

# stargel & stargel<sup>revo</sup>

Elektroniczny  
frezer poziomy



PROMAG





# stargel

**STARGEL** – łatwy w użyciu, niezawodny, odpowiedni do produkcji wszystkich rodzajów lodów, o bezkonkurencyjnym stosunku jakości do ceny.

**Stargel i Stargel Revo** wymrażają lody w trzech trybach:

**Cykl GELATO** - cykl przeznaczony dla tradycyjnych mlecznych lodów we włoskim stylu, z konsystencją kontrolowaną systemem HOT (czas, temperatura, opór świdra). Pozwala uzyskać perfekcyjne wymrożenie mieszanki.

**Cykl CREMOLATA** – cykl przeznaczony do produkcji tradycyjnej cremolaty z przecierów owocowych, który w oparciu o wymrażanie ciągle pozwala uzyskać drobne kryształki lodu jednakowej wielkości, dla uzyskania gładkiej konsystencji.

**Cykl FRUIT** – cykl wymrażania lodów owocowych i sorbetów.

**Świder** ze stali nierdzewnej bez centralnej osi. Umożliwia skrócenie czasu produkcji i ogranicza pozostałości mieszanki w cylindrze po zakończeniu cyklu. Skrobaki bez sprężyn, ułatwiają czyszczenie.



**Drzwi** teflonowe frezera z górnym otworem do zalewania mieszanki. Jakość tworzywa optymalizuje utrzymywanie temperatury podczas wymrażania, a co za tym idzie – ogranicza kondensację wody na ich powierzchni.



**Prysznic**  
Solidny teflonowy prysznic z teflonowym spustem.



# \*stargel *revo*



## Świder

*Najwyższej jakości stalowy świder, bez centralnej osi, wyposażony w skrobaki ze specjalnego tworzywa. Jest gwarancją najlepszej jakości wytwarzanych lodów, krótkiego czasu ekstrakcji i minimalnych pozostałości w zbiorniku po zakończeniu cyklu.*



## Drzwi

*Drzwi ze stali nierdzewnej ze specyficznym kształtem, umożliwiające szybkie wydobywanie lodów z cylindra.*



## Prysznic INOX

*Nowy prysznic z ergonomicznym metalowym korpusem i spustem, połączony z maszyną sprężystym i trwałym gumowym węzłem.*



## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

		stargel 5	stargel 8	stargel 12	stargel 8 revo	stargel 12 revo
Zalaw / cykl (min – max)	kg	3 - 5	5 - 8	6 - 12	5 - 8	6 - 12
Wydajność na godzinę	lt	28 - 40	42 - 60	50 - 100	42 - 60	50 - 100
Moc	kW	2,7	5,6	7	5,6	7
Chłodzenie		* powietrze - woda	* powietrze - woda	* powietrze - woda	* powietrze - woda	* powietrze - woda
Zasilanie	V / f / Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Szerokość	mm	500	500	500	500	500
Głębokość	mm	750	750	750	750	750
Wysokość	mm	1400	1400	1400	1400	1400
Waga netto	kg	220	264	310	282	328

\* Wersja chłodzona powietrzem dostępna na zamówienie.

Ice team 1927 zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji urządzenia w celu jego rozwoju.

Vegagastro - Maszyny do Lodów . Tel. 59 840 23 22 . e-mail: [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl) . Włynkówko, ul. Miedziana 8, 76-200 Słupsk

[www.vegagastro.pl](http://www.vegagastro.pl) . <http://sklep.vegagastro.pl>

Tel. 730 993 442 . ul. Lenartowicza 85, 41-219 Sosnowiec

40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: [info@iceteam1927.it](mailto:info@iceteam1927.it) . [www.iceteam1927.it](http://www.iceteam1927.it)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence