



Coninvest  
konyhatechnológia & belsőépítészet

Mert sütni szeretünk!



# Coninvest

Modern cukrászüzemeket és konyhákat teremtünk több, mint 25 éve. Tesszük ezt azért, mert hiszünk abban, hogy a modern vendéglátás alapjai a kiváló minőségben és az ötletességben rejlenek. Az inspiráció, az innováció és a szakma iránti elkötelezettség hívta életre a Coninvestet, és ez az, ami azóta is minden munkánkat végigkíséri. Lenyűgöző érzés egy kreatív folyamat részesének lenni, és olyat alkotni, amely nem csupán maradandó, de egyben előremutató is.

## FAGYLALT



Kombinált fagylaltgépek  
**17.530 Eur-tól**



Fagylalt gépek  
**13.456 Eur-tól**



Pasztörizálók  
**5.740 Eur-tól**



Turbomix  
**4.836 Eur-tól**

Bologna a fagylalt és fagylaltipar hazája. Innen származnak a legnagyobb fagylaltgép gyártó dinasztiák is. A Carpigiani csoportba tartozó Promag, Icematic és Cattabriga cégek magas minőségű lágy fagylalt és igazi olasz kézműves fagylalt előállításához gyártanak, a teljes technológiai folyamatot lefedő gépeket és eszközöket 1927 óta.



Fagylalt sokkolók  
**2.110 Eur-tól**



## KEVERÉS ÉS DAGASZTÁS

Az 1915-ben alapított világhírű dán Varimixer Bear cég gyártja az egyik legjobb keverő-, dagasztó gépcsaládot. Aki egyszer a termékeit kipróbálta már nem áll át másik márkára. A legkisebb asztali 5 literes Teddy modelltől az egészen 140 literesig minden megtalálható a termékportfóliójukban.



Eszközmosogató berendezések  
(kiegészítők és vízlágyítók nélkül)

**5.279 Eur-tól**



Keverő-dagasztó gépek

**985 Eur-tól**



Pult alatti Meiko mosogatógépek

**3.188 Eur-tól**



## MOSOGATÁS

A német Meiko eszközmosogatógépek ma már nagyon sok magyar cukrásztermelőben teszik mindennapi dolgukat.

Az FV 130.2 –es modell 5,8 liter vizet használ mosogatási ciklusonként. Kosár mérete 850 x 700 mm, hasznos belmagassága: 740 mm így akár a nagy keverő üstöket, dagasztó tálakat, sütőtepsiket is könnyedén el tudjuk vele mosogatni 2/4/6 Perc alatt.

Az opcióban hozzá rendelhető, a gép tetejére szerelt hővisszanyerő egységgel ráadásul a mosogatás során keletkezett gőzt és hőt hasznosítja újra a bejövő víz előmelegítésére, így takarékoskodva még inkább az energiával.

### NÉHÁNY CUKRÁSZ ÉS PÉKSÉGI REFERENCIÁNK

Bagatelle MOM, Budapest  
Bedő Pékség, Győr  
Csuta cukrászda, Csákvár  
Gávavencsellői sütőüzem, Gávavencsellő  
Gina cukrászda termelő, Budapest  
Gottwald kávéház & delikátesz, Tata  
Horváth Cukrászda, Budapest  
Ireks-Stamag, Komárom  
Lipóti pékség, Tatabánya  
Páratlan cukrászda, Szigetszentmiklós  
Ricsi cukrászda, Pápa

### ÁLTALÁNOS ÜZLETI KONDÍCIÓK

Az fent szereplő árak ÁFA nélkül értendők, és tartalmazzák a csomagolás és helyszínrre történő szállítás költségeit, 800.000 Ft + ÁFA megrendelési érték felett. Szállítási határidő 6-8 hét. A termékekre 12 hónap garanciát vállalunk mely térítés ellenében hosszabbítható. A gépekre egész éves folyamatos szervizellátást biztosítunk.

A fenti árak az adott kategória legkisebb berendezésére vonatkoznak.  
A kép illusztráció.

## ÉRTÉKESÍTÉS

Az olasz Ifi cégcsoport az egyik az olasz piacvezető fagyaltipart kiszolgáló vitrin és bárpultgyártók körében. Mindig a legmodernebb technológiai és design megoldásait ötvözi a mai kor ergonomiai és gazdasági igényeivel.



**Coninvest**  
konyhatechnológia & belsőépítész

H-2040 Budaörs, Budapesti út 127.  
+36 23 501 310,  
+36 23 500 918  
info@coninvest.hu  
www.coninvest.hu  
www.facebook.com/coninvest

