



Katalog produktów

VEGAGASTRO



www.vegagastro.pl

VEGAGASTRO

Firma Vegagastro od ponad 23 lat wspiera Państwa w realizacji marzenia o własnym biznesie lodowym.



8415

sprzedanych maszyn



2463

Przeszkolonych lodziarzy

Jako specjaliści w branży zapewniamy kompleksowe rozwiązania do lodziarni, kawiarni i cukierni.

Służymy Wam fachowym doradztwem w zakresie prowadzenia biznesu lodowego, doboru maszyn, technologii produkcji i marketingu.

Jeżeli marzysz o własnym biznesie, niezależności i szukasz fachowego wsparcia biznesowego, technologicznego i maszynowego zapraszamy do kontaktu.

Zespół Vegagastro



callabriga

COLDELITE



PROMAG

Electro Freeze®

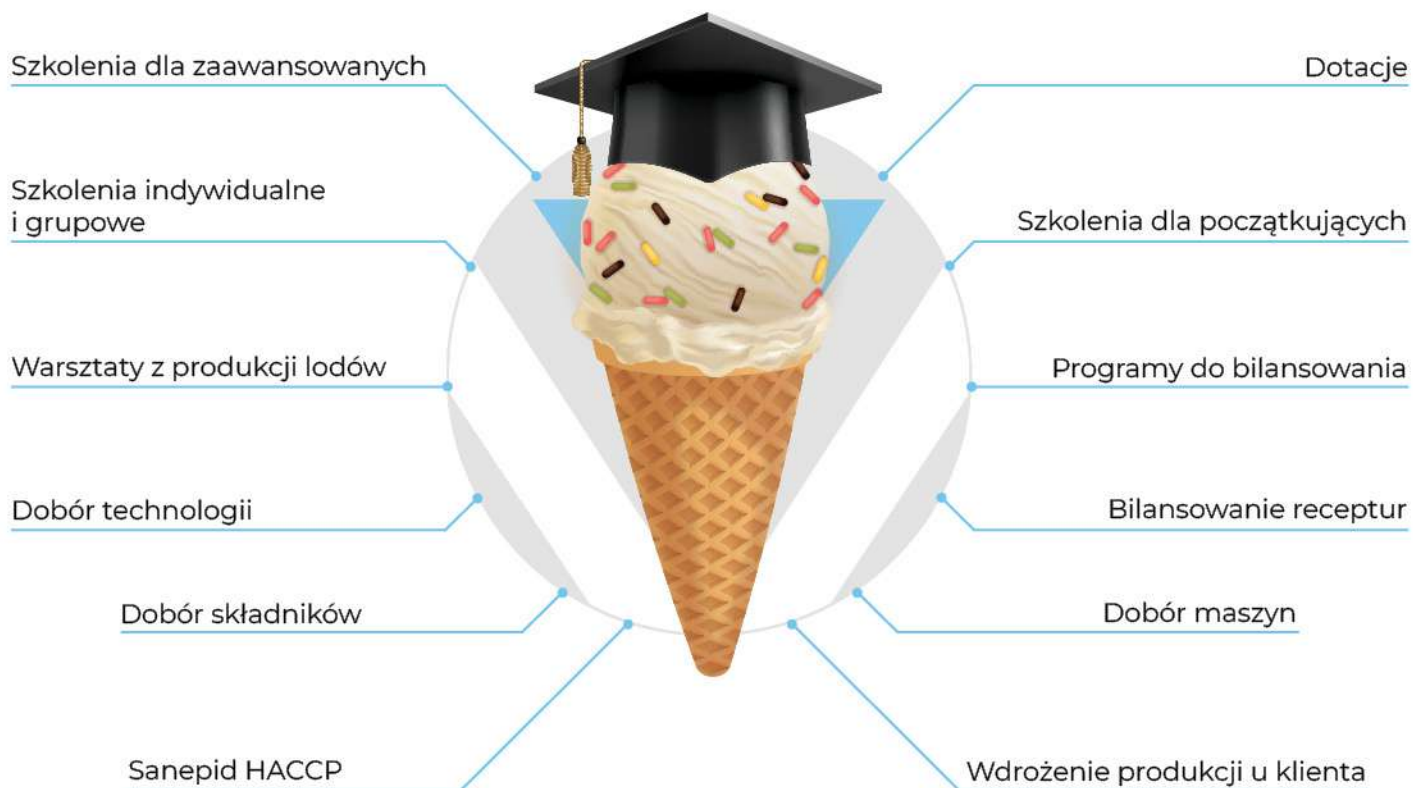
GEMMI
Refresh your mind!

ORION

Sencotel

AKADEMIA VEGAGASTRO

Od ponad 20 lat prowadzimy szkolenia lodziarskie w temacie szeroko pojętego biznesu lodziarskiego.



ZAUF AJ PROFESJONALISTOM!

Automaty do lodów

CIŚNIENIOWE

 30T-RMT/99T-RMT/
GEN-5099


- ▶ **dwa niezależne układy sterujące** osobne dla każdej ze stron
- ▶ **pompa perystaltyczna** łatwa w montażu i demontażu, gwarantująca wysoką wydajność - automaty przeznaczone do produkcji ciągłej
- ▶ możliwość dodawania do masy **zmiksowanych owoców**
- ▶ **bardzo wysoka wydajność**, automat przeznaczony do ciągłej sprzedaży lodów
- ▶ **proste w obsłudze** - sterowanie produkcją odbywa się za pomocą kilku przełączników
- ▶ **brak elektroniki** - automaty sterowane i kontrolowane są za pomocą sprawdzonych rozwiązań z użyciem styczników i przekaźników nowej generacji
- ▶ **zabezpieczenia** - automaty Electro Freeze wyposażone są w szereg zabezpieczeń, które w krytycznym momencie wyłączą urządzenie chroniąc przed awarią
- ▶ **chłodzona lodówka** z zaokrąglonymi rantami - łatwość w utrzymaniu czystości
- ▶ **konserwacja nocna mieszanki** - przełącznik NOC - daje możliwość pozostawienia mieszanki w maszynie po zakończonym dniu pracy
- ▶ **świder - solidny**, precyzyjnie wykonany i wyprofilowany, pozwala przemieszać nawet najtwardszy produkt, co jest szczególnie ważne przy produkcji lodów świderków
- ▶ **przekładnia** - najmocniejsza przekładnia na rynku, zapewnia długowieczność maszyn Electro Freeze
- ▶ **system SMARTY** (opcja) - funkcja licznika porcji oraz system ostrzegawczy - alertowy. Możliwość zdalnego odczytania danych poprzez wbudowany system SMS

MODEL	Wydajność [porcje/h]*	Wydajność [l/h]	Pojemność zbiornika [l]	Smaki	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie (V/Hz/F)	Wymiar [cm]	Waga netto
99T-RMT/ GEN-5099	1182	72	2x20,8	2+mix	woda lub powietrze	6,12	400/50/3	61x78x166	296
30T-RMT	1866	114	2x24,6	2+mix	woda lub powietrze	7,8	400/50/3	66x93x171	384

*Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w urządzeniach bez informowania o tym.



