



TRENDIGE
EIS
KONZEPTE





MASCHINEN



PRODUKTE



SERVICE

3 FRAGEN – 1 ANTWORT – FROZY'S

Fotos Quellangaben:

„berry theme mix“ © Dmitry Ersler / fotolia.com (Titelseite, Seiten 7, 32); „Healthy fresh...“ © stockcreations / Shutterstock (Titelseite, Seiten 7, 32); „Ice“ © Kei Shooting / Shutterstock (Titelseite, Seite 7); „Junge mit Eistüte“ © Peter Atkins / fotolia.com (Seite 7, 22); „Portrait of smiling ...“ © Matthew Ennis / Shutterstock (Seite 7, 23); „Eis mit roter Soße...“ © unpict / fotolia.com (Seite 18); „Eiscreationen“ © Corinna Gissemann / fotolia.com (Seite 20); „2 enjoying face to face“ © Olga Rosi / Shutterstock (Seite 22); „Strawberry ice cream sundae“ © Viktor / fotolia.com (Seite 24); „berry theme mix“ © Dmitry Ersler / fotolia.com (Seite 24); „chocolate set“ © stockphoto-graf / fotolia.com (Seite 24); „Vanilla pods and orchid flower...“ © Valentina R. / fotolia.com (Seite 24); „Pistachio mit Blatt“ © Dionisvera / Shutterstock (Seite 24); „Colorful Frozen Fruit...“ © exclusive-design / fotolia.com (Seite 25); „Pirat“ © Natalia Vintsik / fotolia.com (Seite 25); „Treasure chest...“ © destina / fotolia.com (Seite 25); „Portrait of a young ...“ © Monkey Business / fotolia.com (Seite 30); „Chocolate milkshake“ © baibaz / fotolia.com (Seite 32);



INHALT



UNTERNEHMEN | WIR STELLEN UNS VOR

Das Unternehmen Erfahren Sie mehr über die KAMAT-GROUP	4
Die Idee Softeis- & Frozen Yogurt-Konzepte	5
Die Konzepte Unsere Softeis- & Frozen Yogurt-Konzepte	6

MASCHINEN | ZUVERLÄSSIG & EFFIZIENT

Maschinen GRANITOREN	8
Maschinen SOFTEIS- & FROZEN YOGURT-MASCHINEN – ECONOMY LINE	10
Maschinen SOFTEIS- & FROZEN YOGURT-MASCHINEN – PREMIUM LINE	14
Maschinen STREICHEISMASCHINEN	18

PRODUKTE | QUALITÄTSBEWUSST

Produkte Frozen Yogurt	20
Produkte Softeis	22
Produkte Streicheis	24
Produkte Slush Eis	25
Toppings Highlights setzen	26
Zubehör Das passende Zubehör für Ihr Eisgeschäft	28

SERVICE | DIENSTLEISTER

Service Planung - Schulung - Technischer Support	30
--	----



DAS UNTERNEHMEN



Über FROZY'S

Zu Beginn war Frozy's ein kleiner Gedanke, der im Laufe der Zeit immer größer wurde. Es entwickelten sich konkrete Ideen, die man auf Papier brachte.

Aus Skizzen formten sich effektive Pläne und Visionen. Visionen, die anno 2010 Realität geworden sind.

Frozy's ist das Resultat jahrelanger Marktbeobachtung und Recherchen. Frozy's ist Frische, Freude und Genuss zugleich. Es macht Spaß und motiviert. Es ist Leidenschaft.

Das Allround-Konzept, wenn es um erstklassige Eismaschinen, hochwertige Produkte und qualifizierten Service geht.

Höchste Qualität. Fortschrittliche Technologie. Unverwechselbarer Geschmack.

Das ist Frozy's.

IHR Einstieg in das Eisgeschäft mit der Rundum-Versorgung.

Über die KAMAT-GROUP

Unser Unternehmen blickt auf mehr als 30 Jahre umfangreiche Erfahrung in Sachen Gastronomie-Konzepte zurück - Erfahrung, von der Sie direkt profitieren können.

Wir sind kompetenter Dienstleister für die moderne und anspruchsvolle Gastronomie in Deutschland und darüber hinaus.

Durch Jahrzehnte lange Erfahrung unserer Partner im Maschinen- und Produktbereich sowie kundenorientierten Service konnten wir die Marktposition bis heute stetig ausbauen.

Unser Hauptfokus richtet sich auf Kaffee-, Softeis- und Frozen Yogurt Konzepte.

Heute zählen nicht nur Gastronomen und Hoteliers zu unserer zufriedenen Stammkundschaft, sondern auch Bäckereien, Tankstellen, Großmärkte, Kantinen, Krankenhäuser, Kinos, Badeanstalten, Fitnessstudios usw.

UNSERE STARKEN MARKEN



DIE IDEE



Unsere Softeis- & Frozen Yogurt-Konzepte

Mit unseren **Softeis- & Frozen Yogurt-Konzepten** setzen wir neue Impulse für das traditionelle Eisgeschäft und sprechen zugleich alle Altersgruppen an.

Unsere Konzepte sind für nahezu jeden Standort geeignet und leicht in jeden Gastro- oder auch Cateringbetrieb, von Bistros über Bäckereien bis hin zu Restaurants und Hotels, zu integrieren.

Geschätzt werden diese Konzepte aufgrund ihrer Einfachheit. In Sekundenschnelle haben Sie immer ein trendiges und abwechslungsreiches Dessert parat!

Kombiniert mit leckeren Toppings wie frischem Obst, köstlichen Fruchtsaucen oder Knusperdeko ergibt sich ein variationsreiches und frisches Geschmackserlebnis. Der Fantasie sind beim Zusammenstellen des eigenen Cups keine Grenzen gesetzt.



Einsatzgebiete

Coffeeshops • Konditoreien • Bäckereien
Bistros • Mensen • Kinos • Badeanstalten
Thermen • Hotels • Restaurants • Kantinen
Bürogebäude • Möbelhäuser • Kindergärten
Cateringservices • Fitnessstudios • Schulen
Krankenhäuser

DIE KONZEPTE



Softeis- und Frozen Yogurt-Konzepte

Ihr Einstieg in das Eisgeschäft mit Rundum-Versorgung!

