



LEIPURIN®

LEIPURIN MONIPUOLISET RATKAISUT

Laitteet, tarvikkeet ja ideavinkit kahviloihin,
leipomoihin ja ammattikeittiöihin.



Missiomme

Uskomme, että avain menestykseen on kuluttajaymmärrys. Tavoittemme on kasvattaa asiakkaittemme liiketoimintaa: varmistaa asiakasmäärän kasvu, asiakkaan tehokkuus ja erilaistuminen. Teemme tämän toimittamalla trendikkäitä, kannattavia ja innostavia tuotteita, koneita ja palveluja. Jotta asiakkaamme voivat tarjota todellisia kuluttajälähtöisiä, maukkaita ratkaisuja – ja saada lisää uskollisia asiakkaita.

Mikä Leipurin-konserni on?

- ✓ Yli 100 vuoden kokemuksellaan Leipurin tarjoaa ainutlaatuisesti leipomo- ja konditoriatuotteisiin, elintarviketeollisuuteen ja foodservice-markkinoihin liittyviä ratkaisuja.
- ✓ Ratkaisumme ulottuvat tuotekehityksestä, resepteistä, raaka-aineista, koulutuksesta ja laitteista myyntipisteiden suunnitteluun asti.



Kuluttajan
ymmärtäminen
on avain
menestykseen





Sisältö

TAIKINAN KÄSITTELY

TAIKINAN VAIVAUKONEET

- M1 / ESCHER.....7
- MX-linja / ESCHER..... 8
- MR Professional / ESCHER..... 9

TEHOSEKOITTIMET

- A-200 / HSM / H / HOBART10
- PVM 302 turbo mixer / HOBART 11

SÄMPYLÄKONE

- Syncro / ARTEZEN.....12

NOSTATUS

NOSTATUSLAITTEET

- Maryline / LILNORD15

PAISTAMINEN

PINNAVAUNU- & KERROSUUNIT

- Pinnavaunu-uuni - C-sarja / SVEBA DAHLEN.....17
- Kerrosuuni D-sarja / SVEBA DAHLEN18
- Pyörivä pienoispinnavaunu-uuni - S-sarja.....19
- Pizzauuni - P-sarja/ SVEBA DAHLEN20
- Tunnelipizzauuni - TP-sarja/ SVEBA DAHLEN21

RUISKUKONEET JA VAAHDOTTAJAT

RUISKUKONEET

- Jellstar Mini / W & VE.....25
- ChocoMini / W & VE..... 25

KERMANVAAHDOTTAJAT

- Lady 6 / MUSSANA26
- Grande 12 / MUSSANA26

SIIVUTTAJAT

- MHS Premium / DELTA.....29

PESUKONEET

- UX32
- UXT33
- UXTH.....34
- UXTLH35
- PROFI FX37
- FXL38
- AMX.....39
- UXTL35

GELATO

GELATO-KONEET

- CK / ICETEAM.....42
- Compacta Vario / ICETEAM43
- Easymix Plus / ICETEAM..... 44
- Multifreeze Pro / ICETEAM45

VITRIINIT

- Super Capri Gelato-vitriinit / ISA46
- Delta -vitriini / ISA..... 46
- Il Carretino / ISA.....46

PAKKAUKSET & TARVIKKEET

- Take-away pakkaukset.....48
- Rasiat.....48
- Vuoat ja pellit.....49
- Koristeet48
- Veitset50
- Muut tarvikkeet51

YHTEYSTIEDOT 52

TAIKINAN KÄSITTELY

TAIKINAN VAIVAUSSKONEET

ESCHER
mixers

Taikinakone M1, kiinteällä padalla

Kapasiteetti: 40 kg

Kiinteä kulhosekoitin, jossa on yksi moottori

Hiljainen ja luotettava taikinakone, joka on suunniteltu kovaan käyttöön. M1 on perusmalli, joka sopii hyvin pieneen tai keskisuureen leipomoon, pizzariaan tai marketin omaan leipomoon.

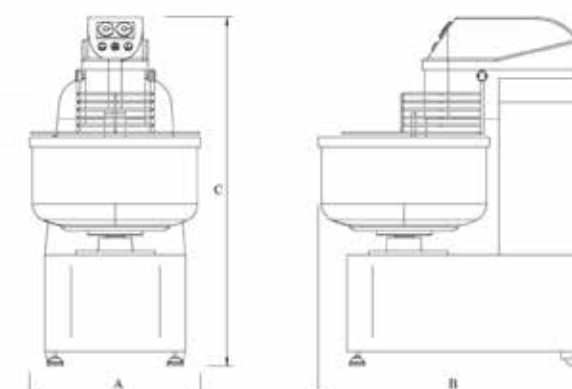
OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- kaksi nopeutta, yksisuuntainen kulhon kääntö, hihnavaihteistot
- käsiohjaimet tai automaattisessa versiossa elektronisilla ajastimilla
- saatavana yksivaiheisella motorand-muuttajalla
- kulhon keskiosa on kohotettu ja maadoitettu kulhon kestävyuden lisäämiseksi, taikinan laadun parantamiseksi ja sekoitusaikojen vähentämiseksi
- hiljainen ja luotettava sekoitin, suunniteltu intensiiviseen käyttöön
- valinnainen ruostumattomalla teräkselle viimeistely



TEKNISET TIEDOT

MX 40		
Vaivauskapasiteetti (maks.) kg		40 kg
Jauhotilavuus (maks.) kg		25 kg
Padan tilavuus		62 l
Spiraalin teho kW		1,5 / 3 kw
Mitat	A mm	540
	B mm	925
	C mm	1305
	D mm	284
Paino kg		325



MX-linja

Kapasiteetti: 60 kg, 80 kg

Kaksimoottoriset spiraalisekoittimet kiinteällä padalla

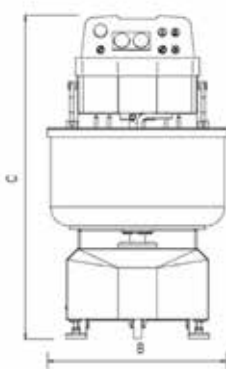
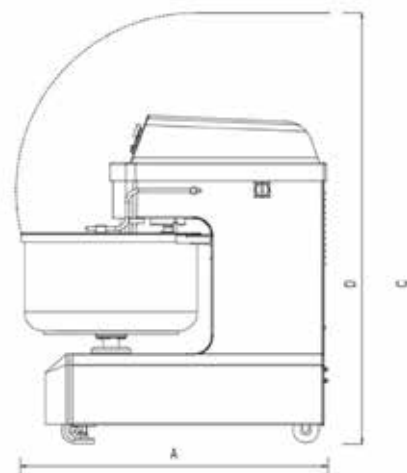
MX-linjan kiinteäpadalliset sekoittimet on suunniteltu vastaamaan markkinoiden vaatimuksiin koneista, joissa yhdistyvät luotettavuus ja kilpailukykyiset hinnat. Olemme saavuttaneet tämän tavoitteen soveltamalla mittakaavaetua, joka on saatu nykyaikaisten laserleikkaustekniikoiden ja taittojärjestelmän käytöllä. Tämän ansiosta kone on vankka mutta painaa vähemmän. Näiden ominaisuuksien johdosta kone voidaan valmistaa kokonaan ruostumattomasta teräksestä (erittäin kysytty hotelli-, ravintola- ja catering-alalla) tuntuvasti alennetulla hinnalla.

OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- spiraalisekoitin kiinteällä padalla ja kahdella moottorilla; toinen pataa ja toinen spiraalia varten
- kaksinopeuksinen spiraali
- elektroninen kaksoisajastin
- padan kaksisuuntainen pyöriminen pyörimissuunnan käänöllä ensimmäisellä nopeudella
- padan suojuksen ruostumatonta terästä
- pata, spiraali ja keskitanko ruostumatonta terästä
- männät tukevat padan suojusta; vakiona mallista 120 alkaen
- hihnavälitys
- irrotettava sähköpaneeli helpottaa huoltoa

TEKNISET TIEDOT

	MX 60	MX 80
Vaivauskapasiteetti (maks.) kg	60	80
Jauhutilavuus (maks.) kg	37	50
Padan tilavuus	112	154
Spiraalin teho kW	1.5/3.0	2.1/3.7
Padan teho kW	0.55	0.55
Mitat	A mm	1170
	B mm	670
	C mm	1275
	D mm	1675
Paino kg	325	380



MR Professional

80 kg, 120 kg

Spiraalisekoittimet irrotettavalla padan tyhjennysjärjestelmällä

Uusi padan kartiolukitus- ja liikejärjestelmä on teknisesti perinteisiä järjestelmiä parempi, koska se liittää koneen ja vaunun kartioliittimellä.