Brak elektroniki



Najmocniejsza przekładnia na rynku



Bezobsługowa pompa perystaltyczna o dużej wydajności

Automaty do lodów

GRAWITACYJNE

CS4/SLX400C/SLX400E



- ▶ **dwa niezależne** układy sterujące osobne dla każdej ze stron*
- ▶ **proste w obsłudze** – intuicyjny panel sterujący*
- ▶ automaty sterowane i kontrolowane są za pomocą sprawdzonych rozwiązań z użyciem **styczników i przekaźników** nowej generacji
- ▶ **zabezpieczenia** – automaty Electro Freeze wyposażone są w szereg zabezpieczeń, które w krytycznym momencie wyłączą urządzenie chroniąc przed awarią
- ▶ **opatentowany świder** – delikatnie miesza dla zapewnienia odpowiedniej struktury lodów*
- ▶ **elastyczność produkcji** – możliwość produkcji lodów włoskich, świderków, sorbetów i jogurtu mrożonego*
- ▶ **nocna konserwacja mieszanki** – funkcja NOC - daje możliwość pozostawienia mieszanki w maszynie po zakończonym dniu pracy
- ▶ **czujnik poziomu masy** – sygnalizuje lampką kontrolną kiedy mieszanka zaczyna się kończyć

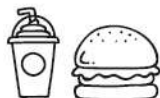
*nie dotyczy modelu CS4

MODEL	Wydajność [porcje/h]*	Wydajność [l/h]	Pojemność zbiornika [l]	Smaki	Chłodzenie	Moc [kW]	Wymiar [cm]	Waga netto
CS 4	249	15	9,5	1	Powietrze	1,31	42x59x75	92
SLX 400C	480	34	2x11,4	2+mix	Powietrze	3,2	56x77x96	191
SLX 400E	560	34	2x11,4	2+mix	Powietrze lub woda	3,2	56x77x154	213

*Zasilanie 230/50/1

*Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w urządzeniach bez informowania o tym.

Automaty do Shake NABLATOWA CS 700



NAJPOPULARNIEJSZA MASZYNA DO SHAKE W SIECIACH BURGEROWYCH

Automat do shake

- ▶ **automat prosty w obsłudze** – sterowanie produkcją odbywa się za pomocą przełączników
- ▶ **specjalnie wyprofilowany świder** delikatnie miesza mieszankę, redukuje zbyt mocne ubijanie mieszanki, dzięki czemu jakość produktu i jego konsystencja jest na najwyższym poziomie
- ▶ **kontrola twardości mieszanki** zapobiega jej przemrażaniu
- ▶ **brak elektroniki** – automat sterowany i kontrolowany za pomocą sprawdzonych rozwiązań z użyciem styczników i przekaźników nowej generacji
- ▶ **zabezpieczenia** – automat wyposażony jest w szereg zabezpieczeń, które w krytycznym momencie wyłączą urządzenie chroniąc je przed awarią

MODEL	Wydajność [l/h]	Pojemność zbiornika [l]	Smaki	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V/Hz/F]	Wymiar [cm]	Waga netto
CS 700	64	18,8	1	powietrze	2,4	230/50/1	47x71x89,5	133



Nie wiesz jak zacząć? Jaką maszynę wybrać?
Jakie lody produkować? Jakie lody najlepiej się sprzedają?

FRANCZYZA LODY BAŁWANKI – to prosty koncept na własny biznes lodowy!



Będziesz jedyny w swojej okolicy – Gwarantujemy wyłączność terytorialną!

www.lodybalwanki.pl

Easy Gelato

nasz koncept Twoje Gelato

Twoja własna produkcja lodów rzemieślniczych w dwóch krokach.

- ✓ Łatwo
- ✓ Szybko
- ✓ Świeżo
- ✓ Przepysznie

Bez wielkich inwestycji

Bez wielkiego laboratorium

Bez tysiąca komponentów

Potrzebujesz tylko naszego konceptu Easy Gelato!

Mała maszyna do lodów (frezer) + gotowa mieszanka płynna (czyli spasteryzowane, zhomogenizowane mleko, śmietanka i cukier) + **ok. 5 minut i pyszne, świeże GELATO gotowe**



Frezer

MULTIFREEZE

MF 8 Pro /MF 12 Pro
/ MF 18 Pro



- ▶ maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery
- ▶ drzwi próżniowe - zapobiegają oszranianiu podczas produkcji
- ▶ możliwość wyboru wielkości wsadu
- ▶ czas cyklu ok. 9 minut dla pełnego wsadu
- ▶ możliwość produkcji niewielkich ilości lodów (wsad już od 1,5 kg)
- ▶ płynna regulacja mocy kompresora
- ▶ 8 prędkości świdra
- ▶ możliwość zmiany prędkości świdra w trakcie cyklu
- ▶ 11 wgranych programów do tworzenia receptur
- ▶ możliwość wgrania własnych receptur
- ▶ specjalny cykl do produkcji granity
- ▶ wbudowany przysznic
- ▶ nowoczesny i intuicyjny panel LCD
- ▶ możliwość podgrzania wody bezpośrednio w zbiorniku celem lepszego mycia maszyny
- ▶ maszyna wyposażona w wymiennik płytowy
- ▶ DIALOG - system zdalnego wsparcia technicznego

MODEL	Wymiar [cm]	Moc [kW]	Wsad min/ max [kg]	Wydajność [l/h]	Średni czas cyklu [min]*
MF 8 Pro	53x70x137	5,8	1,5-8	68	9
MF 12 Pro	53x70x137	8	1,5-12	100	10
MF 18 Pro	60x84x137	10	2,5-18	150	11

*Zasilanie 400V/50Hz/3Ph

*Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w urządzeniach bez informowania o tym.



