Profesjonalne urządzenia gastronomiczne Eurogast Polska

fiamma

FIAMMA – RST – rozwój i doświadczenie od 1980 roku

Początki
Zaczęło się w 1977 roku od pierwszego produktu ładowarki, która odniosła sukces sprzedażowy. Od podzespołów elektrycznych do espresso Nelson Sera, jeden z założycieli firmy pod wpływem włoskiego kolegi wpadł na pomysł dotyczący kawy. Kultura parzenia i picia kawy ma w Portugalii głębokie korzenie, ale ekspresy do kawy były robione we Włoszech. Dlaczego nie zacząć produkcji portugalskich ekspresów? Nelson Serra i jego koledzy byli młodzi, pełni pomysłów i zdeterminowani: w 1980 r ruszyła produkcja ekspresów do kawy. Narodziła się Fiamma.

Podbój Portugalii
Urządzenia do espresso firmy Fiamma odniosły natychmiastowy sukces. Od małych sklepów z kawą po ekskluzywne kawiarnie, od palarni kawy po sieci hotelowe – rynek zdawał się czekać na ekspresy do kawy Fiammy. Pod koniec lat 80'tych Fiamma była na szczycie rynku ekspresów do kawy w Portugalii.

Catering
Począwszy od produkcji najwyższej jakości ekspresów do kawy był tylko niewielki krok do produkcji wyposażenia do małej gastronomii aby uzupełnić ofertę ekspresów. Pod wpływem lokalnych tradycji kulinarnych, produkcja urządzeń Fiamma dla małej gastronomii rozpoczęła się z kontakt grilli i opiekaczy – idealnych do przygotowywania „torradas" (tostów z masłem), które towarzyszą porannej kawie w Portugalii lub „tostas mistas", gorącym kanapkom z szynką i serem.

Jakość
Co sprawiło, że Fiamma odniosła i odnosi sukces? „To jest jakość" – odpowiada Fiamma. Od pierwszych dni produkcji założyciele firmy przykładali ogromną wagę do jakości swoich produktów. Może jest to odniesienie do wymagań wysokiej jakości z wymagającej branży motoryzacyjnej. Jakkolwiek ta charakterystyka została doceniona kiedy Fiamma jako pierwsza firma portugalska zdobyła certyfikat jakości ISO 9000 w roku 1993.

Fiamma idzie w świat
Mimo że urządzenia FIAMMY są obecnie sprzedawane poza granicami Portugalii pierwsze targi Fiamma na targach HOST w Mediolanie były kamieniem milowym dla wyjścia firmy poza granice kraju. Od tamtego wydarzenia Fiamma inwestuje i odkrywa nowe rynki na całym świecie. Dzisiaj, FIAMMA jest obecna w ponad 60 krajach na 5 kontynentach.

www.EurogastPolska
www.fiamma.pt

fiamma

behind every great taste

URZĄDZENIA DO MAŁEJ GASTRONOMII

OPIEKACZE
TOSTERY
SALAMANDRY
FRYTOWNICE
KONTAKT GRILLE
PŁYTY GRILLOWE
EKSPRESY CIŚNIENIOWE
MŁYNEK DO KAWY

Opiekacze tostery

- krótki czas rozgrzewania promienników kwarcowych (toster jest gotowy do pracy w kilkadziesiąt sekund po włączeniu; nie wymaga wstępnego przegrzania do temperatury roboczej i w przypadku braku klientów może być wyłączony),

Modele TOSTI S3, TRS 20.2: jedna strefa grzewcza
Modele TOSTI D3, TRD 30.2: dwie strefy grzewcze
Modele TOSTI S3 i TOSTI D3: po dwa promienniki na każdym poziomie grzania,

Modele TRS 20.2 i TRD 30.2: po trzy promienniki na każdym poziomie grzania, niezależne sterowanie pracą promienników każdego poziomu,
- regulowany wyłącznik czasowy z możliwością pracy ciągłej,
- demontowalny uchwyt do wyjmowania i wkładania rusztów.

