

Miles.

EN İYİYİ YENİDEN TANIMLAR

GALAXY V1 MILANO

HORECA SEKTÖRÜ İÇİN

EN ÜST DÜZEY GELATO SİSTEMİ



2025
GOLD
WINNER

MUSE
DESIGN
AWARDS

MUSE INTERNATIONAL DESIGN AWARD
ALTIN ÖDÜL SAHİBİ

HORECA SEKTÖRÜ İÇİN EN ÜST DÜZEY GELATO SİSTEMİ

Milano Serisi, ön tezgah kullanımı için özel olarak tasarlanan dünyadaki ilk gelato makinesidir. Espresso makinesinin yanında mükemmel bir tamamlayıcı olarak konumlanır ve mağazanızın estetik odak noktası olurken, müşterilerinizin önünde taze gelato yapımının canlı performansını sergiler.



HEPSİ BİR ARADA

Tek bir makine ile taze dondurma, gelato, sorbe ve İtalyan buzlarını üretebilir, saklayabilir ve doğrudan servis edebilirsiniz.



KENDİ DONDURMA MAKİNESİNİZİ TASARLAYIN!

İlk kez bir dondurma makinesi,
markanıza tamamen uyum sağlayacak şekilde
özel olarak tasarlanabilir.

STANDART:
KREM VEYA BEYAZ

OPSİYONEL:
AHŞAP PANEL

OPSİYONEL:
AKRİLİK PANEL



LOGO

SİYAH VE BEYAZ

ÖZEL TASARIM UYGULAMA ÖRNEKLERİ



GRAFİK MARKA UYGULAMALI AKRİLİK PANEL



CEVİZ AHŞAP PANEL

TEKNİK ÖZELLİKLERDE YENİ STANDART



- Buğu önleyici şeffaf koruyucu kapaklar
- Yoğuşma önleyici 304 paslanmaz saya üst tabla
- Hijyenik ortam sağlayan entegre spatula tutucu bölme
- 5 litrelik çıkarılabilir Pozzetti standart hazne
- Kendi kendine uyum sağlayan anti-donma kazıyıcı
- Kapak açıldığında bıçakları durduran güvenlik anahtarı
- Aroma etiket (lezzet) ekranı

• Özelleştirilebilir dış yüzey grafik uygulamaları

• LED dekoratif aydınlatma



LED vitrin aydınlatması ve
kızılötesi sıcaklık sensörü

Hız ayarlı yüksek performanslı
paslanmaz çelik karıştırıcı

Hijyenik antibakteriyel dondurma kepçe tutucu

Su geçirmez koruyucu çerçeve

Dokunmatik ekran ana kontrol paneli

Güç anahtarı

LED vitrin ışığı

360° otomatik defrost sistemi

Temizleme su tahliye çıkışı



**Kendi eşsiz
artisan lezzetinizi
yaratın.**



TÜM DONDURULMUŞ TATLILAR İÇİN MÜKEMMEL DOKU. Gerçek tazeliikle gelen eşsiz lezzet.



GELATO



DONDURMA



SORBE



GERÇEKTEN YENİ NESİL

PROFESYONEL (BATCH) DONDURMA MAKİNESİ



Taze meyve, kuruyemiş, süt ve çikolata dahil olmak üzere tüm katı ve sıvı hammaddeleri kolaylıkla işleyerek üstün lezzetler üretin.



3 litreye kadar üretim kapasitesi



Her partide 38 kap/ porsiyona kadar üretim (80 g/porsiyon)

Esneklik, hız ve kalite tek makinede.

ULTRA * FREEZE *

Üstün Soğutma Performansı

- 1,5 – 2 litre ürün 10 dakikada hazır
- 2 – 3 litre ürün 15 dakikada hazır
- Sürekli üretim: Bittikçe/Eksildikçe üzerine yeni miks ekleme ile 6 dakikada tekrar hazır

Yoğun saatlerde bile kesintisiz üretim, maksimum verimlilik.



LIVE POZZETTI

Mükemmel Saklama ve Sunum

- Üretim tamamlandığında ürününüz otomatik olarak servise hazır saklama moduna geçer.
- Sürekli üretim ve taze sunum avantajı
- Üretim sırasında veya sonrasında çeşni ekleme imkanı

Üretimden servise tek sistem: daha az kayıp, daha fazla kazanç.