Cylinder i świder. Opatentowany układ chłodniczy powoduje, że czynnik chłodniczy płynnie rozchodzi się wzdłuż cylindra, działając równomiernie na całą jego powierzchnię. Świder w wersji ELITE – również opatentowany – został w całości wykonany ze stali kwasoodpornej. Jest w stanie pracować pod najwyższym obciążeniem, zarówno w trakcie wymrażania lodów jak i mycia.



Dwie prędkości ekstrakcji lodów. Możliwe jest ustawienie dwóch automatycznych prędkości świdra – do szybkiego wydawania lodów i do wariegowania. Funkcja pozwala zachować prawidłową strukturę lodów, a jednocześnie przekładać lody wariegatura, przy wolniejszych obrotach świdra. Poza tym użytkownik może w każdej chwili zmienić prędkość świdra ręcznie i dostosować ją do swojego tempa pracy.



Drzwi PRO od Icemateam 1927. Połączenie wygodnego systemu zalewu Cattabriga z opatentowanymi przez Icemateam 1927 izolowanymi drzwiami frezera, wykonane ze stali nierdzewnej, ze stalową kratką zabezpieczającą wlew, łatwą do zdemontowania i czyszczenia, zwłaszcza gdy pracujesz z gęstymi lub tłustymi mieszankami.



System Multifreeze. W sposób ciągły kontroluje konsystencję lodów. Moc kompresora zmienia się w zależności od wielkości zalewu i rodzaju użytej mieszanki. Dzięki temu nawet minimalne ilości lodów są produkowane z tą samą jakością, co wsady maksymalne. Ten sam system pozwala również wprowadzić oszczędności (do 30%) energii elektrycznej i wody w porównaniu do tradycyjnych systemów chłodniczych



Płytowy wymiennik ciepła. Usprawnia wymianę ciepła, przez co redukuje zużycie wody, energii i części. W połączeniu z systemem Multifreeze oraz regularnym i prawidłowym serwisowaniem umożliwia znaczną obniżkę kosztów operacyjnych.

Frezer pionowy

EFFE
4B / 6B



TRADYCJA PROSTO Z BOLONII – KOLEBKI WŁOSKIEGO GELATO

- ▶ niepowtarzalny wygląd urządzenia
- ▶ produkcja „na oczach” klienta
- ▶ system „mieszania i wyciągania” lodów szpatułą
- ▶ uzyskanie doskonałej tekstury lodów
- ▶ gwarancja uzyskania niepowtarzalnej jakości lodów
- ▶ możliwość dodawania np. orzechów, czekolady, itp. bezpośrednio do frezera
- ▶ zbiornik ze stali nierdzewnej zanurzony w roztworze glikolu
- ▶ możliwość personalizacji „główek” maszyny (w opcji).



MODEL	Wsad	Wydażność [l/h]	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V/Hz/F]	wymiary szer/gł/wys [cm]	Waga netto [kg]
EFFE 4B	4	20	woda*	2	400/50/3	51/69,5/186	210
EFFE 6B	6	36	woda*	3,3	400/50/3	55/83,5/200	315

*w opcji chłodzenie powietrzem



Możliwość personalizacji lodów poprzez dodanie np. orzechów czy kawałków czekolady bezpośrednio do frezera



Zbiornik ze stali nierdzewnej zanurzony w roztworze glikolu



Opatentowana szpatuła przystosowana do pracy w systemie produkcyjnym lodów „mieszanie i wyciąganie”

Pasteryzator

PSK PRO
65 / 125 / 185



- ▶ **dwa systemy chłodzenia i grzania** (grzałki + gaz) 40% mniejsze zużycie wody i 25% mniejsze zużycie energii elektrycznej w stosunku do poprzednich rozwiązań
- ▶ **najkrótszy cykl pasteryzacji** około 75min dla pełnego wsadu (PSK 65 PRO)
- ▶ **pasteryzator z funkcją mikronizacji** (emulsyfikacji) zapewniający doskonałe rozbicie cząsteczek co daje lodom wyjątkową gładkość
- ▶ **czujnik poziomu masy** – maszyna sama dobiera program do wielkości zalewu, grzeje/chłodzi do poziomu czujnika
- ▶ **10 prędkości** mieszadła dostosowanych do ilości i jakości mieszanki
- ▶ możliwość **regulacji kierunku i prędkości** obrotów mieszadła
- ▶ **inteligentny panel sterowania**
- ▶ **możliwość demontażu kranu** spustowego podczas pracy urządzenia - nawet przy pełnym zalewie
- ▶ wbudowany prysznic
- ▶ prostokątny zbiornik z zaokrąglonymi rantami ułatwia całkowite opróżnienie pasteryzatora i pozwala na dokładne jego mycie
- ▶ system informowania o przerwach w dostawie prądu („blackout”)
- ▶ **DIALOG** – system zdalnego wsparcia technicznego

MODEL	Wymiar [cm]	Moc [kW]	Zalew (min-max)	Średni czas cyklu (min)*
65 Pro	39x85x140	10	18-55	75
125 Pro	64x85x140	13	36-110	105
185 Pro	60x95x115	14	72-170	170

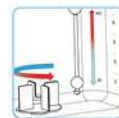
*Zasilanie 400/50Hz/3Ph, chłodzenie wodą



Pasteryzator z funkcją mikronizacji (emulsyfikacji) – rozbijanie cząsteczek tłuszczu lub innych ciał stałych. Funkcje emulsyfikacji: szbsze dojrzewanie mieszanki, spowolnienie rozdzielania się tłuszczu, poprawa aromatu mieszanki, wydłużenie czasu stabilności lodów w okresie ich przechowywania, idealna jednolitość mieszanki, oszczędność czasu.



Tłok spustowy w wersji PRO można wyjąć i umyć nawet w trakcie pracy pasteryzatora i przy pełnym zbiorniku bez ryzyka wylania mieszanki.



