

Miles.®

EN İYİ YENİDEN TANIMLANDI

GELATO • CAFFÈ • AFFOGATO





GELATO & CAFFÈ & AFFOGATO BAR

Profesyonel gelato ve espresso sektörünün iki öncü markası ilk kez tamamen yeni bir ekipman kategorisi yaratmak üzere bir araya geliyor.

Taze hazırlanmış gelato ile profesyonel espressoyu, müşterinin gözü önünde çalışan tek bir tasarımda birleştiren, türünün ilk örneği Affogato Bar çalışma istasyonunu sunuyor.

Kaliteli ekipmanın göz önünde olması gerektiğini anlayışıyla tasarlanan Affogato Bar, hazırlama sürecini müşteri deneyiminin bir parçasına dönüştürüyor. Müşteriler, taze hazırlanan gelatonun hemen önlerinde çekilen taze espresso ile buluşmasını izleyebiliyor.

Kafeler, oteller, restoranlar, catering hizmetleri, etkinlikler ve diğer konaklama/yeme-içme konseptleri için tasarlanan Affogato Bar; **iki farklı gelato çeşidini ve profesyonel espresso ekipmanını tek bir entegre istasyonda** sunuyor.

Dahili lityum batarya, harici elektrik bağlantısı olmadan **5 saate kadar çalışma** olanağı sağlıyor. Böylece sistem otel lobilerinde, etkinlik alanlarında, restoranlarda ve farklı servis noktalarında esnek biçimde kullanılabilir.

Gelato ve espresso her zaman birbirine yakışıyordu. Artık onlar için özel olarak tasarlanmış bir bar var.



Ön Taraf (Müşteriye Bakan Yüz)