Produkte, wie Softeis, Frozen Yogurt, ein großes Sortiment an Toppings, Saucen oder Knusperdeko und passendes Zubehör wie Mixer, Cups und Eisbecher bieten Ihnen eine atemberaubende Vielfalt an möglichen Eiskreationen.

Dank einer Vielzahl an Kombinationsmöglichkeiten von Softeis, Frozen Yogurt und leckeren Toppings sind Sie in der Lage Ihre Produktpalette schnell um Milchshake- und Frappé-Variationen zu erweitern.

Unsere umfangreiche und zielgerichtete Unterstützung bei der Verkaufsförderung sorgt für einen reibungslosen Betrieb Ihres Eisgeschäftes.

Alles für Ihren Erfolg - Alles aus einer Hand!

SOFTEIS



FROZEN YOGURT-KONZEPT



Neutraler Frozen Yogurt, kombiniert mit einem der zahlreichen Toppings, ergibt eine atemberaubende Vielfalt an Produktvariationen. Mit unserem Frozen Yogurt-Konzept erschließen Sie sich eine völlig neue Zielgruppe.



KONZEPT

Ob als ToGo-Variante in der Waffel oder als Eisbecher am Tisch serviert, mit unserem Softeis-Konzept punkten Sie bei der klassischen Zielgruppe.

Dank einer Vielzahl an Geschmacksrichtungen können Sie für regelmäßige Abwechslung in Ihrem Angebot sorgen.



SOFTEIS- & FROZEN YOGURT-KONZEPT



Beim kombinierten Softeis- & Frozen Yogurt-Konzept können Sie, je nach Vorlieben Ihrer Kundschaft, beide Zielgruppen bedienen, indem Sie sowohl Frozen Yogurt als auch klassisches Softeis zeitgleich in der Maschine produzieren.

MASCHINEN

GRANITOREN



Eismaschinen zählen in der Regel zu den hochpreisigen Anschaffungen mit einer langfristigen Amortisationszeit. Nicht für jede Lokalität ist eine so hohe Investition unternehmerisch sinnvoll.

Frozy's hat es sich zur Aufgabe gemacht, auch für Standorte mit geringem Eisabsatz, effektive Lösungen zu entwickeln.

Mit unseren Einsteigermodellen haben Sie die Möglichkeit, mit einem geringen Risiko der Investition, das Angebot für Ihre Kunden attraktiv zu erweitern.



GT-Mini - klein, leicht, revolutionär

Sie haben nur eine geringe Menge an Eisbedarf und wenig Platzkapazität? Dann ist unsere frozy-mat GT-Mini genau das Richtige für Sie! Ein Minigerät mit dem verschiedene kalte Cremes und Sorbets gezaubert werden können. Mit ihrem 2 Liter Behälter sorgt sie für eine besonders wirtschaftliche Arbeits-

weise, da man stets kleine, kalkulierbare Mengen in das Gerät eingeben kann, welche dann über den Tag tatsächlich verkauft werden können.

Mit diesem Einstiegsmodell erhalten Sie keine gewohnte Softeiskonsistenz. Das Gerät kühlt den Mix auf -5°C . Das Ergebnis ist eine geschmeidige Creme in eisiger Konsistenz.

Technische Details:

- Anschlusswert: 230 V
- Fassungsvermögen: 2 Liter
- Kühlung: Luft
- Abtauautomatik: manuell
- Hebel: 1
- Maße (BxHxT): ca. 130 x 455 x 375 mm
- Gewicht: ca. 11 kg

Merkmale:

- modernes, elegantes Design
- besonders platzsparend
- für den kleinen Eisbedarf (2 Liter Behälter)
- vielfältig einsetzbar
- Konsistenz elektronisch regelbar
- leichte Reinigung





GT-Pro - Vielfalt auf kleinem Raum

Für verschiedene Produkte. Die frozumat GT-Pro bietet die perfekte Verbindung von schickem Design, höchstem Genuss und zukunftsweisender Technologie.

Das moderne Design wertet Ihr Unternehmen auf, weckt Begehrlichkeiten beim Kunden und erhöht Ihren Umsatz. Sie ist einfach in der Handhabung und produziert zahlreiche Arten von Eiscremes und Cold Creams.

Die original italienische Herstellerqualität garantiert Ihnen eine kinderleichte Handhabung sowie Bedien- und Regulierbarkeit zu einem hervorragendem Preis-Leistungsverhältnis



Technische Details:

- Anschlusswert: 230 V
- Fassungsvermögen: 6 Liter
- Kühlung: Luft
- Hebel: 1
- Maße (BxHxT): ca. 200 x 620 x 480mm
- Gewicht: ca. 27 kg

Merkmale:

- modernes, elegantes Design
- besonders platzsparend
- für den kleinen Eisbedarf (6 Liter Behälter)
- vielseitig einsetzbar
- Konsistenz elektronisch regelbar
- leichte Reinigung



MASCHINEN

ECONOMY LINE

Unsere Maschinen der Economy Line werden nach neuesten Technologie- und Qualitätsstandards produziert. Durch die Gefällspeisung entsteht ein deutlich geringerer Reinigungsaufwand als bei Maschinen mit Schwellpumpe. Die Soft-Start/Stop-Funktion, dank Frequenzwandler, garantiert einen geräuscharmen Betrieb der Motoren, schont gleichzeitig langfristig die Mechanik und spart Energie.

IHRE VORTEILE

- strenge Qualitätskontrollen
- höchste Zuverlässigkeit
- günstiger Anschaffungspreis
- für Softeis & Frozen Yogurt
- Beratung
- Garantie
- technischer Support



frozumat 10 - Der Profi zum Einstiegspreis

Die frozumat 10 ist ein professionelles Einsteigergerät, bei dem die Höhe Ihrer Investition und die Kapazität der Maschine in einem idealen Verhältnis stehen. Bereits ab ca. 10 Portionen pro Tag ist sie ein lohnenswerter Einstieg in das „Eisgeschäft“.



