

stargel & stargel^{pro}

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 Pro 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 *pro*



*



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 z górnym otworem do zalewania mieszanki, wyposażone w wahadłowy system otwierania.



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 pro	stargel 12 pro
Zalew / 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	2,9	5,6	6,4	5,6	6,4
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	730	730	730	730	730
Wysokość	mm	1400	1400	1400	1400	1400
Waga	kg	230	270	370	270	370

* 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 . Włynkówko, ul. Miedziana 8, 76-200 Słupsk

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 . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence