrëshqet, për t'iu përshtatur madhësive të ndryshme të kontejnerëve.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor/
Monofazë (60Hz)
Kondensimi: Ajr/Uj
Ngarkesa për cikël: 5-15 kg
Prodhim për cikël: 60 kg
Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 5,5 kW
Gjerësia: 51 cm
Lartësia: 138 cm
Thellësia: 104 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 233/238 kg
Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1
Pesha: 233/238 kg



G60 Ngrirës vertikal i porcioneve elektromekanike:

Ngrirësit vertikal të grupeve "G20", "G30" dhe "G60" janë projektuar posaçërisht për prodhimin e lehtë të akullore cilësore për t'iu përshtatur madhësive më të zakonshme të tepsisë. Jashtëzakonisht i besueshëm dhe i lehtë për tu mirëmbajtur. Këto makina janë konceptuar si për mjeshttrin me përvojë të gelatos, të cilët do të vlerësojnë cilësinë e lartë të produkteve të tyre për sa i përket konsistencës dhe strukturës, si dhe për fillestarët që sapo kanë filluar t'i qasen botës së gelatos dhe që do të duan thjeshtësinë e tyre.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor
Kondensimi: Ajr/Uj
Ngarkesa për cikël: 11 kg
Prodhim për cikël: 60 kg
Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,4/4,5 kW
Gjerësia: 53 cm
Lartësia: 118 cm
Thellësia: 59+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 130 kg
Pesha: 208/212 kg



G30 Ngrirës vertikal i porcioneve elektromekanike:

Ngrirësit vertikal të grupeve "G20", "G30" dhe "G60" janë projektuar posaçërisht për prodhimin e lehtë të akullore cilësore për t'iu përshtatur madhësive më të zakonshme të tepsisë. Jashtëzakonisht i besueshëm dhe i lehtë për tu mirëmbajtur. Këto makina janë konceptuar si për mjeshttrin me përvojë të gelatos, të cilët do të vlerësojnë cilësinë e lartë të produkteve të tyre për sa i përket konsistencës dhe strukturës, si dhe për fillestarët që sapo kanë filluar t'i qasen botës së gelatos dhe që do të duan thjeshtësinë e tyre.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor
Kondensimi: Ajr/Uj
Ngarkesa për cikël: 6,5 kg
Prodhim për cikël: 30 kg
Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 3,4/3,5 kW
Gjerësia: 40,5 cm
Lartësia: 108 cm
Thellësia: 53+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3
Pesha: 130 kg
Pesha: 138/140 kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



G20 Ngrires vertikal i porcioneve elektromekanike:

Ngrirësit vertikal të grupeve "G20", "G30" dhe "G60" janë projektuar posaçërisht për prodhimin e lehtë të akullores cilësore për t'iu përshtatur madhësive më të zakonshme të tepsisë. Jashtëzakonisht i besueshëm dhe i lehtë për tu mirëmbajtur. Këto makina janë konceptuar si për mjeshttrin me përvojë të gelatos, të cilët do të vlerësojnë cilësinë e lartë të produkteve të tyre për sa i përket konsistencës dhe strukturës, si dhe për fillestarët që sapo kanë filluar t'i qasen botës së gelatos dhe që do të duan thjeshtësinë e tyre.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Ajr

Ngarkesa për cikël: 4,5 kg

Prodhim për cikël: 20 kg

Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 2,6 kW

Gjerësia: 40,5 cm

Lartësia: 108 cm

Thellësia: 53+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 130 kg



Titan 1:

Ngrirësit e serisë "TITAN" janë rezultat i përvojës më shumë se 45 vjeçare në fushën e pajisjeve artizanale të gelatos; ato janë krijuar për t'iu ofruar operatorit një mjet profesional dhe të besueshëm. Kontrollat elektronike të funksioneve të funksionimit lejojnë, me çdo lloj përzjerjeje, të arrihet konsistenca ideale e produktit pavarësisht sasisë së futur. Operatori mund të përdorë katër programe të ndryshme për prodhimin e gelatos dhe slush-it, me mundësinë e vendosjes së vlerave të konsistencës, kohëzgjatjes (vetëm slush) dhe mënyrave të trazimit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Uj/Ajr

