

PRIMULATOR

LEVERANDØR AV GODE OPPLEVELSER

MASKINER OG UTSTYR FRA
VERDENSLEDENDE PRODUSENTER









Om oss



Mer enn maskiner – vi leverer opplevelser

I over 60 år har vi i Primulator levert tekniske løsninger som gjør servering enklere, raskere og bedre. Vi representerer kun nøye utvalgte og premium merkevarer – fordi vi vet at kvalitet i alle ledd er det som virkelig teller for våre kunder.

Det handler ikke bare om å tilby avanserte maskiner. Det handler om å forstå behovene til de som bruker dem – og sørge for at utstyret fungerer hver eneste dag.

Vår styrke ligger i kombinasjonen av førsteklasses produkter og et sterkt fokus på service, support og ettermarked. Vi står bak deg hele veien – fra valg av løsning til opplæring og vedlikehold.

Vi er stolte av å være markedsledende innen vårt segment i Norge. Det forplikter – og motiverer oss til stadig å utvikle oss. Med dyktige ansatte, lokal tilstedeværelse og en genuin lidenskap for bransjen, er vi klare for å skape verdi for deg og dine gjester.

Vår historie og drivkraft



Bygget på kvalitet – drevet av innovasjon

Primulator startet som en liten, familieeid bedrift. I dag er vi representert i 7 europeiske land og er en foretrukken samarbeidspartner for aktører i hotell-, restaurant- og servicebransjen.

Gjennom generasjoner har vi holdt fast ved det viktigste: kvalitet, pålitelighet og tillit. Derfor velger vi alltid leverandører med samme verdigrunnlag – og derfor jobber mange av våre kunder med oss år etter år.

Samtidig ser vi fremover. Bærekraft står sentralt i alt vi gjør. Som sertifisert Miljøfyrtårn og medlem av Grønt Punkt Norge tar vi vårt ansvar på alvor – både for miljøet og for kundene våre.

Vi investerer kontinuerlig i ny teknologi og innovative løsninger. Ikke fordi det er trendy, men fordi det skaper bedre, tryggere og mer effektive arbeidsdager for deg som kunde.

Hos oss møter du mennesker som bryr seg – og løsninger som virker.

PALS 1936 **Dine nye favoritter** CALLEBAUT

Primulators maskiner + Pals' produkter = **Perfekt resultat**



Handlelisteforslag? Ring 66 77 06 00 eller mail kundservice@pals.no

Teknologi som skaper tillit

Kaffemaskiner med tysk presisjon

WMF står for kompromissløs kvalitet – en kaffemaskin du kan stole på, uansett hvor og når kaffen skal serveres. Med røtter i tysk ingeniørkunst og innovasjon, leverer WMF helautomatiske kaffemaskiner som kombinerer ytelse, design og driftssikkerhet.



Det handler om mer enn kaffe.
Det handler om å levere en konsekvent god opplevelse – enten det er i en hotellobby, på en bensinstasjon, i en travel kantine eller et moderne kontor.



Maskinene er designet for maksimal brukervennlighet, med intuitive menyer og smarte funksjoner som sikrer høy driftssikkerhet og minimalt behov for opplæring.

Med sitt stilrene og moderne uttrykk tar WMF-maskinene seg like godt ut foran kunden som bak disken. De er laget for steder der kvalitet teller – og der det forventes at alt fungerer, hele tiden.

Bygget for volum – og for detaljene

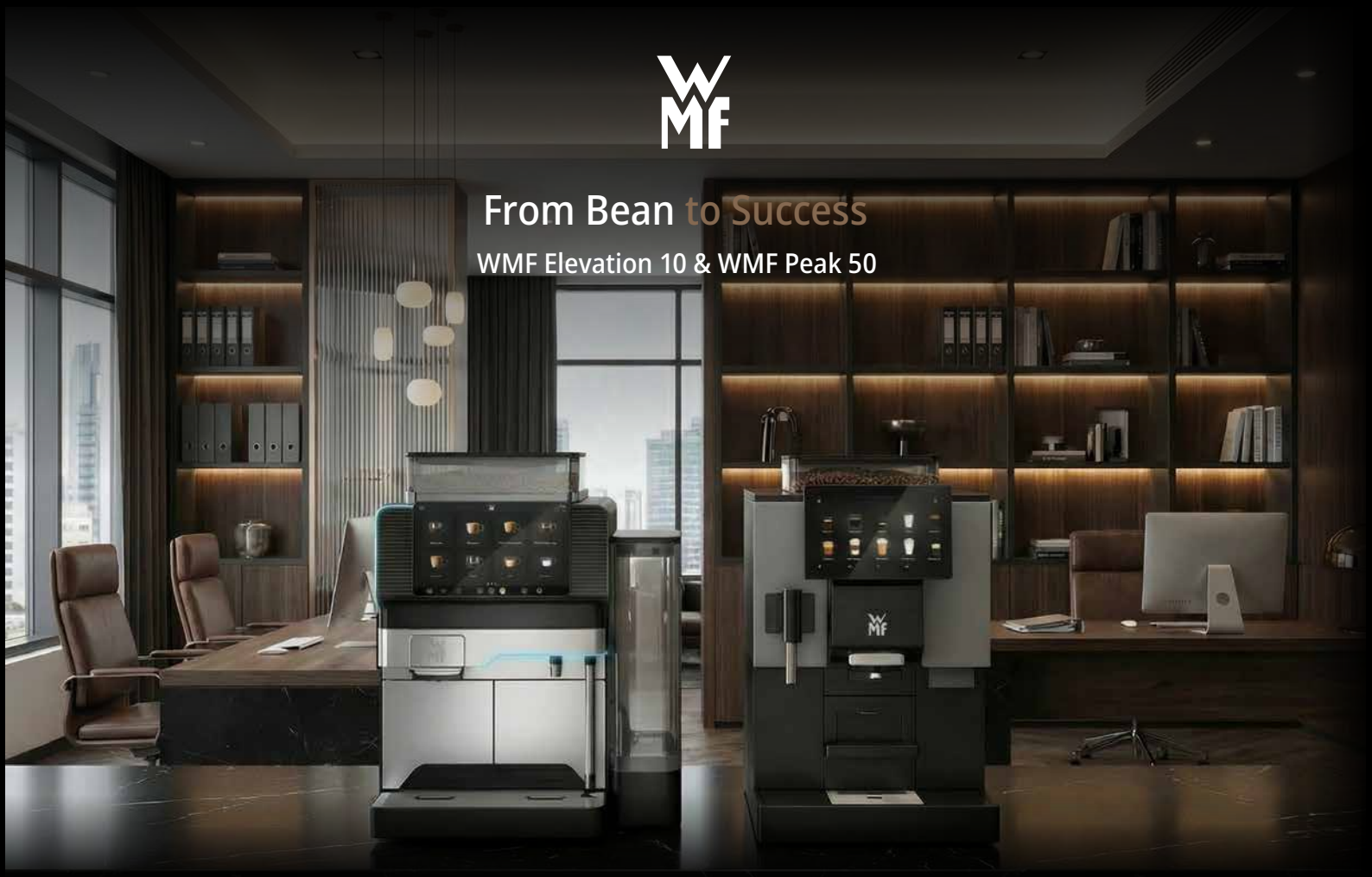


Når hver kopp teller

Enten det er snakk om 20 eller 200 kopper om dagen, leverer WMF-maskinene med samme nøyaktighet og kvalitet – kopp etter kopp. Maskinene er utviklet med tanke på profesjonelle miljøer, og håndterer store volum uten å gå på kompromiss med smaken.

Med avanserte bryggesystemer, integrerte rengjøringsprogram, skykoblede maskiner og høy energieffektivitet, er dette løsninger som er like lønnsomme som de er driftssikre. For ansatte betyr det enkel betjening og høy oppetid. For kunder og gjester betyr det kaffeopplevelser som overgår forventningene.

**Med WMF får du ikke bare en maskin,
du får et verktøy som løfter hele serveringsopplevelsen.**



From Bean to Success

WMF Elevation 10 & WMF Peak 50

From Espresso to 5 Star rating





Designed for small- to medium-sized spaces, the new machines bring renowned quality, intuitive operation, and attractive design to offices, B&Bs, cafés, and self-service areas, making premium coffee accessible in smaller-scale environments.

WMF Elevation 10

WMF Peak 50

Follow us on:



Barista's Delight

WMF espresso NEXT



Perform like a barista



WMF espresso NEXT

Replicate barista-level performance and theatrics with full-auto ease. Bridging the gap between two different worlds, the WMF espresso NEXT combines the unmistakable taste of tradition with the undeniable benefits of automation.

www.wmf-coffeemachines.com

Espressomaskiner som setter standarden

FAEMA er ikke bare en produsent av espressomaskiner – de er en del av kaffekulturens DNA. Med røtter i Italia og fokus på innovasjon, skaper FAEMA maskiner som kombinerer teknisk perfeksjon med lidenskap for smak.



Uansett om du driver kaffebar, restaurant eller hotell, gir FAEMA deg friheten til å velge mellom manuelle og helautomatiske løsninger – alltid med samme fokus på kvalitet og brukeropplevelse.



Design og teknologi går hånd i hånd. Maskinene er laget for profesjonelle, men enkle nok til at alle kan skape kaffeopplevelser i toppklasse.
Med FAEMA handler det ikke bare om å brygge kaffe – det handler om å formidle følelser, skape atmosfære og levere den perfekte koppen, hver gang.

Skapt for baristaer. Elsket av alle.

Kaffen du serverer starter med maskinen du bruker

En ekte espresso krever mer enn gode bønner. Den krever en maskin som gir deg presisjon, kraft og kontroll – samtidig som den er stabil og intuitiv. Det er her FAEMA skiller seg ut.

Som verdens største produsent av manuelle espressomaskiner, vet FAEMA hva som trengs bak disken. Deres maskiner er bygd for kvalitet, for detaljer og for smaken.

For baristaen betyr det full kontroll over ekstraksjon, temperatur og trykk. For kunden betyr det en kopp som smaker som den skal, uansett tidspunkt.

FAEMA har vært en pådriver for innovasjon i over 70 år, og fortsetter å lede utviklingen innen profesjonell kaffeteknologi. Resultatet? Maskiner som tåler hard bruk – og som løfter kaffekvaliteten til et nytt nivå.

An Espresso Machine for Every Need

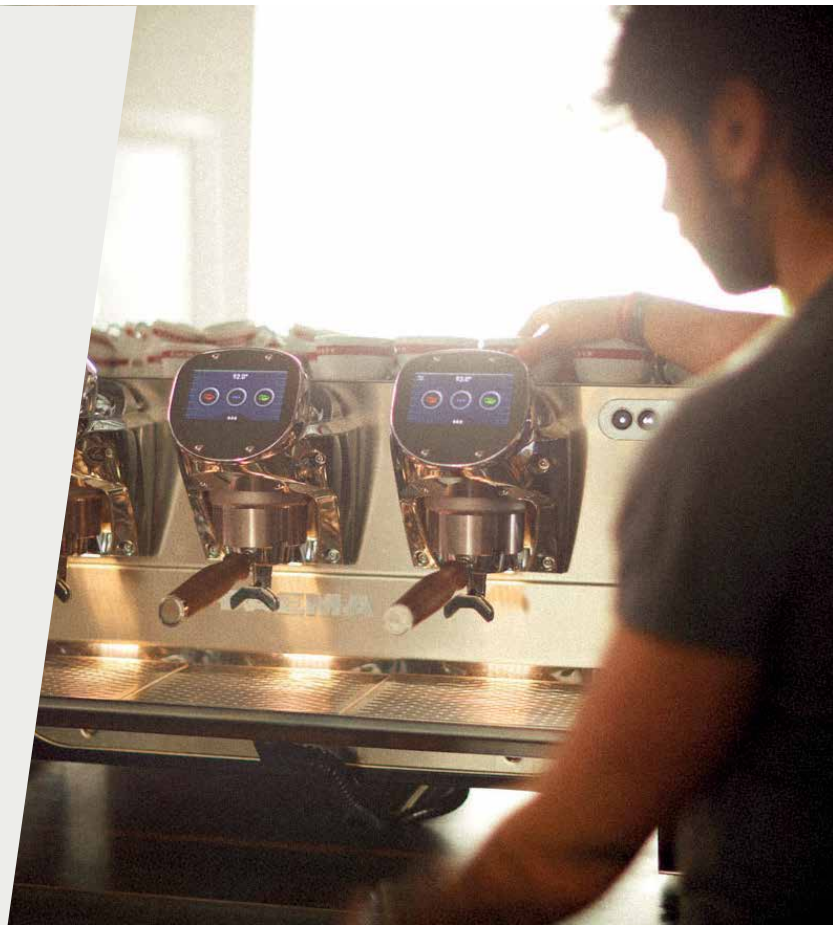
The Faema coffee machine is the tool that allows you to set your passion for coffee in motion and enhance your artistic skills.