Technische Details:

- Anschlusswert: 1Ph - 230V - 50 Hz
- Leistung: 1,5 kW
- Inhalt Wanne: 7 Liter
- Zylindergröße: 1,5 Liter
- Produktionsleistung: 20 kg/h
- Kühlung: Luft
- Netto Gewicht: 90 kg
- Maße (BxHxT): ca. 400 x 740 x 810 mm

Besondere Merkmale:

- Gefällspeisung
- Konsistenz frontseitig elektronisch regelbar
- Mixer in Wanne
- für die Zubereitung von Softeis oder Frozen Yogurt einsetzbar
- leichte Handhabung, Bedien- und Regulierbarkeit
- Nachtmodus / Stand-by-Funktion
- empfohlene Reinigungsabstände = 72 Stunden
- kontinuierlicher Temperaturabgleich verhindert das Einfrieren der Eismasse

Optional:

- Dosierautomatik
- rollbares Untergestell



frozmat 20 - mehr Leistung - smarte Form

Die frozmat 20 ist, wie die frozmat 10, ein professionelles Einsteigergerät. Sie verfügt über einen größeren Zylinder und eine höhere Kapazität als die frozmat 10.

Technische Details:

- Anschlusswert: 1Ph - 230V - 50 Hz
- Leistung: 1,6 kW
- Inhalt Wanne: 6 Liter
- Zylindergröße: 2,0 Liter
- Produktionsleistung: 25 kg/h
- Kühlung: Luft
- Netto Gewicht: 100 kg
- Maße (BxHxT): ca. 340 x 920 x 820 mm

Besondere Merkmale:

- Gefällspeisung
- Konsistenz frontseitig elektronisch regelbar
- Mixer in Wanne
- für die Zubereitung von Softeis oder Frozen Yogurt einsetzbar
- leichte Handhabung, Bedien- und Regulierbarkeit
- Nachtmodus / Stand-by-Funktion
- empfohlene Reinigungsabstände = 72 Stunden
- kontinuierlicher Temperaturabgleich verhindert das Einfrieren der Eismasse

Optional:

- Dosierautomatik
- Abluftschacht
- rollbares Untergestell



MASCHINEN

ECONOMY LINE



frozumat 30 - Unser Alleskönner zum besten Preis

Das Modell frozumat 30 ist mit 3 Hebeln ausgestattet, was die Ausgabe von zwei Sorten Frozen Yogurt oder Softeis bzw. einen Mix aus beiden ermöglicht.

Technische Details:

- Anschlusswert: 1Ph - 230V - 50 Hz
- Leistung: 3 kW
- Inhalt Wanne: 2 x 6 Liter
- Zylindergröße: 2 x 1,5 Liter
- Sorten: 2 + Mix aus beiden
- Produktionsleistung: 30 kg/h
- Kühlung: Luft (alternativ: Wasserkühlung)
- Netto Gewicht: 168 kg
- Maße (BxHxT): ca. 530 x 980 x 900 mm

Besondere Merkmale:

- Gefällspeisung
- getrennte Kühlkreisläufe für jeden Zylinder
- Mixer in Wanne
- Konsistenz frontseitig elektronisch regelbar
- für die gleichzeitige Zubereitung von Softeis und Frozen Yogurt einsetzbar
- leichte Handhabung, Bedien- und Regulierbarkeit
- Nachtmodus / Stand-by-Funktion
- empfohlene Reinigungsabstände = 72 Stunden
- kontinuierlicher Temperaturabgleich verhindert das Einfrieren der Eismasse

Optional:

- Dosierautomatik
- Abluftschacht
- rollbares Untergestell*



* Mit dem optionalen rollbaren Untergestell für unsere Softeis- & Frozen Yogurt-Maschinen machen Sie im Handumdrehen aus Ihrem Tischgerät ein standortunabhängiges Standgerät.



frozomat 50 - Unser leistungsstarkes Standgerät

Das Modell frozomat 50 ist ebenfalls mit 3 Hebeln - für 2 Sorten und einen Mix aus beiden - ausgestattet. Diese Frozen Yogurt- und Softeismaschine ist leistungsstark und zuverlässig.

Das Standgerät wird auf Rollen geliefert. Somit kann man den Standort der Maschine leichter und bequemer wechseln.

Technische Details:

- Anschlusswert: 1Ph - 230V - 50 Hz
- Leistung: 3,2kW
- Inhalt Wanne: 2 x 6 Liter
- Zylindergröße: 2 x 2,25 Liter
- Sorten: 2 + Mix aus beiden
- Produktionsleistung: 50 kg/h
- Kühlung: Luft (alternativ: Wasserkühlung)
- Netto Gewicht: 230 kg
- Maße (BxHxT): ca. 530 x 1460 x 830 mm

Besondere Merkmale:

- Gefällspeisung
- getrennte Kühlkreisläufe für jeden Zylinder
- Mixer in Wanne
- Konsistenz frontseitig elektronisch regelbar
- für die gleichzeitige Zubereitung von Softeis und Frozen Yogurt einsetzbar
- leichte Handhabung, Bedien- und Regulierbarkeit
- Nachtmodus / Stand-by-Funktion
- empfohlene Reinigungsabstände = 72 Stunden
- kontinuierlicher Temperaturabgleich verhindert das Einfrieren der Eismasse

Optional:

- Dosierautomatik
- Abluftschacht



MASCHINEN

PREMIUM LINE

Höchste Leistungsfähigkeit für Ihr Eisgeschäft zu fairen Preisen und in bester Qualität.

„Made in Italy“ ist auch unser Leitsatz für den Import von Profi-Frozen Yogurt- & Softeismaschinen. So können wir mit reinem Gewissen behaupten, dass die Maschinen unserer PREMIUM LINE original italienische Herstellerqualität unter der Haube haben.

Es wurde nicht nur großen Wert auf das zeitlose Design gelegt, sondern, noch viel wichtiger, auch auf die Auswahl der verbauten Komponenten, welche von weltweit führenden Lieferanten der Kältetechnik stammen.

 made in italy

IHRE VORTEILE

- original italienische Herstellerqualität
- höchste Zuverlässigkeit
- bestes Preis-Leistungs-Verhältnis
- modernes, zeitloses Design
- Beratung
- Garantie
- technischer Support



Mit unseren Frozymaten machen Sie keine Kompromisse was Technologie, Perfektion und Bedienbarkeit betrifft. Durch unsere Erfahrung im Eismaschinengeschäft haben Sie einen nützlichen und zuverlässigen Partner für Ihren täglichen Geschäftserfolg zur Seite.

frozymat 100_{mini} - Der Profi unter den Einsteigern

Als neuestes Modell unserer Serie ist die frozymat 100_{mini} die kleinste Maschine, welche in der Lage ist einen perfekten Frozen Yogurt in einzigartig, cremiger Konsistenz zu produzieren.

Mit diesem Einsteigermodell haben Sie die Möglichkeit, mit einem überschaubaren Risiko der Investition, das Angebot für Ihre Kunden attraktiv zu erweitern. Bereits ab ca. 10 Portionen pro Tag – ein lohnenswerter Einstieg in das „Eisgeschäft“.

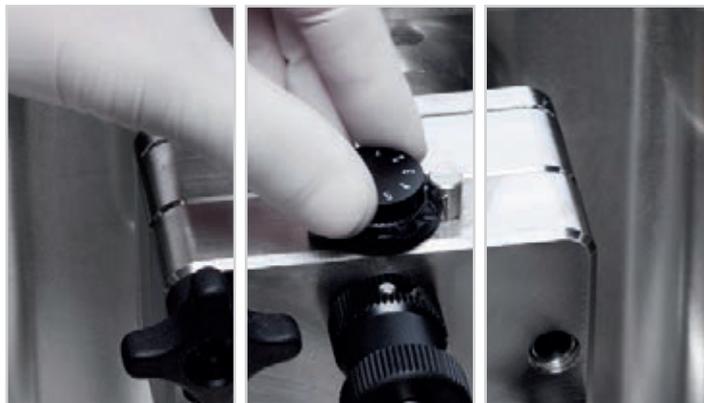
Technische Details:

- Anschlusswert: 1Ph - 230V - 50 Hz
- Leistung: 1,2 KW
- Inhalt Wanne: 7 Liter
- Zylindergröße: 1,2 Liter
- Produktionsleistung: 11 kg/h
- Maße (BxHxT): ca. 300 x 649 x 603mm
- Gewicht: ca. 70 kg

Besondere Merkmale:

- modernes, elegantes Design
- für den kleinen Eisbedarf
- Konsistenz elektronisch regelbar
- leichte Reinigung
- Gefällspeisung





frozomat 100 - Unser sparsames Tischgerät

Unsere frozomat 100 ist eine kompakte Thekenmaschine für die Herstellung von einer Sorte Frozen Yogurt oder Softeis. Sie ist unser Profigerät für den durchschnittlichen Eisbedarf.

Diese Eismaschine arbeitet mit einer speziellen Schwellpumpe. Diese sorgt dafür, dass das Eis auf Wunsch besonders soft wird, was bei der Kundschaft erfahrungsgemäß sehr beliebt ist.



Technische Details:

- Anschlusswert: 3Ph - 380/415V - 50Hz
- Leistung: 1,8 kW
- Inhalt Wanne: 9 Liter
- Zylindergröße: 1,7 Liter
- Produktionsleistung: 19 kg/h
- Maße (BxHxT): ca. 460 x 805 x 690 mm
- Gewicht: ca. 110 kg

Besondere Merkmale:

- regelbare Schwellpumpe (30 - 100 % mehr Aufschlag)
- Konsistenz frontseitig per Tastendruck regulierbar
- Selbstbedienungsmodus auf Wunsch möglich
- Luftkühlung (alternativ: Wasserkühlung)
- vollständig elektronisches Steuer- und Arbeitssystem
- kontinuierlicher Temperaturabgleich (verhindert das Einfrieren der Eismasse)
- Modus: Nachtkonservierung
- Mixer in Wanne
- Präzisions-Edelstahlrührwerk
- wahlweise mit SMART- oder EXTENDED-TOUCH

Optional:

- Gefrierzylindergröße 2,6 l oder 3,5 l
- Selbstpasteurisierung
- Bag in Box-System
- rollbares Untergestell



MASCHINEN

PREMIUM LINE



frozomat 200 - Leistungsstark & zuverlässig

Das Modell frozomat 200 ist mit 3 Hebeln ausgestattet, was die Ausgabe von zwei Sorten Frozen Yogurt oder Softeis bzw. einen Mix aus beiden ermöglicht.

Es ist das leistungsstärkere Tischgerät mit getrennten Kühlkreisläufen. Jeder Zylinder kann individuell reguliert werden.

Die regelbare Schwellpumpe sorgt für einen optimalen Volumenaufschlag von 30 - 100 %, was für Sie eine beträchtliche Produktersparnis bei einer dennoch guten Konsistenz bedeutet.



Technische Details:

- Anschlusswert: 3Ph - 380/415V - 50Hz
- Leistung: 3,1 kW
- Inhalt Wanne: 2 x 9 Liter
- Zylindergröße: 2 x 1,7 Liter
- Produktionsleistung: 29 kg/h
- Maße (BxHxT): ca. 530 x 860 x 770 mm
- Gewicht: ca. 190 kg

Besondere Merkmale:

- regelbare Schwellpumpe (30 - 100 % mehr Aufschlag)
- Konsistenz frontseitig per Tastendruck regulierbar
- Selbstbedienungsmodus auf Wunsch möglich
- Luftkühlung (alternativ: Wasserkühlung)
- vollständig elektronisches Steuer- und Arbeitssystem
- kontinuierlicher Temperaturabgleich (verhindert das Einfrieren der Eismasse)
- Modus: Nachtkonservierung
- Mixer in Wanne
- Präzisions-Edelstahlrührwerk
- wahlweise mit SMART- oder EXTENDED-TOUCH

Individuelle Merkmale:

- für 2 Sorten Eis und Eismix
- getrennte Kühlkreisläufe (individ. regulierbar)

Optional:

- Gefrierzylindergröße 2,6 l oder 3,5 l
- Selbstpasteurisierung
- Bag in Box-System
- rollbares Untergestell



frozomat 400 - Unser leistungsstarkes Standgerät

Das Modell frozomat 400 ist unsere leistungsstärkste Eismaschine. Das Standgerät ist ebenfalls mit 3 Hebeln ausgestattet. Diese Frozen Yogurt- und Softeismaschine ist selbst im Stoßbetrieb Ihr treuer Begleiter.

Neben den getrennten Kühlkreisläufen und der regulierbaren Schwellpumpe hat die frozomat 400 ein weiteres Ausstattungsmerkmal: Sie wird auf Rollen geliefert. Somit kann man den Standort der Maschine leichter und bequemer wechseln.



Technische Details:

- Anschlusswert: 3Ph - 380/415 V - 50 Hz
- Leistung: 3,1 kW
- Inhalt Wanne: 2 x 9 Liter
- Zylindergröße: 2 x 1,7 Liter
- Produktionsleistung: 36 kg/h
- Maße (BxHxT): ca. 530 x 1480 x 770 mm
- Gewicht: ca. 215 kg

Besondere Merkmale:

- regelbare Schwellpumpe (30 - 100 % mehr Aufschlag)
- Konsistenz frontseitig per Tastendruck regulierbar
- Selbstbedienungsmodus auf Wunsch möglich
- Luftkühlung (alternativ: Wasserkühlung)
- vollständig elektronisches Steuer- und Arbeitssystem
- kontinuierlicher Temperaturabgleich (verhindert das Einfrieren der Eismasse)
- Modus: Nachtkonservierung
- Mixer in Wanne
- Präzisions-Edelstahlrührwerk
- wahlweise mit SMART- oder EXTENDED-TOUCH

Individuelle Merkmale:

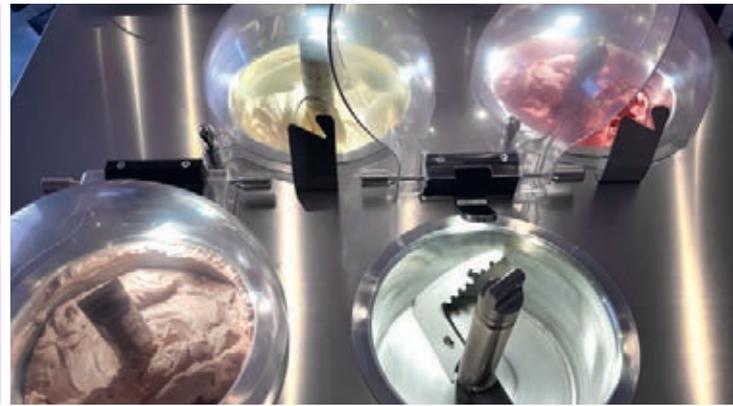
- für 2 Sorten Eis und Eismix
- getrennte Kühlkreisläufe (individ. regulierbar)

Optional:

- Gefrierzylindergröße 2,6 l oder 3,5 l
- Selbstpasteurisierung
- Bag in Box-System

MASCHINEN

STREICHEIS



All in One-Topfeismaschine frozumat 4T



Die All in One-Topfeismaschine frozumat 4T ist Eismaschine, Schockfroster und Kühlvitrine in Einem. Produzieren Sie Ihr Eis frisch „an vorderster Front“ und lassen Sie Ihre Kundschaft an diesem einzigartigen Erlebnis teilhaben!

Frisch zubereitetes Eis - direkt in die Hand Ihrer Kunden!

Jeder Topf hat sein eigenes, unabhängiges Touchscreen-, Motoren- und Kühlsystem.

Technische Details:

- Anschlusswert: 1Ph - 230V - 50 Hz
- Leistung: 3,8 kW
- Füllmenge Min/Max: 1 L / 2,5 L
- Produktionsleistung: 40 Liter/h
- Maße (BxHxT): ca. 1000 x 930 x 920 mm
- Gewicht: ca. 240 kg



Topfeismaschinen-Serie:



frozymat 2T



frozymat 4T



frozymat 6T



frozymat 8T



frozumat BF 15

Das patentierte Präzisions-Rührwerk ist der Schlüssel zur Herstellung einer glatten Textur und einer perfekten Eiskonsistenz.

4 integrierte Programme (TIMER, KONSISTENZ, TEMPERATUR und ENTWICKLER) eignen sich hervorragend für den täglichen Standardbetrieb und sind auch perfekt für die Entwicklung neuer Produktvarianten geeignet.

Technische Details:

- Anschlusswert: 3Ph - 380/415 V - 50 Hz
1Ph - 230V - 50 Hz
- Leistung: 5,3 kW
- Inhalt Wanne: 15 Liter
- Produktionsleistung: 30 - 60 Liter/h
- Maße (BxHxT): ca. 550 x 1360 x 780 mm
- Gewicht: ca. 295 kg

frozumat PA 60 - Pasteurisierer

Die frozumat PA 60 ist eine professionelle Pasteurisierungsmaschine, mit der viele Arten von Mischungen verarbeitet werden können, um einen zarten, weichen und milderen Geschmack zu erzielen.

Technische Details:

- Anschlusswert: 3Ph - 380/415 V - 50 Hz / 1Ph - 230V - 50 Hz
- Leistung: 6,75 kW
- Inhalt Wanne: 60 Liter
- Maße (BxHxT): ca. 440 x 1100 x 1030 mm
- Gewicht: ca. 191 kg



PRODUKTE

FROZEN YOGURT



Das trendige Frozen Yogurt-Konzept

Frozen Yogurt ist DIE Alternative zu traditionellem Speiseeis, mit welchem Sie eine völlig neue Zielgruppe ansprechen können. Kunden, die sich bewusst ernähren, einen sportlichen Lifestyle leben oder einfach auf der Suche nach einer coolen Erfrischung sind, lieben unseren Frozen Yogurt.

Frozen Yogurt ist eine Kombination aus Magermilch-Joghurt und fettarmer Milch. Bei diesem Mix ist – dank der Verwendung von Joghurt statt Sahne – der Fettgehalt deutlich niedriger als bei herkömmlichem Speiseeis. Obendrein erhalten Frozen Yogurt Leckermäulchen eine gehörige Portion an leicht verdaulichem Eiweiß, Kalzium und Vitamin B2. Durch den hohen Anteil an probiotischen Joghurt-Kulturen wird die Verdauung angeregt. Ganz natürlich, versteht sich. Er ist leicht, cremig und lecker zugleich und somit die frische Alternative zur gewöhnlichen Eiscreme.

Kombiniert mit leckeren Toppings wie frischem Obst, köstlichen Fruchtsaucen oder Knusperdeko ergibt sich ein variationsreiches und frisches Geschmackserlebnis. Der Fantasie sind beim Zusammenstellen des eigenen Cups keine Grenzen gesetzt.

Unsere Frozy's-Konzepte sind leicht in jeden Gastro- oder auch Cateringbetrieb, von Bistros über Bäckereien bis hin zu Restaurants und Hotels, zu integrieren.