Obroty mieszadła automatycznie dostosowują się do ilości mieszanki, której poziom jest odczytywany przez wbudowany czujnik. Zapewnia to równomierne rozprowadzanie temperatury i brak pienienia się mieszanki, nawet przy niskim zalewie.

Frezer

STARGEL & STARGEL revo

5 / 8 / 12 / 8 revo / 12 revo



- ▶ **łatwy w obsłudze panel** elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu frezowania
- ▶ **wgrane programy** frezowania odpowiednie do produkcji lodów mlecznych, sorbetów, granity i cremolaty
- ▶ **program domrażania** podczas ekstrakcji lodów - jednakowa jakość lodów na początku i na końcu ekstrakcji
- ▶ **świder bez centralnej osi**, co gwarantuje wysoką wydajność, skrócenie czasu ekstrakcji

i ogranicza pozostawianie lodów w zbiorniku i na świdrze

- ▶ **2 prędkości pracy** świdra
- ▶ **elektroniczna kontrola** konsystencji lodów
- ▶ metalowe drzwi*
- ▶ panele boczne wykonane ze stali nierdzewnej*
- ▶ **wbudowany prysznic** z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia

*dotyczy modeli revo

MODEL	Wsad min-max [kg]	Wydajność [l/h]	Moc [kW]	Wymiary szer/gł/wys [cm]	Waga netto
5	3-5	40	2,7	50x75x140	230
8	5-8	60	5,6	50x75x140	270
12	6-12	100	7	50x75x140	370
8 revo	5-8	60	5,6	50x75x140	270
12 revo	6-12	100	7	50x75x140	370

*Zasilanie 400/50Hz/3Ph, chłodzenie wodą

Stargel



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.



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 wydobycie lodów z cylindra



Prysznic INOX
Nowy prysznic z ergonomicznym metalowym korpusem i spustem, połączony z maszyną sprężystym i trwałym gumowym węzłem

Pasteryzator

EASY MIX revo

60 / 120



- ▶ **łatwy w obsłudze panel** elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu pasteryzacji
- ▶ **wgrane programy** pasteryzacji
- ▶ **dwa tryby** pracy mieszadła
- ▶ **system „blackout”**- system informowania o przerwach w dostawie prądu
- ▶ **wbudowany prysznic** z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- ▶ **ciepły gaz** – podgrzewanie mieszanki odbywa się poprzez połączenie działania grzałek i systemu opartego o ciepły gaz
- ▶ **wymiennik płytowy** – wysoka wydajność wymiany ciepłej umożliwia szybkie schładzanie
- ▶ po etapie ogrzewania, mieszanka przetrzymana jest w danej temperaturze przez określony czas (w zależności od wybranego programu), a następnie szybko schładzana do temperatury +4°C
- ▶ **możliwość dojrzewania** bazy w zbiorniku
- ▶ **funkcja automycia** kranu spustowego; kran spustowy umożliwia regulację prędkości ekstrakcji produktu
- ▶ System Dialog (w opcji)

MODEL	Wymiary [cm]	Wsad min-max (kg)	Średni czas cyklu (min)	Moc [kW]	Zasilanie (V/Hz/Ph)	Waga [kg]
60	39x85x140	18-55	90	9	400V/50Hz/3Ph	160
120	64x85x140	36-110	110	13	400V/50Hz/3Ph	240

* chłodzenie wodą



Zmienna prędkość mieszania



Unikalny system podgrzewania ciepłym gazem

Urządzenie 2 w 1

COMPACTA

6 / 8 / 12 / 16 / 8 Chef



Bezpośredni transfer mieszanki – spastyzowana mieszanka jest przelewana bezpośrednio do frezera przez zewnętrzny spust. Podwójne ujęcie spustu pozwala przelewać mieszankę bezpośrednio do frezera lub do oddzielnego pojemnika.



Pasteryzator poziomy – składniki są zalewane do zbiornika w górnej części urządzenia. Wysokie obroty świdra ułatwiają połączenie składników sypkich z płynnymi.



Frezer – cykl wymrażania rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku a sygnał dźwiękowy i wizualny informują o osiągnięciu przez mieszankę właściwej konsystencji.



Pasteryzator – cykl pasteryzacji rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku, a temperatura pasteryzacji może być regulowana w zakresie do 105°C. Zmiany wprowadzone przez użytkownika, natychmiast są uwzględniane przez program, na zakończenie którego sygnał akustyczny i wizualny - informuje o osiągnięciu zadanej temperatury.



Ekstrakcja lodów – po zakończeniu cyklu, lody pozostają w zbiorniku do momentu ekstrakcji, a dzięki właściwym parametrom ustawień - maszyna utrzymuje ich konsystencję na tym samym poziomie. Dzięki kształtowi świdra i jego prędkości obrotowej, konsystencja zostaje zachowana, a w zbiorniku nie pozostają resztki lodów.



Compacta VariO – system Compacta VariO zawsze pozwala wytworzyć lody o najlepszej konsystencji, zarówno w przypadku bogatych i gęstych - jak i delikatnych mieszanek, niezależnie od tego, jaka ilość mieszanki została zalana do frezera

- ▶ **łatwość pracy:** urządzenie posiada wgrane programy do produkcji lodów oraz możliwość wgrania własnych receptur
- ▶ **nowoczesność:** świder wykonany ze stali nierdzewnej, opatentowany, gwarantuje wysoką efektywność
- ▶ **technologia:** drzwi próżniowe (zwiększają wydajność, eliminują przymarzanie, ułatwiają zalewanie masą oraz wyciąganie lodów)
- ▶ **wygoda:** niezależny pasteryzator w górnym zbiorniku zalewany od przodu oraz niezależny frezer w dolnym zbiorniku zalewany od przodu
- ▶ **horyzontalne ułożenie cylindrów** zapewnia lepsze wymieszanie i komponentów
- ▶ **niezależność systemu pasteryzacji i frezowania:** w jednym czasie możemy pasteryzować mieszankę w górnym zbiorniku i frezować lody w dolnym
- ▶ **szybki transfer mieszanki** z pasteryzatora do frezera: brak konieczności przenoszenia i dozowania spasteryzowanej mieszanki, podczas którego mogłyby dostać się zanieczyszczenia
- ▶ **bezpieczeństwo bakteriologiczne** produkowanej mieszanki: wielokrotnie mniejszy poziom bakterii niż w innych dostępnych urządzeniach, mniejszy poziom bakterii po procesie pasteryzacji niż w innych dostępnych urządzeniach
- ▶ **dłuższa trwałość** i przydatność spożywcza produkowanych lodów
- ▶ **elastyczność produkcji:** możliwość wyprodukowania bardzo dużych ilości jak i bardzo niewielkich, minimum nawet 1,5kg, w przypadku konieczności dorobienia lodów

bądź produkcji konkretnego smaku pod zamówienie klienta (dla innych urządzeń minimum stanowi co najmniej połowę max. zalewu)

