

PERFEKTE IS-KONCEPTER

FRA INTER-GASTRO - DIN PROFESSIONELLE PARTNER SIDEN 1966





—
**VI ER SPECIALISTER
 I AT SAMMENSÆTTE
 LØSNINGER DER
 PASSER PERFEKT
 TIL JERES BEHOV**
 —



Inter-Gastro A/S har bl.a. specialiseret sig i Is-koncepter, så vi i dag repræsenterer en lang række spændende leverandører og producenter med udstyr til isbarer/ishuse, restauranter, cafeterier, hoteller, supermarkeder og kæder.

Produkterne regnes for de førende på markedet i dag og medfører efterfølgende store omkostningsbesparelser i driften og ekstra indtjening hos vore kunder. Vi har en kvalitetsprofil, der svarer til de høje krav, som vores kunder stiller og derfor udfører vi service for landsdækkende kæder som bl.a.:

McDonald's - Burger King - Espresso House - Starbucks - 7-Eleven – mfl..

Taylor - Verdens førende producent af softice, milkshake og ismaskiner

Taylor company blev grundlagt i 1926 i Buffalo New York og er blevet bygget på opfindelsen af Charles Taylors automatiske is-fryser fra 1926. I dag er Taylor Company en verdensomspændende producent af foodservice-udstyr med beliggenhed i Rockton, Illinois USA og er i dag en del af den børsnoterede Middleby gruppe.



SOFTICEMASKINER

På en varm sommerdag er efterspørgslen på softice stor. Taylor maskinerne kan klare et hvert behov og løber aldrig tør for softice.



Taylors maskiner bliver produceret i USA, men bliver solgt til hele verdenen gennem Taylors verdensomspændende netværk af eksklusive distributører.

Taylor tilbyder alt fra softice-, milkshake- og hjemmelavet ismaskiner, frozen drink maskiner og kommercielle grills.

Med over 90 års erfaring er Taylor verdens førende producent af softice- og milkshake maskiner, der maksimerer produktiviteten og tilbyder de nyeste teknologier inden for

sikkerhed, produktionshastighed og effektivitet.

Disse kvaliteter gør Taylor til den naturligste partner hos alle førende amerikanske restaurations- og fastfoodkæder, samt herhjemme hos mange professionelle udbydere af is og milkshake.

Softicemaskiner

Taylor har et bredt sortiment af softicemaskiner med kapaciteter fra 15 kg/timen til 130 kg/timen.

Taylor softicemaskiner



Taylor model C708
m/base



Taylor model C716



Taylor model C708
u/base

Stor kapacitet, op til 65 kg./time

Valgfri pasteurisering

Altid 100% overrun (svulmning)

Enkel betjening og lave vedligeholdelseskostninger

Indtjening på softice ligger altid på den rigtige side af 80%

Taylor model C708 & C716

Taylors nyeste generation af softicemaskiner med nyt kompakt elegant design og øget tappekapacitet. C708 og C716 har samme features, hvor C708 er en enkeltkammer maskine, mens C716 er en dobbeltkammer version.

C716 giver mulighed for at køre med to forskellige slags softice på samme tid som f.eks. jordbær og vanille samt at blande/twiste de to is.

Lavt støjniveau, maksimal softice: Taylor har i den nye generation af maskiner fået reduceret støjniveauet til et absolut minimum og samtidigt stadig kunne yder maksimal mængde softice.

Modellerne har en kapacitet på henholdsvis 65 kg og 2x 65 kg softice i timen. Taylors nye frysecylindere er designet således at nedkølingen af mix i selve frysecylindere sker endnu hurtigere, hvilket sikrer en hidtil uset høj "strakskapacitet".

Uanset hvor mange kunder der skal have en softice, kan maskinerne altid levere softice.

TQC (Taylor Quality Control): Automatisk produkttemperaturstyring regulerer temperaturen efter produktets konsistens og giver et ensartet produkt hele tiden. Maskinerne kan foretage manuel eller automatisk pasteurisering som vælges efter eget ønske.

Et nyt varmesystem sikrer en kortere pasteuriseringstid som sparer el og sikrer et bedre slutprodukt. Maskinerne kan programmeres til at være serveringsklar når man ønsker det, f.eks. når Deres butik åbner.

