

WWW.ICE-DREAM.EU



# KATALÓG 2026





# O nás - Ice Dream

## All for everyone

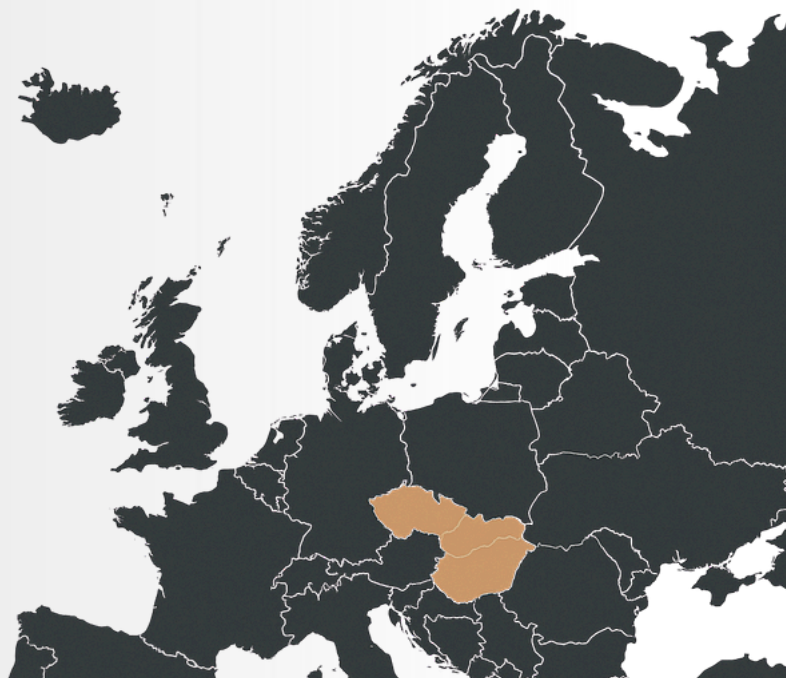
Ice Dream ako značka vznikla v roku 2024, no za našim projektom stojí viac ako 20 rokov skúseností v gastronómii a medzinárodnom obchode. Spájame vášň pre remeselnú zmrzlinu s profesionálnym prístupom a cieľom pomáhať našim zákazníkom budovať úspešné podniky – od malých kaviární až po zabehnuté prevádzky.



Sme oficiálnym distribútorom talianskej značky **INNOVA**, výrobcu špičkových zmrzlinových strojov na výrobu remeselnej zmrzliny. Zároveň ponúkame profesionálne stroje a vlastný rad profesionálnych zmesí na **Bubble Waffle** a **kávu**, ktoré sú jednoduché na prípravu, cenovo výhodné a zaručujú konzistentný výsledok.

### Prečo si zákazníci vyberajú práve nás?

- Viac než 20 rokov skúseností v medzinárodnom obchode a gastronómii
- Pôsobenie v celej strednej Európe – SK, CZ, HU, PL, RO, AT
- Distribúcia našich produktov v SK, CZ, HU
- Kompletný sortiment: stroje, zmesi, príslušenstvo, servis aj poradenstvo
- Rýchle dodanie, školenie a inštalácia zariadenia
- Osobný prístup a dlhodobé partnerstvá



### Náš prístup

Nepredávame len stroje – pomáhame rozbiehať funkčné prevádzky. Či už ste malá kaviareň, moderné bistro, alebo zabehnutá zmrzlináreň, navrhujeme vám riešenie na mieru. Od výberu správneho modelu stroja, cez školenie obsluhy, až po pomoc s ponukou.



# Naše portfólio

## Ice Dream

### Zmrzlina

Špičkové talianske stroje **INNOVA** pre výrobu gelata – od pasterizácie až po finálne mrazenie. V našom sortimente nájdete:

- Výrobníky zmrzliny série **MOVI**
- Kombinované stroje **MOVI MIX/SWITCH**
- Pasterizátory **FLU**
- Kompletné príslušenstvo, zmesi a odborné poradenstvo
- Profesionálne vitrinové výrobníky značky **Miles**, umožňujúce prezentovať výrobu vašej zmrzliny priamo zákazníkovi.



### Bubble Waffle

Moderný hit, ktorý kombinuje vizuálnu atraktivitu a skvelú chuť. V Ice Dream ponúkame:

- **Profesionálne stroje** na Bubble Waffle – rýchle, spoľahlivé a ľahko čistiteľné
- **Práškové zmesi** – klasické aj bezpečkové, s jednoduchou prípravou len s vodou
- **Príslušenstvo** – papierové kornútky, fľašky...

Tento koncept je ideálny pre trhy, festivaly, food trucky aj kaviarne.

### Káva

V Ice Dream ponúkame kávu, ktorá nielen chutí, ale zvyšuje hodnotu celej ponuky:

- **Výberová zrnková a mletá káva** s vyváženým profilom pre gelaterie, kaviarne a cukrárne, či kancelárie
- **Kávovary a príslušenstvo** pre profesionálnu prípravu – kompaktné riešenia pre malé aj stredne veľké prevádzky
- **Poradenstvo** pri nastavení kávovej ponuky

Naša káva dotvára celkový zážitok – či už ako doplnok k zmrzline, alebo ako samostatné prvotriedne espresso.



WWW.INNOVAITALIA.COM  
WWW.ICE-DREAM.EU



**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO

# ZMRZLINOVÉ STROJE INNOVA



# MOVI MIX / SWITCH

## multifunkčný kombinovaný stroj

Kombinovaný stroj INNOVA je kompletne multifunkčné laboratórium, ktoré vykonáva dve základné operácie na výrobu zmrzliny: pasterizáciu a mrazenie.

Ako alternatívne riešenie k dávkovým mraziacim výrobníkmi na zmrzlinu a tradičným pasterizátorom, kombinovaný stroj INNOVA je zariadenie pre zmrzlinárne, ktoré umožňuje prispôbiť každú príchuť na základe vašich preferencií a riadiť množstvo, ktoré má stroj vyrobiť.

### MOVI MIX

MULTIFUNKČNÉ  
KOMBINOVANÉ STROJE



### MOVI SWITCH

MULTIFUNKČNÉ  
KOMBINOVANÉ STROJE



#### Rýchle procesy spracovania.

Časy pasterizácie a výroby trvajú len niekoľko minút pre dokonalú, kontinuálnu výrobu.



#### Jednoduché čistenie.

Praktická sprcha umiestnená vo vnútri ohrevného valca a jednoduché uvoľnenie miešacej čepele zaručujú rýchle a dôkladné čistenie stroja.



#### Rýchle programovanie.

Dva jednoduché a intuitívne panely umožňujú samostatné programovanie pasterizácie a výroby pomocou prispôbených parametrov.



#### Robustnosť

Pevná konštrukcia, vyrobená výlučne z nehrdzavejúcej ocele AISI 304 s veľkou hrúbkou a samonosným rámom, kompaktných rozmerov.



#### Interné alebo externé prepojenie.

Vyberte si, či chcete pracovať s VNÚTORNÝM prepojením medzi pasterizátorom a miešadlom alebo s VONKAJŠÍM prepojením. INNOVA vám teraz ponúka obe možnosti.



#### Elektronické ovládanie.

Pasterizácia a dávkové mrazenie po nastavení prebiehajú autonómne vďaka elektronickému riadeniu v každej fáze, čo optimalizuje úsporu času.

# MOVI MIX

## multifunkčné kombinované stroje



| MODEL                 | MOVİ MIX 30             | MOVİ MIX 30 A+          | MOVİ MIX 30 A+ PRO      |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 2Kg - Max 6Kg       | Min 1,5Kg - Max 6Kg     | Min 1,5Kg - Max 6Kg Min |
| Produkcia za cyklus   | Min 2,5Lt - Max 8Lt     | Min 2Lt - Max 8 Lt      | 2Lt - Max 8 Lt          |
| Produkcia za hodinu   | Max 65 Lt/h             | Max 65 Lt/h             | Max 65 Lt/h             |
| Inventory             | 2                       | 3                       | 3                       |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej        |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 7kw     | 400V/50Hz/3ph - 7kw     | 400V/50Hz/3ph - 7kw     |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                    |
| Rozmery (cm)          | 61x60(+25 podnos)x164   | 61x60(+25 podnos)x164   | 61x60(+25 podnos)x164   |
| Váha                  | 270Kg                   | 270Kg                   | 270Kg                   |



| MODEL                 | MOVİ MIX 60             | MOVİ MIX 60 A+          | MOVİ MIX 60 A+ PRO      |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 4Kg - Max 9Kg       | Min 2,5Kg - Max 9Kg     | Min 2,5Kg - Max 9Kg Min |
| Produkcia za cyklus   | Min 5Lt - Max 12 Lt     | Min 3,5Lt - Max 12 Lt   | 3,5Lt - Max 12 Lt       |
| Produkcia za hodinu   | Max 95 Lt/h             | Max 95 Lt/h             | Max 95 Lt/h             |
| Inventory             | 2                       | 3                       | 3                       |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej        |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 10kw    | 400V/50Hz/3ph - 10kw    | 400V/50Hz/3ph - 10kw    |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                    |
| Rozmery (cm)          | 61x60(+25 podnos)x154   | 61x60(+25 podnos)x154   | 61x60(+25 podnos)x154   |
| Váha                  | 310Kg                   | 310Kg                   | 310Kg                   |

## VOLITEĽNÉ



### A+ SYSTÉM

Stroje INNOVA vybavené systémom A+ majú dodatočný Invertor namontovaný na kompresore pre AUTOMATICKÉ RIADENIE CHLADENIA.

