



POVEČAJTE DOBIČEK, ZMANJŠAJTE NAPOR

Ultimativna naprava za točeni
sladoled. Vlagajte v prihodnost
vašega posla.



6w

HACCAP PASTERIZACIJA

6-tedenski interval čiščenja



-30%

NAJBOLJŠI PRELIV

Prihranite 20-30% materiala



VEČ KOT SAMO PODPORA

Servis, sestavine, usposabljanje...



NATANČOST ROČNE IZDELAVE

Najvišja kakovost industrijskih standardov in neprimerljiva inovativna tehnologija



SPECIALIZIRANI SAMO ZA TOČENI SLADOLED

Več kot pol stoletja bogatih izkušenj



5y

5 LET GARANCIJE

Jasna izjava o našem zaupanju v kakovost

SKUPAJ V SVETLO PRIHODNOST S STRASTJO, ZAUPANJEM IN PODPORO

Predstavljamo vam ultimativen stroj za točeni sladoled – mojstrovino, ki je plod strasti in skupnega življenjskega dela dveh podjetij iz različnih svetov, **Nissei**. Te naprave na novo opredeljujejo vrhunsko kakovost, podprto z najboljšimi materiali in najnovejšimi, natančnimi tehnikami proizvodnje. Presegajo vse industrijske standarde v smislu vzdržljivosti in zanesljivosti ter zagotavljajo brezhibno, zanesljivo delovanje. Zaradi svoje robustne zasnove zmanjšujejo čas nedelovanja in povečujejo učinkovitost, kar omogoča popolno izbiro za podjetnike, ki v svojem poslovanju cenijo najvišjo kakovost in učinkovitost. So ultimativni cilj za podjetne lastnike, ki si prizadevajo za finančno in kakovostno izboljšanje.



Nissei NL je že več kot 30 let trdno v poslu. Specializiral se je izključno za točeni sladoled in to vgradili v svoje življenjsko poslanstvo. Z uporabo najkakovostnejših materialov, najnaprednejših tehnologij in izjemnega hladilnega sistema je Nissei Japonska uspel ustvariti ultimativni stroj za izdelavo točenega sladoleda. S predanostjo zagotavljajo nenehne izboljšave. Nissei NL predstavlja strast, kakovost in nenehno prizadevanje za odličnost v svetu točenega sladoleda; zagotavlja, da vsaka kreacija preseže pričakovanja.

Nissei Japonska je znan po svojih natančnih hladilnih sistemih. Njihovi stroji so rezultat obrtništv, ki ga odlikujeta največja skrbnost in natančnost v vseh fazah proizvodnje. Njihove inovacije na področju hladilne tehnologije so na novo opredelile standarde naprav za točeni sladoled. Nissei Japonska si je zadal nalogo razviti hladilni sistem, ki je po kakovosti neprimerljiv in skoraj ne potrebuje vzdrževanja.

Nissei NL in Nissei Japonska skupaj združujeta svoje znanje na področju naprav za točeni sladoled, ki so neprimerljivi v kakovosti, zanesljivosti in učinkovitosti. Niso samo rezultat tehnične odličnosti, ampak tudi globoke strasti za proizvodnjo točenega sladoleda in nenehnega stremjenja k popolnosti.



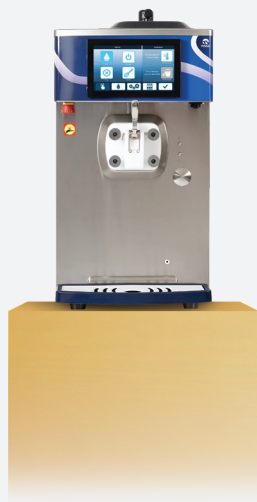
SOFTEIS&INVESTITION

Smo vaša naložba v točeni sladoled. Zahvaljujoč zaupanju Nissei NL imamo privilegij in čast, da vam ekskluzivno v našem delu Evrope ponudimo visokokakovostne stroje za točeni sladoled Nissei. Za razliko od drugih distributerjev imamo tudi lastno poslovanje s sladoledom, kar nam omogoča neposreden vpogled v proizvodnjo in neposredne odzive strank na naše izdelke. Ta perspektiva je ključna za učinkovit prenos našega strokovnega znanja na vas in nas vzpostavlja kot dragocenega partnerja.