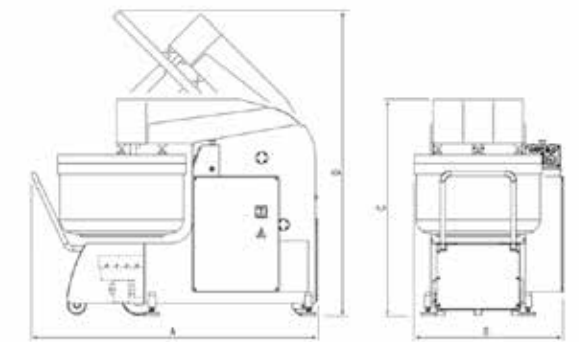
Liikejärjestelmä on hiljainen eikä siinä ole mekaanista välystä.

Pään värähtelevien liikkeiden eliminointi sekoitettaessa täyteen täytettyä pataa ja erityisen kuivia taikinoita. Tämä ominaisuus muuttaa spiraalin vakioetäisyyden padan pohjasta taikinaseoksen ja kaulinnan laadun parantamiseksi.



TEKNISET TIEDOT

	MR 80	MR120
Vaivauskapasiteetti (maks.) kg	80	120
Jauhutilavuus (maks.) kg	50	75
Vesi l	30	45
Padan tilavuus l	154	185
Padan halkaisija mm	680	750
Padan korkeus lattiasta mm	1000	1000
Mitat	A mm	1775
	B mm	940
	C mm	1480
	D mm	1920
Paino Kg	1100	1160
Spiraalin moottori I/II nopeus maks. Kw	6.25	6.25
Padan teho Kw	0.75	0.75



SEKOITTIMET

HOBART

A-200

20 l kulhon tilavuus



HSM

MALLI 10, 20, 30, 40



H

MALLI H600, H800



H 600

H 800

HL 1400

HSM 30 HSM 40

HSM 10 HSM 20

N50 A 200



TEKNISET TIEDOT

MALLI	Pöytämalli				Lattiamalli					
	N50	A 200	HSM 10	HSM 20	A 200 FM	HSM 30	HSM 40	H 600 T	H 800 T	HL 1400
Kulhon tilavuus l	5	20	10	20	20	30	40	60	80	140
Adapter for volume reduction in l		10	-	10	10	20	20 / 30	30	40	xx
Virtalähde	230/50	400/50/3	230/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	415/50/3
Kokonaiskuormitus (kg)	0,13	0,37	0,35	0,37	0,37	1,1	1,1	1,5	1,5	3,7
YKSIKÖIDEN MITAT										
Pituus	264	550	415	497	550	720	720	997	997	1153
Leveys	381	400	368	450	400	657	657	700	700	743
Korkeus	432	760	575	805	1,160	1,340	1,340	1,420	1,420	1,813
Nettopaino kg	19	93	25	85	98	241	246	322	340	xxx

(1) models available with reduced bowl capacity (except for HSM 10)

Turbomixer PVM 302

HOBART

Ergonomisesti suunniteltu ja käyttäjäystävällinen Hobart Turbo Mixer soveltuu käytettäväksi sairaaloissa, kouluissa, leipomoissa ja ravintoloissa.

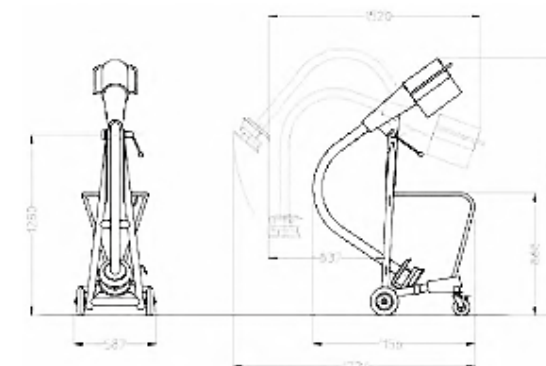
OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- kaksi nopeudenvaihtoa (korkea ja matala)
- sekoituspään asentoa voidaan helposti säätää vapauttamalla puristimen kahva nostamaan ja laskemaan sekoittimen runko halutulle korkeudelle
- helposti irrotettava näyttö ja pyyhittävät pinnat
- suurhalkaisijaiset etupyörät helppoon liikutteluun
- kääntyvät ja lukittavat takapyörät
- vastapaino vakautta varten



TEKNISET TIEDOT

Mitat (lxsxk)	587x1156x1821mm
Paino	115 kg
Kierrosnopeus	680 rpm ja 1450 rpm
Teho	1900 W
Liitäntä	400V3N



Syncro

Syncro 120, Syncro 160, rullaaja

Täysautomaattinen sämpylän paloittelija-riivaaja

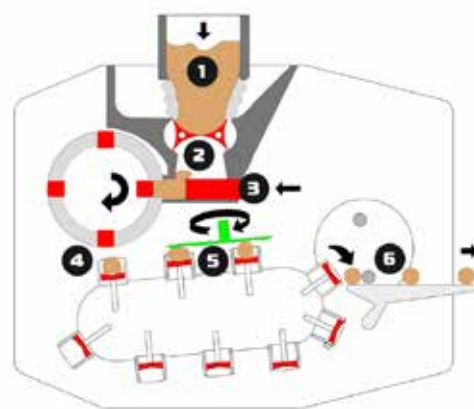
Syncro on tehokas, kevyellä paloittelu-järjestelmällä ja kaksoisriivauslaitteella varustettu sämpyläkone. Tässä koneessa yhdistyvät paras tarkkuus ja optimaaliset pullien ja sämpylöiden riivaustulokset.

Ainutlaatuinen kaksirivinen järjestelmä tarjoaa suuremman palapainoalueen tarvitsematta vaihtaa rumpuja tai lävistimiä. Vaadittu paino asetetaan helposti käytönohjaimella, ja elektroninen prosessori ehdottaa automaattisesti optimaalisen parametrin.



TEKNISET OMINAISUUDET

- LCD-paneeli ja käytönohjain - mukavuutta käyttäjälle
- valinnaisesti integroitu kompakti pitkärullaaja sämpylöille
- ruostumatonta terästä olevat paneelit ja ovet takaavat nopean huollon
- paloittelu, jota seuraa kaksoisriivaus - edistyksestä tuotelaatua
- tuntikapasiteetti maks. 3500 sämpylää
- vankka, luotettava rakenne takaa optimaalisen luotettavuuden



TEKNISET

MALLI	PAINO	KAPASITEETTINOPEUS	MAKS. TEHO
Syncro 120	30 - 120 gr	3500 kpl/h	1,2 kW
Syncro 160	60 - 160 gr	3500 kpl/h	1,2 kW
Rullaaja*			0,7 kW

Syncro vakio, kaikki mallit

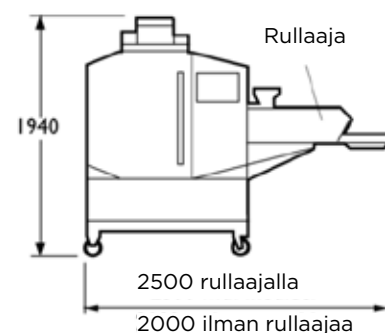
Rullaajalla* varustettu Syncro, kaikki mallit

*lisävaruste

KOKONAISPAINO

640 kg

770 kg



MITAT



Leipurin Baking Centeristä parhaat vinkit ja sparraukset



Hyödynnä raudan kovien ammattilaisten parhaat vinkit ja osaaminen uusien tuotteiden ja tarjoaman kehittämisessä, raaka-aineiden käytössä ja trendien hyödyntämisessä.

Leipurin Store 24/7

Kaikki raaka-aine- ja tarviketilaukset verkkokaupasta milloin vain ja missä vain.

www.leipurinstore.com



NOSTATUS

Maryline

KR103-81R, KR128-81R

Nostatuskaappi, vaihtolämpöhuone ja
pakkasvaihtolämpöhuone leipomomyymälöille,
Plug & play -yksiköt



TEKNISET TIEDOT

MARYLINE KR103-81R

Ulkomitat S x L x K (mm)	1030 x 810 x 2365
Sisämitat S x L x K (mm)	850 x 650 x 1830
Oviaukon mitat S x K (mm)	650 x 1830
Pinnojen maksimimäärä x pinnan maksimikoko (määrä/mm)	1 x 810 x 670
Tehonkulutus (kW)	4,0
Jäähdytysteho (W)	803
Jäähdytysaine	R134A (tai pyynnöstä)

MARYLINE KR128-81R

Ulkomitat S x L x K (mm)	1280 x 810 x 2365
Sisämitat S x L x K (mm)	1100 x 650 x 1830
Oviaukon mitat S x K (mm)	650 x 1830
Pinnojen maksimimäärä x pinnan maksimikoko (määrä/mm)	2 x 610 x 470
Tehonkulutus (kW)	4,5
Jäähdytysteho (W)	937
Jäähdytysaine	R134A (tai pyynnöstä)

Meiltä saat
nostatusratkaisut
myös suurempiinkin
käyttötarpeisiin,
katso lisää

<https://www.leipurin.com/fi/koneet>

PAISTAMINEN

Pinnavaunu-uuni - C-sarja

C-sarja on joustava ja käyttäjäystävällinen kompakti pinnavaunu-uunien sarja, joka on kehitetty erittäin tehokkaaksi ja suunniteltu sopimaan pieniin tiloihin.



OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- **Lämmityspaketti** on integroitu uunin yläosaan. Tarvitsee vain vähän lattiatilaa.
- **Varustettu Increased Baking Surface -järjestelmällä (IBS)**. Mahdollistaa nopean, tasaisen ja taloudellisen paistamisen.
- **SD-kosketuspaneeli**. Uunin yksinkertainen, looginen, ohjelmoitava ja tehokas ohjaus.
- **Vahva eristys**. Säilyttää lämmön uunin sisällä.
- **Sisä- ja ulkokuori vahvaa ruostumatonta terästä**. Kestävät materiaalit, jotka pidentävät uunin käyttöikää. Helppo puhdistaa.
- **Suuri, tehokas lämmityspaketti** - joustava tuotanto. Nopea lämmitys ja tehokas lämmön käyttö.
- **Integroitu tehokas höyryjärjestelmä**. Antaa sileän, rapean kuoren ja joillekin leiville huomattavasti suuremman tilavuuden.
- Tehokas lämmönsiirto öljy- ja kaasuuuneissa. Hyvä hyötysuhde, alhaiset lämmityskustannukset.
- **Jousikuormitteinen oven sarana**. Varmistaa,

että ovet pysyvät auki pinnoja lastattaessa ja poistettaessa.

- **Automaattinen pyörimisen pysäytys**. Kun ovenkahva vapautetaan (älä avaa ovea), pinna pyörii poistoasentoon.
- **Oikeakätinen eristetty saranaovi**, jossa on kaksoislasitettu ikkuna, jousikuormitteinen oven sarana ja oven pysäytin. Helppo avata, antaa hyvän näkyvyyden uunin sisätilaan.
- **Ripustuskoukku vakiona**. Maksimipaino 150 kg/C100, 200 kg/C200. Helpottaa uunin puhdistamista.
- **Taajuusohjatut puhaltimet**, jotka ohjaavat ilmavirtaa (valinnainen). Säädettävä lämmön ja höyryn virtaus paistettaessa herkkiä tuotteita, kuten marenkeja ja mantelileivoksia.
- **Erillinen ja vaihdettava tyhjennyslaatikko**. Mahdollistaa viemärin siirtämisen uunin etuosasta uunin taakse.
- Maks. paistolämpötila 300 °C

Kerrosuuni D-sarja

D1, D2, D2E, D3, D4



Luotettava kerrosuuni sekä konditorioille että leipomoille.

S-sarja koostuu vankoista, luotettavista ja energia-
tehokkaista uuneista, joiden kaksoislämpöanturit
takaavat tasaisen lämmön jakautumisen kaikkialle

uunin sisätilaan, mikä antaa erinomaiset leivonta-
tulokset. Mallivalikoima on laaja, minkä vuoksi sarja
sopii kaikenlaisille ja -kokoisille leipomoille.
Koska kerrosuuni on modulaarinen, siihen voi lisätä
jopa viisi kerrosta.



TEKNISET TIEDOT

MALLI	D1	D2	D2E	D3	D4
Maks. paistolämpötila °C	330°	330°	330°	330°	330°
Pellin maksimikoko kerrosta kohti mm	600 × 800	2 × 470 × 800	2 × 600 × 800	3 × 470 × 800	4 × 470 × 800 3 × 600 × 800
Paistopinta-ala m2	0.51	0.76	1.0	1.27	1.52
Paistopinta-alue (kivilevy/pelli) mm L x S	630 × 804	945 × 804	1260 × 804	1575 × 804	1890 × 804
Teho kW	5.0	6.9	8.8	10.7	12.6
Teho sis. höyrykehitin kW	6.8	8.7	10.6	12.5	14.4
Ulkomitat mm L x S	1075 × 1070	1390 × 1070	1705 × 1070	2020 × 1070	2335 × 1070
Sisämitat mm L x S	635 × 820	950 × 820	1265 × 820	1580 × 820	1895 × 820
Kokonaissyvyys huuvan kanssa mm	1416	1416	1416	1416	1416
Oven avautumiskorkeus mm	160/220	160/220	160/220	160/220	160/220
Paino kg*	1 kerros D11: 140 D12: 183 D12E: 224 D13: 263 D14: 298	2 kerrosta D21: 220 D22: 285 D22E: 349 D23: 410 D24: 466	3 kerrosta D31: 300 D32: 387 D32E: 474 D33: 557 D34: 634	4 kerrosta D41: 380 D42: 489 D42E: 599 D43: 704 D44: 802	5 kerrosta D51: 460 D52: 591 D52E: 724 D53: 851 D54: 970

Syvyys höyrynpoistokanavan kanssa: 1190 mm. Jos uuni on varustettu höyrytoiminolla, suositeltu etäisyys uunin takaosan ja seinän välillä on 200 mm.

PINNAVAUNU- & KERROSUUNIT

Pyörivä pienoispinnavaunu-
uuni – S-sarja

S200, S400

S-sarja on pieni uuni, jolla on sama
tehokkuus ja toiminnot kuin suurella
uunilla. Tämä tekee siitä täydellisen
käytettäväksi myymäläuunina.
Kaikki S-sarjan uunit voidaan va-
rustaa nostatus- tai säilytyskaapilla.

S400 on saatavana myös kaasuläm-
mityksellä. S200 on pienempi versio
S300-uunista, se sisältää kuitenkin
kaikki myymäläleipomoille suunni-
tellut edut.



TEKNISET TIEDOT

	S200	S400
Uunipellin maksimikoko	400 x 600 mm	460 x 660 mm
Teho	11.7-15.5 kW*	19.2-23 kW**
Koko	990 x 1,957 mm	1,168 x 2,207 mm
Paino	250 kg	340 kg
Maks. paistomäärä	25 kg	40 kg
Oven kääntösäde	585 mm	760 mm

CONDENSATION UNIT

Paino kg	48	65
Teho W	85	85
Ilmavirtaus m3/h	320	320
Maks. kondensaatio Vesi, l/h	5	5



S200 on pienin S-sarjan uuni, mutta se sisältää
kaikki leipomon tarvitsemat toiminnot. S200
voidaan laajentaa toisella päälle asetettavalla
uunilla, mikä kaksinkertaistaa uunin kapasiteetin.
Uunin koko ja pyörälliset jalat helpottavat
liikuttamista – uuni (etupaneeli irrotettu) mahtuu
oven läpi (läpimenoaukon on oltava 920 mm).

S300:n etuna on, että se tarjoaa korkean
hyötysuhteen ja kapasiteetin samalla kun se on
suunniteltu sopimaan metriseen asennukseen
normaaleissa myymäläympäristöissä, koska uunin
kokonaisleveys on 990 mm.



Pizzauuni – P-sarja

P-sarjan pizzauunit asettavat uuden standardin pizzan paistamiseen.

P-sarjalla Sveba Dahlen vie pizzan tekemisen uudelle tasolle. Tämä ainutlaatuinen eristetty ratkaisu kaksinkertaisella eristetyllä lasilla tekee uunista erittäin energiatehokkaan. Uunin käyttö on siten taloudellista, koska se jakaa lämmön tasaisesti ja varmistaa, että pizzat paistuvat hyvin tarvitsematta kääntää niitä.



TEKNISET TIEDOT

MALLI	P201	P202	P401	P402	P403	P601	P602	P603
Maks. paistolämpötila °C	350° C	350° C	350° C	350° C	350° C	350° C	350° C	350° C
Sisämitat mm L x S	715 x 365 mm	2 x 715 x 365 mm	715 x 725 mm	2 x 715 x 725 mm	3 x 715 x 725 mm	1070 x 725 mm	2 x 1070 x 725 mm	3 x 1070 x 725 mm
Kapasiteetti pizza 35 cm	2 pizzaa	4 pizzaa	4 pizzaa	8 pizzaa	12 pizzaa	6 pizzaa	12 pizzaa	18 pizzaa
Ulkomitat mm L x S	1120 x 677 x 591 mm	1120 x 977 x 591 mm	1120 x 1725 x 915 mm	1120 x 1825 x 915 mm	1120 x 1925 x 915 mm	1475 x 1725 x 915 mm	1475 x 1825 x 915 mm	1475 x 1925 x 915 mm
Teho kW	3,6 kW	7,1 kW	6,7 kW	13,4 kW	20,1 kW	9,5 kW	19,0 kW	28,5 kW

Tunnelipizzauuni - TP

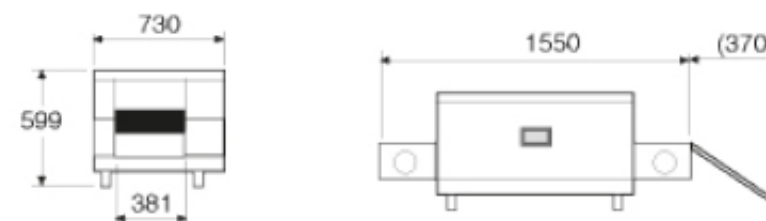
Jatkuvaa pizzan tuotantoa varten, helposti mukautettavissa erilaisiin tuotantotarpeisiin.

