



POVEĆAJTE DOBITAK, SMANJITE TRUD

Ultimativni aparat za točeni
sladoled. Investirajte u
budućnost vašeg poslovanja.



HACCP PASTERIZACIJA

Interval čišćenja od 6 nedelja.



NEUPOREDIV KONTROLISAN PRELIV

Ušteda 20-30% materijala.



VIŠE OD SAMO PODRŠKE

Servis, sirovine, obuka...



RUČNO RAĐENA PRECIZNOST

Najviši industrijski standardi kvaliteta i neprevaziđena inovativna tehnologija.



SPECIJALIZOVANI SAMO ZA TOČENI SLADOLED

Više od pola veka kombinovanog iskustva.



5 GODINA GARANCIJE

Jasna izjava našeg poverenja.

ZAJEDNO KA SJAJNOJ BUDUĆNOSTI SA STRAŠĆU, POVERENJEM I PODRŠKOM

Predstavljamo vam ultimativne aparate za točeni sladoled – remek delo nastalo iz strasti i zajedničkog životnog dela dve kompanije iz različitih svetova. **Nissei** aparati daju vrhunski kvalitet sa najkvalitetnijim materijalima i najmodernijim, preciznim tehnikama proizvodnje. Oni prevazilaze sve industrijske standarde u pogledu dugovečnosti i pouzdanosti i obezbeđuju nesmetan, pouzdan rad. Zahvaljujući svojoj robustnoj konstrukciji, smanjuju se vremena prekida i maksimizira efikasnost, čineći ih savršenom opcijom za preduzetnike koji u svom poslovanju cene najviši kvalitet i efikasnost. Oni su ultimativni cilj za ambiciozne vlasnike koji teže finansijskom i kvalitativnom unapređenju.



Nissei NL je više od 30 godina čvrsto u poslu i specijalizovao se isključivo za točeni sladoled, pretvorivši to polje u svoju životnu misiju. Koristeći materijale najvišeg kvaliteta, najinovativnije tehnologije i izuzetan hladni sistem Nissei Japana, uspešili su da kreiraju ultimativni aparat za proizvodnju točenog sladoleda. Njihova posvećenost je stvaranju i stalnom unapređenju. Nissei NL simbolizuje strast, kvalitet i neprekidnu težnju za izvrsnošću u svetu točenog sladoleda, osiguravajući da svaka kreacija premaši očekivanja.

Nissei Japan je poznat po svojim preciznim hladnim sistemima. Njihovi aparati su rezultat zanatstva, izvedenog sa najvećom pažnjom i preciznošću u svakoj fazi proizvodnje. Njihove inovacije u oblasti hladne tehnologije ponovo su definisale standarde za aparate za točeni sladoled. Nissei Japan je postavio kao svoj zadatak razvoj hladnog sistema koji je neprevaziđen po kvalitetu i koji zahteva minimalno održavanje.

Zajedno, Nissei NL i Nissei Japan kombinuju svoje znanje kako bi kreirali aparate za točeni sladoled koji su neuporedivi po kvalitetu, pouzdanosti i efikasnosti. Ovi aparati nisu samo rezultat tehničke izvrsnosti, već i duboke strasti za proizvodnju točenog sladoleda i stalnog teženja ka savršenstvu.



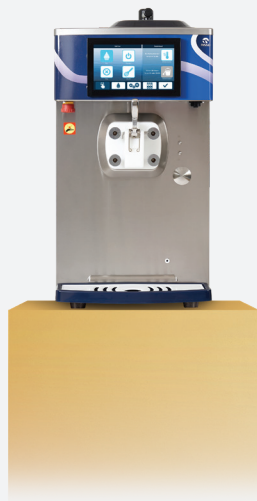
SOFTEIS&INVESTITION

Mi smo vaša investicija u točeni sladoled. Zahvaljujući poverenju Nissei NL, imamo privilegiju i čast da vam ekskluzivno u našem delu Evrope ponudimo visokokvalitetne aparate za točeni sladoled Nissei. Za razliku od drugih distributera, mi takođe vodimo sopstveni posao sa sladoledom, što nam omogućava direktan uvid u proizvodnju i neposredne reakcije kupaca. Ova perspektiva je ključna za efikasno prenošenje našeg stručnog znanja vama i čini nas vrednim partnerom.