Ngarkesa për cikël: 4-15 kg

Prodhim për cikël: 90 kg

Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 8,0/8,2 kW

Gjerësia: 52 cm

Lartësia: 142 cm

Thellësia: 90+26/112+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 374/414 kg



Titan 2:

Ngrirësit e serisë "TITAN" janë rezultat i përvojës më shumë se 45 vjeçare në fushën e pajisjeve artizanale të gelatos; ato janë krijuar për t'iu ofruar operatorit një mjet profesional dhe të besueshëm. Kontrollat elektronike të funksioneve të funksionimit lejojnë, me çdo lloj përzjerjeje, të arrihet konsistenca ideale e produktit pavarësisht sasisë së futur. Operatori mund të përdorë katër programe të ndryshme për prodhimin e gelatos dhe slush-it, me mundësinë e vendosjes së vlerave të konsistencës, kohëzgjatjes (vetëm slush) dhe mënyrave të trazimit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Uj/Ajr

Ngarkesa për cikël: 3-10 kg

Prodhim për cikël: 60 kg

Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 4,5/4,7 kW

Gjerësia: 52 cm

Lartësia: 142 cm

Thellësia: 67+26/88+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 288/320 kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



Titan 3S:

Ngrirësit e serisë "TITAN" janë rezultat i përvojës më shumë se 45 vjeçare në fushën e pajisjeve artizanale të gelatos; ato janë krijuar për t'i ofruar operatorit një mjet profesional dhe të besueshëm. Kontrollat elektronike të funksioneve të funksionimit lejojnë, me çdo lloj përzierjeje, të arrihet konsistenca ideale e produktit pavarësisht sasisë së futur. Operatori mund të përdorë katër programe të ndryshme për prodhimin e gelatos dhe slush-it, me mundësinë e vendosjes së vlerave të konsistencës, kohëzgjatjes (vetëm slush) dhe mënyrave të trazimit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Uj/Ajr

Ngarkesa për cikël: 2-6 kg

Prodhim për cikël: 35 kg

Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 3,6/3,7 kW

Gjerësia: 52 cm

Lartësia: 142 cm

Thellësia: 27+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 252/260kg



T4S horizontal batch freezer BATCH FREEZER:

Ngrirësit e serisë "T" janë përgjigjja e kërkesave të operatorëve për një makinë profesionale për të prodhuar ëmbëlsira të cilësisë së lartë në sasi më të vogla me investime të reduktuara. Nëpërmjet kontrollit elektronik operatori mund të zgjedhë midis katër programeve për prodhimin e akullores dhe slushit me mundësinë e përcaktimit të vlerave të konsistencës, kohës dhe mënyrave të trazimit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor/Trefazor

Kondensimi: Uj/Ajr

Ngarkesa për cikël: 2-4 kg

Prodhim për cikël: 25 kg

Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 2,7/2,8 kW

Gjerësia: 44 cm

Lartësia: 126 cm

Thellësia: 63+19 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 170/175 kg

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1

Pesha: 173/178kg



T5S horizontal batch freezer:

Vaskat e vjetërsimit "TME" janë rezultat i më shumë se 45 viteve përvojë Frigomat në fushën e pajisjeve artizanale të xhelatos. Ato janë zhvilluar për t'i ofruar prodhuesit profesionist një përgjigje të plotë për kërkesat e tij për cilësi dhe higjienë për trajtimin e të gjitha llojeve të përzierjeve. Paneli elektronik i kontrollit garanton thjeshtësi funksionale.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor

Kondensimi: Ajr

Ngarkesa për cikël: 1-3 kg

Prodhim për cikël: 30 kg

Lloji: stol

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 18 kW

Gjerësia: 44 cm

Lartësia: 69 cm

Thellësia: 63+19 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1

Pesha: 128 kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



Mix 8 ngrohës:

"MIX 8" është një njësi thelbësore për të gjithë ata laboratorë pa pastërzuës për përgatitjen e përzierjeve të akullores duke filluar nga përbërësit e freskët, për shkrirjen e nxehtë të pluhurave, kakaos, pastave vajore e shumë të tjera. Është një njet i çmuar për përgatitjen e specialiteteve të kuzhinës që kërkojnë një ngrohje të butë me trazim të vazhdueshëm. Sistemi dinamik i glikolit bain-marie lejon vendosjen e temperaturës deri në 90°C (194°F) për një ngrohje të butë, pa ndryshuar karakteristikat organike të produkteve.