- ▶ **oszczędność czasu:** cykl produkcji wraz z procesem pasteryzacji ok. 20 min. (krótszy czas produkcji co za tym idzie większa wydajność)
- ▶ **nowoczesny system grzania i chłodzenia:** nie ma ryzyka przypalania i karmelizacji mieszanki
- ▶ **falowniki:** możliwość regulacji prędkości obrotów świdra – 8 prędkości – wpływa to na jakość mieszanki, jej kremistość i gładkość oraz uzyskuje znaczną oszczędność wody (50% mniejsze zużycie) i energii (40% mniejsze zużycie)
- ▶ **cicha praca** – komfort podczas produkcji
- ▶ **H.O.T** - Hybrydowy system kontroli konsystencji lodów
- ▶ **DIALOG** - system zdalnego wsparcia technicznego

Compacta Vario występuje w wersji Classic, Silver, Elite, Icona oraz Icona Hybrid

System Icona cechuje się przede wszystkim dotykowym wyświetlaczem oraz systemem Smart Extraction, który kontroluje konsystencję lodów podczas procesu ekstrakcji poprzez automatyczne manipulowanie prędkością świdra oraz pracy kompresora. Umożliwia przełączanie z jednej operacji do drugiej oraz zarządzanie i przechowywanie spersonalizowanych programów, preferencji i alertów za pomocą kilku kliknięć

Zapisz swoje przepisy – VariO Icona posiada rewolucyjny system zapisywania przepisów

Wersja **HYBRID** dla modelu 8 i 12 – pozwala zaoszczędzić do 80% wody

MODEL	Wsad min-max [kg/cykl]	Pojemność [l/cykl]	Wydajność [l/h]	Ilość prędkości świdra	Wymiar [cm]	Waga netto
6	3-8	4-11	63	2	60x77x153	260
8	1,5-8	2-11	68	7+GS	60x77x153	290
8 Chef	1,5-8 lub 2,5-6**	2-11	68	7+GS	60x77x153	290
10	1,5-10	2-14	90	7+GS	60x77x153	400
12	1,5-12	2-17	120	7+GS	60x77x153	430
16	1,5-16	3-21	135	7+GS	60x87x153	450

*zasilanie 400V/50Hz/3Ph, chłodzenie wodą

** zalew w cyklu cukierniczym

Urządzenie 2 w 1

EASY FREEZE

2000 Inox / 3000 Inox



FREZER I PASTERYZATOR W JEDNYM URZĄDZENIU

- ▶ jednozbiornikowe urządzenie do pasteryzacji i frezowania lodów
- ▶ łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cykli produkcyjnych
- ▶ możliwość realizacji całego procesu produkcji lodów lub wybranego etapu
- ▶ specjalny świder gwarantujący wysoką wydajność, skrócenie czasu ekstrakcji i ograniczający pozostawianie lodów w zbiorniku i na świdrze
- ▶ system informowania o przerwach w dostawie prądu („blackout”)
- ▶ maksymalna temperatura grzania 90°C
- ▶ wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- ▶ podgrzewanie mieszanki odbywa się poprzez połączenie działania grzałek i systemu opartego o ciepły gaz
- ▶ system kontroli twardości lodów dzięki, której lody zawsze wychodzą idealnie
- ▶ podwójna pokrywa umożliwiająca dodawanie składników w trakcie produkcji

MODEL	Wymiar [cm]	Wsad min -max [kg/cykl]	Średni czas cyklu (min)	Moc [kW]	Waga netto
2000 Inox	50,5x80x118	3-7	50	4,5	205
3000 Inox	55x91x130	6-12	80	7,2	240

*zasilanie 400V/50Hz/3Ph, chłodzenie wodą

Urządzenie wielofunkcyjne

BABYCHEF



- ▶ **Babychef to nowa wielofunkcyjna maszyna nablatowa** do lodów, ciast i gastronomii, idealna do szybkiej produkcji w ograniczonej przestrzeni.
- ▶ Pozwala na przygotowanie szerokiej gamy produktów: gorących, zimnych, słodkich i słonych. Dzięki możliwości zapisania przepisów w książce receptur zawsze uzyskasz te same rezultaty, urządzenie posiada 25 zapisanych programów oraz możliwość zapisania 5 własnych. Wszystkie przepisy można dostosować do własnych potrzeb.
- ▶ Babychef jest prosty, wydajny i łatwy w czyszczeniu. W rzeczywistości niezbędny sprzęt składa się tylko z trzech części: podwójnej pokrywy (pokrywa do ciasta i pokrywa do lodów), świdra i szpatułki do ekstrakcji.
- ▶ Ciągły cykl ubijania pozwala na produkcję i przechowywanie zawsze świeżych lodów, inweter pozwala na zrobienie autentycznej granity kawowej bez powodowania jej pienia.