Professional

Since 1945 we offer the ideal stage to the most passionate baristas who experiment every day, expressing their art and talent.

At Home

Our iconic machines are ready to land into your home designing your private coffee bar.



FAEMA

www.faema.com

CARPIGIANI



Når iskrem er mer enn bare dessert

Carpigiani er verdensledende innen produksjon av maskiner til gelato, iskrem, softis, milkshake og bake- og dessertmaskiner – og det er ikke uten grunn. Med italiensk håndverk, høy presisjon og et kompromissløst fokus på kvalitet, leverer de løsninger som gjør isopplevelsen til noe helt spesielt.



Maskinene er utviklet for profesjonelle miljøer og gir deg full kontroll over konsistens, temperatur og produksjonsvolum. Det gjør det enkelt å servere produkter av høy kvalitet – raskt og effektivt.

Enten du driver restaurant, fine dining, kiosk, bensinstasjon, fastfood eller hotell, får du med Carpigiani en pålitelig og brukervennlig partner i det daglige. Løsningene er fleksible og tilpasset både små og store produksjonsbehov.

Carpigiani kombinerer innovasjon med tradisjon – og leverer maskiner som er laget for å vare, skape begeistring og bygge lønnsomhet.

Teknologi som smaker bedre

Produksjonsmaskiner som løfter hele kundeopplevelsen

Med en Carpigiani-maskin får du mer enn gode desserter – du får en effektiv, driftssikker og fleksibel produksjonsløsning som gir deg konkurransefortrinn.

Carpigiani-maskinene er intuitive i bruk, enkle å rengjøre og krever minimalt med vedlikehold. De er bygget for travle dager og krevende miljøer – og leverer samme høye kvalitet, uansett belastning.

I tillegg til maskiner for iskrem og softis tilbyr Carpigiani også utstyr for bakeri, krem og miksing – alt med samme høye standard.



Kvalitet i hver detalj gir trygghet både for ansatte og kunder. Med Carpigiani er du alltid klar til å servere smaken av noe ekstra.



MERRYCHEF®

Når hvert sekund teller

Merrychef er ledende innen høyhastighetsovner, og leverer løsninger som kombinerer fart, kvalitet og enkelhet – perfekt for profesjonelle kjøkken med høyt tempo og krav til effektiv drift.



Med teknologier som muliggjør tilberedning på bare sekunder, gjør Merrychef det enkelt å servere varme måltider av høy kvalitet – selv i små lokaler med begrenset kapasitet.

Ovnen ovnen trenger ikke ventilasjon, stillegående og krever ingen spesialinstallasjon. Samtidig tar den minimalt med plass – og gir deg maksimal fleksibilitet. Enten det er snakk om en café, bensinstasjon, hotellfrokost eller take away-konsept, vil du merke forskjellen umiddelbart.

Brukervennligheten er i en klasse for seg: touchskjerm, ferdigprogrammerte menyer og skykoblede maskiner gjør opplæringen enkel og driften problemfri.



MERRYCHEF® Connex®

Neste generasjon highspeedovner



Merrychef Connex®-serien er laget for fremtidens kjøkken. Med innebygd WiFi og skytilkobling har du full kontroll over menyoppdateringer, overvåking og ytelse – uansett hvor du befinner deg.

Du får markedets største ovnsrom i forhold til fotavtrykk, lavt energiforbruk og jevn tilberedning hver gang. Det betyr fornøyde kunder, mindre matsvinn og høyere effektivitet – hele dagen.

Smart teknologi som gir deg full kontroll



Dette er løsningen for deg som ønsker å automatisere deler av matlagingen uten å miste kvalitet eller kreativitet. Du får frihet til å tilby variert meny og rask servering – uten å gå på kompromiss med smak.

Kort sagt: Merrychef gir deg teknologien du trenger for å ligge foran.