In Sekundenschnelle haben Sie immer ein trendiges und abwechslungsreiches Dessert parat! Wann starten Sie?



Einsatzgebiete

Coffeeshops • Konditoreien • Bäckereien • Bistros • Mensen • Kinos • Badeanstalten • Thermen
Hotels • Restaurants • Kantinen • Bürogebäude • Möbelhäuser • Kindergärten
Cateringservices • Fitnessstudios • Schulen • Krankenhäuser



Frozy's Frozen Yogurt - Pulver

Höchste Qualität. Unverwechselbarer Geschmack. Das ist Frozy's Frozen Yogurt. Unser Frozy's Frozen Yogurt ist nicht einfach nur cremig; er hat kaum Fett und ist leichter als gewöhnliches Eis. Aber mindestens genauso lecker! Kurzum: Ein Genuss ohne schlechtes Gewissen.



Begeistern Sie Ihre Kundschaft mit diesem besonders cremig-leichten Frozen Yogurt Genuss.

Unser Frozen Yogurt Pulver ist spielend leicht und hygienisch zubereitet. Einfach Beutelinhalt (1,5 kg) mit 6 Liter Milch oder mit 5 Liter Milch und 1 kg frischem Joghurt anrühren und direkt in Ihre Eismaschine füllen.



Merkmale:

- cremig, lecker, erfrischend
- die frische Alternative zu gewöhnlichem Milch- oder Sahne-Speiseeis
- fettarm
- vielfältige Variationsmöglichkeiten mit Früchten, Saucen und Varigaties
- abwechslungsreicher Genuss
- für Frozen Yogurt- und Softeismaschinen

Frozy's Frozen Yogurt - Flüssigmix

Packung auf, Eismaschine befüllen, fertig. Ideal für den mobilen Einsatz. Flüssiger Fertigmix zur Herstellung von Frozen Yogurt.

Für alle, die wenig Platz und Zeit zum Anrühren haben, ist der Flüssig-Yogurt-Mix die ideale Lösung. Arbeiten Sie schnell und effizient, ganz ohne Anrühren.

Für eine saubere und schnelle Frozen Yogurt Produktion.

Besonderheiten:

- kein separates Anrühren
- saubere und schnelle Verarbeitung



PRODUKTE

SOFTEIS



Softeis - Qualität & Vielfalt

Softeis ist eine Zubereitungsart, bei welcher die Eismasse beim Gefriervorgang gleichzeitig mit Luft angereichert wird. Dadurch erhält das Eis die beliebte Cremigkeit. Es wird auch das „warme“ Eis genannt, da die Abgabtemperatur ca. 10 Grad oberhalb eines Streicheises aus der Vitrine liegt. Dadurch steht einem erfolgreichen Absatz auch bei kühleren Temperaturen nichts im Wege.

Frozy´s bietet Ihnen eine große Auswahl an Frucht- und Cremeeis-Sorten. Damit können Frozy´s-Partner jahreszeitenangepasst immer das ideale Produkt anbieten oder ihre Kunden mit täglich neuen ansprechenden Variationen begeistern.

Kombiniert mit leckeren Toppings wie frischem Obst, köstlichen Fruchtsaucen oder Knusperdeko ergibt sich ein variationsreiches und erfrischendes Geschmackserlebnis.

Der Fantasie sind beim Zusammenstellen des eigenen Cups keine Grenzen gesetzt.





Frozy's Softeis - Pulver

Auch unser Softeis Pulver ist kinderleicht und hygienisch zuzubereiten. Unsere Pulvermischungen werden, je nach Sorte, wahlweise mit Milch oder Wasser angerührt.



Frozy's Softeis - Flüssigmix

Packung auf, Eismaschine befüllen, fertig. Ideal für den mobilen Einsatz. Flüssiger Fertigmix zur Herstellung von Speiseeis.

Für alle, die wenig Platz und Zeit zum Anrühren haben, ist der Softeis-Flüssigmix die ideale Lösung. Arbeiten Sie schnell und effizient, ganz ohne Anrühren.

Für eine saubere und schnelle Softeis Produktion.

Besonderheiten:

- kein separates Anrühren
- saubere und schnelle Verarbeitung



PRODUKTE

STREICHEIS



Streicheis - Perfekt & schnell zubereitet

Einfach, schnell und fertig für eine einwandfreie Zubereitung. Das ist speedy: Eine Linie von Gelato-Mischungen in Pulverform.

Alle Zutaten für ein Premium-Eis bereits in einem Beutel fertig abgewogen. Je nach gewählter Geschmacksrichtung mit Milch oder Wasser anrühren.

Das ideale Produkt für eine handwerklich perfekte Produktion. Sie benötigen nur eine sehr kurze Vorbereitungszeit. Ihre Mitarbeiter können - ganz ohne Vorkenntnisse - ein qualitativ hochwertiges Produkt herstellen.

Die Besonderheit der speedy-Produkte liegt in der perfekten Ausgewogenheit der Inhaltsstoffe, um eine makellose Konsistenz und Cremigkeit zu erzielen.

Unsere speedy-Linie beinhaltet eine breite Palette an Frucht- und klassischen Geschmacksrichtungen mit erlesenen Zutaten.



Viele weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage.

PRODUKTE

SLUSH-EIS



Slush-Eis - Die Antwort auf heiße Sommertage

Slush-Eis ist die eiskalte Erfrischung an heißen Sommertagen. Dank der vielen fruchtigen Aromen ist hier für jeden Geschmack etwas dabei. Mit unserer Komplettausstattung aus vielen verschiedenen Sirupen, einer großen

Auswahl an Bechern und den für Ihren Bedarf passenden Maschinen, sind Sie bestens gerüstet für die nächsten heißen Tage.

Sirupe - 14 leckere Geschmacksrichtungen

Unsere Frozys Slush Sirupe in vielen leckeren Geschmacksrichtungen – die Antwort auf heiße Sommertage! Der praktische 5 Liter Kanister wird im Verhältnis 1:7 gemischt und ergibt somit 40 Liter Slush Eis.

Yard Cups

Ob coole Yard Cups mit Piratenschiff oder einfache Clear-Cups - Wir haben für jede Zielgruppe den passenden Becher im Angebot.