• Tente / üst gölgelik
kişiselleştirilebilir grafik

• Dijital ekran

• Koruyucu cam

• Ön panel
kişiselleştirilebilir grafik

• Ağır hizmet tipi tekerlekler

• Yüksekliği ayarlanabilir direkler

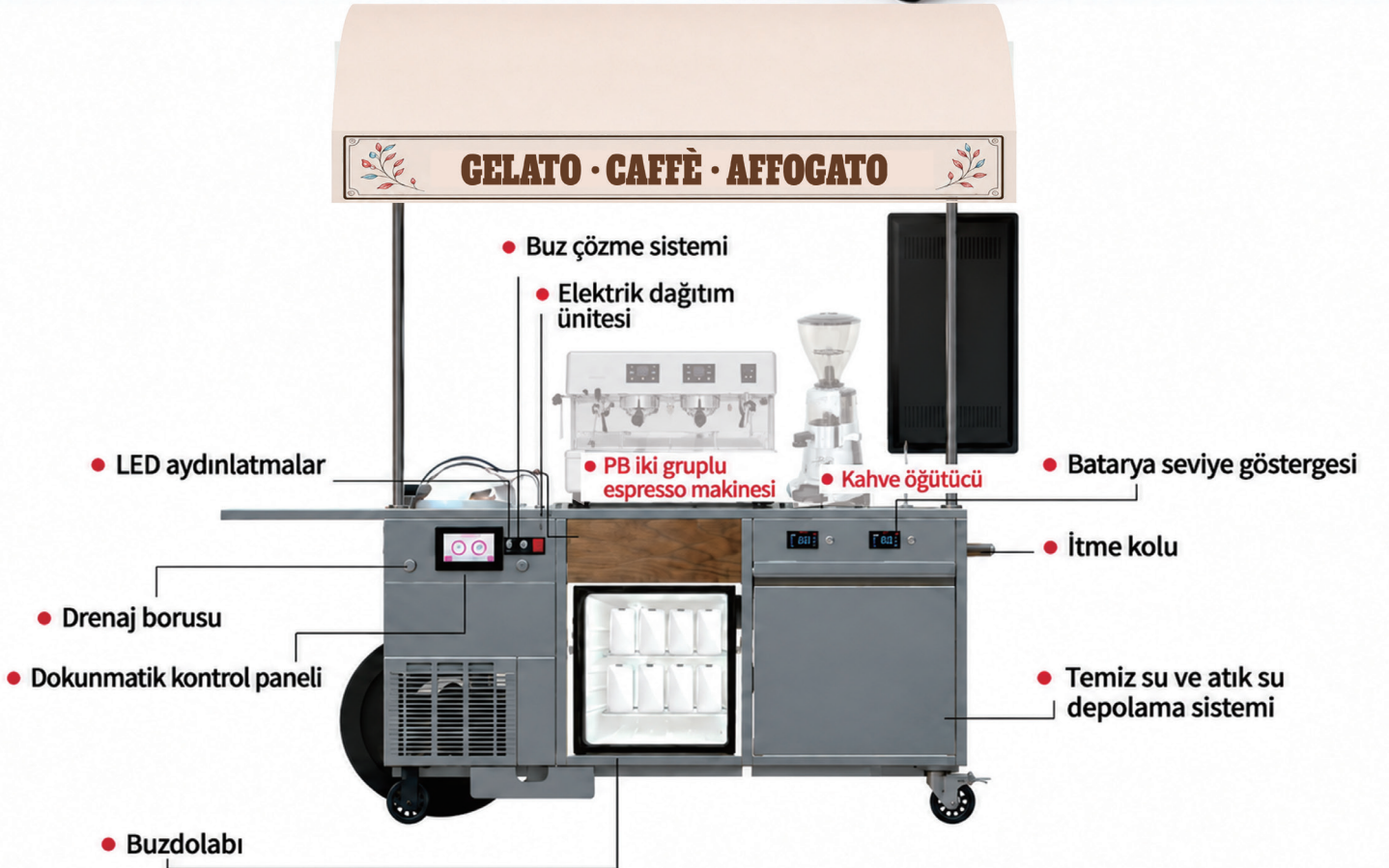
• Gelato makinesi

• Geri çekilebilir /
katlanabilir yan tezgâh

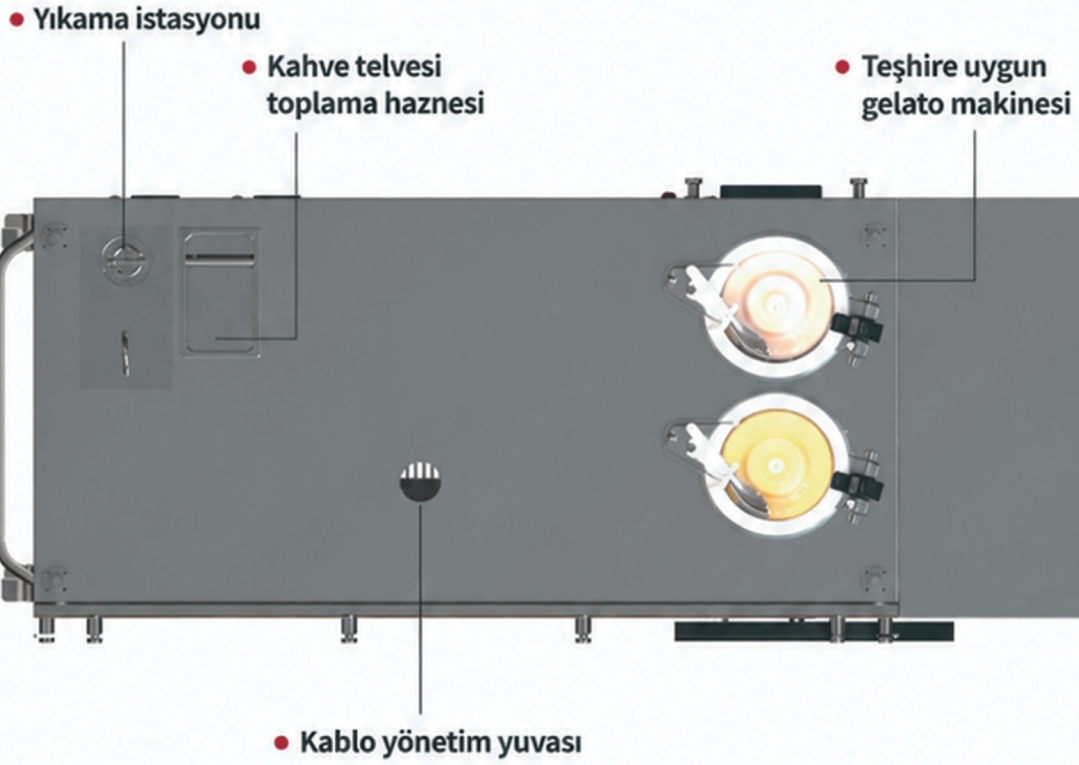
• Dekoratif tekerlek



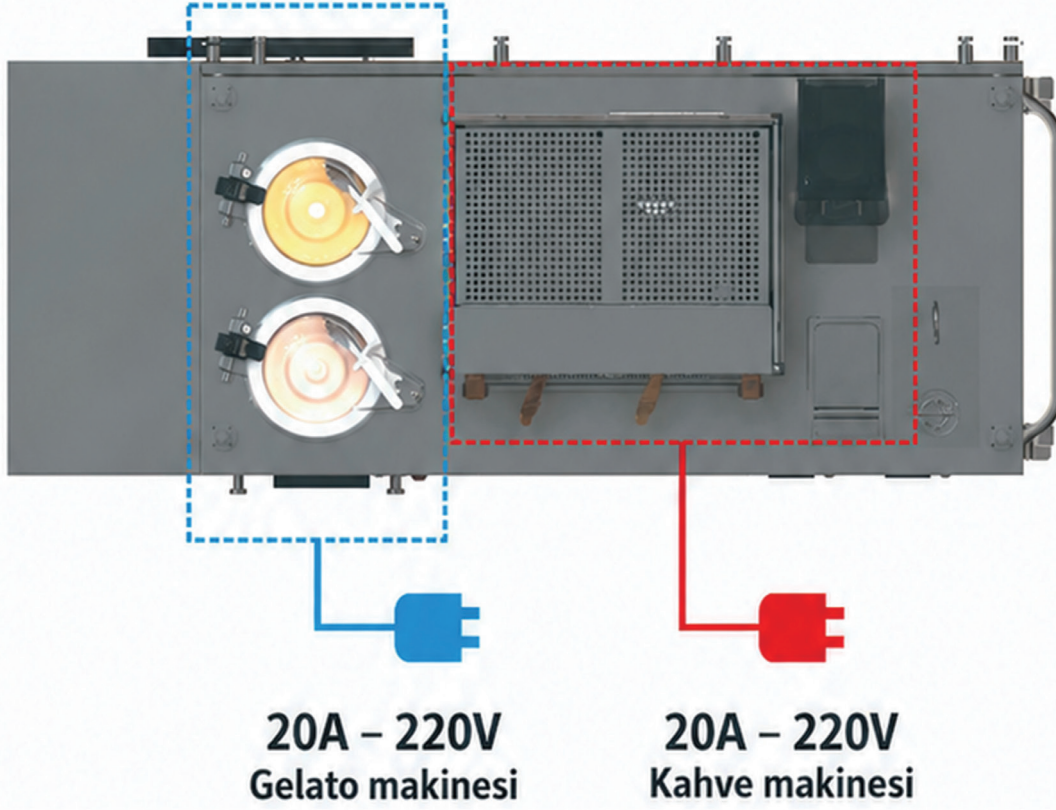
Arka Taraf (Operatör Tarafı)



Bar Üstü



Elektrik Özellikleri



Bataryalı versiyon

● Gelato makinesi: 20A – 220V

- Gelato makinesinin batarya sistemini şarja bağlayın. Tam şarj yaklaşık **5 saat** sürer.
- Tam şarj sonrasında makine batarya gücüyle yaklaşık **300 porsiyon/kab** taze gelato üretebilir.
- Harici elektrik mevcutsa sistem prize bağlı olarak kesintisiz şekilde de çalışabilir.

● Kahve makinesi: 20A – 220V

- Kahve makinesinin batarya sisteminin tam şarjı yaklaşık **5 saat** sürer.
- Tam şarjla kahve makinesi yaklaşık **150 espresso** hazırlayabilir.
- Harici elektrik mevcutsa prize bağlı olarak kesintisiz çalışabilir.