Naša posvećenost se ne završava samo na prodaji i servisu; podržavamo vaše poslovanje sa sastojcima i drugim proizvodima, obukom i dubokim stručnim znanjem stečenim u više od 25 godina rada u vrhunskoj gastronomiji. Želimo da vam pružimo najbolju uslugu koja nije ništa manje vredna od naših mašina, koje su neprevaziđene u odnosu na druge.

Superiorne performanse naše mašine ne samo da donose izuzetan finalni proizvod, već i osiguravaju značajne uštede na operativnim troškovima tokom njenog veka trajanja, što premašuje početnu investiciju u poređenju sa drugim mašinama. Pored toga, dok druge mašine mogu vremenom da otkazu, naša ostaje izdržljiva i pouzdana. Ovo je definitivna investicija za vaše poslovanje. Izaberite kvalitet koji donosi trajnu vrednost!

ZA SVAKU SITUACIJU SAVRŠENO REŠENJE



NA93438
POWER T



NA93438
POWER PRO



NA6888
DUO CHAMPION

Kapacitet	55 L/h	55 L/h	75 + 55 L/h
Sadržaj cilindra	2.5 litara zamrzivački cilindar	2.5 litara zamrzivački cilindar	3.4 + 2.5 litara zamrzivački cilindar
Sadržaj rezervoara	20 KG rezervoar sa mešačem	20 KG rezervoar sa mešačem	2 x 20 KG rezervoar sa mešačem
Snaga	3.0 kWh, 400V	3.0 kWh, 400V	4.5 kWh, 400V
Vodeno hlađenje	Otprilike 55m ³ /godišnje	Otprilike 55m ³ /godišnje	Otprilike 90m ³ /godišnje
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 BUDUĆNOST PROIZVODNJE TOČENOG SLADOLEDA

NISSEI ima rešenje za svaku situaciju i razume da njegovi klijenti zaslužuju samo najbolje. Zato kompanija već više od 25 godina ne samo da nudi aparate za točeni sladoled, već predstavlja Rolls-Royce među aparatima za točeni sladoled. Uređaji NISSEI predstavljaju vrhunski kvalitet: tihi su, energetski efikasni i jednostavni za održavanje. Od dizajna do finalizacije, svaki aparat je proizveden isključivo unutar kompanije. NISSEI postavlja standarde svojom inovativnom i vodećom tehnologijom na tržištu.

Imati aparat NISSEI znači biti uvek korak ispred. NISSEI su budućnost proizvodnje točenog sladoleda.

NA9438
POWER COMBI T

55 L/h
2.5 litara zamrzivački cilindar
20 KG rezervoar sa mešačem
3.0 kWh, 400V
Otprilike 55m ³ /godišnje
D 82 x Š 46 x V 76 cm - 135 KG

Naši aparati su najtiši i energetski najefikasniji za točeni sladoled na tržištu.

KOMBI APARATI



NA3448
GIANT COMBI TOUCH



NA6888
DUO CHAMPION COMBI



NA9348
POWER PRO COMBI

75 L/h

3.4 litara zamrzivački cilindar

20 KG rezervoar sa mešačem

3.5 kWh, 400V

Otprilike 50m³/godišnje

D 160 x Š 47 x V 84 cm - 195 kg

75 + 55 L/h

3.4 + 2.5 litara zamrzivački cilindar

2 x 20 KG rezervoar sa mešačem

4.5 kWh, 400V

Otprilike 90m³/godišnje

D 150 x Š 65 x V 90 cm - 290 KG

55 L/h

2.5 litara zamrzivački cilindar

20 KG rezervoar sa mešačem

3.0 kWh, 400V

Otprilike 55m³/godišnje

D 150 x Š 46 x V 76 cm - 170 KG

NISSEI COMBI aparati za točeni sladoled i milkshake nude vam ultimativnu svestranost za vaše poslovanje sa sladoledom. Ovaj aparat kombinuje najmoderniju tehnologiju da ne proizvodi samo visokokvalitetni točeni sladoled, već i ukusne milkshakeove - sve iz jednog aparata.

