

Hjemmelavet is...

Alt fra små enheder til store produktioner

Det komplette is-koncept

Når det gælder professionel produktion og salg af frisk hjemmelavet is, tilbyder Vibocold i samarbejde med Valmar det komplette is-koncept.

Hvad enten det drejer sig om opstart af en helt ny is-café eller implementering af isproduktion i en eksisterende restaurant, så kan vi sammensætte præcis den pakke der er behov for. Foruden en bred vifte af ismaskiner og tilbehør har vi alt hvad du behøver, for at få succes med din helt egen is. Vi kan rådgive fra start til slut og råder over vores helt eget korps af faguddannede teknikere, så du altid er i trygge hænder.

Vi er bl.a. også meget stolte for vores eksklusive is-kursus, hvor du kan komme og teste, hvilke produkter der passer til din virksomhed og lære at lave lækker hjemmelavet is. Vores ambition, passion og nysgerrighed giver dig kvalitet og sikkerhed på vej til dit is-eventyr.



EASY

Kapacitet: 1-4 kg / frysning

- Bordmodel
- Horisontal fryser
- Til is og pastorisering



EASY 3
3 kg

*Vi anbefaler!
Læs mere om vores
EASY 3 pakke,
tilpasset til
restaurant/Café!*



EASY 4
4 kg



EASY 3 HOT & COOL
3 kg



EASY 4 HOT & COOL
4 kg

SNOWY

Kapacitet: 5-27 kg / frysning

- Gulvmodel
- Vertikal fryser
- Til is og pastorisering



SNOWY 5
5 kg



SNOWY 7
7 kg



SNOWY 12
12 kg



SNOWY 16
16 kg



SNOWY 18
18 kg



SNOWY 27
27 kg

SMARTY

Kapacitet: 1,5-7 kg / frysning

- Bordmodel
- Horisontal fryser
- Til is og pastorisering



SMARTY 7
7 kg



SMARTY 12
12 kg



SMARTY 16
16 kg



MULTY VP 7
7 kg



MULTY VP 12
12 kg



MULTY P 7
7 kg



MULTY P 12
12 kg

MULTY

Kapacitet: 1,5-12kg / frysning

- Gulvmodel
- Horisontal fryser
- Til is, sorbet, pastorisering, samt creme

Pastorisering og crememaker



SWEETY 60
Pastorisering, 60 kg



SWEETY 130
Pastorisering, 130 kg



SWEETY 180
Pastorisering, 180 kg



CHEF CREAM 30
Creme maker, 30 kg



CHEF CREAM 60
Creme maker, 60 kg



CHEF CREAM 130
Creme maker, 130 kg