Wsad (kg)	Zalew min-max (kg)	Produkcja lodów na cykl* (kg)	Produkcja kremu na cykl* (kg)	Ilość prędkości świdra	Moc (kW)	Wymiar (cm)	Waga (kg)
2	1-2	1,3-2,6	1-2	15	1,84	50x55x42	62

* Ilość wyprodukowana w jednej partii i czas produkcji różnią się w zależności od użytej mieszanki

Urządzenie Wielofunkcyjne MASTERCHEF

12 / 20



- ▶ **oszczędza czas, przestrzeń i pieniądze**
- ▶ **wbudowanych około 23** w pełni automatycznych **programów** oraz 9 programów dowolnych. Każdy z nich zawiera typowe temperatury i odpowiednio dobrane składniki mieszanki dla konkretnych produktów. Programy te mogą być modyfikowane według uznania i potrzeb.
- ▶ **18 cykli pracy** dedykowanych dla cukiernictwa, pozwalają one na stworzenie podstawowych przepisów, takich jak np.: Lemon Cream, Bavarian Cream, Tiramisu, konfitury owocowe, Advocat.
- ▶ **cztery programy lodowe**, trzy programy dla czekolady, dwa programy specjalistycznych (np. jogurt), siedem programów gastronomicznych
- ▶ **najnowsze technologie**, dzięki którym można przygotowywać nawet niewielkie porcje produktu, bez ryzyka przypalenia na powierzchni zbiornika. Urządzenie działa w bardzo wysokim reżimie parametrów pracy
- ▶ można uzyskać **dokładność czasu pracy do 30 sekund** w temperaturze o dokładności do 1 °C
- ▶ **wielofunkcyjne mieszadło** posiada siedem różnych trybów mieszania, od wolnego do szybkiego, od ciągłego do pracującego w odstępach czasu, aby wymieszać każdy rodzaj składników.
- ▶ **opatentowany system spustowy** pozwala na płynną regulację wydawania produktów
- ▶ **maksymalna temperatura produktu 105 °C**,
- ▶ **podwójne mieszadło** z możliwością regulacji 7 różnych prędkości do różnych składników
- ▶ **transparentna, podwójna pokrywa** umożliwia obserwację procesu i dodawanie składników w trakcie cyklu pasteryzacja i frezowanie lodów, możliwość stworzenia własnych receptur i cykli,
- ▶ możliwość produkcji nawet bardzo małych ilości
- ▶ możliwość kontroli etapu procesu na wyświetlaczu

MODEL	Pojemność zbiornika [l]	Wsad min.-max. [kg/cykl] lody	Wsad min.-max. [kg/cykl] cukiernicze	Ilość prędkości świdra	Moc [kW]	wymiary szer/gł/wys [cm]
MASTERCHEF 12	12	3-7	3-9	7	5,2	51/70/121
MASTERCHEF 20	20	5-12	6-15	7	7,7	55/74/139

*zasilanie 400V/50Hz/3Ph, chłodzenie wodą

Urządzenie wielofunkcyjne CREM-O-MATIC 35 / 60



WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE DLA CUKIERNI

- ▶ 14 zaprogramowanych receptur, najczęściej używanych w cukierni, w tym:
 - Krem cukierniczy gotowany
 - Temperowanie czekolady
 - Ganache
 - Pasteryzacja mieszanki do lodów / schładzanie / przechowywanie
- ▶ Receptury indywidualne, możliwość zaprogramowania i zapisania do 9 receptur.
- ▶ Mieszadło z ruchomymi skrobakami napędzane 2-biegowym silnikiem, doskonale łączy składniki, zbierając je ze ścianek i z dna zbiornika.
- ▶ Przezroczysta pokrywa umożliwia obserwowanie mieszanki podczas produkcji
- ▶ Podstawa pod pojemnik wykonana ze stali nierdzewnej, dająca się łatwo odchylić lub zdemontować
- ▶ Spust otwierany przez sterowany elektronicznie siłownik. Mechanizm otwierający idealny zarówno dla płynnych jak i gęstych produktów.
- ▶ Elektroniczne sterowanie: klawiatura z dwoma wyświetlaczami
- ▶ Zarządzanie alarmami, system informacji i zarządzania produktem w razie przerwy w zasilaniu

MODEL	Pojemność [l]	Średni czas cyklu (min)	Chłodzenie	Moc (kW)	Zasilanie (V/Hz/F)	Wymiary szer/gł/wys (cm)	Waga netto (kg)
Crem-o-matic 35	16-32	120	woda	3,9	400/50/3	61x68x100	185
Crem-o-matic 60	26-52	120	woda	5,55	400/50/3	66x68x107	235



Urządzenia nabławowe COMPACTA 4 Classic / Silver



COMPACTA 4 TO DWIE MASZyny W JEDNEJ OBUDOWIE:

- ▶ w górnej części w poziomym zbiorniku następuje mieszanie składników i pasteryzacja powstałej mieszanki.
- ▶ w dolnym zbiorniku następuje produkcja lodów. Maszyna jest kompletną linią produkcyjną, która w pełni umożliwia proces wytworzenia lodów w sposób rzemieślniczy.
- ▶ mieszadło pasteryzatora – łączy pojedyncze składniki w jednolitą mieszaninę.
- ▶ pasteryzator – pomaga osiągnąć maksymalną higienę poprzez odpowiedni dobór temperatur.
- ▶ frezer – pozwala wyprodukować tradycyjne włoskie gelato, lody owocowe a także sorbety.

ZALETY:

- ▶ możliwość programowania własnych ustawień
- ▶ redukcja zużycia wody i prądu
- ▶ cicha praca
- ▶ redukcja wpływu na środowisko naturalne
- ▶ niski zalew minimalny – możliwość produkcji niewielkich ilości lodów
- ▶ płynna praca
- ▶ zwiększona wytrzymałość części mechanicznych
- ▶ zasilanie 230V, chłodzenie powietrze

MODEL	Wsad – 1 cykl [kg]	Wydajność [l /h]	Moc [kW]	Wymiary [cm]	Waga [kg]
Compacta 4 classic	1.5-4	18-27	4.5	59x73x93	220
Compacta 4 silver	1.5-4	20-36	4.5	59x73x93	220



STARGEL 4



FREZER STARGEL 4

- ▶ łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu frezowania
- ▶ dwie prędkości pracy świdra
- ▶ świder bez centralnego mieszadła, co gwarantuje wysoką wydajność, skrócenie czasu ekstrakcji i ogranicza pozostawianie lodów w zbiorniku i na świdrze
- ▶ elektroniczna kontrola twardości lodów
- ▶ idealny do szybkiego wyrobu jednej kawy lodów
- ▶ Umożliwia wlewanie gotowych baz w proszku bezpośrednio do wlewu frezera
- ▶ Zasilany 230V, chłodzony powietrzem daje dużą mobilność

MODEL	Wsad – 1 cykl [kg]	Wydajność [l /h]	Moc (kW)	Wymiary [cm]	Waga (kg)
Stargel 4	1.5-4	20-30	2.4	47.5x65x76	130

