



PANORAMA
arredamento

Automatyczne sokowirówki

Niezawodne rozwiązania
dla profesjonalistów



PROFESJONALNE SOKOWIRÓWKI

FRIULCO – włoskie sokowirówki wykonane w całości ze stali nierdzewnej i aluminium! Cechuje je największa na rynku wydajność potwierdzona testami i bardzo mocna konstrukcja.

Medium FRIULCO IOTA



Wielozadaniowa sokowirówka do produkcji soków warzywnych i owocowych. Bardzo małe wymiary i nieprzeciętna moc sprawiają, że jest idealna do zastosowań w małej i średniej gastronomii. Model ten posiada największą na rynku szybkość pracy, bo aż 15 500 obrotów na minutę. Włoski design w połączeniu ze srebrną lub czarną kolorystyką pasuje do wszystkich lokali, w tym przede wszystkim do tych o wyższym standardzie.

Dzięki technologii FRIULCO wydajność urządzenia jest większa niż innych sokowirówek i tym samym zapewnia większe profity – potwierdzone testami!

SPECYFIKACJA:

- **Najszybsza sokowirówka na rynku:** 15 500 obrotów na minutę
- **Mocny silnik** (400 W)
- **Największa wydajność** potwierdzona testami
- Zajmuje bardzo mało miejsca 34 sz./ 34 g./ 43 cm wys.
- Podwójna tarcza rozdrabniająca
- **Obudowa wykonana z anodowanego aluminium**
- **Brak plastiku** w kluczowych elementach
- Bardzo szybkie i łatwe mycie dzięki tylko 4 elementom
- **System bezpieczeństwa** zapobiegający przypadkowemu uruchomieniu podczas rozkładania/ składania urządzenia.
- Łatwa i przyjazna obsługa
- Do wyboru w dwóch kolorach: srebrnym lub czarnym

Heavy Duty FRIULCO Kallima



Model KALLIMA to sokowirówka wagi ciężkiej. Dedykowana do dużych i bardzo dużych przerobów. Mocny 800 watowy silnik w krótkim czasie produkuje sok ze wszystkich warzyw i owoców jakie tylko sobie zażyczysz. Przystosowana do pracy ciągłej. Wszystkie elementy mające kontakt z sokiem wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu można je myć bez obaw w zmywarkach. Dzięki technologii FRIULCO wydajność urządzenia jest większa niż innych sokowirówek i tym samym zapewnia większe profity – potwierdzone testami!

SPECYFIKACJA:

- **Mocny silnik** (800 W)
- **Największa wydajność** potwierdzona testami
- **Duża prędkość obrotowa** (3 000 obr. / 1 minuta)
- **Duża średnica otworu wsadowego** (77 mm średnicy)
- Podwójna tarcza rozdrabniająca
- **Obudowa wykonana z anodowanego aluminium**
- **Brak plastiku** w kluczowych elementach – tylko stal nierdzewna
- Bardzo szybkie i łatwe mycie dzięki tylko 4 elementom
- **System bezpieczeństwa** zapobiegający przypadkowemu uruchomieniu podczas rozkładania/ składania urządzenia
- Łatwa i przyjazna obsługa

Sana HoReCa



Sana HoReCa to jedna nielicznych na rynku, w pełni KOMERCYJNA wyciskarka wolnoobrotowa. Produkt jest absolutnie unikatowy na rynku gastronomicznym. Główną zaletą zdecydowanie wyróżnia go na tle sokowirówek, dotychczas używanych w barach sokowych, kawiarniach, restauracjach czy centrach fitness.

Wyciskarka jest bardzo WSZECHSTRONNA - pozwala na wyciśnięcie soku niemal z każdego owocu czy warzywa. Jabłka, gruszki, cytrusy, jagody, owoce tropikalne, warzywa korzeniowe czy ostatnio najmodniejsze zielone, warzywa liściaste- żadne z nich nie stanowi wyzwania dla tej wyciskarki.