- Úspora elektrickej energie až do 25 % v porovnaní so strojmi INNOVA bez systému A+;
- Úspora vody až do 20 % v porovnaní so strojmi INNOVA bez systému A+;
- Maximálna flexibilita zaťaženia



### VÝROBNÍK JEDNOTLIVÝCH PORCIÍ

Dôležitý doplnok, ktorý je možné pripojiť k štandardným dverám, umožňujúci plnenie jednoporcových nádob vyberaním produktu priamo zo stroja na gelato.



### GARANCIA

Vďaka robustnej konštrukcii svojich strojov na gelato vám INNOVA ponúka možnosť predĺžiť záruku na celých 5 rokov. Štandardná záruka je 1 rok, pričom si môžete zvoliť predĺženie na 3 alebo 5 rokov.



### CHLADENIE VODOU/VZDUCHOM

Zmrzlinové stroje INNOVA sú štandardne vybavené chladením vodou (okrem modelu MOVİ 30 SMART) s voliteľnou možnosťou chladenia vzduchom.

# MOVI SWITCH

## multifunkčné kombinované stroje



| MODEL                 | MOVİ SWITCH 30          | MOVİ SWITCH 30 A+       | MOVİ SWITCH 30 A+ PRO   |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 2Kg - Max 6Kg       | Min 1,5Kg - Max 6Kg Min | Min 1,5Kg - Max 6Kg Min |
| Produkcia za cyklus   | Min 2,5Lt - Max 8Lt     | 2Lt - Max 8 Lt          | 2Lt - Max 8 Lt          |
| Produkcia za hodinu   | Max 65 Lt/h             | Max 65 Lt/h             | Max 65 Lt/h             |
| Inventory             | 2                       | 3                       | 3                       |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej        |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 7kw     | 400V/50Hz/3ph - 7kw     | 400V/50Hz/3ph - 7kw     |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                    |
| Rozmery (cm)          | 61x60(+25 podnos)x164   | 61x60(+25 podnos)x164   | 61x60(+25 podnos)x164   |
| Váha                  | 270Kg                   | 270Kg                   | 270Kg                   |



| MODEL                 | MOVİ SWITCH 60          | MOVİ SWITCH 60 A+       | MOVİ SWITCH 60 A+ PRO   |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 4Kg - Max 9Kg       | Min 2,5Kg - Max 9Kg Min | Min 2,5Kg - Max 9Kg Min |
| Produkcia za cyklus   | Min 5Lt - Max 12 Lt     | 3,5Lt - Max 12 Lt       | 3,5Lt - Max 12 Lt       |
| Produkcia za hodinu   | Max 95 Lt/h             | Max 95 Lt/h             | Max 95 Lt/h             |
| Inventory             | 2                       | 3                       | 3                       |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej        |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph- 10kw     | 400V/50Hz/3ph - 10kw    | 400V/50Hz/3ph - 10kw    |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                    |
| Rozmery (cm)          | 61x60(+25 podnos)x164   | 61x60(+25 podnos)x164   | 61x60(+25 podnos)x164   |
| Váha                  | 310Kg                   | 310Kg                   | 310Kg                   |

## VOLITEL'NÉ



### 3-ROČNÁ ALEBO 5- ROČNÁ SADA NA ÚDRŽBU

So servisnou sadou INNOVA získate balík obsahujúci náhradné diely zahrnuté v pláne pravidelnej údržby na 3 alebo 5 rokov. Výberom tejto sady ušetríte peniaze v porovnaní s každoročným nákupom jednotlivých dielov.



### RCS SYSTÉM NA DIALKOVÉ OVLÁDANIE

Vďaka pripojeniu cez Wi-Fi alebo Ethernet dokážu technici Innova vo väčšine prípadov identifikovať a vyriešiť poruchy bez potreby zásahu priamo na mieste.



### PRO SYSTÉM

Stroje INNOVA vybavené systémom PRO sú vybavené dotykovou obrazovkou a predstavujú našu špičkovú radu. Objavte výhody strojov PRO v sekcii jednotlivých modelov.



### 400/200 V A 50/60 HZ ELEKTRICKÉ ŠTANDARDE

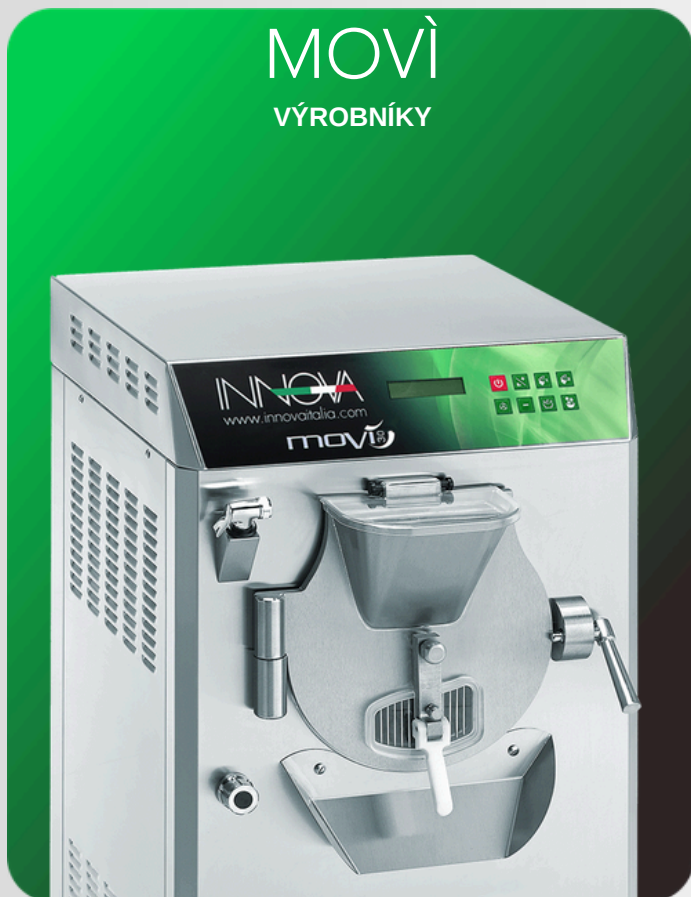
Zmrzlinové stroje INNOVA sú navrhnuté na napájanie pri 400V/50Hz/3Ph. Ponúkame možnosť prispôsobiť stroj na 220V a/alebo 60Hz.

