

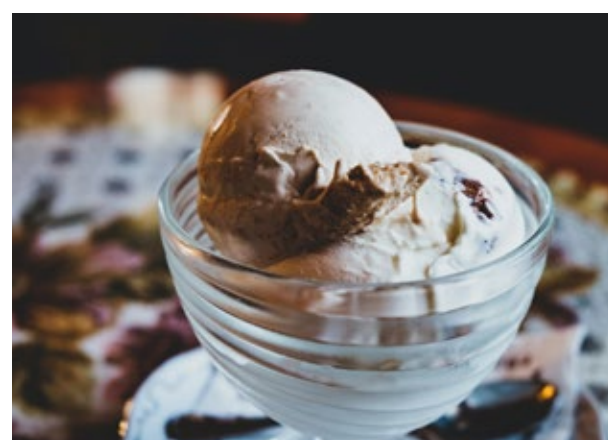
## Tornado Basic

- Urządzenie przeznaczone do procesów: blendowania, mieszania, tarcia i miksowania
- Idealne rozwiązanie przy przeprowadzaniu procesu mikronizacji, a także emulgacji olejnych baz
- Model przeznaczony do pracy z bazami o objętości od 2 do 30 litrów
- 3 końcówki do wyboru: do owoców, ubijania piany, mieszania olejnych baz do kremowych konsystencji



## Tornado Sublime

- Urządzenie przeznaczone do procesów: ważenia, gotowania, blendowania
- Innowacyjne rozwiązania zastosowane w urządzeniu pozwalają na jednoczesne gotowanie, pasteryzowanie oraz emulgację produktu
- Maszyna posiada wbudowaną płytę indukcyjną i sondę, a także niezależną wagę
- Szeroki wybór końcówek miksujących, mielących oraz ubijających
- Model dostępny w 3 opcjach:
  - Fruit Blender – do mielenia owoców
  - Blender z bitą śmietaną, z uchwytem na garnek
  - Blender, dzięki któremu tłuste pasty stają się kremowe



Firma Best Company Solutions w ciągu 10 lat budowała swoje ekspertyzowanie przede wszystkim w oparciu o ekspresy do kawy, z sukcesem zaopatrując największe sieci stacji benzynowych, supermarketów i restauracji fast food. Chcąc odpowiedzieć na coraz bardziej kompleksowe zapytania klientów firma sukcesywnie poszerza swoje portfolio, operując obecnie w branżach związanych zarówno z ekspresami do kawy jak i piecami, zmywarkami, urządzeniami do lodów i soków, a także systemami zabudowy zaplecza kuchennego.

Best Company Solutions to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, wyłączny dystrybutor ekspresów do kawy FRANKE i DALLA CORTE, pieców hybrydowych, pieców konwekcyjno – parowych PALUX, systemów kuchennych i monobloków PALUX, zmywarek HOBART, systemów filtrowania wody BRITA, profesjonalnych wyciskarek do cytrusów ZUMEX, a także profesjonalnych pieców do pizzy CUPPONE, automatycznych frytownic Qualityfy i maszyn do lodów GELMATIC i BOVO. To również ceniony doradca w zakresie profesjonalnych technologii gastronomicznych.

## BEST CS – KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA DLA TWOJEJ GASTRONOMII

Best Company Solutions +48 717 948 110 info@best-cs.pl  
+48 717 948 111

[www.best-cs.pl](http://www.best-cs.pl)

Showroom i biuro regionalne  
ul. Rydygiera 8/6C  
01-793 Warszawa

Siedziba główna  
ul. Wagonowa 2c/1  
53-609 Wrocław

Centrum szkoleniowe  
ul. Magazynowa 6  
62-030 Luboń

Centrum Innowacji Gastronomicznych  
ul. Rydygiera 8/20B  
01-793 Warszawa



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



## Bovo

Bovo to marka od ponad 70. lat specjalizująca się w urządzeniach do produkcji lodów. Rozwiązania, które proponuje są odpowiedzią na wzrastające zapotrzebowanie większych oraz mniejszych manufaktur. Maszyny skierowane są zarówno do mniejszych punktów cukierniczych jak i do przemysłu gastronomicznego zajmującego się produkcją lodów i deserów na szeroką skalę. Marka Bovo w swojej ofercie posiada maszyny do produkcji lodów rzemieślniczych, ale również różnego rodzaju deserów, kremów oraz wsadów cukierniczych.

Innowacyjne rozwiązania,  
tradycyjny smak

### 5 kluczy do sukcesu

1.

#### Rozwiązania dopasowane do potrzeb

marka Bovo w swojej ofercie posiada maszyny przeznaczone do pracy na każdym etapie procesu produkcyjnego

2.

#### Szeroki wybór maszyn

pozwala na dostosowanie do oczekiwań klienta. Wszystkie modele urządzeń sprawdzają się w pracy w mniejszych, ale także w większych manufakturach

3.