Maksimilämpötila jopa 400° C, kosketusnäytön portaattomat asetukset sekä kypsennysajat ja jopa kolme erillistä osaa mahdollistavat suuren kapasiteetin ja monipuoliset mahdollisuudet paistettavien tuotteiden suhteen. TP on suunniteltu tarjoamaan suurta joustavuutta ja tehokasta pizzan paistamista. Pizzauuni on ihanteellinen myös monien muiden tuotteiden, kuten piirakoiden ja pitaleivän leipomiseen sekä ruokien, kuten hampurilaisten, kalan ja hot dogien valmistukseen. Tämä suuren kapasiteetin pienessä tilassa tarjoava uuni on erittäin energiatehokas, hiljainen, kompakti ja hyvin eristetty.



TEKNISET TIEDOT

MALLI	TP10	TP20	TP30
Maks. paistolämpötila °C	400° C	400° C	400° C
Paino	160 kg	275 kg	390 kg
Tasojen määrä	1	2	3
Teho kW	9,5 kW	18,5 kW	28 kW



TP10 / TP20 / TP30



Leipurin Baking Centerin resepti biga-pizzapohjaan



Katso ohjevideo ja kokeile reseptiä aitoon italialaiseen biga-pizzapohjaan. Parhaiten onnistut Leipurin erityisellä OO-jauholla. Katso tarkemmin <https://www.leipurin.com/reseptit/pizza-bigalla>

Leipurin Store 24/7

Kaikki onnistuneen paistamisen tarvikkeet tilaat verkkokaupasta milloin vain ja missä vain.

www.leipurinstore.com

- pinnavaunut
- paistopellit
- vuokasarjat
- hanskat



RUISKUKONEET JA VAAHDOTTAJAT

RUISKUTTAJAT



Jellstar Mini

Jelly-ruiskukoneet Bag-in-Box-järjestelmään

- helppo liittää Bag-in-Box-laatikkoon
- käyttäjäystävällinen ja kompakti pöytämalli
- ainutlaatuinen suljettu lämmitysjärjestelmä
- varustettu sähkölämmitteisellä 2 metrin putkella
- käyttäjäystävällinen, helppo käyttää ja puhdistaa
- 220 volttia / 1080 wattia
- mitat: K x P x L: 300 x 320 x 300

Kauttamme saat myös laajan valikoiman erinomaisia Willen & VanEngelen ratkaisuja, ks. lisää <http://www.w-en-ve.nl/>



ChocoMini suklaaruisku

ChocoMini suklaaruiskussa on 4 litran kapasiteetti ja oma pumppusysteemi. Erityinen matalapainepistooli on liitetty sähkölämmitteiseen letkuun, jolloin suklaan ruiskuttaminen on helppoa. Kone on helppo säätää erilaisille määriille suklaata sekä pienille tai isommille tuotteille.

TEKNISET TIEDOT

Täyttömäärä	4 Litraa
Sähköntarve	230 Volt / 900 W
Lämpötilan säätöalue	20 - 60° C
Suosittelun lämpötila-alue	30 - 40° C
Laitteen mitat	31 x 47 x 37 cm (P x K x L)



Lady 6

6 litran Lady, erittäin pieni rakenne

OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- valmistettu kokonaan ruostumattomasta teräksestä
- MUSSANA-kaksoisvispilä ruostumatonta terästä
- täysin eristetty intensiivinen jäähdytys koko vatkausjärjestelmässä
- puhdistusjärjestelmä vakiona
- puhdistus läpihuuhtelulla
- parannettu Microclean-tuotteen laatu

Leveys x korkeus x syvyys	270 x 510 x 470 mm
Paino	39 kg
Liitäntä	230 V / 50 Hz



Monipuolinen Choko Mini suklaaruisku

Grande 12

Pieni pinta-ala - suuri täyttötilavuus

OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- sopii BOY-mallin BAG-IN-BOX-liitännä järjestelmään
- Ilmatiiviisti suljettu järjestelmä
- ei täyttöhävikkejä
- kone pysyy puhtaana
- säästää kustannuksia

Leveys x korkeus x syvyys	390 x 510 x 370 mm
Paino	45 kg
Liitäntä	230 V / 50 Hz



Katso video suklaaruiskun monipuolisista käyttömahdollisuuksista:

<https://youtu.be/sZ4Lii2IP6I>



LEIVÄN SIIVUTUS

SIIVUTTAJAT



MHS Premium -leivänsiivuttaja

MHS Premium takaa parhaan mahdollisen siivutuksen

OMINAISUUDET JA HYÖDYT

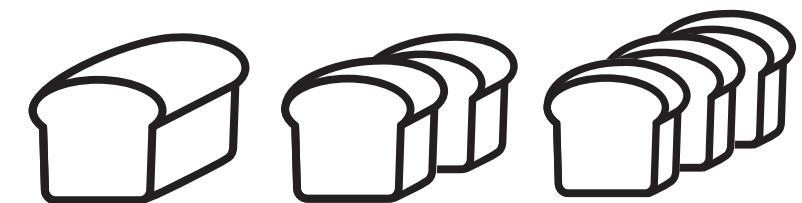
- helppo käyttö.
- limpun leikkaaminen kahtia -toiminto
- hiljainen toiminta
- turvallinen
- öljytön leikkaaminen – myös lämpimän leivän
- pyöröterä takaa optimaalisen viipalointilaadun
- erittäin suuri syöttöaukko, 36 cm syvä, käyttäjäystävällinen
- helppo huoltaa hyvän käsikäsittelyn ansiosta
- runko ruostumatonta terästä
- 2 vuoden takuu
- tarttumisenestojärjestelmä vähentää kitkaa ja tarttumista leikkaamisen aikana



TEKNISET TIEDOT

Mitat P x K x L	840 x 1140 x 770
Paino (kg)	200
Soveltuvuus	Kaikki leipälajit
Maks. leivän koko (mm) P x K x L	400 x 140-160 x 360
Siivun paksuus (mm)	4-24
Liitäntä	230 volttia
Leikkausteho	140 siivua/min
Terä	Pyöröterä 420 mm

Portaaton siivutus:
koko leipä / puolet /
kolmas osa/
ja pienemmäksi
portaaton siivutus





PESUKONEET

PESUKONEET



UX, UXT UXTH JA UXTL

Tehokas, taloudellinen ja kestävä

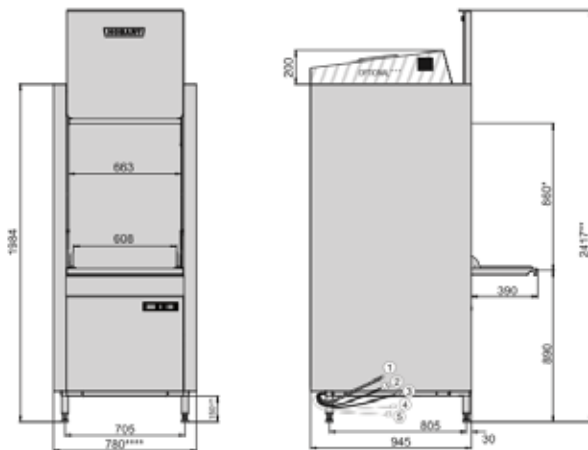
HOBART-astianpesukoneita käytetään kaikkialla, missä tarvitaan tehokasta ja taloudellista nopeaa pesua leivonta- ja ruoanvalmistuksen välineille, kuten ruokailuvälineille, kattiloille, pannuille, paistoastioille, laatikoille ja telineille.

Tarvittavasta kapasiteetista ja pesutarvikkeista riippuen PROFI UX -sarjasta löytyy täydellinen ratkaisu tarpeisiin.

Innovatiiviset tekniikat takaavat erittäin alhaiset kulutusmäärät yhdistettynä loistavaan pesutulokseen. Esimerkiksi HOBART-lämmön talteenottojärjestelmä vähentää energiakustannuksia jopa 60%. Tämä ei suojelee vain ympäristöä, mutta on hyvä myös lompakollesi.