# MOVÌ

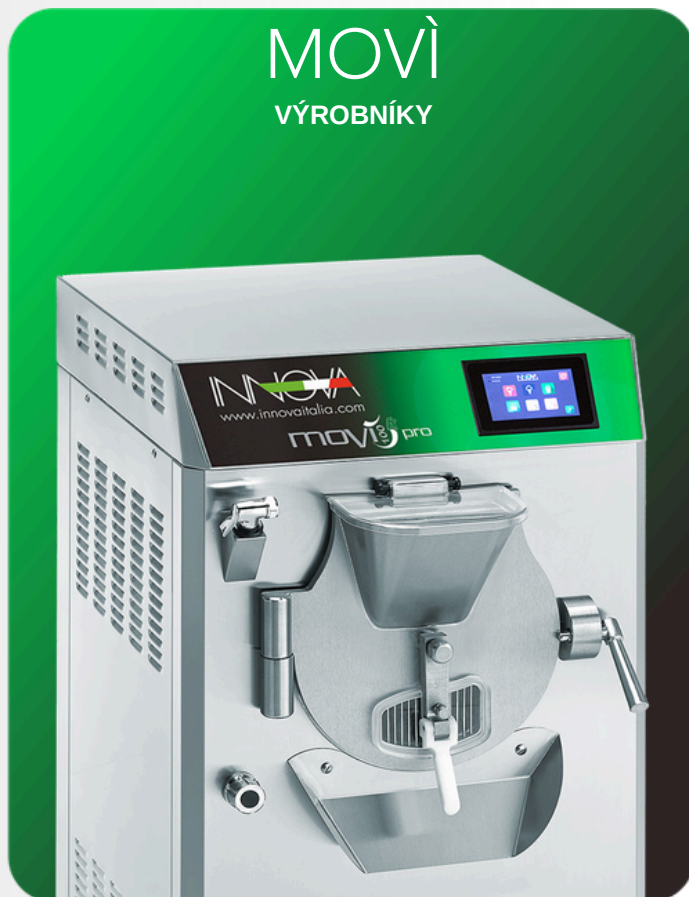
## Výrobník kopčekovej zmrzliny

Najnovšia generácia dávkových výrobníkov na zmrzlinu od spoločnosti Innova, Movì, je profesionálny elektronický stroj najnovšej generácie: dostupný v troch líniách, predstavuje funkčný, praktický a spoľahlivý pracovný nástroj. Patentovaná čepeľ zaručuje absolútnu hygienu vo vnútri valca, dokonalé zmrazenie zmesi a úplné vyprázdnenie zmrzliny na konci každého výrobného cyklu. Systém A+ a vysokoúčinné motory modelu Movì 60 A+ zabezpečujú najnižšiu spotrebu energie, čím rešpektujú životné prostredie a splňajú rôzne výrobné požiadavky.

### MOVÌ VÝROBNÍKY



### MOVÌ VÝROBNÍKY



#### Robustnosť.

Robustná konštrukcia, vyrobená výlučne z nehrdzavejúcej ocele AISI 304 s veľkou hrúbkou, samonosným rámom a kompaktnými rozmermi.



#### Rýchle procesy spracovania.

Za pár minút Movì dokonale zmrazí zmes a vďaka svojej patentovanej čepeľi a samoexpandujúcim škrabkám umožňuje úplné vyprázdnenie valca a úplnú absenciu odpadu počas vyberania.



#### Prevodový motor

Použitie kombinovaného prevodového motora vybaveného invertorom zaisťuje možnosť riadenia rôznych rýchlostí počas miešacích fáz a zároveň výrazne znižuje náklady na údržbu.



#### Rýchle programovanie.

Intuitívna a jednoduchá klávesnica a displej modelu Movì umožňujú rýchle nastavenie a naprogramovanie požadovaných parametrov konzistencie.



#### Elektronické ovládanie.

Dávkové mrazenie po nastavení prebieha samostatne vďaka elektronickému riadeniu každej fázy, čo umožňuje optimalizáciu času.



#### Jednoduché čistenie

Rýchle a dôkladné čistenie je kľúčovým cieľom: jednoduché uvoľnenie miešacej čepele umožňuje ponechať miešací valec uzavretý pre efektívne čistenie.

# MOVÌ

## Výrobník kopčekovej zmrzliny



| MODEL                 | MOVÌ 30 SMART           | MOVÌ 30 A+ SMART        | MOVÌ 30 A+ SMART PRO  |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min2Kg - Max 6Kg        | Min 1,5Kg - Max6Kg Min  | Min 1,5Kg - Max6Kg    |
| Produkcia za cyklus   | Min 2,5Lt - Max 8Lt     | 2Lt - Max 8Lt           | Min 2Lt - Max 8Lt     |
| Produkcia za hodinu   | Max 55 Lt/h             | Max 55 Lt/h             | Max 55 Lt/h           |
| Inventory             | 1                       | 2                       | 2                     |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej      |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 5kw     | 400V/50Hz/3ph - 5kw     | 400V/50Hz/3ph - 5kw   |
| Chladiaci systém      | Vzduchové ventilátory   | Vzduchové ventilátory   | Vzduchové ventilátory |
| Rozmery (cm)          | 58x72(+20 podnos)x83    | 58x72(+20 podnos)x83    | 58x72(+20 podnos)x83  |
| Váha                  | 205Kg                   | 205Kg                   | 205Kg                 |



| MODEL                 | MOVÌ 30                 | MOVÌ 30 A+              | MOVÌ 30 A+ PRO        |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 2Kg - Max 6Kg       | Min 1,5Kg - Max 6Kg     | Min 1,5Kg - Max 6Kg   |
| Produkcia za cyklus   | Min 2,5Lt - Max 8Lt     | Min 2Lt - Max 8Lt       | Min 2Lt - Max 8Lt     |
| Produkcia za hodinu   | Max 65 Lt/h             | Max 65 Lt/h             | Max 65 Lt/h           |
| Inventory             | 1                       | 2                       | 2                     |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej      |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 5kw     | 400V/50Hz/3ph - 5kw     | 400V/50Hz/3ph - 5kw   |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                  |
| Rozmery (cm)          | 61x60(+25 podnos)x143   | 61x60(+25 podnos)x143   | 61x60(+25 podnos)x143 |
| Váha                  | 225Kg                   | 225Kg                   | 225Kg                 |

## VOLITEĽNÉ



### A+ SYSTÉM

Stroje INNOVA vybavené systémom A+ majú dodatočný inverter namontovaný na kompresore pre AUTOMATICKÉ RIADENIE CHLADENIA.

- Úspora elektrickej energie až do 25 % v porovnaní so strojmi INNOVA bez systému A+;
- Úspora vody až do 20 % v porovnaní so strojmi INNOVA bez systému A+;
- Maximálna flexibilita zaťaženia



### VÝROBA JEDNOTLIVÝCH PORCIÍ

Dôležitý doplnok, ktorý je možné pridať k štandardným dverám, umožňujúci plnenie jednorpcových nádob priamo zo stroja na gelato.



### GARANCIA

Vďaka pevnej konštrukcii svojich strojov na gelato vám INNOVA ponúka možnosť predĺžiť záruku až na celých 5 rokov. Standardná záruka je 1 rok, pričom si môžete zvoliť predĺženie na 3 alebo 5 rokov.



### CHLADENIE VODOU/VZDUCHOM

Zmrzlinové stroje INNOVA sú štandardne vybavené chladením vodou (okrem modelu MOVÌ 30 SMART) s voliteľnou možnosťou chladenia vzduchom.

# MOVÌ

## Výrobník kopčekovej zmrzliny



| MODEL                 | MOVÌ 60                 | MOVÌ 60 A+              | MOVÌ 60 A+ PRO        |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 4Kg - Max 9Kg       | Min 2,5Kg - Max 9Kg     | Min 2,5Kg - Max 9Kg   |
| Produkcia za cyklus   | Min 5Lt - Max 12Lt      | Min 3,5Lt - Max 12Lt    | Min 3,5Lt - Max 12Lt  |
| Produkcia za hodinu   | Max 95 Lt/h             | Max 95 Lt/h             | Max 95 Lt/h           |
| Inventory             | 1                       | 2                       | 2                     |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej      |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 7kw     | 400V/50Hz/3ph - 7kw     | 400V/50Hz/3ph - 7kw   |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                  |
| Rozmery (cm)          | 61x60(+25 podnos)x143   | 61x60(+25 podnos)x143   | 61x60(+25 podnos)x143 |
| Váha                  | 265Kg                   | 265Kg                   | 265Kg                 |



| MODEL                 | MOVÌ 100                | MOVÌ 100 A+             | MOVÌ 100 A+ PRO       |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 6Kg - Max 13Kg      | Min 4Kg - Max 13Kg      | Min 4Kg - Max 13Kg    |
| Produkcia za cyklus   | Min 8Lt - Max 17Lt      | 5Lt - Max 17Lt          | Min 5Lt - Max 17Lt    |
| Produkcia za hodinu   | Max 130 Lt/h            | Max 130 Lt/h            | Max 130 Lt/h          |
| Inventory             | 1                       | 2                       | 2                     |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej      |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 7,5kw   | 400V/50Hz/3ph - 7,5kw   | 400V/50Hz/3ph - 7,5kw |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                  |
| Rozmery (cm)          | 61x80(+25 podnos)x143   | 61x80(+25 podnos)x143   | 61x80(+25 podnos)x143 |
| Váha                  | 290Kg                   | 290Kg                   | 290Kg                 |

## VOLITEL'NÉ



### 3-ROČNÁ ALEBO 5-ROČNÁ SADA NA ÚDRŽBU

So servisnou sadou INNOVA získate balík obsahujúci náhradné diely zahrnuté v pláne pravidelnej údržby na 3 alebo 5 rokov. Výberom tejto sady ušetríte peniaze v porovnaní s každoročným nákupom jednotlivých dielov.



### RCS SYSTEM NA DIAL'KOVÉ OVLÁDANIE

Vďaka pripojeniu cez Wi-Fi alebo Ethernet dokážu technici Innova vo väčšine prípadov identifikovať a vyriešiť poruchy bez potreby zásahu priamo na mieste.