Karakteristikat:

*Furnizimi me energji elektrike: Monofazë
Ngarkesa për cikël: 3-8 kg
Prodhimi për orë: 20 kg*

Specifikat teknike:

*Tensioni i punës: 230V/50-60Hz/1
Fuqia elektrike: 2,2 kW
Gjerësia: 43 cm
Lartësia: 33 cm
Thellësia: 56 cm
Pesha neto: 35 kg*



PEB 130 pasterizues:

Pasterizuesit PEB janë projektuar në mënyrë specifike për ata që kanë nevojë për një pajisje profesionale të lehtë dhe thelbësore për trajtimin e përzierjes, me lidhjen më të mirë cilësi/çmim. Jashtëzakonisht të besueshme, këto makina shfrytëzojnë sistemin bain-marie, duke ruajtur karakteristikat natyrore të produktit.

Informacionet teknike të makinerisë:

*Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3
Pesha: 134/139
Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1
Pesha: 135/140*

Karakteristikat:

*Furnizimi me energji elektrike: Njëfazore/Trefazore
Kondensimi: Ajri/Uji
Ngarkesa për cikël: 15-30 kg
Prodhimi për ciklin: 30 kg
Lloji: Në këmbë
Funksioni kundër ngrirjes: Automatik*

Specifikat teknike:

*Tensioni i punës: 230V/50-60Hz/1
Fuqia elektrike: 2,2 kW
Gjerësia: 43 cm
Lartësia: 33 cm
Thellësia: 56 cm
Pesha neto: 35 kg*



PEB 30 pasterizues:

Pasterizuesit PEB janë projektuar në mënyrë specifike për ata që kanë nevojë për një pajisje profesionale të lehtë dhe thelbësore për trajtimin e përzierjes, me lidhjen më të mirë cilësi/çmim. Jashtëzakonisht të besueshme, këto makina shfrytëzojnë sistemin bain-marie, duke ruajtur karakteristikat natyrore të produktit.

Informacionet teknike të makinerisë:

*Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3
Pesha: 134/139
Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50/1
Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/1
Pesha: 135/140*

Karakteristikat:

*Furnizimi me energji elektrike: Njëfazore/Trefazore
Kondensimi: Ajri/Uji
Ngarkesa për cikël: 15-30 kg
Prodhimi për ciklin: 30 kg
Lloji: Në këmbë
Funksioni kundër ngrirjes: Automatik*

Specifikat teknike:

*Tensioni i punës: 230V/50-60Hz/1
Fuqia elektrike: 2,2 kW
Gjerësia: 43 cm
Lartësia: 33 cm
Thellësia: 56 cm
Pesha neto: 35 kg*

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



PEB 60 pasterizues

Pasterizuesit PEB janë projektuar në mënyrë specifike për ata që kanë nevojë për një pajisje profesionale të lehtë dhe thelbësore për trajtimin e përzierjes, me lidhjen më të mirë cilësi/çmim. Jashtëzakonisht të besueshme, këto makina shfrytëzojnë sistemin bain-marie, duke ruajtur karakteristikat natyrore të produktit.

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 185 kg

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazore

Kondensimi: Uji

Ngarkesa për cikël: 20-60 kg

Prodhi për ciklin: 60 kg

Lloji: Në këmbë

Funksioni kundër ngrirjes: Automatik

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 7,2 kW

Gjerësia: 40 cm

Lartësia: 180 cm

Thellësia: 90+18 cm



KING cream whippers:

Ky sistem ofron dy mënyra të ndryshme për larjen dhe dezinfektimin e pajisjeve, përfshin lëngun kalimtar dhe dizajnin inovativ që lejon çmontimin e pjesëve të kontaktit me ushqimin për pastrim. Gjithashtu ka një pompë vetë-mbushëse të gjeneratës së re dhe shpërndarës me valvulë solenoid për cilësi të produktit dhe pa mbetje. Rezervuari prej çeliku inox është lëvizshëm dhe ka kapacitet prej 2 litrash. Sistemi i ftohjes përdor teknologjinë "anti-akull" dhe ka shpërndarës me temperaturë të ulët për mirëmbajtje të produktit. Mundëson performancë të lartë me lloje të ndryshme të produkteve. Dizajni i thjeshtë e bën të përshtatshme për mjedise të ndryshme.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor

Kondensimi: Ajër

Prodhi për orë: 50 Kg

Kapaciteti i rezervuarit: 2,5 L

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 0,5 kW

Gjerësia: 24 cm

Lartësia: 45 cm

Thellësia: 24+18 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50-60/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 115/60/1

Pesha: 25 Kg



Perziersit e kremerave KREAM 2.5 E:

Makinat e kremrave të serisë "KREAM" janë zgjedhja e duhur për operatorët që kërkojnë performancë të lartë dhe cilësi në kremrat e tyre. Këto pajisje prodhojnë menjëherë kremra dhe shkurtesa cilësore të lartë. Me kontrollin e temperaturës, rezervuarët e heqshëm dhe pompën e çelikut që hiqet lehtësisht, ato sigurojnë nivele të larta të higjienës dhe lehtësinë e përdorimit. Pompat e çelikut me presion të lartë janë ideale për kremra me përmbajtje yndyrore deri në 45%. Dysheja e dozimit mbahet në temperaturë të kontrolluar prej 4°C (39°F). Makinat KREAM ofrojnë rezervuarë të ndryshëm të heqshëm, përfshirë ato prej 2.5 litra për Kream 2.5 dhe 9 dhe 6 litra për Kream 9/6. Për më tepër, këto makina janë kompakte dhe efikase në përdorim të energjisë.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Njëfazor

Kondensimi: Ajër

Prodhi për cikël: 2.5 Kg

Prodhi për orë: 50 Kg

Kapaciteti i rezervuarit: 2,5 L

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 0,7 kW

Gjerësia: 23 cm

Lartësia: 43 cm

Thellësia: 42+16 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 230/50-60/1

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 115/60/1

Pesha: 25 Kg

E gjithë lënda e parë sigurohet nga prodhues nga EU, të çertifikuar sipas standardeve europiane të cilësisë.



TWIST 35:

Cikli automatik i ngrirjes së serisë i cili identifikon nivelin optimal të konsistencës sipas llojit dhe sasisë së përzierjes së futur. Dy programe ngrirje gjysmë automatike me konsistencë dhe kontroll të kohës (IES). Agjitacion "TURBO" me shpejtësi të lartë për produkte me tejkalim të lartë. Menu recetash inovative që shton prodhimin automatik dhe gjysmë automatik; mundësia e vendosjes dhe personalizimit të një numri të madh recetash, duke i lejuar operatorit t'i kushtojë një kriter ideal ngrirjeje për çdo produkt. Ruajtja automatike e konsistencës në fund të ciklit. Cilindri ngrirës me zgjerim të drejt-përdrejtë me efikasitet të lartë dhe përzierës prej çeliku inoks me jastëkë gërvishqeje të lëvizshme. Nxjerrja me shpejtësi të lartë me opsionin "nxjerrje të ftohtë" për konsistencë optimale të produktit.

Karakteristikat:

Furnizimi me energji elektrike: Trefazor

Kondensimi: Uj/Ajr

Ngarkesa për cikël: 2-6 kg

Prodhim për cikël: 35 kg

Lloji: Ne kemb

Specifikat teknike:

Fuqia elektrike: 3,6/3,7 kW

Gjerësia: 52 cm

Lartësia: 148 cm

Thellësia: 75+26 cm

Informacionet teknike të makinerisë:

Fuqia V/hz/Ph (f=50Hz): 400/50/3+N

Fuqia V/hz/Ph (f=60Hz): 220/60/3

Pesha: 374/414 kg



Dekos2020

Ternave 11000, Podujeve

Tel: +383 48 24 24 24

E-mail: info@dekos2020.com

Web: www.dekos2020.com

 [dekos.2020](https://www.facebook.com/dekos.2020)



Dekos2020 është kompani e certifikuar nga Frigomat, si prodhuesi i makinerise për prodhimin dhe mirembajtjen e akullores. Me përvojën tonë 15 vjeçare në tregun evropian, ju garantojmë cilësi dhe kualitet.