Naša zavezanost presega zgolj prodajo in servis; podpiramo vaše poslovanje s sestavinami in drugimi izdelki, usposabljanjem in bogatim strokovnim znanjem, pridobljenim v več kot 25 letih delovanja v vrhunski gastronomiji. Zavzemamo se, da vam nudimo najboljšo storitev, ki ni nič manj vredna kot naše naprave, neprimerljive z drugimi na trgu.

Izjemna zmogljivost naše naprave ne zagotavlja samo vrhunskega končnega izdelka, ampak tudi omogoča znatne prihranke pri operativnih stroških skozi njeno življenjsko dobo, kar presega začetno naložbo v primerjavi z drugimi napravami. Poleg tega, medtem ko lahko druge naprave s časom odpovejo, naša ostaja vzdržljiva in zanesljiva. To jo naredi za ultimativno naložbo za vaše podjetje. Izberite kakovost, ki prinaša dolgotrajno vrednost!

ZA VSAKO SITUACIJO IZVRSTNA REŠITEV



NA93438
POWER T



NA93438
POWER PRO



NA6888
DUO CHAMPION

Kapaciteta	55 Lt./ur	55 Lt./ur	75 + 55 Lt./ur
Vsebina valja	2,5 litra zamrzovalnega valja	2,5 litra zamrzovalnega valja	3,4 + 2,5 litra zamrzovalnega valja
Vseb. rezervoarja	20 KG rezervoar za mešanico z mešalom	20 KG rezervoar za mešanico z mešalom	2 x 20 kg rezervoar za mešanico z mešalom
Moč	3,0 kWh, 400V	3,0 kWh, 400V	4,5 kWh, 400V
Vodno hlajenje	Pribl. 55m ³ / leto	Pribl. 55m ³ / pribl. leto	pribl. 90 m ³ / leto
Dimenzije	D 82 x Š 46 x V 76 cm - 135 KG	D 150 x Š 46 x V 76 cm - 170 KG	D 150 x Š 65 x V 90 cm - 290 KG

NISSEI PRIHODNOST PROIZVODNJE TOCENEGA SLADOLEDA

NISSEI razume, da si njegove stranke zaslužijo le najboljše. Zato podjetje že več kot 25 let ne le ponuja aparate za točeni sladoled, temveč predstavlja Rolls-Royce med tovrstnimi napravami. Naprave NISSEI predstavljajo vrhunsko kakovost: so tihe, energijsko učinkovite in enostavne za vzdrževanje. Od zasnove do končne izdelave je vsak stroj izključno plod lastne proizvodnje. NISSEI z inovativno in vodilno tehnologijo na trgu postavlja standarde.

Imeti napravo NISSEI pomeni biti vedno korak pred drugimi - ker si zaslužite nič manj kot najboljše.

NA9438
POWER COMBI T

55 Lt./ur

2,5 litra zamrzovalnega valja

20 KG rezervoar za mešanico z mešalom

3,0 kWh, 400V

Pribl. 55m³ / pribl. leto

D 82 x Š 46 x V 76 cm - 135 KG

Najtišje in najbolj energijsko učinkovite naprave za točeni sladoled na trgu.