Mi nudimo više od samo dva aparata u jednom: udvostručite proizvode, udvostručite kupce.



FROZEN JOGURT APARATI



Za idealnu proizvodnju zamrznutog jogurta, aparati su dizajnirani bez pumpe, što čišćenje čini zaista jednostavnim. Aparati su savršeni za svež zamrznuti jogurt i mogu čak da pasterizuju mešavine zamrznutog jogurta koje su dugotrajne. Svež i lep izgled garantuje visoku frekvenciju prodaje. Sigurno ćete primetiti da se vaši kupci vraćaju po još!



Veći povraćaj investicije nego sa bilo kojim drugim aparatom za točeni sladoled.



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

HACCP PASTERIZACIJA

Zamislite aparat za točeni sladoled koji treba čistiti samo svakih šest nedelja, a ipak pruža savršeni točeni sladoled sa optimalnim standardima zdravlja. Funkcija brze pasterizacije ključna je za obezbeđivanje sigurnosti i kvaliteta točenog sladoleda. Ova funkcija omogućava znatno smanjenje potrebe za održavanjem i dovodi do uštede najmanje 20 radnih sati i oko 80 litara točenog sladoleda mesečno. Pasterizacija povećava sigurnost hrane, održava svežinu proizvoda duže i garantuje konstantan kvalitet i ukus.

Nissei aparat za točeni sladoled i milkshake sa funkcijom pasterizacije idealno je rešenje za ugostiteljstvo, nudeći visokokvalitetni točeni sladoled.

Uštedite vreme i novac i garantujte savršene standarde zdravlja, kao i zadovoljstvo i poverenje kupaca.



HACCP PASTERIZACIJA

Interval čišćenja od 6 nedelja.



VAZDUŠNA PUMPA PAR EXCELLENCE - FESTO – NOVE DIMENZIJE KONTROLE PRELIVA

Ključni element našeg Nissei aparata za točeni sladoled je vazдушna pumpa (pneumatski aktivirana klipna pumpa) koja predstavlja najnaprednije tehnologije pumpi na tržištu. Ona značajno smanjuje operativne troškove kroz optimalan i sa konkurencijom neporediv preliv koji može biti između 80 i 120%. U samoj pumpi se stvara savršena mešavina vazduha i tečnog proizvoda koji se zatim ubrizgava u cilindar. Njena sposobnost obrade različitih viskoznosti mešavina podržava širok spektar zamrznutih deserata sa različitim ukusima i sadržajem masti, čime se proširuju dostupne opcije menija u vašoj poslastičarnici.

Vazдушna pumpa označava značajan napredak u odnosu na ono na šta ste do sada bili navikli. Ona nudi neprevaziđenu kombinaciju efikasnosti, performansi i svestranosti, postavljajući nove standarde u industriji zamrznutih deserata.

Zahvaljujući svojoj dugovečnosti, minimalnom održavanju i precizno laserski isečenoj kompaktnoj konstrukciji, ona prevazilazi sva očekivanja od takvog aparata. Sistem upravljanja je nešto što ne biste očekivali u aparatu za točeni sladoled. Razvijen je koristeći komponente Festo, pionira u oblasti industrijske pneumatske tehnike i globalnog lidera u automobilizaciji. Drugi deo sistema, THOMAS kompresor, dolazi od vodećeg proizvođača vakuum pumpi, kompresora i pumpi za tečnost za originalne opreme (OEM) u oblastima medicine, laboratorija, okoline i industrije.