MERRYCHEF

EXPERIENCE THE MERRYCHEF CONNEX® RANGE

The next generation in high speed ovens

- Largest cavity, smallest footprint
- Easy to install, ventless & quiet
- Low energy costs with consistent cooking results
- Connectivity built-in as standard

www.merrychef.com

Våre andre merkevarer

- **Selmi** - Den mest anerkjente produsent av maskiner og utstyr for sjokoladeproduksjon. Alt fra temperering til store produksjonslinjer. Italia





- **Animo** - Kvalitetsprodusent av kaffemaskiner og bryggerutstyr til kontor og restaurantmarkedet. Nederland

- **Bunn** - "Verdens beste" kaffetraktere for kaffebarer og det profesjonelle markedet. Anerkjent av kaffekjennere verden over. Amerikansk





- **Ifi** - Designfokusert og høykvalitets isdisker, displaykabinett og innredning. Italiensk

- **Eurochef/Pom'Chef** - Produsent av lukkede frityrer, chipsmaskiner og pastakokesystemer. Ferdig programmerte, lukkede systemer som reduserer lukt og øker bruksområdene. Finnes i forskjellige størrelser og utforminger. Italia





Våre andre merkevarer

- **Waring/Hamilton Beach** - Innovativt og effektivt småutstyr og mindre maskiner til proffkjøkken. Blendere, griller, jern, stavmixere, microer med mer. Amerikansk





- **Icematic** - Isbitmaskiner i alle størrelser og utforminger, sjokkfrysere, kjøl og frys fra verdens største produsent. Italia

- **Mazzer og Mahlkönig** - To ikoniske produsenter av kaffekverner til proffe kaffefolk. Italia og Tyskland





- **Venix** - Steke, bake og kombiovner for HORECA, kiosk og bensin. Italia

- **Slush, vann og Juice** - Vi fører flere brands som dekker vann, juice, smoothie, slush og annen kald drikke.







Kjeldsberg
1854

kjeldsbergkaffe.no kaffe@kjeldsberg.no +47 982 81 208

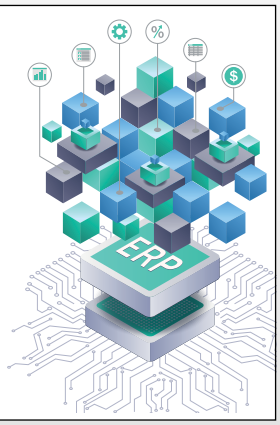
ALUCA® OULIE-HANSEN

Gratulerer med jubileet og
takk for godt samarbeid
gjennom mange år!

abacus

Forretningsystemer
som **vokser** med deg

abacus-it.no
+47 4000 1850
support@abacus-it.no





Bilsalg og servicetjenester
Møller Bil Ryen

Rengjøringssentralen Oslo AS

AURORA RENHOLD

Godt renhold er god økonomi

Rengjøringssentralen Oslo AS
- en del av Aurora Renhold

Langsiktige avtaler, leveranse av tjenester med god kvalitet som svarer til oppdragsgivers forventninger og gode kunderelasjoner er våre viktigste målsetninger.



OFFENTLIG GODKJENT RENHOLDSBEDRIFT

StartBANK

Miljøfyrtårn®

www.aurorarenhold.no



BAKO

Hvor starter et godt førsteinntrykk?

En smakfull opplevelse starter ikke med den første biten. Nei, den starter allerede ved god hygiene på kjøkkenet og riktige redskaper. Legger du til elegant emballasje og kakepynt – ja så har du BAKO.

Vi gjør deg gjennomført og sørger for at dine kunder får den beste opplevelsen, enten det dreier seg om en innpakket take away-middag på vei fra jobb, rosetten på en lekker farsdagskake eller tutti-fruttien på toppen av lørdagsisen.

www.idun-industri.no/bako

Emballasje | **Utstyr** | **Pynt** | **Isbar** | **Vask, tørk og hygiene** | **Storhusholdning**

Columbus®

Digital Value. Human Intelligence

Som stolte partnere innen digitalisering av forretningsprosesser, gratulerer vi Primulator med 60 år!

Vi ser tilbake på deres imponerende reise og ser frem til fortsatt samarbeid om innovative løsninger som skaper verdi og effektivitet.