KOMBI STROJI



NA3448
GIANT COMBI TOUCH



NA6888
DUO CHAMPION COMBI



NA9348
POWER PRO COMBI

75 Lt./ur

3,4 litra zamrzovalnega valja

20 KG rezervoar za mešanico z mešalom

3,5 kWh, 400V

Pribl. 50m³ / pribl. leto

D 160 x Š 47 x V 84 cm - 195 kg

75 + 55 Lt./ur

3,4 + 2,5 litra zamrzovalnega valja

2 x 20 kg rezervoar za mešanico z mešalom

4,5 kWh, 400V

pribl. 90 m³ / leto

D 150 x Š 65 x V 90 cm - 290 KG

55 Lt./ur

2,5 litra zamrzovalnega valja

20 KG rezervoar za mešanico z mešalom

3,0 kWh, 400V

Pribl. 55m³ / pribl. leto

D 150 x Š 46 x V 76 cm - 170 KG

NISSEI COMBI naprave za točeni sladoled in milkshake vam ponujajo ultimativno vsestranskost za vaše poslovanje s sladoledom. Ta naprava združuje najmodernejšo tehnologijo za proizvodnjo ne samo visokokakovostnega točenega sladoleda, ampak tudi okusnih milkshakeov - vse to z eno napravo.

Več kot le dve napravi v enem: Podvojite izdelke, podvojite stranke.



FROZEN YOGHURT STROJI



Za idealno udobje pri proizvodnji zamrznjenega jogurta so stroji zasnovani brez črpalke, kar čiščenje resnično poenostavi. Naprave so popolne za svež zamrznjeni jogurt in lahko celo pasterizirajo mešanice zamrznjenega jogurta, ki so dolgo obstojne. Svež, mamljiv videz zagotavlja visoko frekvenco prodaje. Zagotovo boste opazili, da se vaše stranke vračajo »po več«!



Višji donos kot pri katerem koli drugem stroju
za točeni sladoled.



www.oesterreich-isst-informiert.at/herstellung/pasteurisieren-so-halten-lebensmittel-laenger

HACCAP PASTERIZACIJA

Predstavljajte si stroj za točeni sladoled, ki ga je treba čistiti le vsakih šest tednov, hkrati pa zagotavlja popoln točeni sladoled z optimalnimi standardi zdravja. Funkcija hitre pasterizacije je ključnega pome za zagotavljanje varnosti in kakovosti točenega sladoleda. a funkcija omogoča znatno zmanjšanje vzdrževanja in prinaša prihranek najmanj 20 delovnih ur in približno 80 litrov točenega sladoleda na mesec. Pasterizacija izboljša varnost živil, ohranja svežino izdelka dlje časa in zagotavlja konstantno kakovost in okus.

Nissei stroj za točeni sladoled in milkshake s funkcijo pasterizacije je idealna rešitev za gostinsko industrijo, saj ponuja visokokakovostni točeni sladoled.

Prihranite čas in denar ter zagotovite popolne standarde zdravja ter zadovoljstvo in zaupanje strank.



HACCAP PASTERIZACIJA
6-tedenski interval čiščenja



ZRAČNA ČRPALKA PAR EXCELLENCE - FESTO – DRUGE DIMENZIJE NADZORA PRELIVA

Ključni element našega stroja za točeni sladoled je zračna črpalka (pnevmatično aktivirana batna črpalka), ki predstavlja najnaprednejše tehnologije črpanja na trgu. Omogoča znatno zmanjšanje obratovalnih stroškov z optimalnim in neprekosljivim prelivanjem, ki lahko znaša med 80 in 120 %. V črpalki se ustvari popolna mešanica zraka in tekočega produkta, ki se nato stisne v valj. Njena sposobnost obdelave različnih viskoznosti mešanic podpira širok spekter zamrznjenih sladice in omogoča enostavno upoštevanje različnih okusov in vsebnosti maščob, s čimer razširja možnosti menija v vaši slaščičarni.

Zračna črpalka predstavlja pomemben napredek v primerjavi s tem, česar ste bili doslej vajeni. Ponuja neprekosljivo kombinacijo učinkovitosti, zmogljivosti in vsestranskosti ter postavlja nove standarde v industriji zamrznjenih desertov.

Zahvaljujoč njeni vzdržljivosti, minimalnemu vzdrževanju in natančno lasersko izrezani kompaktni konstrukciji presega vsa pričakovanja. Sistem upravljanja je nekaj, česar ne bi pričakovali od naprave za točeni sladoled. Razvita je bila z uporabo komponent Festo, pionirja na področju industrijske pnevmatike in globalnega vodje v avtomatizacijski tehnologiji. Drugi del sistema, kompresor THOMAS, izvira od vodilnega proizvajalca vakuumskih črpalk, kompresorjev in črpalk za tekočine za proizvajalce originalne opreme (OEM) na področjih medicine, laboratorijev, okolja in industrije.