ANA KONTROL MERKEZİ

Olağanüstü lezzet için tasarlandı.



3 farklı çalışma modu ile hem üretim hem sunum tek makinede



Gelato, Dondurma, Sorbe ve Granita için profesyonel programlar ile donatılmıştır



Sıcaklık ve devir hızı üzerinde hassas kontrol



Reçetenize göre programlayın, tek dokunuşla tam otomatik çalıştırın

ANINDA ÜRETİM POZZETTI SİSTEMİ

PATENTLİ



1 Yoğuşma Önleyici 304 Paslanmaz Çelik Tezgah Yüzeyi

2 Buğu Yapmayan, Yüksek Şeffaflıkta Koruyucu Kapaklar

3 Entegre Antibakteriyel Halka ve Spatula Tutucular

4 Tek seferde Max.Miks kapasitesi : 3 Lt.

5 Kendi Kendine Uyum Sağlayan Donma Önleyici Kazıyıcı Sistem

6 Ayarlanabilir Hızlı, Yüksek Güçlü Çelik Karıştırıcı

7 Dahili LED Aydınlatma Spotları

8 Kapak Açıldığında Bıçakları Durduran Güvenlik Sistemi

9 Dondurma Etiket Alanı

GELİŞMİŞ BUZ ÇÖZME SİSTEMİ

360° BUĞU ÖNLEYİCİ & YOĞUŞMA KORUMASI

SİSTEM AÇIK

SİSTEM KAPALI



**Buğu önleyici
&
yoğuşma
koruması**

Tezgâh üzerinde yoğuşma oluşmasını ve kapaklarda buğu meydana gelmesini önlemek için geliştirilen entegre elektrikli buz çözme sistemi.

KOLAY TEMİZLİK

Her hazne için 5 dakikadan kısa sürede

1

Kolayca çıkarılabilir
bıçak ve kazıyıcı.



2

2 lt su doldurun ve
otomatik temizlik
programını başlatın.



3

Dahili ön drenaj
sistemi üzerinden
boşaltın.





VİTRİN & POZZETTI MÜKEMMEL UYUM



ESERLERİNİZİ ÖNE ÇIKARIN
ZANAATINIZI GÖZLER ÖNÜNE SERİN

Her bir lezzeti, çarpıcı bir
görsel sunumla öne çıkarın.



MÜKEMMEL GÖRÜNÜRLÜK

Ürünlerinizi en çekici
şekilde sergiler.



ÜSTÜN KORUMA

Hijyenik kapak ve
güçlü izolasyonla tazelik
uzun süre korunur.



SAĞLAM & GÜVENİLİR

Dayanıklı malzemesiyle
uzun ömürlü kullanım
sunar.

MÜKEMMEL GÖRÜNÜRLÜK, MAKSİMUM TAZELİK

GALAXY V1 MILANO

GREEN
R290 DOĞAL SOĞUTUCU



TEMEL FONKSİYONLAR

- Müşteri önünde anında dondurma üretimi ve sunumu
- Sürekli karıştırma ile dinamik saklama modu
- Taze üretilmiş dondurmanın anında servisi



STANDART DONANIM

- Akıllı dokunmatik ekran kontrol sistemi
- Dondurma, gelato, sorbe, frozen yogurt ve granita için gelişmiş parametre ayarları
- Paslanmaz çelik (304) çalışma yüzeyi – hijyenik ve dayanıklı
- Buğu önleyici şeffaf koruyucu kapak
- Her haznede entegre LED aydınlatma ile güçlü sunum
- Otomatik ayarlı kazıyıcı sistem (donmayı önler)
- Isıya duyarlı akıllı havalandırma sistemi ile mükemmel hava dolaşımı
- Kapalı tip otomatik hava yönetim sistemi
- Kolay temizlik ve hızlı drenaj
- Dahili Paslanmaz Çelik spatula
- Anti-buğu & anti-kondensasyon sistemi
- Alman SECOP kompresör
- R290 çevre dostu soğutma sistemi
- Güvenlik için kapak sensörü (açılınca bıçak durdurma)
- Devir Ayarlı güçlü karıştırıcı ve sıyırıcı bıçak
- Gece modu / düşük enerji tüketimi
- Dekoratif LED aydınlatma