Bataryasız versiyon



PRO V2 AFFOGATO BAR

(Bataryalı Versiyon)



TEMEL FONKSİYONLAR

- Ön tezgâh bölümünde müşterinin görebileceği şekilde taze dondurma üretimi
- Sürekli karıştırma programıyla dinamik donmuş ürün muhafazası
- Taze hazırlanmış gelatonun doğrudan makineden servis edilmesi



STANDART KONFIGÜRASYON

- Akıllı dokunmatik ekranlı kontrol sistemi
- Dondurma, gelato, sorbe, frozen yogurt ve granita için gelişmiş parametre ayarları
- Profesyoneller ve mağaza çalışanları için çift kontrol modu: Pro Mode / Auto Mode
- Yoğuşma önleyici 304 paslanmaz çelik tezgâh
- Buğulanmayı önleyen yüksek şeffaflığa sahip koruyucu kapaklar
- Her haznede dahili LED spot aydınlatmalı gelişmiş teşhir sistemi
- Kendinden uyarlamalı donma önleyici kazıyıcı
- Isı geçişini engelleyen havalandırma sistemi
- Kapalı, kendinden uyarlamalı havalandırma yönetim sistemi
- Kolay temizlik ve drenaj
- Alman SECOP kompresör
- Çevre dostu R290 soğutucu gaz
- Kapak açıldığında bıçakları otomatik durduran güvenlik sistemi
- Hız ayarlanabilir yüksek güçlü bıçak
- Bakım gerektirmeyen fırçasız DC motor
- Düşük enerji tüketimli gece muhafaza modu
- Hızlı monte edilebilen ve yüksekliği ayarlanabilen tente
- Kişiselleştirilebilir dış grafik tasarım
- Arabayı hareket ettirmek için itme kolu
- Dahili universal spatula tutucu
- 27 inç dijital reklam ekranı
- Dahili buzdolabı
- Katlanabilir / genişletilebilir çalışma konsolu
- Dekoratif tekerlek
- Tezgâh ve kapaklar için buğulanma ve yoğuşma önleme sistemi

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ



Kahve makinesi ve kahve değirmeni fiyatı/üniteye dahil değildir.

TEKNİK ÖZELLİKLER – BATARYALI

Boyutlar	1700 × 850 × 2400 mm
Ağırlık	450 kg
Batarya	2 × Lityum-iyon, 48 VDC / 100 Ah / 4,8 kWh
Gelato makinesi	20 A, tek faz, 220 V, 50/60 Hz
Gelato sistemi güç girişi	2.000 W
Kahve makinesi	20 A, tek faz, 220 V
Yardımcı AC çıkışı	Maks. 5.000 W
Soğutma	Hava soğutmalı
Soğutucu gaz	R290
Parti kapasitesi	Maks. 3,0 L / Min. 1,5 L
İlk üretim süresi	12-18 dakika
Gelato üretim kapasitesi	300 adet/saat (80 g porsiyon)

PRO V2 AFFOGATO BAR

Bataryasız Versiyon

TEMEL FONKSİYONLAR

- Ön tezgâh bölümünde müşterinin görebileceği şekilde taze dondurma üretimi
- Sürekli karıştırma programıyla dinamik donmuş ürün muhafazası
- Taze hazırlanmış gelatonun doğrudan makineden servis edilmesi

STANDART KONFIGÜRASYON

- Akıllı dokunmatik ekranlı kontrol sistemi
- Dondurma, gelato, sorbe, frozen yogurt ve granita için gelişmiş parametre ayarları
- Profesyoneller ve mağaza çalışanları için çift kontrol modu: Pro Mode / Auto Mode
- Yoğuşma önleyici 304 paslanmaz çelik tezgâh
- Buğulanmayı önleyen yüksek şeffaflığa sahip koruyucu kapaklar
- Her haznede dahili LED spot aydınlatmalı gelişmiş teşhir sistemi
- Kendinden uyarlamalı donma önleyici kazıyıcı
- Isı geçişini engelleyen havalandırma sistemi
- Kapalı, kendinden uyarlamalı havalandırma yönetim sistemi
- Kolay temizlik ve drenaj
- Alman SECOP kompresör
- Çevre dostu R290 soğutucu gaz
- Kapak açıldığında bıçakları otomatik durduran güvenlik sistemi
- Hız ayarlanabilir yüksek güçlü bıçak
- Bakım gerektirmeyen fırçasız DC motor
- Düşük enerji tüketimli gece muhafaza modu
- Hızlı monte edilebilen ve yüksekliği ayarlanabilen tente
- Kişiselleştirilebilir dış grafik tasarım
- Arabayı hareket ettirmek için itme kolu
- Dahili universal spatula tutucu
- 27 inç dijital reklam ekranı
- Dahili buzdolabı
- Katlanabilir / genişletilebilir çalışma konsolu
- Dekoratif tekerlek
- Tezgâh ve kapaklar için buğulanma ve yoğuşma önleme sistemi

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ

PATENTLİ



Kahve makinesi ve kahve değirmeni fiyata/üniteye dahil değildir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Boyutlar	1700 x 850 x 2400 mm
Ağırlık	350 kg
Gelato makinesi	16 A, tek faz, 220 V, 50/60 Hz
Gelato sistemi güç girişi	2.000 W
Kahve makinesi	20 A, tek faz, 220 V
Yardımcı AC çıkışı	Maks. 5.000 W
Soğutma	Hava soğutmalı
Soğutucu gaz	R290
Parti kapasitesi	Maks. 3,0 L / Min. 1,5 L
İlk üretim süresi	12-18 dakika
Gelato kapasitesi	300 adet/saat - 80 g porsiyon

ÖNERİLEN ESPRESSO MAKİNELERİ

ELECTROLUX PROFESSIONAL MODELLERİ

Aura Geleneksel Espresso Kahve Makinesi,
2 Maestro Gruplu



Classic Geleneksek Espresso Kahve Makinesi,
1 Gruplu, 6.3 litre Boyler



Aura Geleneksel Espresso Kahve Makinesi,
3 Maestro Gruplu



Classic Geleneksel Espresso Kahve Makinesi,
2 Gruplu, 10,1 litre Boyler



Aşağıdaki ölçü ve güç şartlarını sağlayan herhangi bir kahve makinesi sisteme monte edilerek kullanılabilir:

GÜÇ ≤ 5.000 W
UZUNLUK ≤ 750 mm DERİNLİK ≤ 600 mm



Kişiselleştirilebilir Dış Tasarım



GELATO MAKİNESİ + TEŞHİR



KONTROL SİSTEMLERİ





YIKAMA İSTASYONU VE KAHVE TELVESİ TOPLAMA HAZNESİ



BUZDOLABI



SU SİSTEMİ



KAHVE EKİPMANLARI İÇİN ELEKTRİK BESLEME SİSTEMİ

SU GEÇİRMEZ KANVAS TENTE





İTME / TAŞIMA KOLU



UZATILABİLİR YAN TEZGÂH

Profesyonel Batch Freezer + Teşhir Ünitesi Hepsi Bir Arada



Profesyonel şok dondurma/gelato üretim makinesi ile teşhir fonksiyonu **tek sistemde** birleştirilmiştir.

Meyve, kuruyemiş, süt ve çikolata gibi **her türlü taze katı ve sıvı malzeme** kullanılabilir.



Tek partide 3 litreye kadar kapasite



Bir partide yaklaşık 38 porsiyon
(80 g/porsiyon)

ULTRA * FREEZE *

Yüksek Performans

- 1,5-2 L: yaklaşık 10 dakikada hazır
- 2-3 L: yaklaşık 15 dakikada hazır
- Sürekli ilave yapılan üretimlerde yeni parti: yaklaşık 6 dakika