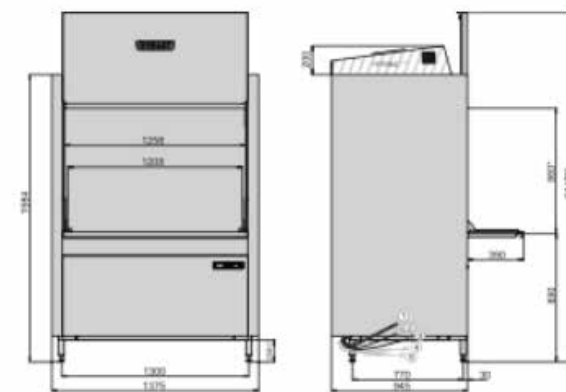
UX



OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- Pesuajat * 60/90/180 sek. ja erikoissyklit.
- VISIOTRONIC-ohjaus: yhden painikkeen säätö sekä jäljellä olevan ajan näyttö yhdessä teksti- ja graafisen näytön kanssa.
- SENSO-ACTIVE resurssienhallinta: mittaa jatkuvasti pesuveden laatua ja pitää jokaisessa huuhtelujaksossa tarvittavan huuhteluvälin minimissä, jotta voidaan taata täysin hygieeninen pesutulos.
- POWER-pesu: korkeapainepesu voimakkaasti likaisten pesutarvikkeiden pesemiseksi.
- CLIP-IN pesu- ja huuhtelutarvikkeet: pesu- ja huuhtelutarvikkeet voidaan poistaa yhdellä kädellä ja ilman työkaluja.
- USB-liitäntä: käyttödatan helppo lataaminen.
- GENIUS-X² hieno suodatinjärjestelmä: edistynyt suodatinjärjestelmä, jossa esipesu-toiminto, vähentää pesuaineen kulutusta jopa 35%.
- ROTOR-X-pesujärjestelmä: erillinen pyörivä ylä- ja alaosa 4-puolaisella pesukahvalla tuottavat dynaamisen pesutehon.
- VAPOSTOP (valinnainen): estää höyryjen pääsyn koneesta kun ovi avataan.
- Valinnainen tyhjennyslämmön talteenotto siirtää lämpöä kuumasta tyhjennysvedestä makean veden syöttöön, mikä säästää jopa 5,2 kW.
- Valinnainen pakokaasun lämmön talteenotto käyttää höyryä raikkaan syöttöveden lämmittämiseen ja vähentää tarvittavaa tehoa säästämällä jopa 3,1 kW.
- Kuormauskorkeus: keskimääräistä korkeampi lastauskorkeus on 860 mm.
- Älykäs energianhallinta: käytettävissä olevaa energiaa käytetään jatkuvasti. Siten alhaisella kokonaiskuormitusarvolla lämmitysaika vähenee.
- Koneen korkeus 2-yhdessä: koneen korkeutta voidaan pienentää jopa 217 mm oven ollessa auki - käytettäväksi tiloissa, joissa on alhaiset katot.
- Lukittu suodatin estää toiminnan ilman säiliön suodatinta.
- EASY-CLEAN -konsepti: koneen siniset merkinnät auttavat käyttäjää tunnistamaan puhdistusta vaativat komponentit.
- Hygieniahjelma kalsiumkarbonaatin ja muiden kerrostumien poistamiseksi pesukammiosta.

UXT



OMINAISUUDET JA HYÖDYT

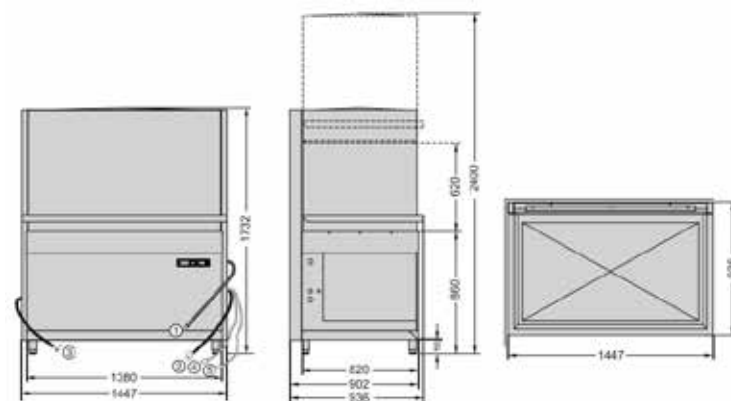
- Pesuajat * 60/90/180 sek. ja erikoissyklit.
- VISIOTRONIC-ohjaus: yhden painikkeen säätö sekä jäljellä olevan ajan näyttö yhdessä teksti- ja graafisen näytön kanssa.
- SENSO-ACTIVE resurssienhallinta: mittaa jatkuvasti pesuveden laatua ja pitää jokaisessa huuhtelujaksossa tarvittavan huuhteluvälin minimissä, jotta voidaan taata täysin hygieeninen pesutulos.
- POWER-pesu: korkeapainepesu voimakkaasti likaisten astioiden pesemiseksi.
- CLIP-IN pesu- ja huuhtelutarvikkeet: pesu- ja huuhtelutarvikkeet voidaan poistaa yhdellä kädellä ja ilman työkaluja.
- USB-liitäntä: käyttödatan helppo lataaminen.
- GENIUS-X² hieno suodatinjärjestelmä: edistynyt suodatinjärjestelmä, jossa esipesu-toiminto, vähentää pesuaineen kulutusta jopa 35%.
- ROTOR-X-pesujärjestelmä: erillinen pyörivä ylä- ja alaosa 4-puolaisella pesukahvalla tuottavat dynaamisen pesutehon.
- VAPOSTOP (valinnainen) estää höyryjen pääsyn koneesta kun ovi avataan.
- Valinnainen viemärlämmön talteenotto siirtää lämpöä kuumasta tyhjennysvedestä makean veden syöttöön, mikä säästää jopa 8,6 kW.
- Valinnainen lämmön talteenotto käyttää höyryä raikkaan syöttöveden lämmittämiseen ja vähentää tarvittavaa tehoa säästämällä jopa 5,2 kW.
- Kuormauskorkeus: keskimääräistä korkeampi lastauskorkeus 860 mm.
- Älykäs energianhallinta: käytettävissä olevaa energiaa käytetään jatkuvasti. Siten alhaisella kokonaiskuormitusarvolla lämmitysaika vähenee.
- Lukittu suodatin estää toiminnan ilman säiliön suodatinta.
- EASY-CLEAN -konsepti: koneen siniset merkinnät auttavat käyttäjää tunnistamaan puhdistusta vaativat komponentit.
- Hygieniahjelma kalsiumkarbonaatin ja muiden kerrostumien poistamiseksi pesukammiosta.

UXTH



OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- Pesuajat 120/240/360 sek. ja erikoissyklit.
- VISIOTRONIC-ohjaus: yhden painikkeen säätö jäljellä olevan ajan osoittimella yhdessä teksti- ja graafisen näytön kanssa.
- SENSO-ACTIVE resurssienhallinta: mittaa jatkuvasti pesuveden laatua ja pitää jokaisessa huuhtelujaksossa tarvittavan huuhteluvälin minimissä, jotta voidaan taata täysin hygieeninen pesutulos.
- POWER-pesu: korkeapainepesu voimakkaasti likaisten pesutarvikkeiden pesemiseksi.
- Energian varastointi: Täysin suljettu 4-puolinen liesituuletin pitää höyryä ja energiaa järjestelmän sisällä: energiansäästö jopa 5 kW; vähemmän kosteutta keittiössä ja parempia hygieniaoolosuhteita.
- CLIP-IN pesu- ja huuhteluvartet: pesu- ja huuhteluvartet voidaan poistaa yhdellä kädellä ja ilman työkaluja.
- USB-liitäntä: käyttödatan helppo lataaminen.
- GENIUS-X² hieno suodatinjärjestelmä: edistynyt suodatinjärjestelmä, jossa esipesu-toiminto, vähentää pesuaineen kulutusta jopa 35%.
- ROTOR-X-pesujärjestelmä: erillinen pyörivä ylä- ja alaosa 4-puolaisella pesukahvalla tuottavat dynaamisen pesutehon.
- Valinnainen viemärilämmön talteenotto siirtää



lämpöä kuumasta tyhjennysvedestä makean veden syöttöön, mikä säästää jopa 8,6 kW.