Nyt enkelt betjeningspanel sikrer lettere betjening af maskinen og let adgang til vigtige informationer på dansk eller det sprog som man ønsker.

C716 giver også mulighed for kun at køre med den ene side i lavsæsonen, hvis man ønsker dette.

Pasteurisering sker så kun i den fyldte side af maskinen. Færre dele sikrer meget let rengøring.

Low Mix- og Mix out-sikring:

Advarselslamper og valgfri lyd når nyt mix skal påfyldes. Altid mix i systemet, så luftproblemer undgås, når maskinen startes efter mix-påfyldning.

Mål C708:

H: 186 cm (m/base 150,2) B: 46,4 cm (m/luftkanal 53,5) D: 68,1 cm El: 3 x 400V -16amp

Mål C716:

H: 152 cm B: 64,6 cm D: 91,9 cm
El: 3 x 400V -16amp

Taylor softicemaskiner

Landsdækkende servicenetværk med egne teknikere sikrer hurtig service.



Taylor model C152



Taylor model C736



Taylor model C738



Den gode fortjeneste på mere end 80% DG på softice sikres ved Taylor maskinernes høje konstante overrun/luftindhold på ca. 100%, den høje kapacitet og de lave vedligeholdelseskostninger.

Taylor bordmodel C152

Denne softicemaskine, giver kunder med et mindre behov, mulighed for at få del i den høje indtjening på softice.

Model C152 er meget simpel at betjene og rengøre samtidig med at den har Taylors unikke produktionsstyring, som sikrer ensartet softice hver gang der laves en is.

Maskinen har en kapacitet på 15 kg softice i timen. (ca. 150 stk. softice)

Mål: H: 67,3 cm B: 45,0 cm D: 70,0 cm El: 230V

Taylor C736 & C738

Modellerne C736 og C738 er de mest kompakte selvpasturerende softicemaskiner fra Taylor og de første maskiner fra Taylor, der benytter en særligt udviklet gearpumpe til at tilføre op til 100% luft til softicen, hvilket letter rengøringen.

C736 og C738 har samme features, udover at C736 er en enkeltkammer maskine, mens C738 er en dobbeltkammer version. Denne maskine giver mulighed for at køre med to forskellige slags softice på samme tid som f.eks. jordbær og vanille samt at blande/twiste de to is.

Stor kapacitet: Trods det kompakte design er kapaciteten på henholdsvis ca. 25 kg softice i timen og ca. 2 x 25 kg softice i timen.

Meget lavt støjniveau: Disse nye modeller er de mindst støjende maskine, som Taylor har produceret til dato og de vil derfor kunne placeres steder, hvor det ikke tidligere har været muligt at placere en luftkølet softicemaskine.

Pasteurisering: Maskinerne kan foretage manuel eller automatisk pasteurisering, som vælges efter eget ønske. Et nyt varmesystem sikrer en kortere pasteuriseringstid, der sparer el og sikrer et bedre slutprodukt.

Nyt enkelt betjeningspanel sikrer lettere betjening af maskinen og let adgang til vigtige informationer på dansk eller det sprog, som man ønsker.

Færre dele sikrer meget let rengøring.
Low Mix- og Mix out-sikring: Advarselslamper og valgfri lyd når nyt mix skal påfyldes.
Altid mix i systemet, så luftproblemer undgås, når maskinen startes efter mix-påfyldning.

Mål C736: H: 90,8 cm B: 40,0 cm D: 63,8 cm
El: 3 x 380V - 16amp

Mål C738: H: 97,0 cm B: 53,7 cm D: 67,6 cm
El: 3 x 380V - 16amp



Hjemmelavet is & italiensk Gelato

Ønsker man at profilere sig med hjemmelavet is eller italiensk Gelato, så har Taylor de nødvendige maskiner til dette. Som vanligt er driftssikkerhed og produktkvalitet Taylors kendetegn.

Maskinerne giver mulighed for at lave dejlig hjemmelavet is eller Gelato hurtigt og nemt som det ikke er set før.