LIVE POZZETTI

Mükemmel Muhafaza ve Teşhir



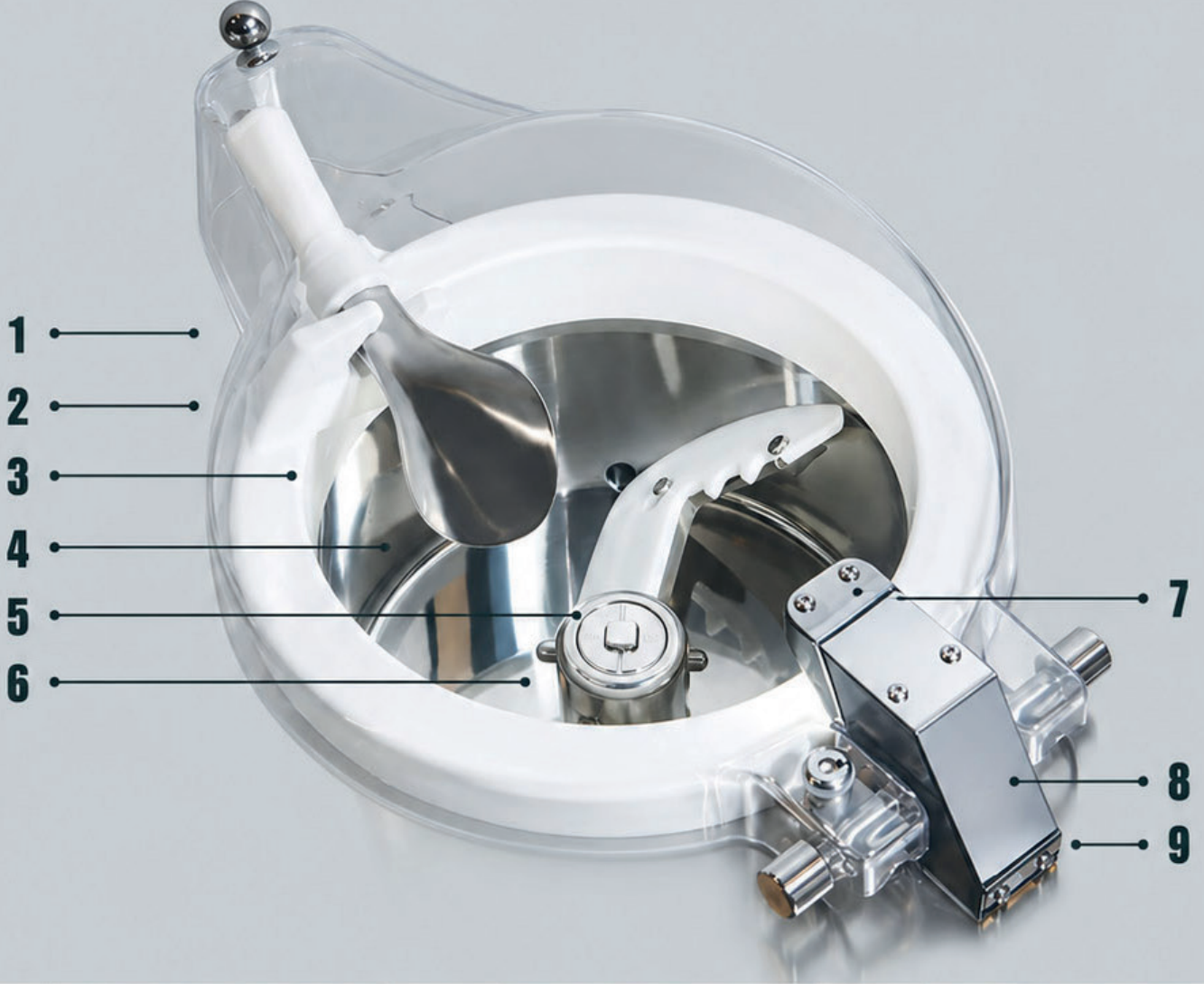
Üretim tamamlandığında gelato, muhafaza modunda doğrudan servise hazırdır.



Sürekli üretim için istenilen anda ilave malzeme veya yeni miks eklenebilir.



PoZZetti



1 Yoğuşma önleyici
304 paslanmaz çelik tezgâh

2 Buğu önleyici,
yüksek şeffaflıkta
koruyucu kapaklar

3 Dahili antibakteriyel
halka + spatula tutucuları

4 6 L teşhir/
üretim haznesi

5 Kendinden uyarlamalı
donma önleyici kazıyıcı

6 Hızı ayarlanabilir,
yüksek güçlü çelik
karıştırıcı

7 Dahili LED
spot aydınlatmalar

8 Kapak açıldığında
bıçakları durduran
güvenlik anahtarı

9 Lezzet/çeşit etiketi
göstergesi

Kolay Temizlik

Her bir hazne 5 dakikadan daha kısa sürede temizlenebilir.

1

Bıçak ve kazıyıcı
kolayca sökülür.



