MimiBon

КАТАЛОГ ОБЛАДНАННЯ · 2026

ПРОФЕСІЙНЕ ОБЛАДНАННЯ

Фризер MimiBon

Для м’якого морозива. Фризер, готові суміші та сервіс - одна система для стабільного продукту в кожній точці.

2 + мікс
смаки з одного фризера

до 240 порцій/год*
заявлена продуктивність

2 × 7,6 л
охолоджувані бункери



ЩО ВХОДИТЬ

- ✓ Фризер MimiBon
- ✓ Монтаж і навчання
- ✓ Гарантія 12 місяців

* Фактична продуктивність залежить від суміші, розміру порції, налаштувань і температури приміщення.

ШОВКОВИСТА ТЕКСТУРА
ПОВІТРЯНА СТРУКТУРА
БЕЗ КРИСТАЛІВ ЛЬОДУ

Характеристики продукту залежать від суміші, яка використовується.



ПРО MIMIBON

Фризер, суміш і сервіс - від однієї команди

MimiBon - український бренд м'якого морозива. Ми виробляємо суміші, працюємо з власною та партнерською мережею й постачаємо обладнання, яке щодня перевіряємо на своїх точках.



150+
партнерських точок

10
власних точок

3 роки
на ринку

01
Обладнання
Фризер MimiBon - той самий, що працює у нашій власній і партнерській мережі.

02
Готові суміші
Авторські рецептури. Персоналу не потрібно відтворювати рецепт на точці.

03
Налаштування
Тестуємо суміш і підбираємо параметри під потрібну консистенцію.

04
Навчання і сервіс
Монтаж і навчання входять у вартість. Гарантія 12 місяців, сервіс в обласних центрах.

У КАТАЛОЗІ

Переваги фризера	04	Два смаки та мікс	05	Технологія	06
Параметри фризера	07	Догляд і гігієна	08	Характеристики	09
Встановлення	10	Морозиво та суміші	11	Навчання та сервіс	12

ОСНОВИ ТА ПЕРЕВАГИ

Шість причин, чому фризер MimiBon працює стабільно

Помпа
Насичує суміш повітрям: морозиво стає легким і ніжним, а вихід порцій за об'ємом зростає.

Попереднє охолодження
Охолоджує суміш перед заморожуванням і допомагає підтримувати темп видачі в години пік.

Налаштування консистенції
Шкала 1–20 дозволяє налаштувати потрібну щільність морозива під вашу суміш.

Контроль рівня суміші
Світловий і звуковий сигнали допомагають вчасно поповнювати бункери.

Нічний режим
Підтримує охолодження під час перерв і зменшує споживання електроенергії.

Охолоджувані бункери
Зберігають свіжість суміші. Повна мийка - в середньому раз на 14 днів за протоколом MimiBon*.



* Інтервал підтверджено тестами MimiBon для сумішей MimiBon за дотримання санітарного протоколу.

ФУНКЦІЇ ФРИЗЕРА

Два смаки. Третій - їхній мікс.

Два циліндри для окремих смаків та центральний кран для міксу: один фризер дає три позиції в меню без додаткового обладнання й місця на барі.



ЛІВИЙ ЦИЛІНДР

Смак А



ЦЕНТРАЛЬНИЙ КРАН

Мікс А + Б



ПРАВИЙ ЦИЛІНДР

Смак Б



Ріжок і стаканчик

Базові формати подачі. Одна порція - за лічені секунди, без кухні.

Для кого

АЗС · Кав'ярні · Ресторани · Магазини · Фудкорти

ТЕХНОЛОГІЯ

Як народжується текстура

Технічні рішення фризера визначають три речі, які бачить гість і рахує власник: текстуру, вихід продукту та швидкість видачі.

01
Бункер
Суміш зберігається охолодженою

→

02
Помпа
Дозує суміш і насичує повітрям

→

03
Циліндр
Заморожування та збивання

→

04
Кран видачі
Порція потрібної щільності

Помпа проти гравітаційної подачі

	ГРАВІТАЦІЯ	ПОМПА · MIMIBON
Як надходить суміш	Самопливом із бункера	**Примусово, помпою**
Насичення повітрям	Нижче, обмежене	**40–70 %, регулюється**
Текстура	Щільніша	**Легша, ніжніша**
Вихід з 1 л суміші*	Менший	**Більший**

* При видачі порцій за об'ємом. Розрахунок - на с. 07.