Nowość: **Model MTS 2.11 poszerzony:** dwie strefy grzewcze

Nowość

MTS 2.11 poszerzony

TOSTI S3

TRS 20.2

Model	TOSTI S3 1 poziom	TOSTI D3 2 poziomy	TRS 20.2 1 poziom	TRD 30.2 2 poziomy	MTS 2.11 poszerzony 2 poziomy
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	525 x 305 x 305	525 x 305 x 405	525 x 305 x 305	525 x 305 x 405	685 x 396 x 452
Wymiary rusztów [mm]	376 x 243	376 x 243	376 x 243	376 x 243	540 x 350
Ilość poziomów grzania	1	2	1	2	2
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [W]	1800	2700	2000	2750	4500
Waga [kg]	8	10	8	10	12
Cena netto [PLN]	**797,-**	**996,-**	**857,-**	**1 066,-**	**2 239,-**
Strefy grzewcze:					

TOSTI D3

TRD 30.2

Salamandry

Modele 450I, 650, 650I: możliwość oddzielnego ustawiania elementów grzewczych,
- wykonane ze stali nierdzewnej,
- wyjmowany ruszt z demontowanymi uchwytami.

SEF 450

SEF 450I

Model	SEF 450	SEF 450I	SEF 650	SEF 650I
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	600 x 400 x 455	600 x 400 x 455	800 x 400 x 455	800 x 400 x 455
Elementy grzewcze	1 (górny)	2 (górny i dolny)	2 (górne)	3 (2 górne i dolny)
Wymiary komory (W x D x H) [mm]	450 x 350 x 215	450 x 350 x 215	650 x 350 x 215	650 x 350 x 215
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [W]	2300	2300 + 1300	1300 + 1700	(1300 + 1700) + 1700
Waga [kg]	14	15	17,5	19
Cena netto [PLN]	**1 313,-**	**1 515,-**	**1 616,-**	**1 859,-**
Strefy grzewcze:				

SEF 650

SEF 650I

Nowość

Witryna grzewcza do pizzy HD3R

witryna panoramiczna (360°) idealna do prezentacji pizzy,
- witryna grzewcza, zakres temperatur 30-90°C, termostat, kontrolka,
- 3 ruszty, obrotowe, Ø 40,
- ruszty obrotowe i oświetlenie wewnątrz witryny przyciągają uwagę klienta i podkreślają walory prezentowanego produktu,
- automatyczne zatrzymanie obrotów podczas otwierania drzwiczek,
- obudowa z odpornej stali nierdzewnej AISI 304.

Model	HD 3 R
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	490 x 510 x 605
Pojemność	3 x Ø 40 cm
Zasilanie / [V]	230
Moc [W]	450
Cena netto [PLN]	2 847,-

Frytownice

Frytownice nastawne FF: z jedną komorą roboczą
Modele FF 6 NV: bez kranu spustowego),
Modele FF 10 NV, FF 10 TR NV, FF 10 TR NV:

- kran spustowy umożliwia wymianę oleju bez konieczności demontowania zbiornika roboczego
- zbiornik z „zimną strefą" pozwala zachować dłuższą przydatność oleju do smażenia,
- zaprojektowana konstrukcja pozwala na zachowanie wysokich standardów jakościowych żywności – posiada wskaźnik, który informuje o nieprzydatności oleju do dalszego smażenia,
- przeznaczone dla małych gastronomii – snack barów, fast foodów oraz jako uzupełnienie dużych kuchni restauracyjnych

220 x 250 x 104

FF 6 NV

220 x 250 x 104

FF 10 NV

Model	FF 6 NV	FF 10 NV	FF 10 TR NV	FF 15 TR NV
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	265 x 430 x 335	265 x 475 x 375	265 x 475 x 375	322 x 520 x 415
Wymiary kosza (W x D x H) [mm]	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104
Zakres regulacji termostatu [°C]	90-180	90-180	90-180	90-180
Wydajność [kg/h]	10	13	15	20
Pojemność [l]	5,5	8	8	10
Ilość komór roboczych	1	1	1	1
Moc [W]	3000	3500	5100	7500
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Waga [kg]	6,5	8	8,5	11
Cena netto [PLN]	**680,-**	**1 099,-**	**1 495,-**	**1 768,-**

220 x 250 x 104

FF 10 TR NV

285 x 285 x 118

FF 15 TR NV

FF 10 + 10 TR NV

Frytownice

Frytownice nastawne FF: z dwoma komorami roboczymi,
Modele FF 6+6 NV: bez kranu spustowego),

- kran spustowy umożliwia wymianę oleju bez konieczności demontowania zbiornika roboczego
- zbiornik z „zimną strefą" pozwala zachować dłuższą przydatność oleju do smażenia,