2

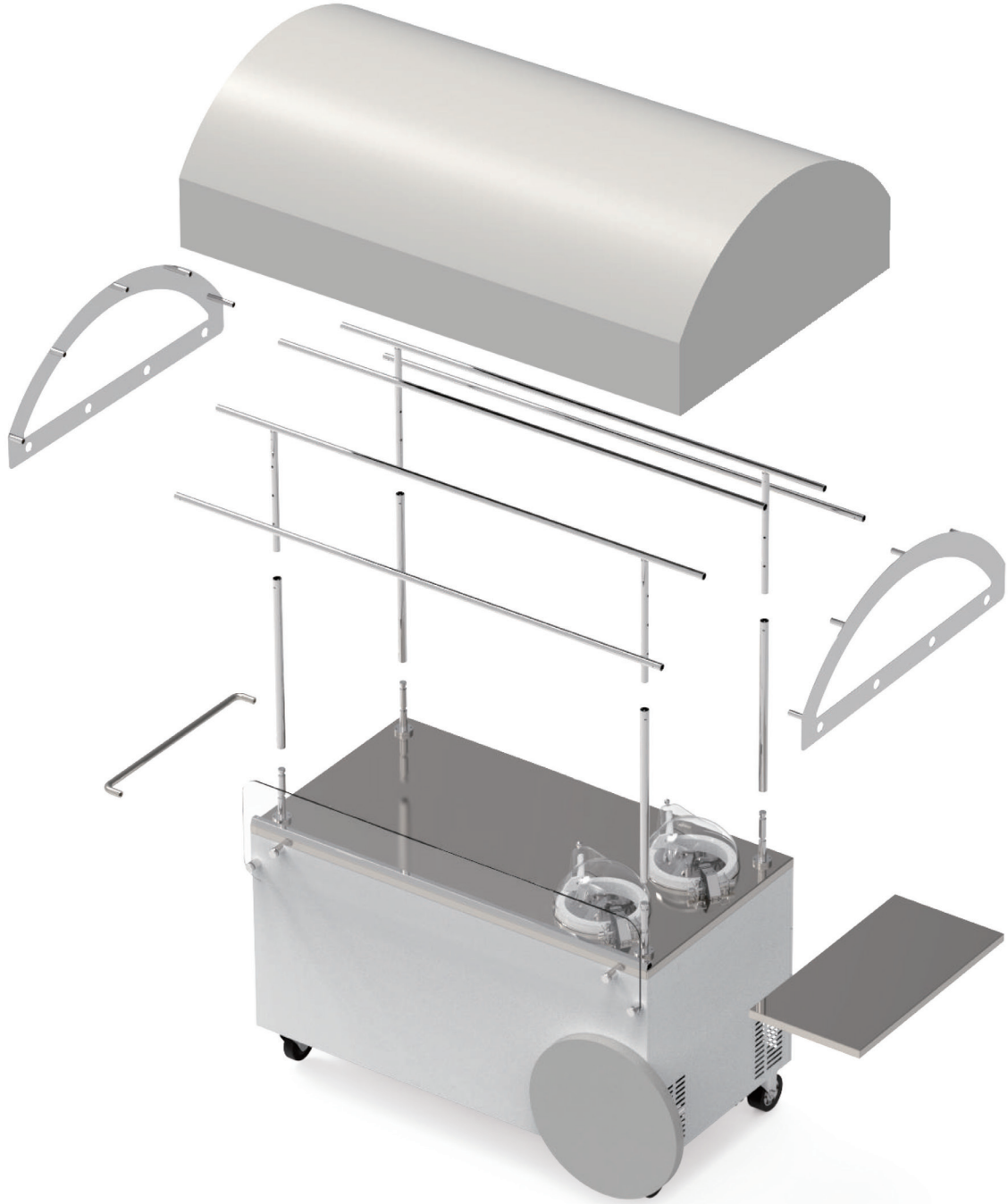
Hazneye 2 litre su
eklenir ve otomatik
temizleme programı
başlatılır.



3

Su, dahili ön drenaj
sistemi üzerinden
tahliye edilir.

**Kolay monte edilir
ve
kolay sökülür.**





Affogato İçin Mükemmel Doku

Taze hazırlanmış gelato; daha üstün yapı, sıcaklık ve aroma korumasına sahiptir. Bu özellik, sıcak espresso ile kusursuz biçimde birleşmesini ve emülsifiye olmasını sağlar; dolayısıyla affogato hazırlamak için ideal bir seçimdir.



Miles.[®]

EN İYİ YENİDEN TANIMLANDI

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