ПОМПА ФРИЗЕРА

Попереднє охолодження
Охолоджує суміш перед заморожуванням: нові порції готуються швидше, темп обслуговування тримається в години пік.

Налаштування консистенції
Шкала твердості 1–20 на панелі: щільність продукту підбирають під конкретну суміш.

ПАРАМЕТРИ ФРИЗЕРА

Режими та робочі параметри

ПАРАМЕТР	ЗНАЧЕННЯ	КОМЕНТАР
Температура суміші в бункері	**нижче +5 °C**	Автоматичне охолодження; мішалка вмикається кожні 5 хв
Температура продукту на видачі	**−7…−8,5 °C**	Загальний орієнтир; залежить від рецептури та налаштувань
Збитість (overrun)	**40–70 %**	Заявлений діапазон моделі; фактичне значення перевіряють тестом
Регулювання консистенції	**Шкала 1–20**	1 - найтвердіше, 20 - найм'якше
Від заправки до першої порції	**≈ 8,5 хв**	Після заповнення циліндра та запуску охолодження
Мінімальний рівень суміші	**1,5 л**	При цьому рівні датчик подає світловий і звуковий сигнал
Інтервал повної мийки	**14 днів***	За санітарним протоколом MimiBon, підтвердженим тестами

Вихід продукту з 1 л суміші

Overrun 40–70 % означає, що об'єм морозива на 40–70 % більший за об'єм суміші. Чим вища збитість, тим більше порцій однакового об'єму.

При видачі за вагою кількість порцій від overrun не залежить - змінюється лише їхній об'єм.

OVERRUN	МОРОЗИВО	ПОРЦІЙ 120 МЛ	ПОРЦІЙ 150 МЛ
40 %	1,40 л	11,7	**9,3**
55 %	1,55 л	12,9	**10,3**
70 %	1,70 л	14,2	**11,3**

Розрахунок без урахування втрат. Фактичні значення - за результатами тесту.

* Для сумішей MimiBon за дотримання санітарного протоколу MimiBon. Охолодження не замінює санітарної обробки.

ЗРУЧНІСТЬ, ЕКОНОМІЯ, ГІГІЄНА

Менше часу на щоденний догляд



01 Охолоджуваний бункер

Зберігає свіжість суміші при температурі нижче +5 °C. Повна мийка - в середньому раз на 14 днів за протоколом MimiBon*.

02 Standby / нічний режим

Підтримує продукт нижче +5 °C у бункерах і циліндрах під час перерв та вночі, зменшуючи споживання електроенергії.

03 Контроль рівня суміші

Світловий і звуковий сигнал, коли суміші мало, - команда вчасно поповнює запас у пікові години.

04 Комерційна продуктивність

Підтримує серійну видачу порцій у години високого попиту за належних налаштувань і робочого навантаження.

Графік догляду

Щодня

Зовнішнє очищення, контроль рівня суміші та консистенції - за інструкцією.

Раз на 14 днів*

Повна мийка та санітарна обробка циліндрів, помпи й бункерів.

Щомісяця

Планове ТО: перевірка ременя приводу та очищення конденсатора.

* Інтервал підтверджено тестами MimiBon для сумішей MimiBon за дотримання санітарного протоколу. Охолодження не замінює санітарної обробки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Фризер MimiBon

Професійний фризер для щоденної комерційної роботи.



ПРОДУКТ

Кількість смаків	**2 + мікс**
Продуктивність	**до 240 порцій/год***
Система подачі	**Помпа**
Overrun	**40–70 %**
Консистенція	**шкала 1–20**

БУНКЕРИ ТА ЦИЛІНДРИ

Бункери	**2 × 7,6 л**
Температура суміші в бункері	**нижче +5 °C**
Циліндри	**2 × 1,8 л**
Попереднє охолодження	**Так**
Контроль рівня суміші	**Так**
Standby / нічний режим	**Так**

ХОЛОДИЛЬНА СИСТЕМА

Холодоагент основної системи	**R404a, 1000 г**
Холодоагент попер. охолодження	**R134a, 100 г**
Охолодження конденсатора	**Повітряне**
Привідний двигун	**1 × 1,5 к.с.**

ЕЛЕКТРИКА

Живлення	**220 В · 50 Гц · 1 фаза**
Потужність	**2,5 кВт**
Номінальний струм	**16 А**

ГАБАРИТИ

Ш × Г × В	**554 × 654 × 1062 мм**
В упаковці	**645 × 800 × 1250 мм**
Вага нетто / брутто	**170 / 190 кг**
Встановлення	**На тумбі, яка надається**

* Фактична продуктивність залежить від суміші, розміру порції, налаштувань і температури приміщення. Характеристики орієнтовні; конструкція може змінюватися без попередження.