Modele FF 10+10, FF 10+10 TR, FF 15+15 TR: dwie niezależne komory robocze

- zaprojektowana konstrukcja pozwala na zachowanie wysokich standardów jakościowych żywności – posiada wskaźnik, który informuje o nieprzydatności oleju do dalszego smażenia,
- przeznaczone dla małych gastronomii – snack barów, fast foodów oraz jako uzupełnienie dużych kuchni restauracyjnych

220 x 250 x 104

FF 6+6 NV

220 x 250 x 104

FF 10+10 NV

Model	FF 6 + 6 NV	FF 10 +10 NV	FF 10 + 10 TR NV	FF 15 + 15 TR NV
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	525 x 430 x 335	525 x 475 x 375	525 x 475 x 375	650x520x415
Wymiary kosza (W x D x H) [mm]	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	220 x 250 x 104	285 x285 x 118
Zakres regulacji termostatu [°C]	90-180	90-180	90-180	90-180
Wydajność [kg/h]	10 + 10	13+13	15+15	20+20
Pojemność [l]	5,5 + 5,5	8+8	8+8	10+10
Ilość komór roboczych	2	2	2	2
Moc [W]	3000+3000	3500 + 3500	5100+5100	7500+7500
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Waga [kg]	12	14	16	21
Cena netto [PLN]	**1 342,-**	**2 112,-**	**2 957,-**	**3 589,-**

220 x 250 x 104

FF 10 + 10 TR NV

285 x285 x 118

FF 15 + 15 TR NV

Kontakt grille – pojedyncze

- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw.

GR 4.2

GR 4.1 L

GR 4.1 LTL

Model	GR 4.2	GR 4.1 L	GR 4.1 LTL	GR 6.1	GR 6.1 L	GR 6.1 LTL
Wersja	**Pojedynczy**	**Pojedynczy**	**Pojedynczy**	**Poszerzony**	**Poszerzony**	**Poszerzony**
Płyta górna	^^^^^^^^	^^^^^^^^	_____	^^^^^^^^	^^^^^^^^	_____
Płyta dolna	^^^^^^^^	_____	_____	^^^^^^^^	_____	_____
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	400 x 430 x 240	400 x 430 x 240	400 x 430 x 240	510 x 430 x 240	510 x 430 x 240	510 x 430 x 240
Powierzchnia grzewcza [mm]	255 x 245	255 x 245	255 x 245	365 x 245	365 x 245	365 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	1800	1800	1800	3000	3000	3000
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230
Waga [kg]	20	20	20	28	28	28
Cena netto [PLN]	**1 495,-**	**1 495,-**	**1 495,-**	**1 778,-**	**1 778,-**	**1 778,-**

GR 6.1

GR 6.1 L

GR 6.1 LTL

Kontakt grille – podwójne

- żeliwne płyty (z możliwością zatrzymania w każdej pozycji) gwarantują równomierne rozprowadzenie ciepła na całych powierzchniach grzewczych,
- dzięki jednoczesnemu, obustronnemu smażeniu lub opiekaniu produktu następuje dwukrotna redukcja czasu przygotowywania potraw.

GR 8.2 L

GR 8.2 LTL

Model	GR 8.2	GR 8.2 L	GR 8.2 LTL	GR M2 TLC	GR M2	GR 8.1 L	GR M.1
Wersja	**Podwójny**	**Podwójny**	**Podwójny**	**Podwójny**	**Podwójny**	**Podwójny Poszerzony**	**Podwójny Poszerzony**
Płyta górna	^^^^^^^ ^^^^^^^	^^^^^^^ ^^^^^^^	_____ _____	_____ ^^^^^^^	^^^^^^^ ^^^^^^^	^^^^^^^	^^^^^^^
Płyta dolna	^^^^^^^ ^^^^^^^	_____ _____	_____ _____	_____ ^^^^^^^	_____ ^^^^^^^	_____ _____	_____ ^^^^^^^
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240	690 x 430 x 240
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	3600	3600	3600	3600	3600	2900	2900
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	230	230
Waga [kg]	37	37	37	37	37	30	30
Cena netto [PLN]	**2 627,-**	**2 627,**	**2 627,**	**2 627,**	**2 627,**	**2 198,-**	**2 198,-**