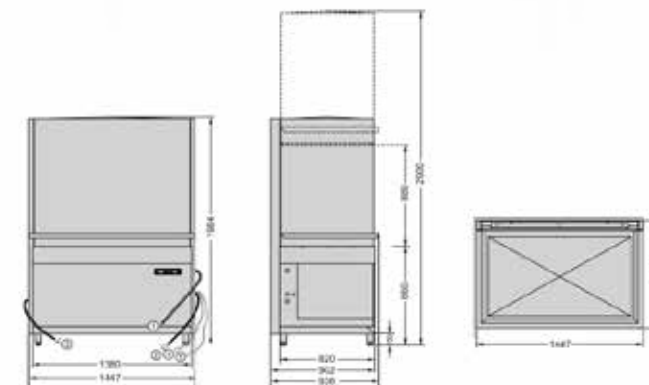
- Älykäs energianhallinta: käytettävissä olevaa energiaa käytetään jatkuvasti. Siten alhaisella kokonaiskuormitusarvolla lämmitysaika vähenee.
- Lukittu suodatin estää toiminnan ilman säiliön suodatinta.
- EASY-CLEAN -konsepti: koneen siniset merkinnät auttavat käyttäjää tunnistamaan puhdistusta vaativat komponentit.
- Hygieniahjelma kalsiumkarbonaatin ja muiden kerrostumien poistamiseksi pesukammiosta.

UXTLH



OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- Pesuajat * 60/90/180 sek. ja erikoissyklit.
- VISIOTRONIC-ohjaus: yhden painikkeen säätö sekä jäljellä olevan ajan näyttö yhdessä teksti- ja graafisen näytön kanssa.
- SENSO-ACTIVE resurssienhallinta: mittaa jatkuvasti pesuveden laatua ja pitää jokaisessa huuhtelujaksossa tarvittavan huuhteluvälin minimissä, jotta voidaan taata täysin hygieeninen pesutulos.
- POWER-pesu: korkeapainepesu voimakkaasti likaisten astioiden pesemiseksi.
- CLIP-IN pesu- ja huuhteluvartet: pesu- ja huuhteluvartet voidaan poistaa yhdellä kädellä ja ilman työkaluja.
- USB-liitäntä: käyttödatan helppo lataaminen.
- GENIUS-X² hieno suodatinjärjestelmä: edistynyt suodatinjärjestelmä, jossa esipesu-toiminto, vähentää pesuaineen kulutusta jopa 35%.
- ROTOR-X-pesujärjestelmä: erillinen pyörivä ylä- ja alaosa 4-puolaisella pesukahvalla tuottavat dynaamisen pesutehon.
- VAPOSTOP (valinnainen) estää höyryjen pääsyn koneesta kun ovi avataan.
- Valinnainen viemärilämmön talteenotto siirtää lämpöä kuumasta tyhjennysvesistä makean veden syöttöön, mikä säästää jopa 8,6 kW.



- Valinnainen lämmön talteenotto käyttää höyryä raikkaan syöttöveden lämmittämiseen ja vähentää tarvittavaa tehoa säästää jopa 5,2 kW.
- Kuormauskorkeus: keskimääräistä korkeampi lastauskorkeus 860 mm.
- Älykäs energianhallinta: käytettävissä olevaa energiaa käytetään jatkuvasti. Siten alhaisella kokonaiskuormitusarvolla lämmitysaika vähenee.
- Lukittu suodatin estää toiminnan ilman säiliön suodatinta.
- EASY-CLEAN -konsepti: koneen siniset merkinnät auttavat käyttäjää tunnistamaan puhdistusta vaativat komponentit.
- Hygieniahjelma kalsiumkarbonaatin ja muiden kerrostumien poistamiseksi pesukammiosta.

PROFI FX, FXL ja AMX

Kaikki mitä ammattikäyttäjä tarvitsee

Tämä HOBARTin onnistunut tuotesarja löytyy ympäri maailmaa, kun tarvitaan korkeimpia puhtausvaatimuksia eri kokoisille pesumäärille ja likaantumisasteille. Tässä mallissa yhdistyvät tehokas astianpesu äärimmäisen käyttäjäystävällisyyden ja alhaisten käyttökustannusten kanssa. Lukuisat lisävarustevaihtoehdot tekevät PROFi-linjasta täydellisen sopivan astianpesuratkaisun mihin tahansa toimintaan.

PROFI-malli ruokailuvälineiden, ruokailuvälineiden ja lasien luotettavaan ja yksinkertaiseen pesuun. Soveltuu erinomaisesti ravintoloihin, bistroihin ja kahviloihin.



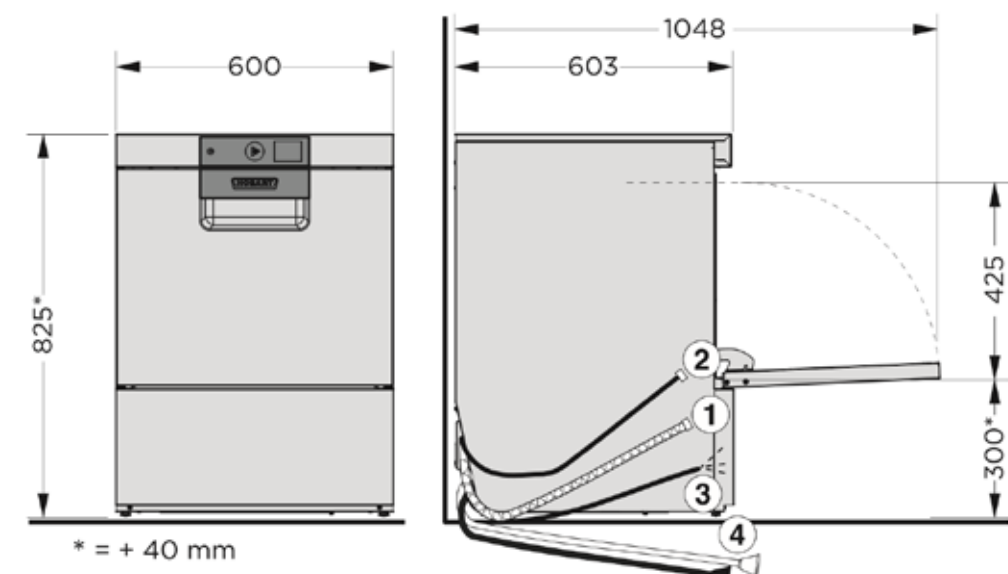
OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- Pesuajat * 60/90/180 sek. ja erikoissyklit
- VISIOTRONIC-TOUCH -ohjaus: värillinen kosketusnäyttö (näyttää tekstiä ja grafiikkaa) yhdessä painikkeen ohjauksen ja jäljellä oleva sykliajan osoituksen kanssa.
- WASHSMART-sovellus: toimintojen ohjaaminen älykkäällä tekniikalla: tila ja viestit, käyttö ja käyttökustannukset, hygienia, huolto ja tarvikkeiden tilaukset.
- SENSO-ACTIVE resurssienhallinta: mittaa jatkuvasti pesuveden laatua ja pitää jokaisessa huuhtelujaksossa tarvittavan huuhteluvälin minimissä, jotta voidaan taata täysin hygieeninen pesutulos.
- 2IN1 kaksinkertainen telinejärjestelmä: kaksi telineä voidaan pestä yhdessä pesusykliä. Yksi kuppiteline voidaan pestä alla, kun taas toinen teline, jossa on astiat ja ruokailuvälineet, voidaan myös pestä sen yläpuolella. Koko pesukammion optimaalisen käytön ansiosta koneen suorituskyky voi kaksinkertaistua.
- CLIP-IN pesu- ja huuhtelutarvikkeet: voidaan poistaa yhdellä kädellä ja ilman työkaluja.
- Älykäs datadokumentaatio: tärkeiden toiminnallisten tietojen ja kulutusten automaattinen tallennus ja näyttö näytöllä.
- USB-liitäntä: käyttödatan helppo lataaminen
- GENIUS-X² suodatinjärjestelmä: edistynyt suodatinjärjestelmä, jossa on



esipuhdistustoiminto, vähentää pesuaineen kulutusta jopa 35%.

- Lukittu suodatin: estää toiminnan ilman säiliön suodatinta.
- Valinnainen täyttösignaali: seuraa ulkoisten ja integroitujen kemikaaliastioiden sisältöä.
- Hygieniaohjelma: kalsiumkarbonaatin ja muiden kerrostumien poistamiseksi pesukammioista.