Friske frugter, nødder og alverdens andet godt kan tilsættes isen og resultatet bliver den herligste hjemmelavede is og Gelato på bare 10 min.

Avancen på gelato ligger på mellem 70-80% af salgsprisen



Taylor model C118



Taylor model G723



Taylor model C104



Taylor model 104

Taylors kompakte bordmodel 104 giver kunder mulighed for at få del i den høje indtjening ved salg af hjemmelavet is og gelato.

Model 104 er meget simpel at betjene og rengøre samtidig med, at den har Taylors unikke produktionsstyring, der sikrer den samme høje kvalitet hver gang der produceres.

Maskinen har en kapacitet på 15 kg hjemmelavet is og gelato i timen.

Mål: H: 51,0 cm B: 36,0 cm D: 64,0 cm
El: 230 V.

Taylor model C 118

Taylors model C 118 er den foretrukne ismaskine hos professionelle udbydere af hjemmelavet is og italiensk gelato. Med C 118 kan man fylde en isboks med 18 5-liters kanter på 1,5 time.

Fulldautomatisk eller manuel produktion – C118 kan producere is fulldautomatisk, så De kun skal tilsætte produktet. Maskinen stopper selv når slutproduktet er klart eller man kan vælge manuel produktion, hvor man selv kan tilsætte sit eget præg på isen. Variabel produktions størrelse – maskinen finder selv ud af om man vælger at udnytte hele frysecylindren eller om man kører med en mindre produktion, C118s computer tilpasser nedfrysningen til den mængde

is der skal produceres. 2 hastigheder på omrørreren minimerer spild når den færdige is skal tappes. Den indbyggede vandhane gør rengøringen af maskinen til en leg. Maskinen har en kapacitet på 35 kg hjemmelavet is og gelato i timen.

Mål: H: 101,0 cm B: 52,0 cm D: 88,4 cm
El: 230 V

Frozen gelato lavet på Taylor model G723:

Vi lancerer nu et nyt spændende iskoncept – Italien soft gelato. Med vores kompakte Taylor G723 dobbelt kammer maskine kan vores kunder nu tilbyde frisklavet italiensk gelato direkte fra tappehanen til kunderne eller benytte maskinen som produktionsmaskine, hvor den italienske friske gelato tappes direkte i 5 liters

kantiner, som herefter sættes direkte i isdisken, hvor kunden kan vælge det ønskede antal kugler i vaffel eller bæger.

Med Taylors G723 kan du på en nem og hurtig måde komme til at sælge lækker hjemmelavet italiensk gelato og dine kunder få en smagsoplevelse som de ellers kun ville kunne få på steder som havde en stor ismaskine.

Maskinen kan let indgå som en del af et eksisterende koncept i en isbar, man kan lave et "stand alone" frozen gelato koncept med flere maskiner stående side om side, som kendes fra frozen yogurt koncepter. Det som gør konceptet unikt, er smagen af den italienske gelato, som alle kunder elsker ud anset alder.

Mål: H: 72,7 cm B: 59,2 cm D: 85,8 cm
El: 3 x 400 V - 16 amp.

Milkshakemaskiner

Salg af milkshake er en rigtig god forretning og sker med stor succes hos de fleste globale fastfoodkæder. Med Taylors enkle manuelle maskiner eller de større selv-pasteuriserende kan du nemt komme i gang med salg af milkshake i din forretning.

Alle maskiner har automatiseret produktions- og kvalitetsstyring, der sikrer, at selv uøvede kan betjene maskinerne problemfrit. Taylor Milkshakemaskiner opfylder alle hygiejniske krav. Glatte flader, materialevalg og få løse dele, der skal udtages ved rengøring, nedsætter rengøringsarbejdet til et minimum.

Taylor bordmodel SHAKE C430

Den kompakte milkshake bordmodel giver kunder, der ikke har behov for en kæmpe kapacitet, mulighed for at få del i den høje indtjening ved salg af milkshake.

Den meget simple betjening og lette rengøring sikrer at håndteringen af milkshake i jeres butik bliver problemfri.

Elektronisk konsistenskontrol sikrer en ensartet milkshake hver gang der tappes. Maskinen har en kapacitet på 38 liter milkshake i timen.

