

Linia Retail

Młynki z serii Retail przeznaczone są przede wszystkim do pracy w palarniach kawy, sklepach oraz kawiarniach. Każdy model wyposażony jest w precyzyjne pokrętko, dzięki któremu w łatwy sposób można dobrać odpowiednią grubość mielenia w zależności od metody parzenia kawy. Dzięki zastosowaniu żaren o dużej średnicy oraz silnikom o dużej mocy, młynki są bardzo wydajne, a zamontowany uchwyt na opakowanie kawy sprawia, że niezwykle wygodnie korzysta się z urządzenia.

Najważniejsze parametry

Model	R100	R120
Moc silnika	700 W	1000 W
Obroty na minutę	1400 rpm	1400 rpm
Wydajność żaren	10000 Kg	12000 kg
Średnica żaren	100 mm	120 mm
Wydajność	1 kg/min	1.5 kg/min
Napięcie	230-50 V-Hz	230-50 V-Hz
Pojemność hoppera	1,1 kg	2,2 kg
Wys./szer./gł.	595/205/315 mm	775/230/380 mm
Waga netto	25,09 kg	37,00 kg



Tamper automatyczny Cube

Tamper automatyczny Cube daje gwarancję powtarzalności ubicia kawy za każdym razem. Jego niewielkie rozmiary sprawiają, że jest idealnym uzupełnieniem dla każdej kawiarni, która chce zagwarantować optymalną ekstrakcję. Urządzenie jest kompatybilne z większością portafiltrów oraz przenosi ubicie kawy na nowy poziom.



Najważniejsze cechy

- Regulowana siła nacisku – od 10 do 30 kg
- Regulowany uchwyt dla wszystkich rodzajów kolby
- Automacyjny system czyszczenia
- Dotykowy ekran
- Oświetlenie led

Specyfikacja techniczna

Moc silnika	60 W
Średnica tampera	53 - 54 - 58 - 58,3 mm
Wys./szer./gł.	280/165/185 mm
Waga netto	6,3 kg



COMPAK



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

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, profesjonalnych wyciskarek do cytrusów ZUMEX, pieców hybrydowych PRATICA, pieców konwekcyjno – parowych PALUX, systemów kuchennych i monobloków PALUX, profesjonalnych pieców do pizzy CUPPONE, automatycznych frytownic QUALITYFRY, maszyn do lodów BOVO i GELMATIC, dystrybutorów i systemów filtrowania wody, a także zmywarek HOBART, oraz sprzętów dla profesjonalnego pralnictwa DANUBE. 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

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



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

Compak

Compak jest to marka posiadająca wieloletnie doświadczenie w produkcji młynków do kawy. We wszystkich modelach stosowane są technologie będące odpowiedzią na wzrastające zapotrzebowanie oraz wysokie wymagania odbiorców. Rozwiązania marki są stale usprawniane, tak aby jakość wykonania urządzeń była zawsze na najwyższym poziomie. Młynki Compak charakteryzują się wysoką wydajnością oraz niezwykłą precyzją mielenia ziaren kawy.

Najwyższa
jakość
mielenia

5 kluczy do sukcesu

1.

Łatwość użytkowania

dzięki innowacyjnemu dotykowemu wyświetlaczowi ergonomia pracy z młynkami Compak jest na najwyższym poziomie

2.

Kultura pracy

dzięki wysokiej jakości obudowie młynki Compak charakteryzują się cichą pracą

3.

Dopasowanie do potrzeb

oferta obejmująca kilka linii młynków do kawy daje możliwość uzyskania satysfakcji z produktu przez klientów o różnych potrzebach

4.

Idealne mielenie

dzięki żarnom wykonanym z najwyższej jakości stali, młynki gwarantują precyzyjne mielenie

5.

Innowacyjność

opatentowane technologie sprawiają, że produkty marki Compak są ponadczasowe

Co wyróżnia markę Compak?