### PRO SYSTÉM

Stroje INNOVA vybavené systémom PRO sú vybavené dotykovou obrazovkou a predstavujú našu špičkovú radu. Objavte výhody strojov PRO v sekcii jednotlivých modelov.



### 400/200 V A 50/60 HZ ELEKTRICKÉ ŠTANDARDY

Zmrzlinové stroje INNOVA sú navrhnuté na napájanie pri 400V/50Hz/3Ph. Ponúkame možnosť prispôbiť stroj na 220V a/alebo 60Hz.

# FLÙ

## pasterizátory

Flù je profesionálny pasterizátor navrhnutý na výrobu remeselného gelata: spája jednoduché používanie s vysokým výkonom a najmodernejšou technológiou. Štyri rýchlosti otáčania miešadla, dokonalé riadenie polovičnej dávky a elektronický riadiaci systém robia z tohto stroja mimoriadne flexibilný produkt.

Jednoducho odnímateľné miešadlo a jednoduchý dizajn kohútika umožňujú rýchle a jednoduché čistenie, čím zaručujú úplnú hygienu.



### Efektívny cyklus.

S modelom Flù sa cyklus pasterizácie stáva mimoriadne rýchlym vďaka použitiu vysokoodolných elektrických výhrevných prvkov a štyrom rýchlostiam otáčania miešadla.



### Rýchle čistenie.

Veko pasterizačnej nádrže je možné rýchlo uvoľniť bez použitia náradia, čo umožňuje rýchle a jednoduché umývanie a zaručuje dokonalú hygienu stroja.



### Intuitívna klávesnica.

Jednoduchá a intuitívna klávesnica umožňuje rýchle programovanie, nastavenie teploty až do 90° a dva samostatné programy pre plnú a polovičnú náplň.



### Praktická ručná sprcha.

Praktická sprcha umiestnená vo vnútri pasterizačnej nádrže, ktorú je možné aktivovať stlačením tlačidla, umožňuje rýchle a dôkladné čistenie modelu Flù.



### Elektronické ovládanie

Mechanika modelu Flù je riadená elektronickým systémom, ktorý neustále monitoruje prevádzku: výsledkom je nižšia potreba údržby a dlhšia životnosť stroja.



### Automatické umývanie

Špeciálne automatické umývanie výdajného kohútika, ktoré zaručuje dokonalú sanitáciu aj pri prítomnosti zmesi v pasterizátore.

# FLÙ

## pasterizátory



| MODEL                 | FLU 70                  | FLU 70 A+               | FLU 70 A+ PRO         |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 30Lt - Max 60Lt     | Min 30Lt - Max 60Lt     | Min 30Lt - Max 60Lt   |
| Inventory             | 1                       | 2                       | 2                     |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej      |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 6kw     | 400V/50Hz/3ph - 6kw     | 400V/50Hz/3ph - 6kw   |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                  |
| Rozmery (cm)          | 42x83(+10 podnos)x114   | 42x83(+10 podnos)x114   | 42x83(+10 podnos)x114 |
| Váha                  | 185Kg                   | 185Kg                   | 185Kg                 |



| MODEL                 | FLU 120                 | FLU 120 A+              | FLU 120 A+ PRO        |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Dávka zmesi za cyklus | Min 60Lt - Max 110Lt    | Min 60Lt - Max 110Lt    | Min 60Lt - Max 110Lt  |
| Inventory             | 1                       | 2                       | 2                     |
| Ovládanie             | Klávesy s LCD displejom | Klávesy s LCD displejom | Dotykový displej      |
| Požiadavka na výkon   | 400V/50Hz/3ph - 13kw    | 400V/50Hz/3ph - 13kw    | 400V/50Hz/3ph - 13kw  |
| Chladiaci systém      | Voda                    | Voda                    | Voda                  |
| Rozmery (cm)          | 75x95(+10 podnos)x114   | 75x95(+10 podnos)x114   | 75x95(+10 podnos)x114 |
| Váha                  | 250Kg                   | 250Kg                   | 250Kg                 |

## VOLITEĽNÉ



### A+ SYSTÉM

Zmrzlinové stroje INNOVA vybavené systémom A+ majú dodatočný inverter namontovaný na kompresore pre AUTOMATICKÉ RIADENIE CHLADENIA.

- Úspora elektrickej energie až do 25 % v porovnaní so strojmi INNOVA bez systému A+.
- Úspora vody až do 20 % v porovnaní so strojmi INNOVA bez systému A+.
- Maximálna flexibilita zaťaženia.



### 3-ROČNÁ ALEBO 5-ROČNÁ SADA NA ÚDRŽBU

So servisnou sadou INNOVA získate balík obsahujúci náhradné diely zahrnuté v pláne pravidelnej údržby na 3 alebo 5 rokov. Nákupom tejto sady ušetríte peniaze v porovnaní s každoročným nákupom jednotlivých dielov.



### GARANCIA

Vďaka pevnej konštrukcii svojich zmrzlinových strojov ponúka INNOVA možnosť predĺžiť záruku až na 5 rokov. Štandardná záruka je 1 rok, s možnosťou predĺženia na 3 alebo 5 rokov.



### RCS - SYSTÉM NA DIALKOVÉ OVLÁDANIE

Vďaka pripojeniu cez Wi-Fi alebo Ethernet dokážu technici INNOVA identifikovať a vyriešiť väčšinu porúch bez potreby zásahu na mieste.



### CHLADENIE VODOU/VZDUCHOM

Zmrzlinové stroje INNOVA sú štandardne vybavené vodným chladením (okrem modelu MOVI 30 SMART) s voliteľnou možnosťou vzduchového chladenia.



### 400/200 V A 50/60 HZ ELEKTRICKÉ ŠTANDARDY

Zmrzlinové stroje INNOVA sú navrhnuté na napájanie pri 400V/50Hz/3Ph. Ponúkame možnosť prispôsobiť stroje na 220V a/alebo 60Hz.



### PRO SYSTÉM

Zmrzlinové stroje INNOVA vybavené systémom PRO majú dotykovú obrazovku a predstavujú našu špičkovú radu. Objavte výhody strojov PRO v sekciách jednotlivých modelov.

WWW.INNOVAITALIA.COM  
WWW.ICE-DREAM.EU



# VITRÍNOVÉ ZMRZLINOVÉ VÝROBNÍKY



# Galaxy

## Vitrínové výrobníky

Séria GALAXY PRO predstavuje špičkové profesionálne stroje na výrobu zmrzliny, ktoré kombinujú funkcie výrobníka a vitríny v jednom zariadení. Sú určené na umiestnenie na predný pult a umožňujú výrobu a servírovanie čerstvej remeselnej zmrzliny priamo pred zákazníkmi. Každý valec má vlastný výkonný chladiaci systém a inteligentné ovládanie pre presné nastavenie receptúr.

Vďaka patentovaným technológiám, efektívnemu chladeniu a praktickému ovládaniu si stroje GALAXY PRO získali silné globálne renomé. Používajú ich tisíce profesionálov vo viac ako 50 krajinách, najmä v gelateriách, kaviarňach a reštauráciách.

### Vitrínové výrobníky Galaxy PRO

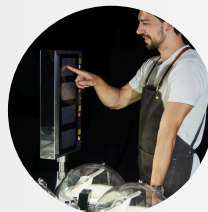


### Vitrínové výrobníky Galaxy PRO



#### **Integrovaný koncept „všetko v jednom“**

Zariadenie spája výrobu, uchovávanie a prezentáciu zmrzliny priamo pred zákazníkom. Ideálne na front-bar obsluhu.



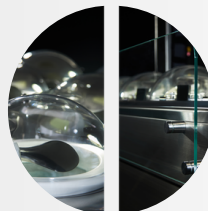
#### **Dotykové ovládanie a LED osvetlenie**

Intuitívny displej s presnými nastaveniami a LED osvetlenie zvyrazňujúce čerstvú zmrzlinu.



#### **Nezávislé chladenie každého valca**

Každý valec má vlastný chladiaci systém, vďaka čomu možno pripravovať rôzne príchuť bez ovplyvnenia chuti.

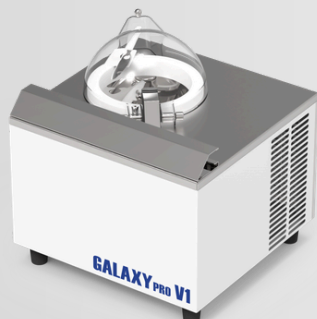


#### **Hygiena a bezpečnosť**

Patentované viečka proti zahmlievaniu, bezpečnostný vypínač a účinná ventilácia zabezpečujú čistú a spoľahlivú prevádzku.