Revolucionarni nadzor preliva poboljšava stabilnost proizvoda i garantuje najviši kvalitet, održavajući jednoličnu teksturu i bogat ukus svake porcije točenog sladoleda, istovremeno smanjujući troškove materijala.



FESTO

www.festo.com

THOMAS
An Ingersoll Rand Business

www.thomaspumps.com

Naš aparat je jednostavniji, jači, ekonomičniji i atraktivniji.



Novi **NISSEI-Touch** podiže upravljanje i podešavanja vašeg aparata na novi nivo preciznosti i jednostavnosti. Sa svojim digitalnim HACCP dnevnikom, prikazom intervala pasterizacije i čišćenja, i jednostavnom upotrebom piktoograma, nudi do sada neviđenu lakoću upotrebe. Podešavanja se mogu lako prilagoditi, a očitavanja brojala lako se mogu očitati za dan, mesec i godinu. Svaki tip shakea može se pojedinačno podesiti. Pregledan ekran na dodir i moderni dizajn zaokružuju visokokvalitetno korisničko iskustvo.

MILKSHAKE KOMBI

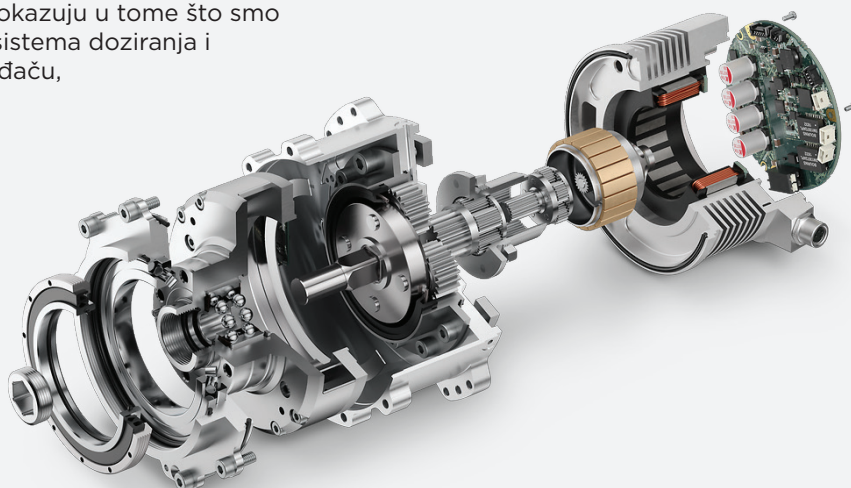
NISSEI COMBI aparati za točeni sladoled i milkshake pružaju vam ultimativnu svestranost za vaše poslovanje sa sladoledom. Ovaj aparat spaja najmoderniju tehnologiju kako bi proizveo ne samo vrhunski točeni sladoled, već i ukusne milkshakeove - sve to iz jednog uređaja. Samo jednim pritiskom na dugme možete izabrati između četiri ili pet različitih ukusa milkshake-a i ponuditi svojim klijentima potpuno novi proizvod koji će proširiti vašu ponudu i povećati vaš domet.

Naš aparat vam daje najbolje milkshake napitke različitih gustina, koje se stvaraju dodavanjem vode i sirupa u osnovu točenog sladoleda na pritisak dugmeta.

Ali naša Combi mašina je više od samo jednostavnog dodatka odličnom aparatu za točeni sladoled. Napredna tehnologija pripreme milkshakeova je remek-delo samo po sebi. Na primer, kontrola motora ovog aparata dolazi od Maxona, švajcarskog proizvođača poznatog po svojoj preciznosti i kvalitetu. Njegovi DC motori obično se koriste u medicinskoj tehnici, vazduhoplovstvu i svemirskoj industriji, kao i u industrijskoj automatizaciji.

Čak i doziranje i proizvodnja milkshakeova kontrolisani su jedinstvenom sonarnom tehnologijom, koja je posebno razvijena za ovu vrstu aparata. Kvalitet i jedinstvenost konstrukcije takođe se pokazuju u tome što smo pokušali preneti delove kompleksnog sistema doziranja i proizvodnje shakeova drugom proizvođaču, ali bez uspeha.