Revolucionarni nadzor preliva izboljša stabilnost izdelka in zagotavlja najvišjo kakovost, tako da ohranja enakomerno teksturo in bogat okus vsake porcije točenega sladoleda, hkrati pa zmanjšuje stroške materiala.

FESTO

www.festo.com

THOMAS[®]

An Ingersoll Rand Business

www.thomaspumps.com

**Enostavnejši, močnejši, ekonomičnejši
in privlačnejši.**



Novi **NISSEI-Touch** dviguje upravljanje in nastavitve vašega stroja na novo raven natančnosti in preprostosti. Z digitalnim HACCP dnevnikom, prikazom intervalov pasterizacije in čiščenja ter preprosto uporabo s piktogrami omogoča še nikoli videno enostavnost. Nastavitve se lahko enostavno prilagajajo, števcji pa se brez težav berejo za dan, mesec in leto. Vsaka vrsta shakea je individualno nastavljiva. Pregleden zaslon na dotik in sodobna zasnova zaokrožujeta visokokakovostno uporabniško izkušnjo.

MILKSHAKE KOMBI

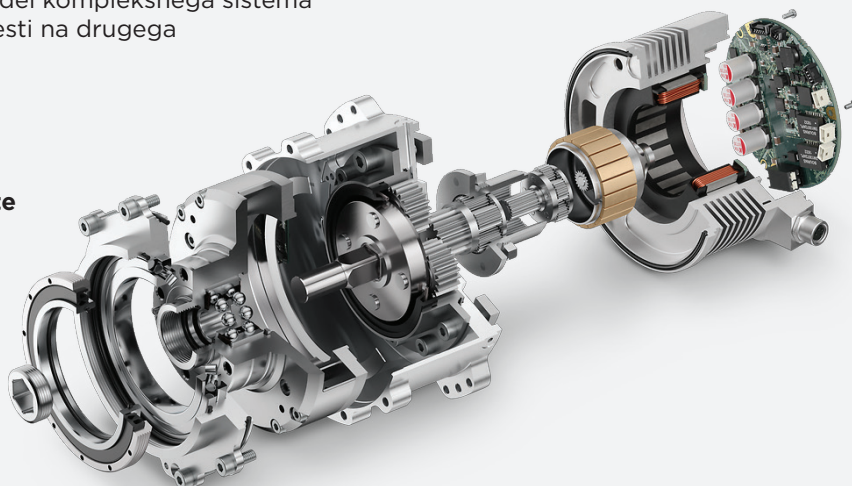
NISSEI COMBI stroji za točeni sladoled in milkshake vam nudijo ultimativno vsestranskost za vaše poslovanje s sladoledom. Naprava združuje najmodernejšo tehnologijo za proizvodnjo ne le visokokakovostnega točenega sladoleda, temveč tudi okusnih milkshakeov – vse iz ene naprave. Z enim pritiskom na gumb lahko izbirate med štirimi ali petimi različnimi okusi milkshakeov in svojim strankam ponudite povsem nov izdelek, ki bo razširil vašo ponudbo in povečal vaš doseg.

Naš stroj vam ponuja najboljše milkshake napitke z različnimi gostotami, ki jih ustvarite z dodajanjem vode in sirupa k osnovi točenega sladoleda s pritiskom gumba.

Naša Combi naprava ni zgolj preprost dodatek k odličnemu stroju za točeni sladoled. Napredna tehnologija priprave milkshakeov je mojstrovina. Na primer, nadzor motorja tega stroja izvira od Maxona, švicarskega proizvajalca, znanega po svoji natančnosti in kakovosti. Njegovi enosmerni motorji se običajno uporabljajo v medicinski tehniki, letalstvu in vesoljski industriji ter v industrijski avtomatizaciji.