Urządzenia nablatowe FREZER

CUBo 2 / CUBo 2i



ZAWSZE ŚWIEŻE LODY - CUBO TO W PEŁNI ZAUTOMATYZOWANY NABLATOWY FREZER

- ▶ idealne rozwiązanie do produkcji i sprzedaży świeżych lodów przez cały dzień
- ▶ umożliwia produkcję lodów mlecznych i sorbetów
- ▶ proces ciągłego wymrażania i mieszania pozwala perfekcyjnie zarządzać strukturą Twoich produktów, bezpośrednio w cylindrze podczas produkcji.
- ▶ falownik świdra zmienia prędkość – nawet podczas cyklu w zależności od rodzaju wprowadzanej mieszanki
- ▶ wymrażanie odbywa się nieprzerwanie do momentu zatrzymania frezera przez operatora a struktura lodów jest utrzymywana przez inteligentny program, który zarządza temperaturą i obrotami świdra.
- ▶ tryb nocny jest załączany automatycznie a jego parametry są w pełni edytowalne
- ▶ posiada 11 spersonalizowanych receptur

MODEL	Wsad – 1 cykl (lody) Płynna mieszanka / Gotowe lody	ilość prędkości świdra	Moc (kW)	Wymiary (cm)	Waga netto
CUBo 2	1-2 kg/ 1.3 - 2.6 L	2	1,1	49 x 54 x 44	54
CUBo 2i	1-2 kg /1.3 - 2-6 L	15	1,1	49 x 54 x 44	54

*zasilanie 230V

Pasteryzator MIX 7



IDEALNY PASTERYZATOR DLA PASJONATÓW LODZIARSTWA, KTÓRZY LUBIĄ KREOWAĆ NOWE SMAKI.

- ▶ Urządzenie przydatne do pasteryzacji szczególnych mieszanek - np. pistacji, czekolady.
- ▶ Doskonałe rozwiązanie do restauracji, do miejsc, w których ważny jest klient i zaspokojenie jego potrzeb. Produkcja niewielkich ilości, pod bieżące potrzeby, specjalnie dla klientów.

MODEL	Pojemność min.-max (l)	Średni czas cyklu (min)	Chłodzenie	Moc (kW)	Zasilanie	Wymiary (cm)	Waga (kg)
Mix 7	3-7	12	woda	2,2	230/50/1	43,5x71x26,5	28

Mikser TURBOMIX



NIEZASTĄPIONY POMOCNIK W LODZIARNI I CUKIERNI

- ▶ mikser do przygotowania mieszanek lodowych i cukierniczych
- ▶ do 12000 obrotów na minutę
- ▶ płynna regulacja obrotów
- ▶ miesza, emulsyfikuje i rozdrabnia
- ▶ posiada trzy wymienne końcówki („cutter” w opcji)
- ▶ elektroniczny panel sterowania



Emulgator do bazy mlecznej (standard)



Mikser do owoców świeżych i mrożonych (standard)



Cutter (opcja)

Automaty do bitej śmietany



głowica obrotowa umożliwia ciągłość pracy w przypadku sprzedaży deserów, gofrów i rurek z bitą śmietaną (w opcji)

- ▶ opatentowany system ubijania śmietany „texturizer” - wzrost objętości do 200%
- ▶ pompy wysokiej jakości
- ▶ szeroki zakres regulacji napowietrzania bitej śmietany
- ▶ chłodzony dozownik bitej śmietany
- ▶ chłodzony zbiornik ze stali nierdzewnej
- ▶ zawór zwrotny uniemożliwia powrót śmietany do zbiornika
- ▶ termometr - kontrola temperatury wewnątrz zbiornika
- ▶ łatwy montaż i demontaż podzespołów pompy

MODEL	pojemność zbiornika [l]	wydajność [l/h]*	Moc [kW]	wymiary szer/gł/wys [cm]	Waga netto
Lucky Moon K	2	35	0,50	22x52x46	25
Lucky Panna K	2	50	0,72	22x52x46	29
Lucky Sun K	5	80	0,54	31x62x51	53

*zasilanie 230V

Szokówki

GEMM BCB/05 / COLDELITE CK 50 / CK 100 / CK 200 / CK 300 / CK 400



- ▶ idealne urządzenie do lodziarni, cukierni i gastronomi
- ▶ szybkie cykle schładzania i zmrażania
- ▶ chłodzenie według czasu lub według temperatury produktu (na podstawie danych z sondy włożonej w produkt)
- ▶ elektroniczny panel sterowania - intuicyjny i przyjazny dla użytkownika
- ▶ automatyczny system rozmrażania
- ▶ proste i niezawodne
- ▶ wykonane ze stali nierdzewnej

ZALETY W CUKIERNICTWIE:

- ▶ Dzięki zamrażaniu szokowemu wypieki takie jak eklery czy rogaliki zachowują swój aromat.
- ▶ Po rozmrożeniu przez 15-20 minut w temperaturze pokojowej lub przez 30 sekund w kuchence mikrofalowej ich kształt i konsystencja pozostają idealne.

MODEL	Pojemność [kuwety]	Pojemność [tace 40x60]	Zasilanie [V/Hz/F]	Chłodzenie	Moc [kW]	Wymiar [cm]	Waga netto
GEMM BCB/05	6	5	230/50/1	powietrze	1,18	80x70x90	120
COLDELITE CK 50	2	-	230/50/1	powietrze	0,6	56x56x52	47
COLDELITE CK 100	6	5	230/50/1	powietrze	1,4	79x70x85	115
COLDELITE CK 200	12	8	230/50/1	powietrze	2,1	79x80x132	140
COLDELITE CK 300	16	12	400/50/3	powietrze	3,5	79x80x180	188
COLDELITE CK 400	21	16	400/50/3	powietrze	5,25	79x80x195	221

* kuwety o wymiarach 36 / 16,5 / 12 cm

Szafy mroźnicze i chłodnicze

DESMON GB7 ICE
/ GEMM ARG 40



- ▶ Sterowanie elektroniczne z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- ▶ Standardy H.A.C.C.P.
- ▶ Automatyczne odparowanie
- ▶ Izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości 60 mm
- ▶ Wykonana ze stali nierdzewnej - AISI 304
- ▶ Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiające czyszczenie
- ▶ Blokada drzwi
- ▶ Wewnętrzne oświetlenie LED
- ▶ Regulowane nóżki Inox
- ▶ Drzwi samozamykające, wyposażone w uszczelkę
- ▶ Możliwość zamontowania kółek



MODEL	Pojemność [l]	Pojemność [kuwety/ kuwety pozzetti]	Temperatura	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V/Hz/F]	Wymiar [cm]	Waga netto
DESMON GB7ICE	620	58/45	-10°C – 28°C	powietrze	0,6	230/50/1	72x87x212	155
GEMM ARG 40	900	54/50	10°C – 25°C	powietrze	1,26	230/50/1	78x108x211	152

Frezer VISION

Vision 4 / Vision 6



POKAZ LODZIARSTWA - PRODUKCJA LODÓW NA ŚWIEŻO!