**Više od samo dva aparata u jednom:
Udvostručite proizvode,
udvostručite kupce.**



maxon

www.maxongroup.com

Tehnologija zamrzavanja podržava korišćenje tokom celog životnog veka.

KVALITET, TEHNOLOGIJA, STRAST I LJUBAV PREMA DETALJIMA

Aparati za točeni sladoled Nissei odlikuju se izuzetnim kvalitetom, zagarantovanim visokokvalitetnim materijalima i naprednim tehnologijama proizvodnje. Svaki aparat za točeni sladoled ispunjava industrijske standarde za dugotrajnost i pouzdanost. Pažljivo odabrani materijali i robustan dizajn osiguravaju kontinuirani, pouzdani rad.

Ova stabilna konstrukcija smanjuje vremena prekida i povećava operativnu efikasnost, čineći naše mašine pametnom investicijom za svako preduzeće koje drži do kvaliteta.

Ultimativni aparat za točeni sladoled:

- 1. Izuzetne performanse, kombinovane sa **energetskom i vodnom efikasnošću**,** garantuju optimalne rezultate u svim uslovima. Inovativni sistem hlađenja vodom štedi struju i osigurava optimalnu upotrebu i besprekorne krajnje proizvode.
- 2. Dvostruke veličine cilindara za povećanu efikasnost:** Da bi se zadovoljila popularnost ukusa poput vanile, naši aparati nude dve veličine cilindara za poboljšanu upotrebljivost, dugovečnost i produktivnost.
- 3. Neprevaziđena kontrola zamrzavanja:** Individualne kontrole cilindara obezbeđuju preciznu teksturu i temperaturu te isporučuju savršene zamrznute deserte.
- 4. Sistem hlađenja sa tri komore:** Gas za hlađenje se propušta kroz tri hladne komore oko cilindra, omogućavajući napredno i optimalno hlađenje..
- 5. Izvanredne performanse i kapacitet:** Sa impresivnom proizvodnjom od 75 + 55 litara po satu i prostranim zamrzivačkim cilindrima i velikim rezervoarima za mešavinu, naši aparati zadovoljavaju i najviše zahteve.
- 6. Bez potrebe za održavanjem za kontinuirani rad:** Napredni, hermetički zatvoreni sistem hlađenja naglašava našu posvećenost "izvrsnosti i pouzdanosti i ne zahteva održavanje.
- 7. Automatska priprema mešavine:** Određeni modeli imaju automatsku funkciju koja dodaje programiranu količinu vode u prah u levku i priprema mešavinu u roku od nekoliko minuta.



SERVIS, GARANCIJA I INSTALACIJA

Naša usluga počinje već time što vam pomažemo u izboru optimalnog modela koji odgovara vašim potrebama. To se nastavlja čim dostavimo vaš aparat za točeni sladoled. Mehaničar koji instalira aparat je iskusen instruktor koji će uzeti vreme da vam olakša početak i obučiti vas za sve važne aspekte aparata.

SERVISNI CENTAR I PODRŠKA

U našem servisnom centru, bilo da je online, telefonski ili lično, dobićete sveobuhvatne informacije kako održavati vaš aparat za točeni sladoled uvek u najboljem stanju. Naša usluga je brza, pouzdana i uvek dostupna.

ZIMSKO SKLADIŠTENJE

Trebate li prostor zimi i ne koristite aparat? Mi ćemo ga skladištiti za vas i optimalno ga pripremiti za sledeću sezonu!

TEHNIČKI PREGLED I ODRŽAVANJE NA KRAJU SEZONE

Naš paket usluga uključuje tehnički pregled i zamenu cevi, brtvi i drugih važnih delova kako bi vaš aparat bio spreman za optimalnu upotrebu u narednoj sezoni i produžili njegov životni vek.