Patentli

Patentli

Patentli

Patentli

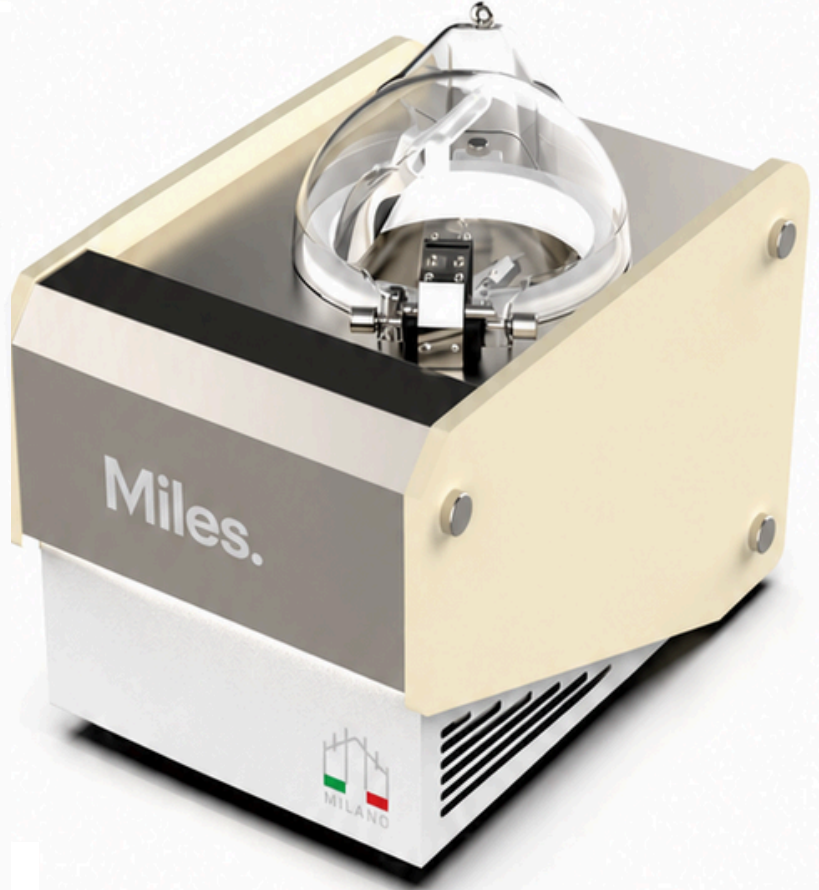
Patentli

Patentli

Patentli

Patentli

Patentli



OPSİYONEL ÖZELLİKLER

- Kişiselleştirilebilir dış tasarım ve grafik uygulama



Boyutlar	410mm*540mm*370mm
Ağırlık	54KG
Güç kaynağı	10A Tek faz 220V 50/60HZ
Maksimum güç	950W
Soğutma tipi	Hava soğutmalı
Soğutucu gaz	R290
Silindir hacmi	5.0L
İlk üretim süresi	12 - 18 Dakika
Saatlik üretim kapasitesi	100 Kupa / 80g



**Kafenizde Otantik Bir İtalyan
Gelato Kombosu Sunmak İçin Minimal Alan**



AFFOGATO İÇİN MÜKEMMEL DOKU

Taze üretilen gelatomuz; üstün yapısı, ideal sıcaklık dengesi ve aromayı koruma özelliği sayesinde sıcak espresso ile mükemmel şekilde birleşir ve emülsifiye olur—bu da onu affogato için en iyi seçenek haline getirir.



**RESTORANINIZA
YENİ NESİL DONDURULMUŞ
TATLILAR GETİRİN**

Miles.®

EN İYİYİ YENİDEN TANIMLAR

TÜRKİYE – KKTC DİSTRİBÜTÖRÜ



MILKOMAK



Göztepe Mah. Üst Çamlık Cad. No:73 (B215B)
34815 Beykoz/İstanbul / Türkiye



Email

milkomak@milkomak.com.tr



Telefon

+90 (216) 668 08 80 (pbx)



Mobil

+90 541 465 01 64



WhatsApp

+90 541 465 01 64

www.milkomak.com.tr