ПІДГОТОВКА МІСЦЯ

Габарити та вимоги до встановлення



Ширина	**554 мм**
Глибина	**654 мм**
Висота	**1062 мм**
Вага нетто	**170 кг**

Електроживлення
Заземлена розетка 220 В, 50 Гц, лінія з автоматом 16 А. Потужність фризера 2,5 кВт.

Вентиляція
Не менше 200 мм вільного простору з обох боків. Не закривайте решітки забору й виходу повітря.

Температура приміщення
Оптимально 21–24 °C. До 40 °C фризер працює зі зниженою продуктивністю.

Встановлення
Фризер встановлюється на тумбу, яку ми надаємо разом з ним. Потрібна рівна підлога.

Вода й каналізація
Підключення не потрібне. Для мийки - доступ до мийки з теплою водою до 40 °C.

Перед встановленням
Монтаж і навчання входять у вартість. Після доставки фризер має постояти на місці 12 годин - потім фахівець MimiBon запускає його разом із вашою командою.

ГОТОВІ СУМІШІ MIMIBON

Авторські рецептури. Готовий продукт.

Готова рідка суміш: відкриваєте пакет, заливаєте в бункер і готуєте морозиво - без розведення та додаткових інгредієнтів. Сталі рецептури допомагають відтворювати результат за однакових налаштувань.





Лінійка смаків

- Три молока
- Ванільний шейк
- Фундук
- Полуниця
- Лимон
- Крем-пломбір
- Шоколад
- Тірамісу
- Манго
- Bubble Gum

Приклади смаків. Актуальний асортимент і склад - у специфікаціях сумішей.

Зберігання

Упаковка	**пакет 900 г**
Транспортна тара	**5 пакетів · 4,5 кг**
Заморожена	**12 міс при −18 °C**
Після дефростації	**14 днів**

При +2…+6 °C, у межах цього строку й після відкриття.

Ваша суміш

Можна працювати з власною сумішшю. Протестуємо її та налаштуємо фризер. Для тесту підготуйте:

- ✓ Специфікація або рецептура суміші
- ✓ Масова частка жиру, цукрів і сухих речовин
- ✓ Стабілізатори та емульгатори у складі
- ✓ Мінімум 7 л одного смаку, готової до використання (порошкову - приготувати за рецептурою виробника)

НАВЧАННЯ ТА СЕРВІС

Підтримка від запуску до щоденної роботи

MimiBon використовує це обладнання у власній та партнерській мережі - тому знаємо його в роботі, а не з паспорта.



КРОК 01

Тест та налаштування

Показуємо фризер у роботі. Тестуємо суміш і підбираємо параметри для потрібної консистенції.

КРОК 02

Монтаж і запуск

Встановлюємо фризер і пояснюємо порядок щоденних операцій. Входить у вартість.

КРОК 03

Навчання персоналу

Онлайн та офлайн навчання роботі з фризером, догляду й санітарним процедурам. Входить у вартість.

КРОК 04

Технічна підтримка

Консультації, гарантійне та післягарантійне сервісне обслуговування.

Гарантія	Реакція сервісу	Покриття
12 місяців	**Відповідь на звернення до 2 год у робочий час**	**у кожному обласному центрі продажу**



MimiBon

ДЕМОНСТРАЦІЯ

Спробуйте морозиво. Побачте фризер у роботі.

Покажемо в шоурумі серійну видачу порцій, основні функції та догляд. Можете привезти свою суміш для тесту - від 7 л одного смаку.

Запишіться на демонстрацію

E-MAIL
company@mimibon.com.ua

САЙТ
mimibon.com.ua

INSTAGRAM
@mimibon.ukraine

ШОУРУМ
БЦ «Платформа», Київ,
вул. Якова Гніздовського, 1А

TELEGRAM ДЛЯ ПАРТНЕРІВ
@mimibon_partner_bot
Скануйте й залиште контакт

© 2026 ТОВ «Мімібон». Характеристики орієнтовні та можуть змінюватися.