



LODZIARNIA W STYLU STICK HOUSE

Otwórz lodziarnię lub punkt lodowocukierniczy w stylu stick house – miejsca, gdzie desery serwowane są „na patyku”. Ta unikalna forma podania stała się znakiem rozpoznawczym wielu lodziarni we Włoszech.

Jako wyłączny dystrybutor włoskiej marki CCF, oferujemy dedykowany zestaw urządzeń do produkcji rzemieślniczej oraz eleganckiej ekspozycji lodów i deserów na patyku. Stwórz wyjątkową przestrzeń, która przyciągnie klientów i wyróżni Twoją ofertę!



DLACZEGO WARTO?

PRODUKCJA PÓŁPRZEMYSŁOWA W JAKOŚCI RZEMIEŚLNICZEJ



Dlaczego warto zainwestować w koncept stick-house?

Wysoka wydajność: Produkcja 24 lodów w 15-16 minut, możliwość pracy 24/7 bez przestojów, co maksymalizuje zyski.

Niskie koszty konserwacji:

Prosta obsługa, minimalne koszty utrzymania

Wszechstronność:

6 programów produkcji, możliwość tworzenia różnorodnych deserów, takich jak lody nadziewane czekoladą lub owocowymi sosami.

Wysoka jakość, niskie koszty:

Produkcja pysznych lodów z prostych składników, co pozwala utrzymać niskie koszty produkcji i wysoką jakość.

Możliwość rozwoju oferty:

Akcesoria do tworzenia innowacyjnych deserów, jak kanapki lodowe czy torty lodowe.

STICK-HOUSE to doskonała inwestycja, która pozwoli rozwijać biznes i maksymalizować zyski, oferując wysokiej jakości lody i desery.



PROCES PRODUKCJI



Zobacz krok po kroku jak szybko i wygodnie idzie produkcja lodów z zastosowaniem La Ghiacciaia.

W zaledwie 15 min można przygotować 24 szt. lodów gotowych do dekoracji!



Zobacz jak szybko się pracuje



2. Napełniamy, specjalną formę wbudowaną w urządzenie.



1. Cykl produkcji rozpoczynamy od przygotowania bazy i przelania do dedykowanego dozownika.



3. Przy pomocy specjalnego chwytaka, umieszczamy patyczki.



4. Ustawiamy odpowiedni program. Po zaledwie 15 minutach lody są gotowe.



La Ghiacciaia to kompaktowa maszyna do produkcji lodów na patyku. Szybki cykl produkcyjny: co 15 min/24 szt. lodów. Możliwość przygotowania lodów na bazie masy biszkoptowej - idealne rozwiązanie na sezon jesienno-zimowy.



DRIER S/2 Wewnętrzny układ chłodzenia wraz z wentylatorem, utrzymuje temperaturę ok. -40°C, co pozwala na szokowe zmrożenie i uzyskanie stabilnej struktury lodów w ciągu ok. 5-10 minut.



5. Przenosimy przygotowane lody do szokówki. Już w kilka minut uzyskamy stabilną strukturę.



6. Gotowe lody wygodnie przechowujemy w dedykowanej szafie chłodniczej.

OBLEWANIE

Wykończenie lodów dedykowanymi polewami, nie tylko dopełnia smak ale również stanowi atrakcyjne wykończenie. Polmarkus oferuje polewy wiodących producentów.



Podgrzewacz DW 4

Podgrzewacz składa się z 4 niezależnych zbiorników ze stali nierdzewnej, utrzymujących polewy w temp. ok. 48°C. Każda wanna jest skalibrowana do odpowiedniej temperatury i można ją regulować za pomocą panelu przycisków.



POLEWY

51635	Polewa Copertura rossa nr 478	2,5 kg	Elenka
19798	Polewa czekolada Copertura nero modicano 0118	3 kg	Elenka
13064	Polewa zastygająca Copertura panormus nr 369/1227	5,5 kg	Elenka
51632	Polewa zastygająca Copertura verde pistacchio nr 476	3,5 kg	Elenka

CZEKOLADA

42889	Czekolada Ruby różowa	2,5 kg	Barry Callebaut
27940	Czekoladowe dropsy Callets karmelowe	2,5 kg	Barry Callebaut
10410	Czekolada deserowa Sicao 49%	10 kg	Barry Callebaut
12905	Czekolada mleczna 33% Sicao	10 kg	Barry Callebaut

ORZECHY

49086	Orzech arachidowy prażony kostka 2/4mm	0,5 kg	Sinfonia Del Gusto
50768	Pistacja prażona blanszowana kostka 2/4	0,5 kg	Sinfonia Del Gusto



DEKORACJA

Oblane polewą lody można udekorować: kolorowymi posypkami cukrowymi, chrupiącymi orzechami, aromatycznymi liofilizowanymi owocami czy eleganckimi, jadalnymi kwiatami. Takie wykończenie nie tylko podkreśla wyjątkowy smak, ale także sprawia, że witryna prezentuje się kolorowo i apetycznie, przyciąga wzrok i zachęca do spróbowania!