PRODUKTE

TOPPINGS



Toppings – Highlights setzen

Leckere Vielfalt. Mit unseren Toppings bieten wir Ihnen eine Produktvielfalt für verschiedene Preisklassen. Von ganz simpel mit praktischen Dosierflaschen über leckere Toppings für die Kühltheke bis hin zum Knabberspaß.

Setzen Sie mit Toppings Highlights auf Ihre Eiskreationen. Unsere Toppings sind die ideale Ergänzung für alle Eisspezialitäten und werden ausschließlich aus sonnengetreiften Früchten und besten Zutaten produziert.

Egal ob Soft-, Joghurt- oder Speiseeis „on the top“, Toppings entzünden in jedem Eisbecher ein fruchtiges, cremiges oder knuspriges Geschmackserlebnis.



Knusper-Deko

DIE leckere Ergänzung zu unseren Eisprodukten.

Die kleinen Leckerbissen passen aber auch ideal in oder auf Muffins, Kuchen, Gebäck oder selbst gemachte Pralinen.

Bieten Sie Ihren Gästen eine bunte Vielzahl knuspriger Leckereien und lassen Sie Ihrer Fantasie beim Dekorieren freien Lauf.



Sorten:

- Sahne-Karamellstücke
- Schokoraschel „Vollmilch“
- Schokoraschel „Weiße Schokolade“
- Kakaostreusel
- Mini-Schokolinsen
- Haselnuss-Krokant
- Nonpareille-Kügelchen, bunt



Saucen

Unsere Toppingsaucen sind leckere Fruchtsaucen mit ca. **10% Fruchtanteil**. Sie sind die perfekte Ergänzung für alle Eisspezialitäten „on the top“. Aber nicht nur! Man kann sie auch zum Verfeinern von Milchshakes, Desserts, Quarks, Cremes und Kuchen verwenden.

Sie werden ausschließlich mit besten Zutaten und aus sonnengereiften Früchten hergestellt.

Vorteil: In ungekühltem Zustand sehr lange haltbar!



Geschmacksrichtungen:

- Tropical
- Kiwi
- Amarena
- Heidelbeere
- Erdbeere
- Himbeere
- Karamell
- Schokolade

Premium-Saucen

Unsere Premium-Saucen haben einen sehr hohen **Fruchtanteil von 40 - 50%**. Sie sind, dank des praktischen Dosieraufsatzes, sehr gut zum Verzieren und Dekorieren von Frozen Yogurt – ob im Clear Cup, im Eisbecher oder in der Schale – geeignet.

Diese Premium-Saucen bieten Ihnen mit vielen Frucht- und Creme-Varianten eine sehr breite Palette an Geschmacksrichtungen. Hochwertige, speziell ausgesuchte Zutaten garantieren Ihnen beste Qualität. Sie sind das Highlight auf jedem Eis.

Vorteil: In ungekühltem Zustand lange haltbar!



Geschmacksrichtungen:

- Erdbeere
- Himbeere
- Mango
- Banane
- Kokosnuss
- Schokolade
- Haselnuss
- und viele weitere...

Fruchtpürees

Die geniale Fruchtexplosion (**bis zu 100% Fruchtanteil**) mit Genussgarantie!

Fruchtpürees mit sonnengereiften Früchten, die ausschließlich vollreif ausgewählt und geerntet werden. Ein natürliches Rezept: 100% Frucht = 100% Geschmack.

Stets gebrauchsfertig garantieren diese Pürees viel Flexibilität bei der Nutzung und bieten unbegrenzte Anwendungsmöglichkeiten.

Vorteile: Ungeöffnet ungekühlt lagerbar; ganzjährig gleichbleibende Fruchtqualität und gleiches Preis-Leistungs-Verhältnis.



Geschmacksrichtungen:

- Schwarze Johannisbeere
- Mango
- Kiwi
- Erdbeere
- Waldbeere
- Himbeere
- Banane
- und viele weitere...

PRODUKTE

ZUBEHÖR



Zubehör

Sie sind auf der Suche nach dem passenden Zubehör für einen reibungslosen Ablauf in Ihrem Eisgeschäft? Sie suchen beispielsweise Werbeaufsteller, Blender, Mixer, Eisbecher, Eiswaffeln, Eislöffel, Frozen Yogurt Cups oder Reinigungsmittel für Ihre Eismaschine?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Sie bekommen bei uns alles aus einer Hand; vom individuellen Konzept, über die passende Maschine sowie die speziell darauf abgestimmten Produkte bis hin zum maßgeschneiderten Service.



Frozy's CrazyMaker - Der Allrounder

Der Frozy's CrazyMaker zaubert aus cremig leckerem Soft- oder Joghurteis und einem Topping Ihrer Wahl (bspw. Fruchtpürees, Schokoladen-/Krokantstreusel oder Fruchtsaucen) leckere Dessert-Variationen im „Handumdrehen“.

Der Frozy's CrazyMaker ist ein echter Allrounder, wenn es um Vielfalt und Abwechslung im Eisgeschäft geht. Kreieren Sie mit dem „CrazyMaker“ ganz einfach eigene Soft- oder Joghurteis-Variationen und erweitern Sie Ihr Verkaufsangebot durch eine neue Produkt-Palette.



FrozyCooler - Zeigt Ihre frischeste Seite

Mit unserer Kühlvitrine „FROZYCOOLER“ können Sie Ihre Toppings, Saucen, Früchte u.v.m. nicht nur kühl und frisch halten, sondern Ihren Gästen auch optisch ansprechend präsentieren. Ideal für die Warenpräsentation

mit persönlicher Bedienung, ist die Kühlvitrine aber auch im SelfService-Bereich und dank ihrer geringen Größe auch mobil einsetzbar. Mit unserem FROZYCOOLER können Sie immer einen kühlen Kopf bewahren.



Blender & Mixer - Praktisch & schnell

Der **Blender** ist ein echter Alleskönner zum

- Mischen von Cocktails und Mixgetränken
- Zubereiten von Milchshakes und Smoothies
- Herstellen von Pürees und Saucen aus Früchten
- Crushed Ice auf Knopfdruck

Unsere **Drink-Mixer** mischen alles auf!

- Mixen von Aperitifs und Cocktails
- Zubereiten von Milchshakes und Frappés
- Herstellen von Eiweiß- und Vitamindrinks
- Mischen von Kaffeemixgetränken und Fruchtsäften



Cups & Co - in trendigem Design

Bunte Vielfalt. Praktische Begleiter für Ihr tägliches Geschäft. Clear Cups, Becher & Eislöffelchen in verschiedenen Farben und Größen.