FREZER I WITRYNA W JEDNYM URZĄDZENIU!

- ▶ **W Vision możesz** wytwarzać lody mleczne, sorbety, granitę i znacznie więcej.
 - ▶ **Niezastąpiona w lodziarniach** o niewielkiej powierzchni, ponieważ jedno urządzenie jest zarówno frezerem, jak i witryną z trybem konserwacji nocnej.
 - ▶ **Proces ciągłego wymrażania** pozwala perfekcyjnie zarządzać strukturą Twoich produktów, bezpośrednio w cylindrze podczas produkcji.
 - ▶ Vision daje Ci możliwość ustawienia parametrów produkcji, specyficznych dla każdej receptury a tym samym zapewnienia niezrównanej struktury i konsystencji.
 - ▶ **Każdy cylinder to niezależny** frezer pianowy, otwierany od góry – bez okienka ekstrakcji. Dzięki temu w każdej chwili możesz dodać orzechy, granolę czy owoce.
- Funkcje każdego z nich są programowane** i odtwarzane niezależnie od pozostałych jednostek.
 - ▶ System pracy frezera pozwala Ci w każdej chwili płynną mieszankę, by za chwilę móc sprzedawać kolejne porcje.
 - ▶ **Falownik** pozwala dostosować prędkość świdra indywidualnie dla każdej receptury, abyś mógł lepiej kontrolować konsystencję lodów.
 - ▶ **59 spersonalizowanych receptur**, odtwarzanych niezależnie przez każdy frezer.
 - ▶ **Tryb nocny** – przechowywanie
 - ▶ Zdalny dostęp do sterowania urządzeniem – **aplikacja Industria 4.0**
 - ▶ System zapobiegający tworzeniu się szronu na blacie

MODEL	Wsad (kg)	Moc (kW)	Zasilanie	Chłodzenie	Wymiary Sz x G x W (cm)	Waga
Vision 4	1,5-2,5	1,50	230/50/1	powietrze/woda	71,5x62x95,5	138
Vision 6	1,5-2,5	2,25	230/50/1	powietrze/woda	108,9x62x95,5	198

*Ilość wyprodukowana w jednej partii i czas produkcji, mogą różnić się w zależności od użytej mieszanki; wartości „Max” odnosi się do klasycznych lodów w stylu włoskim.

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

Granitory

GS-1 / 2 / 3, GB 220,
Granispin



- ▶ Niezależne układy sterujące z osobną regulacją temperatury
- ▶ i konsystencji dla każdego zbiornika
- ▶ Konserwacja nocna mieszanki (chłodzenie)
- ▶ Dostępne w wersji 1, 2, 3-zbiornikowej
- ▶ Dostępne w wersji 5, 10, 12 litrów
- ▶ Granitory 10-cio i 12-sto litrowe w opcji z podświetleniem
- ▶ Wykonane z odpornego i nietoksycznego poliwęglanu oraz
- ▶ kwasoodpornej stali nierdzewnej
- ▶ Łatwe w utrzymaniu czystości
- ▶ Niskie zużycie energii

MODEL	Pojemność [l]	Moc (kW)	Zasilanie [V/Hz/F]	Wymiary (cm)	Waga (kg)
G5-1	5x1	0,3	230/50/1	26x40x63	22
G5-2	5x2	0,56	230/50/1	40x40x63	33
G5-3	5x3	0,7	230/50/1	50x40x63	47
GB 220	10x2	0,65	230/50/1	40x47x86	48
Granispin	12x3	1,2	230/50/1	67x52x81	68



Witryny do lodów, cukiernicze, do pralin i inne
Ponad 200 modeli do wyboru

- Nowoczesny lub klasyczny design
- Witryny przeszklone oraz Pozzetti
- Witryny z szybą prostą lub giętą
- Z panelami lub do zabudowy
- Panele w kolorach RAL
- Podwójne lub pojedyncze kurtyny powietrzne
- Chłodzenie powietrzem lub wodą
- Podgrzewane szyby – zapobiegające parowaniu
- Odszranianie ciepłym gazem
- Witryny Tropic oraz Economic



VEGAGASTRO

Nasi partnerzy



Progettazione e realizzazione di impianti

BRX

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

ORLON



VEGAGASTRO

www.vegagastro.pl



SOSNOWIEC
oddział

VEGAGASTRO

Włynkówko, ul. Miedziana 8
76-200 Słupsk
tel. 59 840 23 22
biuro@vegagastro.pl
facebook.com/vegagastro

caltabriga

ICETEAM
1927

Electro Freeze®

AUTORYZOWANY SERWIS
ELECTRO FREEZE
I GRUPY ICE TEAM 1927

- Oryginalnie części zamienne
- Największy magazyn części zamiennych w Europie
- Fachowe doradztwo

ODDZIAŁ SOSNOWIEC

ul. Lenartowicza 85
(na przeciwko stacji CRAB)
41-219 Sosnowiec,
tel. 730 993 442
oddzial@vegagastro.pl

Dział handlowy:

biuro@vegagastro.pl
tel. 502 760 973
tel. 508 150 883
tel. 730 993 443
tel. 730 993 444
tel. 513 017 999
tel. 503 198 878
tel. 503 198 879
tel. 503 198 876

Serwis:

serwis@vegagastro.pl
tel. 730 993 445

Części zamienne:

czesci@vegagastro.pl
tel. 730 993 446

Księgowość

tel. 503 198 875
ksiegowosc@vegagastro.pl

Administracja

tel. 503 198 874
administracja@vegagastro.pl

Marketing:

tel. 508 150 883
biuro@vegagastro.pl