Mål: H: 76 cm B: 40 cm D: 75 cm El: 230V

Taylor model Shake PH 61

En supermoderne selvpasteuriserende milkshake maskine med computerstyrede funktioner sikrer milkshakeproduktion af højeste kvalitet hver gang, sparer mix og minimerer rengøring.

Stor kapacitet: Yder 85 liter milkshake i timen med 4 smagsmuligheder.

Pasteurisering: Maskinen foretager automatisk pasteurisering hver dag og skal derfor kun rengøres hver 14. dag.

Computerstyring: Alle tekniske funktioner indtastes i computeren og sikrer optimal og konstant produktionskvalitet samt minimerer spild og rengøring.

Digital visning af funktioner: Oplyser på dansk om alle maskinens funktioner, temperaturforhold og om mix påfyldning.

Mål: H: 145 cm B: 47 cm D: 79 cm
El: 3 x 380V - 16amp

Taylor model C606:

Med denne maskine har man mulighed for både at sælge softice og milkshake og få de økonomiske gevinster fra begge. Dette er der mange internationale fastfoodkæder, som nyder godt af, at de har alle installeret kombinationsmaskiner i deres restauranter. Selvpasteuriserende computerstyret milkshake og

softicemaskine. Supermoderne kombimaskine med computerstyrede funktioner sikrer produkter af højeste kvalitet hver gang, sparer mix og minimerer rengøring.

Stor kapacitet: Yder 62 kg softice i timen (ca. 800 softice) og 130 liter milkshake i timen.

Pasteurisering: Maskinen kan foretage manuel eller automatisk pasteurisering hver dag, alt efter hvilke ønsker kunden har.

Computerstyring: Alle tekniske funktioner indtastes i computeren og sikrer optimal produktionskvalitet hver eneste produktionsdag. Maskinen har Taylors unikke produktionsstyring TQC, der sikrer en ensartet produktionskvalitet.

Digital visning af funktioner: Giver information på dansk om alle maskinens funktioner, temperaturforhold og om mix påfyldning er nødvendig.

Mål: H: 153,5 cm B: 64,1 cm D: 98,7 cm
El: 3 x 400V - 16 amp.



bordmodel SHAKE C430

model Shake PH 61

model Shake C606



Tilbehør til isbutikker

Vi oplever at vores kunder gerne vil sælge flere produkter sammen med isen fra deres butik, især når vejret ikke er optimalt til issalg hver dag.

Derfor begynder flere og flere at sælge varme produkter sammen med isen.

Lækre varme vafler, churros, pandekager med videre, hvilket styrker deres indtjening. Der kan dog være udfordringer med plads og produktspild i forbindelse med at øge sortimentet i butikken, men det har vi løsningen på med vores lynovne fra TURBO-CHEF med indbygget katalysator som overflødiggør udsugning og deres unikke produktionshastighed, som gør at man kan arbejde med produkter fra frost, hvilket minimerer produktspild.

Man vil kunne servere de lækreste varme vafler fra frost til færdig på 30 sek.

Man vil ligeledes kunne øge sit sortiment til også at omfatte andre madvarer som normal ikke er nemme at få ind i sortiment, fordi man kan arbejde med mad fra frost til færdig på så kort tid.

Pre Gel ismiksprodukter

Pre Gel blev grundlagt på baggrund af ejerens, Dr. Luciano Rabboni's vision om at skabe nye gelato-smage. Dr. Luciano Rabboni startede tilbage i 1964 i hans garage i provinsen Reggio Emilia med lejlighedsvis at arbejde på nye gelato-smage og efter en voksende lidenskab for gelato, besluttede Rabboni og hans kone sig for at grundlægge Pre Gel (forkortelse for "pre-gelato", med henvisning til produktionstrin, der går forud

for den færdige gelato) i 1967 og revolutionere gelato-verdenen med lanceringen af flere prisvindende produkter.

Firmaet regnes i dag som et af de førende inden for produkter til italiensk gelato, med et af de bredeste sortimenter af produkter til is- og gelatoproduktion.

På www.inter-gastro.dk kan man finde oversigten over alle produkterne, lige fra de mest simple hvor man blot tilsætter vand eller mælk til den ønskede smag, blander det sammen, hælder det på ismaskinen og så får man den lækreste gelato man kan tænke sig.