# Vitrinové výrobníky

## Galaxy



| Galaxy PRO V1                  |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Rozmery                        | 550 × 530 × 420 mm                |
| Hmotnosť                       | 63 kg                             |
| Napájanie                      | 10 A, jednofázové 220 V, 50/60 Hz |
| Maximálny výkon                | 950 W                             |
| Typ chladenia                  | Vzduchové chladenie               |
| Chladivo                       | R290                              |
| Kapacita na cyklus             | Max. 3,0 l / Min. 1,5 l           |
| Trvanie prvého výrobného cyklu | 12 – 18 minút                     |
| Výrobná kapacita za hodinu     | 125 porcií (80 g)                 |

**GALAXY PRO V1** je profesionálny vitrinový výrobník zmrzliny navrhnutý pre priamu prezentáciu a výrobu priamo pred zákazníkom. Vďaka inteligentnému dotykovému ovládaniu, výkonnému chladeniu a patentovaným technológiám ponúka plynulé miešanie, úsporný chod a jednoduchú údržbu. Kombinuje funkcie výrobníka, vitríny a zásobníka v jednom kompaktnom zariadení – ideálny pre gelateriá, kaviarne a cukrárne.



| Galaxy PRO V2                  |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Rozmery                        | 720 × 610 × 885 mm                |
| Hmotnosť                       | 150 kg                            |
| Napájanie                      | 16 A, jednofázové 220 V, 50/60 Hz |
| Maximálny výkon                | 1900 W                            |
| Typ chladenia                  | Vzduchové chladenie               |
| Chladivo                       | R290                              |
| Kapacita na cyklus             | max. 3,0 l / min. 1,5 l           |
| Trvanie prvého výrobného cyklu | 12 – 18 minút                     |
| Výrobná kapacita za hodinu     | 250 porcií (80 g) za hodinu       |

**GALAXY PRO V2** kombinuje vysoký výkon a elegantný dizajn. S dvoma nezávislými výrobnými zónami, LED osvetlením a dotykovým ovládaním je ideálny pre cukrárne, bary či reštaurácie, ktoré chcú servírovať čerstvú zmrzlinu priamo pred zákazníkom.



| Galaxy PRO V4                  |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Rozmery                        | 1000 mm × 800 mm × 910 mm         |
| Hmotnosť                       | 240 kg                            |
| Napájanie                      | 16 A, jednofázové 220 V, 50/60 Hz |
| Maximálny výkon                | 3800 W                            |
| Typ chladenia                  | Vzduchové chladenie               |
| Chladivo                       | R290                              |
| Kapacita na cyklus             | Max. 3,0 l / Min. 1,5 l           |
| Trvanie prvého výrobného cyklu | 12 – 18 minút                     |
| Výrobná kapacita za hodinu     | 500 porcií / 80 g                 |

**GALAXY PRO V4** – vysoký výkon pre veľké prevádzky. Model s kapacitou až 500 porcií/hod. ponúka štyri vaničky na súčasnú výrobu viacerých príchuťí. Vďaka nepretržitému miešaniu a servírovaniu priamo pred zákazníkom je ideálny pre zmrzlinárne s vyššou návštevnosťou. Výkonný štvoritý chladiaci systém zaručuje stabilný chod aj pri plnej prevádzke.

# Vitrínové výrobníky

## Galaxy



| Galaxy PRO V6                  |   |
|--------------------------------|---|
| Rozmery                        | 1500 × 800 × 910 mm                       |
| Hmotnosť                       | 360 kg                                    |
| Napájanie                      | 32A, trojfázové 380V, 50/60Hz             |
| Maximálny výkon                | 5700 W                                    |
| Typ chladenia                  | Vzduchové chladenie                       |
| Chladivo                       | R290                                      |
| Kapacita na cyklus             | max. 3,0 l / min. 1,5 l (na jednu nádobu) |
| Trvanie prvého výrobného cyklu | 12 – 18 minút                             |
| Výrobná kapacita za hodinu     | až 750 porcií (80g) za hodinu             |

**GALAXY PRO V6** je výkonný vitrínový výrobník zmrzliny s 6 nezávislými nádobami a oddeleným chladením pre každú z nich. Ideálny pre prevádzky s vysokým obratom, ktoré chcú vyrábať a zároveň vystavovať čerstvú zmrzlinu priamo pred zákazníkmi. Vďaka trojfázovému napájaniu a výkonu 5700 W zvládne aj extrémne nároky počas špičky.

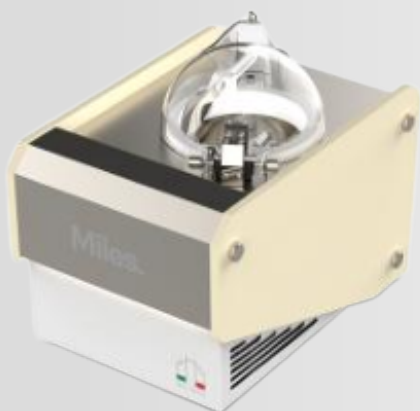


| Galaxy PRO V8                  |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Rozmery                        | 2000 mm × 800 mm × 910 mm        |
| Hmotnosť                       | 460 kg                           |
| Napájanie                      | 32 A, trojfázové 380 V, 50/60 Hz |
| Maximálny výkon                | 7600 W                           |
| Typ chladenia                  | Vzduchové chladenie              |
| Chladivo                       | R290                             |
| Kapacita na cyklus             | max. 3,0 l / min. 1,5 l          |
| Trvanie prvého výrobného cyklu | 12 – 18 minút                    |
| Výrobná kapacita za hodinu     | 1000 porcií / 80 g               |

**GALAXY PRO V8** je najväčší model z celej série, ideálny pre veľké prevádzky s vysokou návštevnosťou. Umožňuje súčasnú výrobu až 8 druhov zmrzliny priamo pred zrakom zákazníkov. Maximálny výkon, vysoká kapacita a prémiové spracovanie robia z tohto stroja vlajkovú loď radu GALAXY.

# Vitrínové výrobníky

## Galaxy Milano



| GALAXY PRO MILANO V1           |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Rozmery                        | 410 × 540 × 370 mm            |
| Hmotnosť                       | 54 kg                         |
| Napájanie                      | 220 V / 50–60 Hz / 16 A       |
| Maximálny výkon                | 950 W                         |
| Typ chladenia                  | Vzduchové chladenie           |
| Chladivo                       | R290                          |
| Kapacita na cyklus             | max 5,0 l (na jednu nádobu)   |
| Trvanie prvého výrobného cyklu | 12 – 18 minút                 |
| Výrobná kapacita za hodinu     | až 100 porcií (80g) za hodinu |

**GALAXY PRO V1 MILANO** je kompaktný stolový vitrínový výrobník s jedným valcom, ideálny pre menšie prevádzky, kaviarne alebo ako doplnkové zariadenie. Umožňuje výrobu, uchovávanie a prezentáciu čerstvej zmrzliny priamo pred zákazníkom. Vďaka stabilnému chladeniu a kontinuálnemu miešaniu zabezpečuje vždy ideálnu konzistenciu.



| GALAXY PRO MILANO V2           |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Rozmery                        | 680 × 540 × 370 mm      |
| Hmotnosť                       | 79 kg                   |
| Napájanie                      | 220 V / 50–60 Hz / 16 A |
| Maximálny výkon                | 1200 W                  |
| Typ chladenia                  | Vzduchové chladenie     |
| Chladivo                       | R290                    |
| Kapacita na cyklus             | max. 5,0 l × 2          |
| Trvanie prvého výrobného cyklu | 12 – 18 minút           |
| Výrobná kapacita za hodinu     | 200 porcií / hod (80 g) |

**GALAXY PRO V2 MILANO** ponúka dva samostatné valce pre výrobu viacerých príchuťí súčasne, pričom si zachováva kompaktné stolové prevedenie. Je ideálny pre prevádzky, ktoré chcú rozšíriť ponuku bez potreby veľkého priestoru. Kombinuje flexibilitu, výkon a atraktívnu prezentáciu zmrzliny priamo pred zákazníkom.