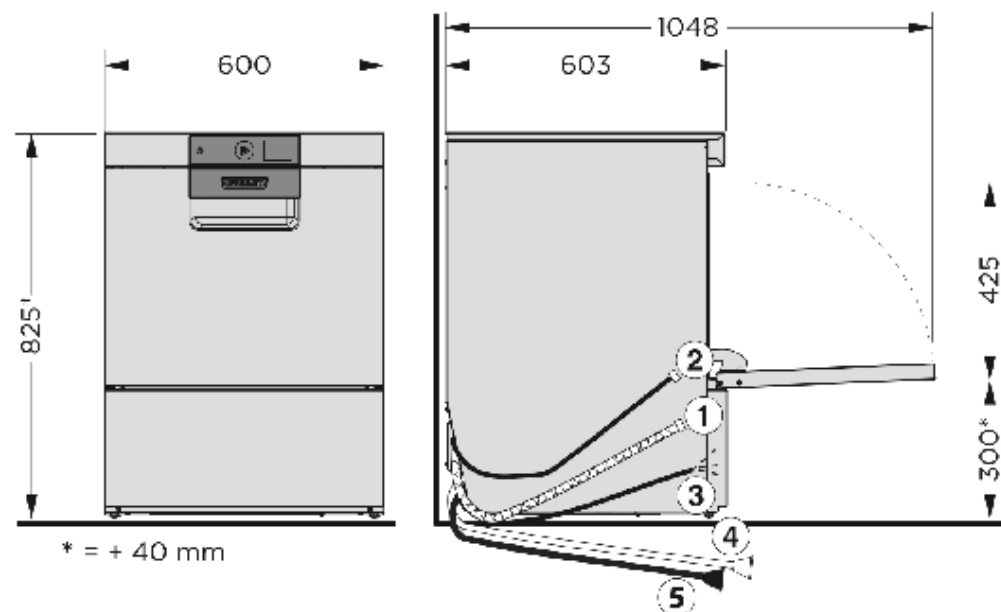


OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- Pesuajat * 60/90/180 sek. ja erikoissyklit
- XL-pesukammio: sopii pesualustoille, joiden koko on 600 x 400 mm. Ihanteellinen pikaruokaravintoloihin, kahviloihin ja välipalabaareihin.
- VISIOTRONIC-TOUCH -ohjaus: värillinen kosketusnäyttö (näyttää tekstiä ja grafiikkaa) yhdessä yhden painikkeen ohjauksen ja jäljellä olevan sykliajan osoituksen kanssa.
- WASHSMART-sovellus: varastotoimintojen ohjaaminen älykkäällä tekniikalla: tila ja viestit, käyttö- ja käyttökustannukset, hygienia, huolto ja tarvikkeiden tilaukset.
- SENSO-ACTIVE resurssienhallinta: mittaa jatkuvasti pesuveden laatua ja pitää jokaisessa huuhtelujaksossa tarvittavan huuhteluvälin minimissä, jotta voidaan taata täysin hygieeninen pesutulos.
- 2IN1 kaksinkertainen telinejärjestelmä: kaksi telinettä voidaan pestä yhdessä pesusykliissä. Yksi kuppiteline voidaan pestä alla, kun taas toinen teline, jossa on astiat ja ruokailuvälineet, voidaan myös pestä sen yläpuolella. Koko pesukammion optimaalisen käytön ansiosta koneen suorituskyky voi kaksinkertaistua.
- CLIP-IN pesu- ja huuhtelutarvikkeet: pesu- ja huuhtelutarvikkeet voidaan poistaa yhdellä kädellä ja ilman työkaluja.
- Älykäs datadokumentaatio: tärkeiden toiminnallisten tietojen ja kulutusten automaattinen tallennus ja näyttö näytölle.
- USB-liitäntä: käyttödatan helppo lataaminen.

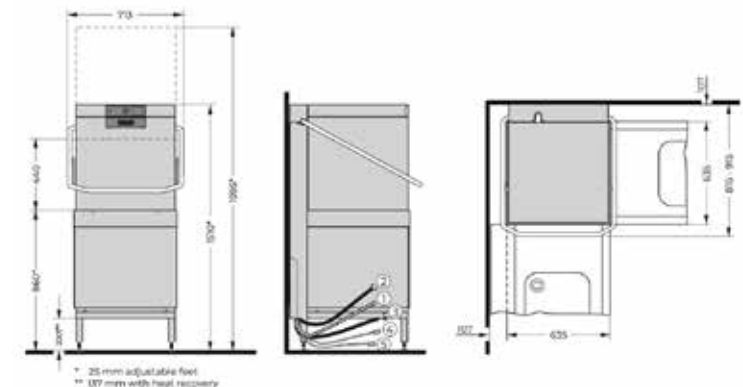


- GENIUS-X² hieno suodatinjärjestelmä: edistynyt suodatinjärjestelmä, jossa on esipuhdistustoiminto, vähentää pesuaineen kulutusta jopa 35%.
- Lukittu suodatin: estää toiminnan ilman säiliön suodatinta.
- Valinnainen täyttösignaali: seuraa ulkoisten ja integroitujen kemikaaliastioiden sisältöä.
- Hygieniaohjelma: kalsiumkarbonaatin ja muiden kerrostumien poistamiseksi pesukammioista.



OMINAISUUDET JA HYÖDYT

- Pesuajat * 60/90/180 sek. ja erikoissyklit
- XL-pesukammio: sopii pesualustoille, joiden koko on 600 x 400 mm. Ihanteellinen pikaruokaravintoloihin, kahviloihin ja välipalabaareihin.
- VISIOTRONIC-TOUCH -ohjaus: värillinen kosketusnäyttö (näyttää tekstiä ja grafiikkaa) yhdessä yhden painikkeen ohjauksen ja jäljellä olevan sykliajan osoituksen kanssa.
- WASHSMART-sovellus: varastotoimintojen ohjaaminen älykkäällä tekniikalla: tila ja viestit, käyttö- ja käyttökustannukset, hygienia, huolto ja tarvikkeiden tilaukset.
- SENSO-ACTIVE resurssienhallinta: mittaa jatkuvasti pesuveden laatua ja pitää jokaisessa huuhtelujaksossa tarvittavan huuhteluvälin minimissä, jotta voidaan taata täysin hygieeninen pesutulos.
- 2IN1 kaksinkertainen telinejärjestelmä: kaksi telinettä voidaan pestä yhdessä pesusykliissä. Yksi kuppiteline voidaan pestä alla, kun taas toinen teline, jossa on astiat ja ruokailuvälineet, voidaan myös pestä sen yläpuolella. Koko pesukammion optimaalisen käytön ansiosta koneen suorituskyky voi kaksinkertaistua.
- CLIP-IN pesu- ja huuhtelutarvikkeet: pesu- ja huuhtelutarvikkeet voidaan poistaa yhdellä kädellä ja ilman työkaluja.
- Älykäs datadokumentaatio: tärkeiden



- toiminnallisten tietojen ja kulutusten automaattinen tallennus ja näyttö näytölle.
- USB-liitäntä: käyttödatan helppo lataaminen.
- GENIUS-X² hieno suodatinjärjestelmä: edistynyt suodatinjärjestelmä, jossa on esipuhdistustoiminto, vähentää pesuaineen kulutusta jopa 35%.
- Lukittu suodatin: estää toiminnan ilman säiliön suodatinta.
- Valinnainen täyttösignaali: seuraa ulkoisten ja integroitujen kemikaaliastioiden sisältöä.
- Hygieniaohjelma: kalsiumkarbonaatin ja muiden kerrostumien poistamiseksi pesukammioista.

GELATO

Makumatka artesaanijäätelön maailmaan



**Käsin valmistettu tuore
artesaanijäätelö on suosituempaa
kuin koskaan aikaisemmin. Se
tarjoaa loistavan lisän monen
kahvilan tarjontaan.**

Jäätelö on yksi suomalaisten suosikkiherkuista ja se käy kaupaksi ympäri vuoden. Erityisesti käsin italialaiseen tapaan tehdyn jäätelön, eli gelaton, kysyntä on kasvussa ja se mahdollistaa lisämyyntiä hyvällä katteella. Leipurin toimii kokonaisvaltaisena kumppanina kaikille gelaton valmistuksesta kiinnostuneille yrittäjille.

Laitteet ja tarvikkeet

Leipurin kautta löydät raaka-aineiden lisäksi myös gelaton valmistukseen tarvittavat laitteet ja tarvikkeet. Laadukkailla koneilla saavutat juuri haluamasi lopputuloksen ja pystyt erottautumaan kilpailijoistasi pienilläkin eroilla.

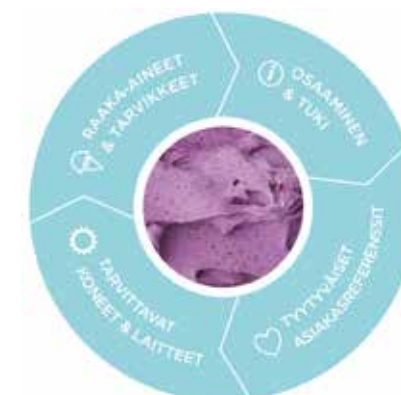


Osaaminen ja koulutus

Leipurin kokonaisvaltaiseen palveluun kuuluvat niin laitteiden käyttö- koulutus, vinkit herkullisen gelaton valmistamiseen kuin apu ongelmatilanteissa. Asiantuntijamme ovat vain puhelinsoiton päässä. Näin helppo oman gelaterian perustaminen ei ole koskaan ollut!