Pre Gel har også mere avancerede isprodukter, hvor man har større mulighed for at individualisere sin gelato, da man selv skal blande sukker, smagspastaer mv. i miksen, inden den hældes på ismaskinen og man får derved en færdig gelato præcist som man selv ønsker den.

I 2003, byggede Pre Gel deres første "Pre Gel International Training Center", som var starten på deres globale gelato træningsnetværk Pre Gel ITC. Det er designet til dem, der ønsker at starte en karriere

i gelato- og / eller konditor industrien, eller dem, der blot ønsker at forbedre de færdigheder, de allerede har. I dag har Pre Gel mere end 25 gelato-træningscentre over hele verden.

ISA isdiske

ISA den førende producent af isdiske og indretninger til cafeer og isbutikker

ISA regnes som den førende producent af diske til at udstille traditionel kugle is og italiensk gelato. De producerer et bredt sortiment af diske fra mindre modeller til store eksklusive modeller.

Vi har altid et bredt udvalg af ISA diske på lager i Brøndby til hurtig levering.

ISA producerer ligeledes komplette individuelt tilpassede butiksindretninger efter personlige design ønsker.





Model	152	161	708	716	723	736	738	606
Smags varianter	1	2 w/Twist	1	2 w/Twist	2 w/Twist	1	2 w/Twist	4 shake + 1 softice
Kapacitet (kg)	15	2 x 15	65	2 x 65	2 x 45	25	2 x 25	65 kg. softice 130 liter milkshake
Installation	bord + gulv m/base	bord + gulv m/base	bord + gulv m/base	gulv	bord + gulv m/base	bord + gulv m/base	bord + gulv m/base	gulv
Base	✓	✓	✓	—	✓	✓	✓	—
Mix pumpe	—	—	✓	✓	—	✓	✓	✓
Pasteurisering	—	—	Manuel + automatisk	Manuel + automatisk	—	Manuel + automatisk	Manuel + automatisk	Manuel + automatisk
Højde (cm)	67,3 / 135,3	73,7 / 135,7	86,4 / 150,2	152,4	92,7 / 152,3	90,8 / 153,1	97 / 157	153,5
Dybde (cm)	74,5	63,8	82	91,9	85,8	63,8	80,8	98,7
Bredde (cm)	44,4	56,2	46,4	64,6	59,2	40	53,7	64,1
Vægt (kg)	94	138,3	192,8	375,1	226,8	124	220	474
El	230 V	230 V	3 x 400 V	3 x 400 V	3 x 400 V	3 x 400 V	3 x 400 V	3 x 400 V





INTER-GASTRO SERVICE

Selvom tekniske problemer hører til sjældenhederne, så sker de jo altid, når kundestrømmen er størst og man dårligst kan undvære sin maskine.

Derfor har vi siden vores start i 1966, opbygget en af landets førende landsdækkende serviceafdelinger, hvor teknisk service varetages af mere end 30 udkørende specialuddannede service-teknikere med mange års erfaring med vore maskiner.

Vores målsætning er service samme dag, eller senest inden for 24 timer, samt en høj grad af personlig rådgivning / telefon-support. Inter-Gastro Service er landsdækkende med egne teknikere.

Vore tekniske serviceafdelingstelefoner er åbne alle hverdage fra 08.00 til 16.00. Udenfor normal arbejdstid, kan akut hjælp fås ved henvendelse til vores vagttelefon, frem til kl. 19.00 på hverdage og fra 09.00 - 18.00 i weekenden.



INTER-GASTRO AS HAR SIDEN 1966 VÆRET LEVERANDØR AF MASKINER OG UDSTYR TIL:
BARER, CAFEER, CAFETERIER, FASTFOOD FORRETNINGER, HOTELLER, ISCAFEER, RESTAURANTER OG SUPERMARKEDER.
VI HAR BL.A. SPECIALISERET OS I ALT UDSTYR TIL 'FOOD 2 GO' KONCEPTER, HERUNDER BL.A. OVNE, ROTISSERIES SAMT DISPLAYMONTRE.