WWW.ICE-DREAM.EU



# ZMESI NA VÝROBU ZMRZLINY



# Zmrzlinové zmesi

Naše zmesi sú vyrobené z prémiových surovín pre jednoduchú prípravu, stabilný výsledok a autentickú chuť pravej talianskej zmrzliny



VYROBENÉ  
V TALIANSKU



PRÉMIOVÉ  
SUROVINY



PRE  
PROFESIONÁLOV

## VYBRANÉ PRODUKTY

PR/13



### EXTRA TMAVÁ ČOKOLÁDA

PRONTO EXTRA BLACK CHOCOLATE

- intenzívna kakaová chuť
- vysoká krémovosť
- ideálna pre čokoládových milovníkov



1,65 KG / BALENIE

30,03 €  
BEZ DPH

PR/13



### JOGURTOVÁ ZMES

YOGIO CON FERMENTI LATTICI VIVI

- obsahuje živé kultúry
- svieža a prírodná chuť
- výborná štruktúra a stabilita



1 KG / BALENIE

19,50 €  
BEZ DPH

ID/01



### BÁZA 100 DELUXE

MLIEČNA BÁZA OD ICE DREAM

- mliečna základná báza
- jemná a krémová štruktúra
- ideálna pre všetky príchute gelata



1 KG / BALENIE

14 €  
BEZ DPH

PG/11



### PISTÁCIA GOLD

PISTACCHIO SELECTION GOLD

- Mediteránska pistácia najvyššej kvality
- intenzívna chuť a aróma
- prémiová pasta



3 KG / BALENIE

167,70 €  
BEZ DPH

PG/45



### VANILKA S KÚSKAMI

VANIGLIA EXTRA BACCHE

- pravý vanilkový extrakt
- jemná a elegantná chuť
- ideálna do každého gelata



3 KG / BALENIE

61,50 €  
BEZ DPH

VA/03



### JAHODOVÉ VARIEGATO

IL VARIEGATO FRAGOLA

- Intenzívna ovocná chuť z čerstvých jahôd
- výborná na polievanie a obohacovanie chutí
- žiarivá farba a vôňa



3 KG / BALENIE

39,60 €  
BEZ DPH



#### RÝCHLA A JEDNODUCHÁ PRÍPRAVA

Stačí zmiešať so základnými surovinami podľa receptu a naliať do stroja



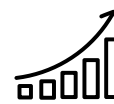
#### STABILNÁ KVALITA

Rovnaký výsledok v každej jednej várke



#### PROFESIONÁLNY VÝSLEDOK

Krémová štruktúra, plná chuť a vynikajúca prezentácia



#### VYSOKÁ VÝŤAŽNOSŤ

Ekonomické balenie a efektívne použitie

# Zmrzlinové zmesi a bázy

| KÓD   | NÁZOV                                   | POPIS PRODUKTU                        | HMOTNOSŤ<br>KG | CENA    |
|-------|---|---------------------------------------|----------------|---------|
| ID/01 | BÁZA 100 DELUXE                         | MLIEČNA BÁZA 100                      | 1              | 14,00 € |
| M/04  | ACIDIN ESALTATORE<br>LIQUIDO DI SAPORE  | ACIDIN – ZVÝRAZŇOVAČ<br>CHUTI         | 1              | 9,50 €  |
| M/06  | SUPER FIBRA INULINA                     | INULÍNOVÁ VLÁKNINA                    | 1              | 19,80 € |
| PF/02 | LIMONE 50 COMPLETO DI<br>STABILIZZANTE  | CITRÓN 50 SO<br>STABILIZÁTOROM        | 2              | 32,40 € |
| PF/03 | LIMONE 100 COMPLETO DI<br>STABILIZZANTE | CITRÓN 100 SO<br>STABILIZÁTOROM       | 2              | 25,60 € |
| PF/31 | YOGIO' CON FERMENTI<br>LATTICI VIVI     | JOGURTOVÁ ZMES SO<br>ŽIVÝMI KULTÚRAMI | 1              | 19,50 € |
| PR/10 | PRONTO CIOCCOLATO AL<br>LATTE           | MLIEČNA ČOKOLÁDA                      | 1.3            | 22,36 € |
| PR/13 | PRONTO EXTRA BLACK<br>CHOCOLATE         | EXTRA TMAVÁ ČOKOLÁDA                  | 1.65           | 30,03 € |
| PR/18 | PRONTO MELONE CON<br>PEZZI              | MELÓN S KÚSKAMI                       | 1.25           | 18,25 € |
| PR/19 | PRONTO TROPICAL CON<br>PEZZI            | TROPICKÉ OVOCIE S<br>KÚSKAMI          | 1.25           | 21,88 € |



# Zmrzlinové pasty

| KÓD   | NÁZOV                                   | POPIS PRODUKTU                    | KG  | CENA     |
|-------|---|-----------------------------------|-----|----------|
| PG/02 | ANANAS PASTA ALLA FRUTTA                | ANANÁSOVÁ OVOCNÁ PASTA            | 3   | 48,60 €  |
| PG/03 | BANANA PASTA ALLA FRUTTA                | BANÁNOVÁ OVOCNÁ PASTA             | 3   | 48,60 €  |
| PG/05 | COCCO PASTA ALLA FRUTTA                 | KOKOSOVÁ OVOCNÁ PASTA             | 3   | 48,60 €  |
| PG/09 | LAMPONE PASTA ALLA FRUTTA               | MALINOVÁ OVOCNÁ PASTA             | 3   | 48,60 €  |
| PG/10 | PISTACCHIO PURO 100% MEDITERRANEO GREEN | 100 % PISTÁCIA MEDITERRANEO GREEN | 3.5 | 133,00 € |
| PG/11 | PISTACCHIO SELECTION GOLD 100%          | 100 % PISTÁCIA SELECTION GOLD     | 3   | 167,00 € |
| PG/13 | MELONE PASTA ALLA FRUTTA                | MELÓNOVÁ OVOCNÁ PASTA             | 3   | 48,60 €  |
| PG/26 | CROCCANTINO AL RHUM PASTA               | RUMOVÁ KROKANTOVÁ PASTA           | 3   | 63,60 €  |
| PG/32 | NOCCIOLA PREMIUM CHIARA PASTA           | PRÉMIOVÁ SVETLÁ LIESKOVÁ PASTA    | 3   | 88,50 €  |
| PG/35 | OCEAN BLU TUTTI FRUTTI                  | OCEAN BLUE TUTTI FRUTTI           | 3   | 39,60 €  |
| PG/36 | ESPRESSO ITALIANO PASTA                 | TALIANSKE ESPRESSO PASTA          | 3   | 72,00 €  |
| PG/37 | PISTACCHIO GIO PASTA                    | PISTÁCIOVÁ GIO PASTA              | 3   | 69,00 €  |
| PG/40 | STRACCIATELLA                           | STRACCIATELLA                     | 3   | 42,60 €  |
| PG/41 | TIRAMISU PASTA                          | TIRAMISU PASTA                    | 3   | 35,40 €  |
| PG/42 | GIANDUIA AMARA PASTA                    | HORKÁ GIANDUJA PASTA              | 3   | 63,60 €  |
| PG/43 | TORRONCINO PASTA                        | NUGÁTOVÁ PASTA                    | 2.5 | 53,75 €  |

# Zmrzlinové pasty

| KÓD    | NÁZOV                      | POPIS PRODUKTU             | KG | CENA    |
|--------|----------------------------|----------------------------|----|---------|
| PG/45  | VANIGLIA EXTRA BACCHE      | VANILKA S EXTRA STRUKMI    | 3  | 61,50 € |
| PG/51  | CIOCCOLATO IN PASTA        | ČOKOLÁDOVÁ PASTA           | 3  | 58,50 € |
| PG/57  | RAFFAGIO PASTA             | RAFFAELLO PASTA            | 3  | 48,30 € |
| PG/65A | ARACHIDE PASTA             | ARAŠIDOVÁ PASTA            | 3  | 52,20 € |
| PG/65B | BISCOTTINO PASTA           | SUŠIENKOVÁ PASTA           | 3  | 48,00 € |
| PG/74  | CIOCCOLATO BIANCO PASTA    | PASTA Z BIELEJ ČOKOLÁDY    | 3  | 52,20 € |
| PG/75  | DULCE DE LECHE PASTA       | DULCE DE LECHE PASTA       | 3  | 46,50 € |
| PG/77  | MARACUJA PASTA ALLA FRUTTA | MARAKUJOVÁ OVOCNÁ PASTA    | 3  | 48,60 € |
| PG/84  | SPECULOOSO PASTA BISCOTTO  | SPECULOOS SUŠIENKOVÁ PASTA | 3  | 69,00 € |