USLUGA ČIŠĆENJA

Redovno čišćenje je ključno za obezbeđivanje najboljeg mogućeg performansa, životnog veka i higijenskih standarda. Ako želite, možemo preuzeti ovaj vremenski zahtevan zadatak. Naš tim dolazi svakih 6 nedelja da temeljito i profesionalno očisti aparat prema HACCP standardu, montira i podmaže ga.

GARANCIJA

Naša 5-godišnja garancija na mnoge delove naših aparata za točeni sladoled je jasna izjava o našem poverenju u kvalitet naših proizvoda.

Naše garancijske usluge za NISSEI aparate uključuju:

- 12 meseci za tehničke nedostatke.
- 5 godina 100% garancija na curenje gasa u nerđajućem zamrzivačkom cilindru.
- 5 godina 100% garancija na mešački motor.
- 5 godina 100% garancija na nerđajući zamrzivački cilindar.
- 5 godina 100% garancija na POM materijal prednje strane aparata.
- U prvih 3 godine 100%, u četvrtoj godini 75% i u petoj godini 50% garancija na kompresor za zamrzavanje, vazdušni kompresor i kućište ležaja mešačke osovine. Naš primarni cilj je da naše klijente temeljno obučimo i podržimo, u efikasnom korišćenju aparata, u garanciji i instalaciji.

VISOKOKVALITETNA OBUKA



Nudimo razne obuke kako bismo vam preneli sve detalje o funkcijama vašeg aparata i kako da iz njega izvučete najbolje, kako biste svojim klijentima mogli ponuditi najbolji proizvod. Naši paketi obuke takođe uključuju individualne obuke i optimizaciju menija. Jedan od naših glavnih instruktora ima decenije iskustva u različitim oblastima poslovanja i trenutno proizvodi industrijski sladoled, sa kojim je već osvojio brojne zlatne medalje. Njegovo temeljno znanje o sastavu sastojaka biće neprocenjivo.

Naša glavna briga je da vas temeljno obučimo za upravljanje aparatom i proizvodnju točenog sladoleda, kao i da vam pružimo podršku kako biste uz našu pomoć optimizovali svoje poslovanje i uspešno ga proširili.

Od 2011. godine najprodavaniji aparat za točeni sladoled u Holandiji.



ŠIROK SPEKTAR DODATNE OPREME

Nudimo širok spektar dodatne opreme, od praha za točeni sladoled do praha za zamrznuti jogurt, veliki izbor ukusa najvišeg kvaliteta, savršeno prilagođenih našim aparatima.

Takođe nudimo prelive, vafel kornete, čaše i ambalažne materijale, kako bismo vašim klijentima pružili potpuno zadovoljstvo.

Znamo da uspešan posao sa sladoledom zahteva više od samo aparata. Zahvaljujući našim partnerstvima sa vodećim proizvođačima, nudimo i širok asortiman hladnjaka, izloga, kolica za sladoled i nameštaja za opremanje vaših prodajnih mesta. Naši proizvodi, usluge i sveobuhvatna rešenja postavljaju vaše preduzeće u vodeću poziciju po kvalitetu i uspehu.

Mi imamo ili ćemo vas povezati sa drugim dobavljačima koji će vam pomoći da izvučete najbolje iz vaše poslastičarnice.





SOFTEIS&INVESTITION

EXCLUSIVE **NISSEI** PARTNER

Zašto izabrati nas

Najbolja mašina za točeni sladoled na tržištu

Brza i pouzdana usluga

Podrška u više segmenata

Obuka i pomoć sa proizvodnjom

Opcije lizinga i finansiranja

Partner na kojeg možete uvek da se oslonite!

Šta dobijate

Manje kvarova i problema

Uštedite dragoceno vreme

Uštedite novac

Optimizujte proizvodnju

Najbolji točeni sladoled za vaše mušterije

Lakši život i veći profit!



Za više informacija:

+43 664 3218391

info@softeis-investition.com

www.softeis-investition.com