Jednym z wymogów lokali gastronomicznych jest szybkie przygotowanie dużej ilości soku. Pomimo pracy z prędkością 60 obrotów na minutę, Sana HoReCa produkuje bardzo dużą ilość soku w krótkim czasie, dzięki DUŻO WIĘKSZEJ WYDAJNOŚCI niż szybko obrotowe sokowirówki. Dzięki bardzo szerokiemu otworowi wsadowemu o średnicy aż 88 mm, możemy wrzucać CAŁE OWOCE (np. jabłka) co skraca czas ich wcześniejszego przygotowania.

Proces czyszczenia jest szybki i prosty. Dzięki przemyślanej konstrukcji są tylko 4 części, które łatwo się ściąga i myje pod bieżącą wodą. Żeby przyspieszyć proces mycia sitka, dołączona jest specjalna szczotka. W zestawie znajduje się drugi TOP, dzięki czemu możesz w kilka sekund zmienić wyciskany owoc czy warzywo unikając mieszania się smaków.

SPECYFIKACJA:

- **Kolor:** ciemny grafit
- **Prędkość:** 60 RPM
- **Moc:** 200 W
- **Szybkość wyciskania:** 1 l / 2 min.
- **Wielkość otworu wsadowego:** 88 mm
- **Wymiary (W x G x SZ):** 51,5 x 17,5 x 23 cm
- **Waga:** 9 kg

Oferta



Sprzedaż/Serwis

- dla urządzeń CITROCASA: 3-letnia gwarancja ograniczona ilością przerobionych owoców, różną w zależności od modelu
- dla pozostałych marek: 1 rok gwarancji
- czas reakcji i naprawy do 48h
- możliwość wstawienia urządzenia zastępczego
- możliwość wymiany na model wyższy na preferencyjnych warunkach, w przypadku nie doszacowania potencjału lokalu
- możliwa płatność w Euro
- w ofercie także urządzenia używane i/lub popokazowe



Leasing

- bez angażowania swoich własnych środków zarabiaj od pierwszego miesiąca!
- już 3 szklanki soku sprzedawane codziennie spłacają ratę leasingową
- współpracujemy z wieloma firmami m.in. GRENKE, EFL, BZWBK



Dzierżawa

- możliwość krótkiej dzierżawy sezonowej (np. punkty nadmorskie) jak i dłuższej- catorocznej
- po okresie dzierżawy atrakcyjna oferta wykupu używanego sprzętu lub wymiany na nowy

Oferta



Obsługa eventów

- zamawiasz konkretną ilość i wielkość porcji jaką mamy wycisnąć, o resztę martwimy się my!
- możliwość zamówienia soków w butelkach lub kubeczkach dowolnej wielkości
- największy w Polsce park maszyn, gotowych do użycia w jednym czasie i różnych miejscach
- zdrowo wyciskamy na eventach już od 2008 roku - pierwsza tego typu usługa w Polsce
- niezawodny sprzęt sprawdzony podczas kilkudziesięciu realizacji w całej Polsce, gwarancją zadowolenia naszych Klientów i ich gości



Butelki pet na soki

- różne pojemności od 0,25 l do 1 l
- różne wzory i kształty: okrągłe, kwadratowe
- różne kolory zakrętek
- rzadka możliwość etykietowania butelek dowolną papierową lub plastikową etykietą
- możliwość wykonania zastrzeżonego wzoru butelek na indywidualne zamówienie
- dostępne ilości kartonowe jak i paletowe
- wysyłka w 24h



Środek do mycia

- CITROCASA CLEANER to płynny środek dedykowany do mycia wyciskarek
- główną jego zaletą to właściwości antymuszkowe
- regularnie używany skutecznie redukuje pojawianie się muszek owocówek wokół urządzenia
- wygodna butelka z rozpylaczem
- opracowany specjalnie dla Klientów CITROCASA

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ, ZAPRASZAM DO WSPÓŁPRACY

Informacje Kontaktowe

Panorama Sp. z o.o.

30-798 Kraków
ul. F. Wróblewa 6
NIP 676-101-99-50

www.panorama-arredamento.pl

Adam Kosyl

Przedstawiciel Handlowy
ds. Kluczowych Klientów

Tel: 12 260 90 80

Tel: + 48 517-476-126

E-mail: akosyl@panorama-arredamento.pl

E-mail: biuro@panorama-arredamento.pl



PANORAMA
arredamento