# Variegato

| KÓD   | NÁZOV                                | POPIS PRODUKTU                  | KG | CENA    |
|-------|--------------------------------------|---------------------------------|----|---------|
| VA/03 | IL VAREGATO FRAGOLA                  | JAHODOVÝ VAREGATO               | 3  | 39,60 € |
| VA/07 | IL VAREGATO S'ARANZATA BY FITTIPALDI | POMARANČOVÝ VAREGATO S'ARANZATA | 3  | 50,70 € |
| VA/08 | IL VAREGATO CIOKITA (CREMA NUT)      | ČOKITA / NUTELLA VAREGATO       | 3  | 38,70 € |
| VA/09 | IL VAREGATO LAMPONE                  | MALINOVÝ VAREGATO               | 3  | 45,00 € |
| VA/11 | IL VAREGATO MOU                      | KARAMELOVÝ VAREGATO             | 3  | 42,60 € |
| VA/15 | IL VAREGATO DULCE DE LECHE SALATO    | SLANÝ DULCE DE LECHE VAREGATO   | 3  | 44,10 € |
| VA/17 | IL VAREGATO HIPPOPO                  | HIPPOPO VAREGATO                | 3  | 42,60 € |
| VA/20 | IL VAREGATO SAMBUCCO                 | BAZOVÝ VAREGATO                 | 3  | 45,00 € |
| VA/23 | IL VAREGATO CARMELLO SALATO          | SLANÝ KARAMEL VAREGATO          | 3  | 47,40 € |
| VA/25 | IL VAREGATO FICO CARMELLATO          | KARAMELIZOVANÁ FIGA             | 3  | 37,50 € |
| VA/27 | IL VAREGATO MARACUJA                 | MARAKUJOVÝ VAREGATO             | 3  | 45,00 € |
| VA/28 | IL VAREGATO SPECULOOSO               | SPECULOOS VAREGATO              | 3  | 64,50 € |

# Krémy

| KÓD   | NÁZOV                                | POPIS PRODUKTU          | KG | CENA    |
|-------|--------------------------------------|-------------------------|----|---------|
| CR/01 | CREMINOGIO CIOCCO BIANCO             | KRÉM BIELA ČOKOLÁDA     | 3  | 40,50 € |
| CR/02 | CREMINOGIO NOCCIOLCIOK VARIEGATO NUT | KRÉM LIESKOVEC-ČOKOLÁDA | 3  | 40,50 € |
| CR/04 | CREMINOGIO NOCCIOLA                  | KRÉM LIESKOVÝ ORIEŠOK   | 3  | 41,70 € |

# Posypy, dekorácie

| KÓD   | NÁZOV                         | POPIS PRODUKTU          | KG | CENA    |
|-------|-------------------------------|-------------------------|----|---------|
| PV/05 | GRANIGLIA DI CROCCANTE        | KARAMELIZOVANÁ DRŤ      | 1  | 27,00 € |
| PV/06 | COCCO RAPE DISIDRATATO        | SUŠENÝ STRÚHANÝ KOKOS   | 1  | 10,90 € |
| HO/01 | BROWNIE DOUBLE CIOK PREPARATO | BROWNIE DOUBLE ČOK ZMES | 4  | 53,60 € |

| KÓD  | NÁZOV          | POPIS PRODUKTU | KG | CENA     |
|------|----------------|----------------|----|----------|
| K/00 | KIT GIO SPRITZ | KIT GIO SPRITZ | 16 | 269,00 € |



# BUBBLE WAFFLE



Jednoduchá príprava



Kvalitné suroviny



Profesionálny výsledok



Dokonalá konzistencia



# Profesionálne vafľovače

## Waring / Royal Catering

Naše Bubble Waffle stroje sú vybavené hlbokými nepriľnavými platňami, ktoré zabezpečujú charakteristický tvar a rovnomerné prepečenie vafle. Vysoký výkon ohrevu a automatická regulácia teploty zabezpečujú konzistentné výsledky aj pri nepretržitej prevádzke.

Telo vafľovača je vyrobené z odolnej nerezovej ocele, čo zaručuje dlhú životnosť a jednoduché čistenie. Tepelne izolované rukoväte, protišmykové nožičky a bezpečnostné poistky zvyšujú komfort a bezpečnosť pri obsluhu. Vďaka kompaktnej konštrukcii sú stroje vhodné aj do menších prevádzok či foodtruckov.

### Vafľovač Royal Catering



### Vafľovač Waring



#### Nastaviteľná teplota a časovač s alarmom

Teplotu pečenia si môžete presne regulovať v rozsahu od 50 °C do 250 °C. Vďaka vstavanému časovaču s alarmom máte vždy kontrolu nad dobou prípravy.



#### Rovnomerné prepečenie

Stroj vytvára šesťhranné vafle s bublinkovou štruktúrou, ktoré sa dajú ľahko rolovať. Výkonné platne zaisťujú rovnomerné pečenie z oboch strán.



#### Odolná konštrukcia a bezpečné používanie

Robustné telo z nerezovej ocele a nepriľnavé platne s teflónovou vrstvou zabezpečujú dlhú životnosť. Tepelne izolované drevené rukoväte chránia pred popálením.



#### Otočný mechanizmus

Otáčanie hornej časti zabezpečuje jednotné rozloženie tepla a dokonalé prepečenie vafle zhora aj zdola. Každý kus má chrumkavú štruktúru bez pripálených miest.



#### Odnímateľné keramické platne

Trojnásobne potiahnuté nepriľnavé platne zaisťujú jednoduché vybratie hotovej vafle a ľahké čistenie. Prémiové keramické povrchy vydržia opakované použitie bez poškodenej štruktúry.



#### Vysokokapacitný stroj

S výkonom 1200 W dokáže pripraviť až 25 bubble waffle za hodinu – ideálne pre stredné gastro prevádzky. Pevné liatinové telo a signalizačné LED kontrolky s výstražným zvukom zaručujú spoľahlivú prevádzku.

# Bubble Waffle zmes

## Ice Dream

Naše profesionálne zmesi na Bubble Waffle sú navrhnuté tak, aby ste vždy dosiahli rovnaký výsledok – bez zbytočnej prípravy, váženia surovín či skúšania receptúr. Stačí pridať vodu a olej, premiešať – a cesto je pripravené na pečenie. Vafle majú dokonalú štruktúru, pružnosť aj chuť, či už ich plníte zmrzlinou, ovocím alebo toppingmi.



### Papierové kornútky Ice Dream

Odolné papierové kornútky s naším originálnym Ice Dream dizajnom sú ideálne na servírovanie dezertov so zmrzlinou a toppingmi. Pohodlné do ruky, hygienické a vizuálne pútavé – skvelé pre street food aj kamenné prevádzky.

### Zmrzlina + Bubble Waffle = bezkonkurenčný dezert

Stačí vám náš profesionálny stroj na zmrzlinu, vaflovač a kvalitná zmes – a môžete vytvárať dezerty, ktoré zákazníci milujú. Táto kombinácia je jednoduchá na prípravu, vizuálne atraktívna a maximálne zisková. Všetko potrebné nájdete u nás – od strojov až po suroviny.



#### Jednoduchá príprava

Na prípravu vám stačí len studená voda a olej – bez vajec, mlieka či ďalších surovín. Zmes je navrhnutá pre rýchlu obsluhu aj v rušných prevádzkach.



#### Bez hrudiek

Zmes sa výborne rozpúšťa a po premiešaní vytvára hladké, jednotné cesto. Vďaka tomu je každá dávka rovnako kvalitná.



#### Dostupná aj bez lepku

Ponúkame aj bezlepkovú verziu, ktorá chutí rovnako dobre ako klasická. Vhodná pre ľudí s intoleranciou či pri rozšírenej ponuke pre každého zákazníka.

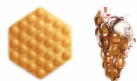


#### Profesionálny výsledok

Hotová vafľa má výbornú štruktúru – je pružná, jemne chrumkavá a vhodná na rolovanie. Ideálna pre profesionálnych zákazníkov aj foodtruckové prevádzky.

# VYPOČÍTAJME ODHADOVANÚ PREDAJNÚ CENU:

**VAFLE 4.00 €**



**ZÁKLAD 1.50 €**



**OVOCIE 1.00 €**



**ŠLAHAČKA: 1.00 €**



**ČOKOLÁDA 1.50 €**



**POSÝPKA 1.12 €**



**ORECHY 1.12 €**



**ZMRZLINA 1.00 €**



Objavte naše prémiové zmesi na vafle, ktoré spĺňajú všetky očakávania.

| Druhy              | Klasické vafle | Bezlepkové vafle | Vafle zo zelenej banánovej múky |
|--------------------|----------------|------------------|---------------------------------|
| Počet porcií (1kg) | 12             | 15               | 16                              |
| Cena výrobcu (1kg) | 9.93 €         | 14.2 €           | 16.38 €                         |
| Cena za porciu     | 0.82 €/porciu  | 0.94 €/porciu    | 1.02 €/porciu                   |
| Množstvo vody      | 900 ml         | 1 100 ml         | 1 100 ml                        |
| Čas pečenia        | 2-3 min        | 3-4 min          | 4 min                           |

Priemerný mesačný obrat prevádzky:

| Klasické vafle            | Denne | Týždenne | Mesačne |
|---------------------------|-------|----------|---------|
| Zimná sezóna (5 mesiacov) | 2 kg  | 14 kg    | 56 kg   |
| Letná sezóna (7 mesiacov) | 5 kg  | 35 kg    | 140 kg  |

Bezlepková zmes na vafle je vyrobená z certifikovaných bezlepkových surovín v závode, ktorý spracováva aj bežnú múku.