Jedes Produkt braucht eine Verpackung. Das Auge isst bekanntlich mit. So darf es bei Softeis oder dem Trendprodukt Frozen Yogurt ruhig auch mal etwas bunter sein.

Wir sind stets auf der Suche nach trendigem Zubehör für Ihr Eisgeschäft.

- Werbeaufsteller
- Becher aus Hartpappe in verschiedenen Größen und diversen Farben
- Clear Cups mit passendem Deckel
- Eislöffelchen u.v.m.



Eiswaffeln - Verpackung zum Vernaschen

Zum Anbeißen! Die knusprige und wohl leckerste Verpackung der Welt: Knusprig umhüllt macht das Schlemmen gleich doppelt Spaß.

Sie finden bei uns eine leckere Auswahl und für jeden Genuss die richtige Größe.

- Mini-Eiswaffeln & praktische Waffelclips
- Softeisbecher
- Schlemmerschalen u.v.m.



Reinigung & Desinfektion - hygienisch rein

Sauberkeit und Hygiene für Ihr Eisgeschäft. Bringen Sie Ihren Laden, Ihre Maschinen und Ihre Hände auf Hochglanz.

Gerade beim Verkauf von Eisprodukten muss peinlichst auf Hygiene und Sauberkeit

geachtet werden. Wir haben schnelle und effiziente Lösungen für Sie.

- Desinfektions-Reiniger
- Handdesinfektion
- Sprühdeseinfektion u.v.m.



SERVICE



Umfangreiche Konzepte verhelfen Ihnen zum Erfolg!

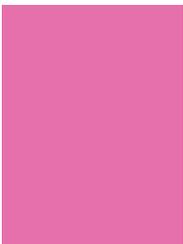
Wir bieten ein großes Spektrum an Dienstleistungen und Informationen rund um das Thema Eismaschinen, Frozen Yogurt Maschinen und Softeismaschinen.



Von der Planung über die Schulung bis hin zu unseren umfangreichen Service-Konzepten.

Nicht nur bei der Wartung oder der vollen Unterstützung bei Problemen sind wir an Ihrer Seite - auch bei der aktiven Verkaufsförderung Ihrer Eisprodukte helfen wir Ihnen bei Bedarf gern weiter.

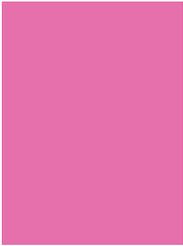
Planung - Konzeptionierung durch zuverlässige Partner



In Zusammenarbeit mit unseren jahrelangen Partnern, entwickeln wir aus Ihren Vorstellungen und Wünschen handfeste Konzepte. Für die Umsetzung kooperieren wir mit renommierten Handwerks- und Industriefirmen, die in jedem Objekt eine neue Herausforderung sehen und etwas Einzigartiges erschaffen wollen.

Dabei spielt es eine große Rolle, gemeinsam mit dem Kunden eine individuelle Lösung zu finden. Unsere Partner kreieren mit Ihnen zusammen Ihre Geschäftseinrichtung und realisieren Ihre Vorstellungen maßgeschneidert. Ihre Wünsche sind bei uns gut aufgehoben. Denn wir lassen sie wahr werden.

Aufstellung - Einweisung - Schulung

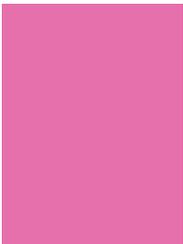


Unsere geschulten Service-Techniker kümmern sich bei Ihnen vor Ort darum, dass die Maschine richtig und vor allem sicher angeschlossen wird.

Sie erfahren von uns all das, was Sie und Ihre Mitarbeiter für den täglichen Einsatz Ihres neuen Gerätes wissen müssen.

Wir schulen entweder direkt bei Ihnen im Geschäft oder bei uns im eigens dafür eingerichteten Schulungszentrum. Sie lernen den professionellen Umgang mit Ihrer Eismaschine. Unser geschultes Fachpersonal wird sein Wissen an Sie und Ihr Team im Schulungsprogramm weitergeben und Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Verkaufsförderung - Alles aus einer Hand



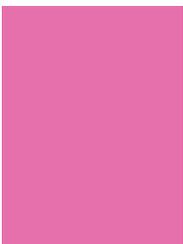
Ob Außenwerbung, Folien für die Eismaschine, Plakate, Aufkleber, Tischaufsteller, Produktschilder, Bonuskarten oder Ihre individuellen Eiskarten, wir stellen Ihnen alles zur Verfügung, was Sie für einen auffallenden und ansprechenden Werbeauftritt benötigen. Auf Wunsch selbstverständlich auch mit Ihrem eigenen Logo.

Mit unseren Werbeaufstellern haben Sie einen perfekten

Eyecatcher vor Ihrem Eisgeschäft, der die Kundschaft anzieht und genau zeigt, was es bei Ihnen zum Verkauf gibt: Leckere, frische Eisspezialitäten!

Mit unserem Frozy's Thekensystem können Sie sofort durchstarten. Hochentwickelte Technologie trifft auf zeitlos ansprechendes Design.

Technischer Support - 365 Tage für Sie erreichbar



Greifen Sie 365 Tage im Jahr auf unseren technischen Service zu. Unser kompetentes Service-Team steht Ihnen persönlich zur Seite und gewährleistet Ihnen operative Kundennähe.

Wir bieten Ihnen kostenorientierte Service-Konzepte vor und nach der Inbetriebnahme, sowie ein umfangreiches

Serviceangebot & technische Unterstützung durch geschulte und kompetente Techniker.

Im Falle einer Störung sind wir, dank eines großen Ersatzteillagers, in der Lage, diese schnell und effizient zu beseitigen.



Frozy's ist eine Marke der
Kamat Handelsgesellschaft mbH
Neue Sorge 33a · 99331 Geratal / OT Geschwenda
Tel.: +49 (0) 36 20 5 - 72 98 - 0
Fax: +49 (0) 36 20 5 - 72 98 - 20
Web: www.frozys.de
Mail: info@frozys.de

— ★ ★ ★ —
UNSERE STARKEN MARKEN