Celoten postopek doziranja in priprave milkshakeov nadzira edinstvena sonarna tehnologija, ki je bila posebej razvita za to vrsto naprav. Kakovost in edinstvenost konstrukcije se kaže tudi v tem, da smo poskusili del kompleksnega sistema doziranja in proizvodnje shakeov prenesti na drugega proizvajalca, vendar brez uspeha.

Več kot le dva stroja v enem: Podvojite izdelke, podvojite stranke.



maxon

www.maxongroup.com

Tehnologija zamrzovanja podpira uporabo skozi celotno življenjsko dobo.

KAKOVOST, TEHNIKA, STRAST IN LJUBEZEN DO DETAJLOV

Stroji za točeni sladoled Nissei se odlikujejo z izjemno kakovostjo, ki je zagotovljena z visokokakovostnimi materiali in naprednimi proizvodnimi tehnologijami. Vsaka naprava za točeni sladoled izpolnjuje industrijske standarde za dolgo življenjsko dobo in zanesljivost. Skrbno izbrani materiali in robustna zasnova zagotavljajo neprekinjeno, zanesljivo delovanje.

Stabilna konstrukcija zmanjšuje čas nedelovanja in povečuje operativno učinkovitost, kar pomeni, da so naše naprave pametna naložba za vsako podjetje, ki daje prednost kakovosti in doslednosti.

Ultimativen stroj za točeni sladoled:

- 1. Izjemna zmogljivost, kombinirana z **energetsko in vodno učinkovitostjo**,** zagotavlja optimalne rezultate v vseh pogojih. Inovativni sistem vodnega hlajenja prihrani električno energijo in zagotavlja optimalno uporabo ter brezhibne končne izdelke.
- 2. Dvojne velikosti valjev za povečano učinkovitost:** Da bi zadostili priljubljenosti okusov, kot je vanilija, naše naprave ponujajo dve velikosti valjev za izboljšano uporabnost, vzdržljivost in produktivnost.
- 3. Neprekosljiv nadzor zamrzovanja:** Individualne nadzorne enote za valje zagotavljajo natančno teksturo in temperaturo ter dostavljajo popolne zamrznjene deserte.
- 4. Trislojni valj za hlajenje:** Hladilni plin se skozi 3 hladilne komore stiska okoli valja, kar omogoča napredno in optimalno hlajenje.
- 5. Izjemna zmogljivost in kapaciteta:** Z impresivno zmogljivostjo 75 + 55 litrov na uro in prostornimi zamrzovalnimi valji ter velikimi mešalnimi posodami naše naprave izpolnjujejo tudi najvišje zahteve.
- 6. Brez vzdrževanja za neprekinjeno delovanje:** Napredni, hermetično zaprti hladilni sistem poudarja našo zavezanost k odličnosti in zanesljivosti ter ne zahteva vzdrževanja.
- 7. Samodejna priprava mešanice:** Nekateri modeli imajo samodejno funkcijo, ki dodaja programirano količino vode v prah v lijaku in pripravi mešanico v nekaj minutah.



SERVIS, GARANCIJA IN INSTALACIJE

Naša storitev se začne že z izbiro optimalnega modela, ki ustreza vašim potrebam. To se nadaljuje, ko dostavimo vaš stroj za točeni sladoled. Mehanik, ki namesti stroj, je izkušen inštruktor, ki si vzame čas, da vam olajša začetek in vas usposobi za vse pomembne vidike stroja.

SERVISNI CENTER & PODPORA

V našem servisnem centru, bodisi spletnem, telefonskem ali osebnem, dobite celovite informacije, kako ohraniti vašo napravo za točeni sladoled vedno v najboljši formi. Naša storitev je hitra, zanesljiva in vedno na voljo.

ZIMSKO SHRANJEVANJE

Potrebujete prostor pozimi in naprave ne uporabljate? Za vas jo lahko shranimo in optimalno pripravimo za naslednjo sezono!

KONČNI TEHNIČNI PREGLED IN VZDRŽEVANJE OB KONCU SEZONE

Naš paket storitev vključuje tehnični pregled in zamenjavo cevi, tesnil in drugih pomembnih delov, da vaš stroj pripravimo za optimalno uporabo v naslednji sezoni in podaljšamo njegovo življenjsko dobo.

STORITEV ČIŠČENJA

Redno čiščenje je ključnega pomena za zagotavljanje najboljše možne zmogljivosti, življenjske dobe in higienskih standardov. Če želite, vam lahko to zamudno nalogo olajšamo. Vsakih 6 tednov pride naša ekipa, da temeljito in profesionalno očisti stroj v skladu s standardom HACCP, ga sestavi in namaže.

GARANCIJA

Naša obsežna 5-letna garancija na mnoge dele naših naprav za točeni sladoled je jasna izjava o našem zaupanju v kakovost naših izdelkov.

Naše garancijske storitve za stroje NISSEI vključujejo:

- 12 mesecev za tehnične napake.
- 5 let 100% garancija za puščanje plina v nerjavečem zamrzovalnem valju.
- 5 let 100% garancija za mešalni motor.
- 5 let 100% garancija za nerjaveč zamrzovalni valj.
- 5 let 100% garancija za material POM sprednjega dela stroja.
- V prvih 3 letih 100%, v 4. letu 75% in v 5. letu 50% garancija za kompresor za zamrzovanje, zračni kompresor in ohišje ležaja mešalne osi. Naš glavni cilj je, da naše stranke temeljito usposobimo in podpremo v učinkoviti UPORABI, GARANCIJI IN NAMESTITVI.

VISOKOKAKOVOSTNA USPOSABLJANJA



Ponujamo obsežna usposabljanja, da vam predstavimo vse funkcije vaše naprave in kako jo najbolje izkoristiti, da lahko svojim strankam ponudite najboljši izdelek. Naši paketi usposabljanja vključujejo tudi individualna usposabljanja in optimizacijo menijev. Eden naših glavnih inštruktorjev ima desetletja izkušenj na različnih področjih poslovanja in trenutno tudi proizvaja industrijski sladoled, s katerim je že osvojil številne zlate medalje. Njegovo temeljito poznavanje sestavin bo neprecenljivo.

Naš glavni cilj je, da vas temeljito usposobimo za upravljanje naprave in proizvodnjo točenega sladoleda ter da vam nudimo podporo, da z našo pomočjo optimizirate svoje poslovanje in ga uspešno razširite.

Od leta 2011 najbolje prodajana naprava za točeni sladoled na Nizozemskem.



OBSEŽNA DODATNA OPREMA

Ponujamo široko paleto dodatkov, od praška za točen sladoled do praška za zamrznjeni jogurt, širok izbor okusov najvišje kakovosti, ki so popolnoma prilagojeni našim napravam.

Poleg tega ponujamo prelive, kornete, lončke in embalažne materiale, da vašim strankam zagotovimo popolno izkušnjo.

Vemo, da uspešno poslovanje s sladoledom zahteva več kot le stroje. Zahvaljujoč našim partnerstvom z vodilnimi proizvajalci ponujamo tudi širok asortiman hladilnih naprav, vitrin, vozov za sladoled in pohištva za opremo vaših slaščičarn. Naši izdelki, storitve in celovite rešitve vaše podjetje postavljajo v vodilni položaj po kakovosti in uspehu.

Kar zahtevate, imamo, ali pa vas povežemo z drugimi dobavitelji, ki vam pomagajo izveliči najboljše iz vaše slaščičarne.





SOFTEIS&INVESTITION

EKSKLUZIVNI **NISSEI** PARTNER

Zakaj izbrati nas

Najboljša naprava za točeni sladoled na trgu
Hitra in zanesljiva storitev
Podpora na več segmentih
Usposabljanja in pomoč pri proizvodnji
Možnosti leasinga in financiranja

Partner, na katerega se lahko zanesete!

Kaj je v tem za vas

Manj okvar & težav
Prihranite dragocen čas
Prihranite denar
Optimizirajte proizvodnjo
Najboljši točeni sladoled za vaše stranke

Lažje življenje & večji dobiček!



Več informacij:

+386 30 434 435

info@softeis-investition.com

www.softeis-investition.com