Miksi gelatoa Leipurin kanssa?

- Artesaanijäätelön markkina kasvaa
- Lisämyyntiä hyvällä katteella
- Modernit laitteet ja tarvikkeet
- Laadukkaat raaka-aineet
- Asiantuntijoiden apu aina lähellä





CK



Shokkipakastimet jäätelönvalmistajille ja konditorioille

Iceteam 1927:n Shokkipakastimet jäätelömyymälöille ja konditorioille tarjoavat ammattilaisille työkalun, joka on teknisesti edistynyt, helppokäyttöinen ja laadun varmistava.

ck-Shokkipakastimet:

- Valmistettu kokonaan ruostumattomasta teräksestä AISI 304, pitkäikäinen.

- Ainutlaatuinen paksu eristetty runko, mahdollistaa suuren tuottavuuden.
- Pyöreäreunainen sisäkammio nopeaa ja helppoa puhdistamista varten.
- Shokkipakastin jäädyttää muutaman tunnin säilytykseen tarkoitetun jäätelön -18 °C:seen.

TEKNISET TIEDOT

	50	100	200	300	400
Käyttölämpötila (°C)	-18	3/-18	3/-18	3/-18	3/-18
Asennettu teho	0,587	1,4	2,1	3,5	5,25
Virtalähde	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Mitat L x S x K / cm	56 x 56 x 52	79 x 70 x 85	79 X 80 X 132	79 x 80 x 180	79 x 80 x 195
Nettopaino (kg)	471	115	140	188	221

Compacta Vario

Koko jäätelötuotanto yhdessä koneessa

- Vario-järjestelmä valvoo jatkuvasti jäätelön koostumusta.
- Kompressori vaihtelee käytettävän seosmäärän ja sen raaka-aineiden mukaan. Koneessa on 11 esiasetettua ohjelmaa ja 6 vapaata. Erän jäädytysjaksoja voi muokata ja tallentaa muistiin ja vatkaimen pyörimisnopeutta voi vaihdella.



TEKNISET TIEDOT

	VARIO 8	VARIO 10	VARIO 12	VARIO 16
Määrä jaksoa kohti (kg)	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12	2,5 - 16
Tuntituotanto (l)	14 - 68	14 - 90	14 - 120	21 - 135
Asennettu teho (kW)	9	13	15	16
Virtalähde	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Mitat L x S x K / cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153

Easymix Plus

Easymix 60 plus

Easymix Plus on helppokäyttöinen, taloudellinen ja äärimmäisen hygienian varmistava pastörintilaite.

Easymix Plus on varustettu 3 automaattisella pastörintiohjelmalla:

- maidon ja kerman sekoitukset 65 °C:ssa
- maidon ja munan sekoitukset 85 °C:ssa
- maidon ja kaakaon sekoitukset 90 °C:ssa

Ainutlaatuinen kuumakaasulämmitysjärjestelmä

Suuri lämmönsiirtotehokkuus takaa äärimmäisen nopean jäähdytyksen



TEKNISET TIEDOT

	EASYMIX 60 PLUS	EASYMIX 120 PLUS
Määrä jaksoa kohti (l)	30 - 60	36 - 110
Nimellisteho (kW)	9	9
Jäähdytys	water	water
Virtalähde VAKIO	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Leveys (mm)	390	640
Syvyys (mm)	850	850
Korkeus (mm)	1030	1030
Netto-/bruttopaino (kg)	160-170	230-260

Multifreeze Pro



Perinne ja innovaatio jäätelönvalmistuksessa

TEKNISET TIEDOT

	8 PRO	12 PRO	18 PRO
Seoksen määrä jaksoa kohti	1.5 - 8	1.5 - 12	2.5 - 18
Kompressorin teho (kW)	2.6	3.7	5.5
Vatkaimen moottori	3	4	6.3
Jäähdytys	Water	Water	Water
Virtalähde VAKIO	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Leveys (mm)	530	530	600
Syvyys (mm)	700	700	840
Korkeus (mm)	1370	1370	1370
Netto-/bruttopaino (kg)	280	360	390



Turbomix

Emulgointilaite käsintehtävien jäätelöseosten valmistamiseen



Super Capri Gelato -vitriinit

SUPERCAPRI on olennaisen suunnittelun ja korkeatasoisten teknisten ominaisuuksien yhdistelmä. Siinä on lämmitetyllä kaksoislasilla varustetut sivuikkunat ja lämmitetty kerrostettu etulasi, joka voidaan avata. Kolme erilaista ilmanvaihtoa parantavat teknistä suorituskykyä:

PLUS: yksi höyrystin,

jossa on kaksinkertainen ilmavirtaus edestä

PLUS 1: kaksinkertainen höyrystin, jossa on yksi ilmavirtaus takaa

PLUS 2: kaksinkertainen höyrystin, jossa on kaksinkertainen ilmavirtaus takaa



Delta-vitriini

Ainoa ammattimainen vitriini, jossa on kaksi riviä 5 litran säiliöitä vain 80 cm:n syvyydessä. Tämän tuloksen saavuttamiseksi ISAn T & K-tiimi on patentoinut uudentyypisen sivuilmanvaihdon, jonka ansiosta syvyys voidaan pitää mahdollisimman pienenä. Tämä patentoitu tekniikka mahdollistaa erottelun lämpötilojen mukaan – 6 tai 4 säiliön ryhmissä – koostumukseltaan erilaisten jäätelöiden optimaalista säilytystä ja esille laittamista varten.



Il Carretino

Ainoa ammattimainen vitriini, jossa on kaksi riviä 5 litran säiliöitä vain 80 cm:n syvyydessä. Tämän tuloksen saavuttamiseksi ISAn T & K-tiimi on patentoinut uudentyypisen sivuilmanvaihdon, jonka ansiosta syvyys voidaan pitää mahdollisimman pienenä. Tämä patentoitu tekniikka mahdollistaa erottelun lämpötilojen mukaan – 6 tai 4 säiliön ryhmissä – koostumukseltaan erilaisten jäätelöiden optimaalista säilytystä ja esille laittamista varten.



PAKKAUKSET JA TARVIKKEET

PAKKAUKSET JA TARVIKKEET

Take-away pakkaukset

Leipurin valikoimasta pakkaukset joka lähtöön



Leipurin kakku- ja leivosrasiat

Leivosrasioiden monipuolisesta valikoimasta löydät juuri sinun käyttöösi sopivat vaihtoehdot.



PAKKAUKSET JA TARVIKKEET

Leipurin vuuat ja pellit

Leipurin laajasta valikoimasta löydät leivos- ja muffinssikapselit sekä paistovuoat moniin tilanteisiin.



Koristeet

Kaikkiin sesonkeihin ja juhliin sopivat kakun- ja leivonnaisten korist



Leipurin ja keittiön kaikki veitset

Saat nyt Leipurilta myös kahvilasi, ravintolasi, keittiösi tai leipomon kaikki veitset



Kulhot, kannut, raapat ja paljon muuta

Tiesitkö, että saat meiltä käytännössä kaikki ammattilaisen tarvikkeet ja välineet.





YHTEYSTIEDOT

Leipurin Store 24/7

Kaikki raaka-aine ja
tarviketilaukset verkkokaupasta
milloin vain ja missä vain.
www.leipurinstore.com



Myyntipalvelu palvelee

Myyntipalvelutiimimme palvelee
henkilökohtaisesti arkisin 9 -16
numerossa +358 (0)9 521 2600 tai
sähköpostitse
[leipurin.tilaukset\(a\)leipurin.com](mailto:leipurin.tilaukset(a)leipurin.com)



Myyntitiimi palvelee henkilökohtaisesti

Löydät kaikki myyntitiimimme
jäsenet ja yhteystiedot verkosta:

[https://www.leipurin.com/fi/
yhteystiedot-konemyynti](https://www.leipurin.com/fi/yhteystiedot-konemyynti)

[https://www.leipurin.com/fi/
yhteystiedot-raaka-ainemyynti](https://www.leipurin.com/fi/yhteystiedot-raaka-ainemyynti)





Yli 100 vuoden kokemuksellaan Leipurin tarjoaa ainutlaatuisesti leipomo- ja konditoriatuotteisiin, elintarviketeollisuuteen ja foodservice-markkinoihin liittyviä ratkaisuja.

Ratkaisumme ulottuvat tuotekehityksestä, resepteistä, raaka-aineista, koulutuksesta ja laitteista myyntipisteiden suunnitteluun asti.

<https://www.leipurin.com/>