

## Ekspresy mistrzów świata!

\***Technologia T3** umożliwia niezależne ustawianie temperatury wody dla każdej z grup. T3 to technologia idealna dla kawiarni oferujących kawy jednorodne jak i wiele blendów kawowych.

\***Gravimetric** wbudowany system ważenia, dzięki któremu barista otrzymuje informację o gramaturze naparu przygotowanego w określonym czasie. W połączeniu z technologią T3 pozwala uzyskać perfekcyjne i powtarzalne espresso.



**Victoria Arduino Black Eagle T3 Gravimetric** -  
Oficjalny ekspres Mistrzostw Świata  
Baristów-World Barista Championship



**Aurelia II T3**, ekspres  
kolbowy, wyposażony  
w technologię T3\*,  
zaprojektowany z myślą  
o najbardziej  
wymagających baristach.



**Appia II Compact**  
dwugrupowy ekspres  
kolbowy o kompaktowych  
rozmiarach. Doskonałe  
połączenie niewielkich  
rozmiarów i najwyższej  
jakości pracy.

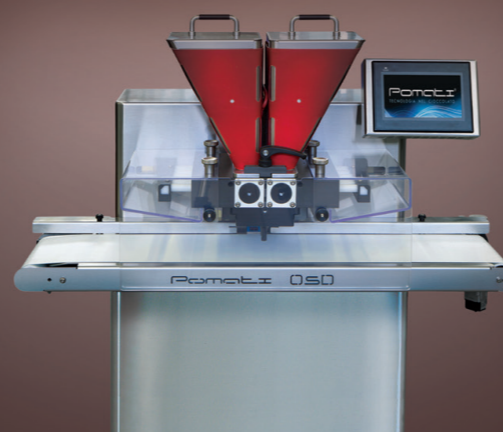


**Talento** profesjonalny ekspres  
automatyczny o wydajności  
do 240 kaw/h

Więcej informacji:  
Damian Adamek, damianadamek@polmarkus.com.pl mob.:509-115-056,  
Grzegorz Adamczyk, grzegorzadamczyk@polmarkus.com.pl, mob.:601-413-470

## REWOLUCJA W ŚWIECIE PRALIN

One shot depositor  
Tradycyjna jakość  
w nowoczesnym wydaniu.



ONE SHOT ZERO  
**POMATI**  
CHOCOLATE TECHNOLOGY



**Temperówka T20** z linią  
do oblewania czekoladą,  
dedykowana dla rzemieślni-  
czych cukierni i czekoladziar-  
ni. Jakość, szybkość  
i prostota użytkowania.

**Temperówka T8** - najmniejsza  
na rynku temperówka  
do pralin, stworzona dla  
małych cukierni i pracowni  
czekolady.

**Cube** -Wszechstronna  
i elegancka fontanna  
czekoladowa.

Więcej informacji:  
Damian Adamek, damianadamek@polmarkus.com.pl mob.:509-115-056,  
Grzegorz Adamczyk, grzegorzadamczyk@polmarkus.com.pl, mob.:601-413-470

*Wspólnie Tworzymy Rozwój*

## ODKRYJ NOWE HORYZONTY BIZNESOWE Z POLMARKUS



**CHCESZ UNOWOCZEŚNIĆ SWÓJ LOKAL LUB ROZSZERZYĆ SWOJĄ  
DZIAŁALNOŚĆ? ZAUFAJ NASZYM SPECJALISTOM!**



Zrealizowaliśmy ponad 200 projektów  
z Polski i zagranicy.

Oferujemy:

- bezpłatne wykonanie projektu 2D i 3D
- dopasowanie maszyn, urządzeń i mebli
- pełne zaopatrzenie
- szkolenia
- fachowe doradztwo i indywidualne podejście do Klienta.

Zapytaj o projekt i wycenę  
tel: 663 020 660 lub 32 30 19 120



## Witryny lodowe z włoską duszą

Jakość, precyzja, profesjonalizm. ISA od początku swojego istnienia, wyznacza kierunki i standardy rozwoju witryn lodowych i cukierniczych.



**Millenium ST**  
Gwarancja stabilności eksponowanych lodów



**Kaleido** Gwarancja stabilności eksponowanych lodów



**Isetta** Wyjątkowo wąska witryna, idealna do lokali o niewielkiej powierzchni



**Gelataio.** Mobilna witryna w stylu retro, dedykowana do sprzedaży na świeżym powietrzu.

## Idealne lody rzemieślnicze



### Ribot. 1 urządzenie 1000 możliwości.

Idealny dla: Piekarni, Cukierni, Lodziarni, Gastronomii. Szałkuje, gotuje, pasteryzuje, schładza, zamraża, ubija, napowietrza, gotuje na parze. Funkcja programowania procesów zapewnia najwyższą powtarzalność.

**Gelshow** - frezer do szybkiej produkcji sorbetów oraz lodów mlecznych. Umożliwia produkcję lodów bezpośrednio przed Klientem!

**Ekogel** - frezer doceniony przez lodowych mistrzów świata! Tradycyjne włoskie, pionowe ułożenie mieszadła umożliwia produkcję lodów jak w najlepszych, włoskich lodziarniach.

Więcej informacji:

Damian Adamek, damianadamek@polmarkus.com.pl, mob.:509-115-056,  
Grzegorz Adamczyk, grzegorzadamczyk@polmarkus.com.pl, mob.:601-413-470

## Eleganckie i funkcjonalne urządzenia do chłodzenia



**KAF2B 60x80** Szała odroczonej fermentacji. Zaprogramuj proces i śpij spokojnie. Doskonały sposób optymalizacji produkcji dzięki opcji **NIGHT & DAY**



**Linia szaf chłodniczych SHINE NEW.** Dzięki doskonałej izolacji termicznej zapewniają najwyższy standard konserwacji a zastosowana w nich stal z powłoką antypalcowaniu gwarantuje estetykę prezentacji.



**KAGL - Seria urządzeń mroźniczych dla pracowni lodowych. Pomieści 54 kuwety lodowe!** Szała mroźnicza, HP 51 zamrażarka szokowa, HP 101 zamrażarka szokowa.

Więcej informacji:

Damian Adamek, damianadamek@polmarkus.com.pl, mob.:509-115-056,  
Grzegorz Adamczyk, grzegorzadamczyk@polmarkus.com.pl, mob.:601-413-470

Więcej informacji:

Damian Adamek, damianadamek@polmarkus.com.pl, mob.:509-115-056,  
Grzegorz Adamczyk, grzegorzadamczyk@polmarkus.com.pl, mob.:601-413-470