GR 8.1 L

GR M.1

Model	GR 8	GR 8 L	GR M
Wersja	**Płyta Grillowa - Podwójna**	**Płyta Grillowa - Podwójna**	**Płyta Grillowa - Podwójna**
Płyta dolna	^^^^^^^ ^^^^^^^	_____ _____	_____ ^^^^^^^
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	690 x 370 x 190	690 x 370 x 190	690 x 370 x 190
Powierzchnia grzewcza [mm]	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Płynna regulacja temperatury [°C]	do 250	do 250	do 250
Moc [W]	2100	2100	2100
Zasilanie [V]	230	230	230
Waga [kg]	24	24	24
Cena netto [PLN]	**1 637,-**	**1 637,-**	**1 637,-**

GR 8 L

GR M

Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO

Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO - półautomatyczne:

- łagodne i równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (static pre-infusion),
- dysze ze stali nierdzewnej, umieszczone na przegubach z płynną zmianą położenia,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- łatwy dostęp do części wewnętrznych ułatwia serwisowanie urządzenia,
- podgrzewacz do filiżanek z funkcją ogranicznika temperatury, zapobiegającą przepaleniu kawy w zbyt gorących filiżankach,
- ekspres wyposażony w 1 dyszę do wrzątku i 2 dysze do pary.

Opcjonalnie (na zamówienie):

- wersja biała, czerwona, czarna, (panele boczne),
- element grzewczy o większej mocy,
- wyświetlacz.

Prestige II

Model	Prestige II	Prestige III
Wersja	dwugrupowy, półautomatyczny	dwugrupowy, półautomatyczny
Dysze	1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary	1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 660 x 565	930 x 660 x 565
Pojemność bojlera [l]	11	18
Zasilanie [V]	230 / 400-2N	230 / 400-2N
Moc [W]	3800	5200
Masa [kg]	62	80
Ciś. zaparzania [bar]	8-9	8-9
Ciś. pompy [bar]	16	16
Temper. zaparzania [°C]	93-97	93-97
Cena netto [PLN]	**8 718,-**	**11 023,-**

Opcjonalnie (na zamówienie):
Wersja biała, czerwona, czarna, (panele boczne),

Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO

Ekspresy ciśnieniowe PRESTIGE ESPRESSO - automatyczne wersje CV:

- łagodne i równomierne zaparzanie dzięki funkcji zaparzania wstępnego (static pre-infusion),
- dysze ze stali nierdzewnej, umieszczone na przegubach z płynną zmianą położenia,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- modele CV: łatwy w użyciu panel dotykowy,
- automatyczny program samooczyszczenia grup (w wersjach automatycznych CV),
- łatwy dostęp do części wewnętrznych ułatwia serwisowanie urządzenia,
- podgrzewacz do filiżanek z funkcją ogranicznika temperatury, zapobiegającą przepaleniu kawy w zbyt gorących filiżankach,
- ekspres wyposażony w 1 dyszę do wrzątku i 2 dysze do pary.

Opcjonalnie (na zamówienie):

- wersja biała, czerwona, czarna, (panele boczne),
- element grzewczy o większej mocy,
- wyświetlacz.

Prestige II CV

Model	Prestige II CV	Prestige III CV
Wersja	dwugrupowy, automatyczny	trzygrupowy, automatyczny
Dysze	1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary	1 dysza do wrzątku, 2 dysze do pary
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	720 x 660 x 565	930 x 660 x 565
Pojemność bojlera [l]	11	18
Zasilanie [V]	230 / 400-2N	230 / 400-2N
Moc [W]	3800	5200
Masa [kg]	62	80
Ciś. zaparzania [bar]	8-9	8-9
Ciś. pompy [bar]	16	16
Temper. zaparzania [°C]	93-97	93-97
Cena netto [PLN]	**9 821,-**	**11 920,-**

Prestige II CV

Prestige III CV

Prestige III

Ekspres ciśnieniowy PACIFIC MULTIBOILER

Ekspers ciśnieniowy PRESTIGE PACIFIC MULTIBOILER II i III:

- jeden główny bojler do wrzątku i pary + dwa lub trzy niezależne bojlery zaparzania kawy, po jednym dla każdej grupy - barista może ustawić niezależnie parametry temperatury głównego bojlera, każdego bojlera grupy oraz każdej grupy (elektroniczna kontrola temperatury),
  Pacific Multibojler II (dwugrupowy) – dwa niezależne bojlery do zaparzania kawy,
  Pacific Multibojler III (trzygrupowy) – trzy niezależne bojlery do zaparzania kawy
- system PID - redukcja wahań temperatury każdej grupy do maksimum +/- 0,4°C, co gwarantuje nieograniczoną liczbę zaparzonych kaw w tej samej temperaturze,
- dwie dysze do pary, jedna dysza do wrzątku,
- funkcja wstępnego zaparzania (static pre-infusion),
- przystosowane do korzystania z normalnych filiżanek oraz do wysokich szklanek do kawy latte, do 18 cm wysokości (TALL CUP),
- tryb eco, pozwalający na redukcję zużycia mocy do 50%,
- automatyczny program samooczyszczenia grup,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- możliwość zaprogramowania ilości serwowanego wrzątku,
- izolowane termicznie dysze do pary,
- wyświetlacz z możliwością programowania zegara, cyfrowym licznikiem wydanych kaw, informacjami o błędach, z możliwością kontroli i regulacji temperatury bojlerów oraz grup i czasu ekstrakcji, niezależnie dla każdej grupy,
- podgrzewacz filiżanek,
- oświetlenie LED powierzchni roboczej.

Pacific Multiboiler II
(wykończenie wersja korek – opcja, na zamówienie)

Model	Pacific Multibojler II – 2 grupowy
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	750 x 660 x 610
Poj. bojlera wrzątku i pary [l] / moc [kW]	12 / 3500
Poj. bojlera zaparzania kawy [l] / moc [kW]	2 x 0,5 / 1500
Ciś. zaparzania [bar]	8-9
Ciś. pompy [bar]	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97
Zasilanie [V]	230 V/ 400-2N
Moc [W]	7000
Waga [kg]	62
Cena netto [PLN]	16 877,-

Opcjonalnie (na zamówienie):
Wersja biała, czerwona, czarna, korek

Ekspres ciśnieniowy PACIFIC MULTIBOILER

Ekspers ciśnieniowy PRESTIGE PACIFIC MULTIBOILER III:

- jeden główny bojler do wrzątku i pary + dwa lub trzy niezależne bojlery zaparzania kawy, po jednym dla każdej grupy - barista może ustawić niezależnie parametry temperatury głównego bojlera, każdego bojlera grupy oraz każdej grupy (elektroniczna kontrola temperatury),
- system PID - redukcja wahań temperatury każdej grupy do maksimum +/- 0,4°C, co gwarantuje nieograniczoną liczbę zaparzonych kaw w tej samej temperaturze,
- dwie dysze do pary, jedna dysza do wrzątku,
- funkcja wstępnego zaparzania (static pre-infusion),
- przystosowane do korzystania z normalnych filiżanek oraz do wysokich szklanek do kawy latte, do 18 cm wysokości,
- tryb eco, pozwalający na redukcję zużycia mocy do 50%,
- automatyczny program samooczyszczenia grup,
- automatyczne napełnienie dzięki wbudowanej pompie wody,
- możliwość zaprogramowania ilości serwowanego wrzątku,
- izolowane termicznie dysze do pary,
- wyświetlacz z możliwością programowania zegara, cyfrowym licznikiem wydanych kaw, informacjami o błędach, z możliwością kontroli i regulacji temperatury bojlerów oraz grup i czasu ekstrakcji, niezależnie dla każdej grupy,
- podgrzewacz filiżanek,
- oświetlenie LED powierzchni roboczej.

Pacific Multiboiler III

MCF C

Model	Pacific Multibojler III – 3 grupowy
Wym. zewnętrzne (W x D x H) [mm]	960 x 660 x 610
Poj. bojlera wrzątku i pary [l] / moc [kW]	12 / 3500
Poj. bojlera zaparzania kawy [l] / moc [kW]	3 x 0,5 / 1500
Ciś. zaparzania [bar]	8-9
Ciś. pompy [bar]	16
Temperatura zaparzania [°C]	93-97
Zasilanie [V]	400-2N
Moc [W]	8500
Waga [kg]	74
Cena netto [PLN]	20 705,-

MCF Cmłynek sklepowy do kawy bez dozownika (sklepowy), wyposażony w uchwyt na torebki, sterowanie manualne.

Model	MCF C
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	220 x 370 x 600
Pojemność zbiornika [kg]	1,4
Wydajność [kg/h]	6
Średnica żaren [mm]	Ø 65
Zasilanie [V]	230
Moc [W]	340
Waga [kg]	12,5
Cena netto [PLN]	**2 424,-**