#### Prostota i intuicyjność obsługi

pozwala na bezproblemowe użytkowanie oraz ograniczenie czasu niezbędnego do obsługi maszyn

4.

#### Wysoka jakość

użytych materiałów gwarantuje bezpieczną inwestycję oraz pozwala na długotrwałe użytkowanie maszyn

5.

#### Higiena urządzenia

w maszynach zastosowano innowacyjne systemy, które zapewniają utrzymanie wysokiego stopnia higieny oraz pomagają zapobiegać rozwojowi drobnoustrojów

### Co wyróżnia markę Bovo?

Marka Bovo to przede wszystkim gwarancja jakości oraz precyzja wykonania urządzeń, zapewniona przez ręczne wykonanie każdej maszyny, z wykorzystaniem materiałów wysokiej klasy. Wiedza oparta na wieloletnich doświadczeniach pozwala na produkcję najlepszych urządzeń, które usprawniają procesy produkcyjne lodów, deserów lodowych oraz wyrobów cukierniczych. Marka Bovo to połączenie funkcjonalności, wysokiej jakości i precyzji wykonania, przy jednoczesnym ograniczeniu zużycia energii oraz czasu przeznaczonego na obsługę maszyn.

Wysoka precyzja ręcznie wykonanych maszyn



### Leonardo Basic

- Podstawowy model frezera
- Intuicyjna obsługa i proste sterowanie
- Urządzenie przeznaczone do pracy podczas ostatniego etapu przygotowania lodów



### Leonardo Plus

- Rozbudowana wersja frezera Leonardo
- Obsługa przy pomocy dużego wyświetlacza z rozszerzonym oprogramowaniem
- Możliwość zapisu odpowiednich programów procesu
- Pełna kontrola nad każdym parametrem
- Program Gelato Top pozwala na stworzenie lodów o wyjątkowo kremowej oraz puszystej konsystencji
- Innowacyjny program czyszczenia pozwala na szybkie przygotowanie maszyny do pracy oraz zapobiega mieszanii się smaków

### Leonardo De Luxe

- Innowacyjne połączenia frezera oraz pasteryzatora
- Możliwość wyboru wśród 26 programów
- Intuicyjny panel obsługi
- Wysoka wydajność procesów
- Gwarancja zachowania wysokiego stopnia higieny maszyny



### Dane techniczne

Model	Leonardo Basic Model: 6   8   12   15	Leonardo Plus Model: 6   8   12   15	Leonardo De Luxe Model: 6   8   12   15
Wydajność l/h	30 - 45   35 - 60   45 - 80   50 - 115	30 - 45   35 - 60   45 - 80   50 - 115	30 - 45   35 - 60   45 - 80   50 - 115
Ilość mieszanki (min-max) l	2,5 - 5   3 - 7   3,5 - 10   4 - 12	2,5 - 5   3 - 7   3,5 - 10   4 - 12	2,5 - 5   3 - 7   3,5 - 10   4 - 12
Chłodzenie	Woda / powietrze	Woda / powietrze	Woda / powietrze
Czynnik chłodniczy	R 507	R-452A	R-452A
Napięcie	400 / Hz50 / 3 V	400 / Hz50 / 3 V	400 / Hz50 / 3 V
Moc kW	6,5   7,5   9   10	6,5   7,5   9   10	10   11   14   15
Wymiary (szer./gł./wys.) mm	575/740/1470   575/740/1470   575/800/1470   575/865/1470	570/750/1470   570/750/1470   570/900/1470   570/900/1470	630/750/1450   630/750/1450   630/750/1450   630/750/1450
Waga netto kg	280   290   310   350	275   290   345   360	310   325   393   408

### Cortina

- Pasteryzator występujący w dwóch seriach: Basic oraz Plus – z systemem HACCP
- Maszyna przeznaczona do produkcji m.in. baz do lodów gelato, baz czekoladowych i mieszanek jogurtowych
- 7 wbudowanych programów, np. wysoka pasteryzacja (85 st. C), niska pasteryzacja (65 st. C), pasteryzacja baz czekoladowych
- Pełna kontrola nad temperaturą oraz procesem dojrzewania mieszanki
- Gwarancja zachowania wysokiego stopnia higieny dzięki dwóm programom myjącym: płukanie oraz mycie na ciepło



	60	60+ 60	120
Czas cyklu	2 h	2 h	2 h
Chłodzenie	woda	woda	woda
Czynnik chłodniczy	R-452A	R-452A	R-452A
Napięcie	400 / Hz50 / 3 V	400 / Hz50 / 3 V	400 / Hz50 / 3 V
Moc	7 kW	7 kW + 7 kW	11 kW
Wymiary	465 / 855 / 1100 mm	910 / 850 / 1100 mm	570 / 900 / 1110 mm
Waga netto	192 kg	280 kg	225 kg