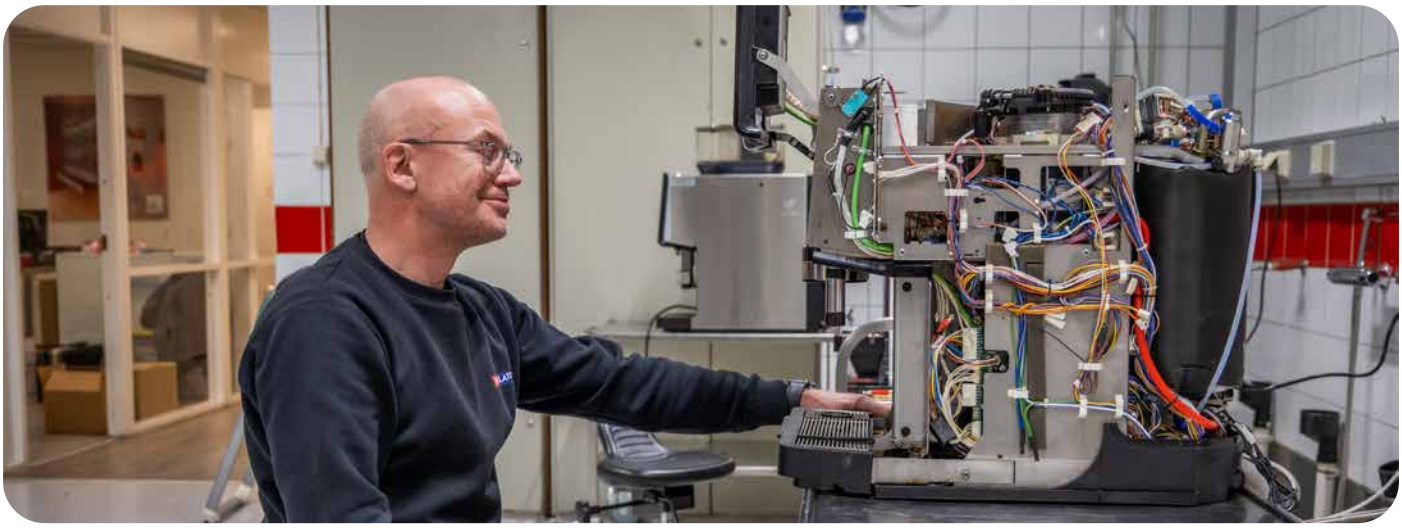
Les mer om oss her →

Service og support

Når noe haster, er vi allerede på vei

God service handler om mer enn å fikse en feil. Det handler om trygghet, tilgjengelighet og forutsigbarhet. Derfor har vi bygget opp et landsdekkende nettverk av egne teknikere, klare til å hjelpe – raskt og effektivt, uansett hvor i landet du er.

Våre teknikere er sertifiserte gjennom PASE – Primulator Approved Service Education og har spesialkompetanse på alle våre merkevarer. De kjenner maskinene ned til minste detalj – og vet hvor viktig det er at alt fungerer i en travel hverdag.



For våre maskiner tilbyr vi våre populære serviceavtaler. Du får også ubegrenset brukerstøtte og hjelp på telefon – så du alltid har noen å ringe til.



Vakttelefon, rask responstid og høy løsningsgrad – vi tar service på alvor. For oss handler det ikke bare om å reparere. Det handler om å sikre at driften din aldri stopper opp.

Kurs og kompetanse



Kunnskap som skaper merverdi

En god maskin er bare begynnelsen. For å få ut det fulle potensialet må de som bruker den vite hvordan. Derfor tilbyr vi et bredt spekter av kurs og opplæring – tilpasset både nybegynnere og erfarne fagfolk.

Hos oss kan du delta på kaffekurs, espressokurs, sjokoladekurs, iskremkurs og egne masterclasses – ledet av fagpersoner med lang erfaring fra bransjen. Kursene holdes i våre egne lokaler eller ute hos kunden, og tilpasses deres behov og hverdag.

Målet er enkelt: å gi deg og dine ansatte trygghet, inspirasjon og konkrete ferdigheter som gir bedre resultater – i kopp, glass eller fat.

Vi vet at investering i kompetanse gir avkastning i form av høyere kvalitet, jevnere drift og mer fornøyde kunder. Derfor legger vi stor vekt på å følge opp med kunnskap – ikke bare teknologi.


PRIMULATOR
PRIMULATOR
mail@primulator.no
TLF: +47 23 03 17 60
Besøk oss: primulator.no
Johan Scharffenbergs vei 95,
0694 Oslo
SVANEMERKET
5041 0826
Svanemerket trykksak
JS/NORGE · Concept: JS Media Tools A/S · 116541 · www.jsnorge.no