Wszystkie dekoracje dostępne na sklep.polmarkus.com.pl



LIOFILIZATY

48727	Liofilizowana porzeczka czerwona	0,05 kg	Sinfonia Del Gusto
48778	Liofilizowana truskawka plastry	0,05 kg	Sinfonia Del Gusto
48779	Liofilizowana jagoda	0,05 kg	Sinfonia Del Gusto
48729	Liofilizowana porzeczka czarna	0,05 kg	Sinfonia Del Gusto
47759	Liofilizowana malina grys	0,05 kg	Sinfonia Del Gusto
47760	Liofilizowana truskawka kostka 6x6	0,05 kg	Sinfonia Del Gusto
50889	Liofilizowana malina cała 20 g	20 g	Love Nature
50891	Liofilizowana pomarańcza plastry 20 g	20 g	Love Nature



POSYPKI

51874	Posypka karmel z solą morską	400 g	Sinfona Del Gusto
31198	Posypka czek. chrupiące kuleczki onyx deser.	500 g	Barbara Luijckx
31205	Posypka czek. chrupiące kuleczki agat mleczne	500 g	Barbara Luijckx
31127	Posypka czek. chrupiące kuleczki opal białe	500 g	Barbara Luijckx
9296	Posypka czek. chrupiące kuleczki mix	500 g	Barbara Luijckx
49295	Posypka czek. chrupiące kuleczki słony karmel	500 g	Barbara Luijckx



SUSZONE KWIATY

49654	Kwiaty suszone bławatek różowy płatki	20 g	Love Nature
47817	Kwiaty suszone chaber niebieski płatki	20 g	Love Nature
50665	Kwiaty suszone czarny bez	20 g	Love Nature
47813	Kwiaty suszone Gomfrena - wiecznik kulisty	20 g	Love Nature
50668	Kwiaty suszone granat	20 g	Love Nature
48562	Kwiaty suszone klitoria ternateńska kwiaty	20 g	Love Nature
47815	Kwiaty suszone malwa - śláz dziki	20 g	Love Nature
47820	Kwiaty suszone mix kwiatów/bławatek	20 g	Love Nature
52635	Kwiaty suszone mix płatków chaber	20 g	Love Nature
47816	Kwiaty suszone nagietek płatki	20 g	Love Nature
47821	Kwiaty suszone nitki chilli	20 g	Love Nature
48391	Kwiaty suszone pączki jaśminu	20 g	Love Nature
47818	Kwiaty suszone pączki róży	20 g	Love Nature
52633	Kwiaty suszone pączki róży	20 g	Love Nature
52634	Kwiaty suszone płatki chabru niebieskie	20 g	Love Nature
47907	Kwiaty suszone płatki piwonii	20 g	Love Nature
52632	Kwiaty suszone płatki piwonii	20 g	Love Nature
47814	Kwiaty suszone płatki róży	20 g	Love Nature
52631	Kwiaty suszone płatki róży	20 g	Love Nature
50670	Kwiaty suszone pomarańcza płatki	20 g	Love Nature
50667	Kwiaty suszone słonecznik płatki	20 g	Love Nature



Sprawdź produkty lodowe na sklep.polmarkus.com.pl



ROZWIŃ SWÓJ BIZNES W STYLU STICK-HOUSE

tel. (32) 10 19 100

email: handel@polmarkus.com.pl



Centrala - Pyskowice
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
(Wjazd od ul. Bytomskiej)
tel. +48/32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

Kraków
Skawina, 32-050
ul. A. Hałacińskiego 2
tel. +48/12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

Wrocław
Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 24
tel. +48/71 71 22 304
wroclaw@polmarkus.com.pl

Łódź
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
(wjazd od Zachodniej 25)
tel. +48/42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

Ślupsk
Ślupsk, 76-200
ul. Słoneczna 15A
tel. +48/59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

Czechy
Frydek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
tel. +420/55 86 40 594
info@polmarkus.cz