Ergonomia i kultura pracy na najwyższym poziomie

Opatentowane, zaawansowane technologie

Szeroki wybór ofert młynków do kawy

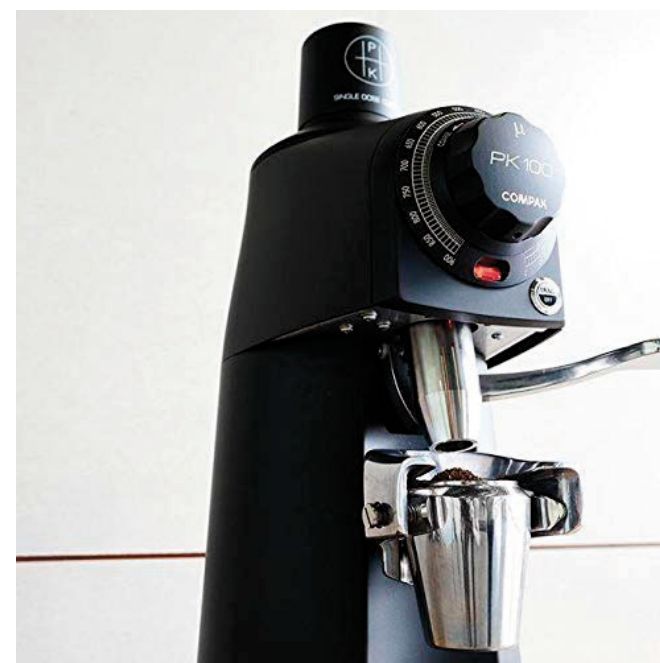
Innowacyjna linia PK z silnikami wolnoobrotowymi

Stworzone
do mielenia



Linia PK

- Wysokowydajne ślepe żarna
- Innowacyjny uniwersalny uchwyt portafiltera
- Technologia wolnego mielenia
- Mikrometryczna regulacja grubości mielenia
- Podwójny system wentylacji
- Funkcja **Dose by weight** dostępna w wybranych modelach



Najważniejsze parametry

Model	PK 100 LAB	PK 100 SHOP	PKE	PKF
Moc silnika	900 W	900 W	950 W	950 W
Obroty na minutę	900 rpm	900 rpm	350 rpm	350 rpm
Średnica żaren	98 mm	98 mm	83 mm	83 mm
Szybkość mielenia	10 g/s (filtr), 5,5g/s (espresso)	10 g/s (filtr), 5,5g/s (espresso)	3 g/s	3g/s
Wielkość hoppera	60 g	750 g	1,7 kg	1,5 kg
Wys./szer./gl.	622/252/328 mm	622/252/328 mm	680/215/400 mm	650/215/400 mm
Waga netto	25,4 kg	25,4 kg	17,4 kg	18,15 kg

COMPAK

Linia Essential

Linia Essential charakteryzuje się niezwykłą prostotą obsługi. Sterowanie młynkami odbywa się przy pomocy ekranu dotykowego z wielojęzycznym wyświetlaczem. Dostęp do menu urządzenia chroniony jest hasłem, co zapobiega wprowadzeniu niepożądanych zmian w ustawieniach. Wszystkie młynki linii wyposażone zostały w cyfrowy wyświetlacz stopniowej skali namielenia, powiadomienie o konieczności wymiany żaren, a także całkowity oraz częściowy licznik kawy. W młynkach zastosowano płaskie stalowe żarna, w zależności od modelu - o różnej średnicy. Wybrane modele tej linii posiadają funkcję **Dose by weight**.

Najważniejsze parametry

Model	E8
Moc silnika	610 W
Obroty na minutę	1290 rpm
Średnica żaren	83 mm
Wydajność	15 kg/h
Czas do espresso (7g)	1,6 s
Wielkość hoppera	1,7 kg
Wys./szer./gl.	635/215/400 mm
Waga netto	13 kg



Linia Fresh

Modele linii Fresh zostały wyposażone w bezstopniową, mikrometryczną regulację mielenia oraz w stożkowe żarna. Sterowanie młynkami jest niezwykle proste oraz odbywa się przy pomocy dotykowego ekranu z wielojęzycznym wyświetlaczem. Dostęp do menu urządzenia chroniony jest hasłem co zabezpiecza przed wprowadzeniem niepożądanych zmian w ustawieniach. Młynki charakteryzują się szybkim oraz precyzyjnym mieleniem. Wybrane modele tej linii posiadają funkcję **Dose by weight**.

Najważniejsze parametry

Model	F10 Master Conic
Moc silnika	950 W
Obroty na minutę	317,5 rpm
Średnica żaren	stożkowe 68 mm
Wydajność	15 kg/h
Czas do espresso (7g)	1,9 s
Wielkość hoppera	1,9 kg
Wys./szer./gl.	660/215/400 mm
Waga netto	16,93 kg