Múka zo zelených banánov je úplne bezlepková alternatíva bohatá na minerály. Obsahuje vysoké množstvo vlákniny a minerálov, ktoré podporujú zdravé trávenie.

Rezistentný škrob v nej obsiahnutý pomáha stabilizovať hladinu cukru v krvi a zabraňuje jej prudkým výkyvom.

# NÁKUPNÁ CENA NA JEDNU PORCIU

**VAFLE.....0.90 €**



**ZMRZLINA.....0.30 €**



**ŠLAHAČKA.....0.30 €**



**OVOCIE.....0.30 €**



**SPOLU NÁKUP.....1.80 €**

# PREDAJNÁ CENA NA JEDNU PORCIU

**VAFLE.....4.00 €**



**ZMRZLINA 2X.....2.00 €**



**ŠLAHAČKA.....1.00 €**



**OVOCIE.....1.00 €**



**SPOLU PREDAJ.....8.00 €**

## Tip na prípravu:

1 kg zmesi zmiešajte s 800–950 ml vody. Pomocou ručného mixéra vyšľahajte do hladka bez hrudiek. Na záver pridajte 0,25 dl jedlého oleja. Pečte v profesionálnom bublinovom vaflovači.





Zmrzlinárne

Točená zmrzlina

Festivaly

Food trucky,  
street food

Cukrárne

Detské  
herne

Hotely a  
penzióny

Pekárne

Vianočné  
trhy

Lyžiarske  
strediská

À la Carte  
reštaurácie

Vaflárne,  
palacinkárne

## Staňte sa súčasťou vaflovej revolúcie

Dokonalý chrumkavý zážitok!  
Objavte našu jedinečnú receptúru na bublinkové  
vafle, ktoré svojim inovatívnym riešením  
pozdvihne kulinársky zážitok na vyššiu úroveň.

### Prečo naše bublinkové vafle?

- 🍪 **Vlastná prémiová receptúra**  
jedinečná kvalita a chuť, ktorá spĺňa  
všetky očakávania.
- 🍦 **Dlhá trvanlivosť**  
vďaka suchým ingredienciám je  
možné skladovať dlhodobo.
- 🍪 **Jednoduchá príprava**  
stačí pridať vodu a za 2 minúty vymiešať  
do hladkej konzistencie.
- 🍦 **Rýchle pečenie**  
vafle sú hotové už za 2-3 minúty.
- 🍪 **Okamžité tvarovateľné, chrumkavé cesto**  
umožňuje kreatívne použitie podľa  
vašich potrieb.
- 🍦 **HORECA-kompatibilné**  
dokonalé riešenie pre reštaurácie,  
kaviarne, food trucky a cukrárne.

**Pripravené cesto vydrží v chladničke  
až 7 dní bez straty kvality.**

WWW.ICE-DREAM.EU



# KÁVA OD ICE DREAM



# Balenia kávy

## Arabicaffe

V spolupráci s renomovanou značkou Arabicaffe vám prinášame kávové zmesi, ktoré spĺňajú najvyššie nároky na chuť, kvalitu aj konzistenciu. Kávové zrnká pochádzajú z najlepších kávových oblastí sveta, ako je Brazília, Kolumbia či Etiópia, a následne sú tradičným spôsobom pražené na Sicílii, pod sopkou Etna v meste Catania.

Výsledkom je bohatá aróma, vyvážená chuť a spoľahlivý výkon pri každom espresse – či už v kaviarni, cukrárni, reštaurácii alebo zmrzlinárni.

### Zrnková káva



### Mletá káva



#### Praženie priamo na Sicílii

Každá várka je šetrne a pomaly pražená v Catanii pod Etnou, čo zaručuje bohatú arómu a plnú chuť.



#### Vysoká kvalita zŕn z overených plantáží

Zmesi sú zostavené z vybraných odrôd arabiky a robusty z najlepších kávových krajín, s dôrazom na rovnováhu medzi chuťou, krémou a silou.

#### Ideálne namletá

Mletie je prispôbené na optimálny výsledok pri domácich aj profesionálnych spôsoboch prípravy.



#### Pohodlné a rýchle použitie

Vďaka kvalitnému baleniu a správnej hrúbke mletia si zachováva čerstvosť a plnú chuť aj po otvorení.



# Portfólio zrnkových káv

## Arabicaffe



### SUPERMISCELA

- Zmes pražených káv
- Tradičné talianske praženie
- Zmes: 70% Arabica / 30% Robusta
- Jemná, vyvážená chuť
- Vynikajúca aróma s dlhotrvajúcim dojmom

- Balenie: 1000 g zrnkovej kávy

**CENA: 25,00 €**

Cena s DPH: 30,75 €



### MEDITERRANEO ROSSO

- Zmes 100% Arabica
- Jemné talianske praženie (light roast)
- Vyniká krémovosťou a jemnou, nízkou aciditou
- Delikátna chuť s vyváženým charakterom

- Balenie: 1000 g zrnkovej kávy

**CENA: 29,00 €**

Cena s DPH: 35,67 €



### MEDITERRANEO BLU

- Zmes 100% Arabica
- Jemná chuť s klasickou aciditou kvalitných Arabík
- Nízky obsah kofeínu
- Výrazná a dlhotrvajúca aróma

- Balenie: 1000 g zrnkovej kávy

**CENA: 29,00 €**

Cena s DPH: 35,67 €



### DOMUS

- Trvalo krémová konzistencia
- Intenzívna chuť
- Silná a výrazná aróma
- Zmes 50% arabica a 50% robusta

- Balenie: 1000 g zrnkovej kávy

**CENA: 20,00 €**

Cena s DPH: 24,60 €



### MISCELA BAR

- Tradičné talianske praženie
- Jemná, hebká chuť
- Zamatová aróma s príjemným dozvukom

- Balenie: 1000 g zrnkovej kávy

**CENA: 25,00 €**

Cena s DPH: 30,75 €



### MEDITERRANEO BIO

- Z ekologického poľnohospodárstva.
- Exkluzívny výber, vysoká kvalita.

- Balenie: 1000 g zrnkovej kávy

**CENA: 26,99 €**

Cena s DPH: 33,20 €



### DECAFFEINATO

- Znížený obsah kofeínu – max. 0,10%
- Zmes: 70% Arabica / 30% Robusta
- Balené v ochranej atmosfére (zvyškový kyslík <1%)

- Vhodné pre tých, ktorí hľadajú chuť bez stimulácie

- Balenie: 1000 g zrnkovej kávy

**CENA: 26,99 €**

Cena s DPH: 33,20 €

# Portfólio mletých káv

## Arabicaffe



### MEDITERRANEO ROSSO

- Zmes 100% Arabica
- Svetlé praženie pre jemný profil
- Výrazná krémovosť, jemná a nízka acidita
- Delikátna chuť s ľahkým telom
- Balenie: 250 g mletej kávy v kovovej dóze

**CENA: 8,07 €**

Cena s DPH: 9,93 €



### MEDITERRANEO BIO

- Káva z organického poľnohospodárstva
- Exkluzívny výber kvalitných zŕn
- Vysoká kvalita spracovania aj chuti
- Balenie: 250 g mletej kávy v kovovej dóze

**CENA: 8,50 €**

Cena s DPH: 10,45 €



### SUPERMISCELA

- Zmes pražených káv
- Tradičné talianske praženie
- Jemná a vyvážená chuť
- Vynikajúca aróma
- Balenie: 250 g mletej kávy v kovovej dóze

**CENA: 7,15 €**

Cena s DPH: 8,80 €



**Ice Dream  
e-Trade Europe s.r.o.**

Landererova 8,  
81109 Bratislava,  
IČO: 47047925  
IČDPH: SK2023735725

✉ e-mail: [info@ice-dream.eu](mailto:info@ice-dream.eu)

☎ tel.č: +421 919 378 286

🌐 web: [www.ice-dream.eu](http://www.ice-dream.eu)

📘 Facebook: Ice Dream

📷 Instagram: [ice\\_dream\\_europe](https://www.instagram.com/ice_dream_europe)



**Naša kaviareň v Lučenci: Kávička a Dobroty**

📘 Facebook: Kávička a Dobroty

📷 Instagram: [kavicka\\_a\\_dobroty](https://www.instagram.com/kavicka_a_dobroty)

