katalog 2012

vegagastro

Profesjonalne technologie dla lodziarni

Electro Freeze 99 T-RMT • 30 T-RMT

- Dwa niezależne układy sterujące, osobne dla każdej ze stron.
- Bardzo wysoka wydajność, automaty przeznaczone do ciągłej sprzedaży lodów.
- Funkcja auto-mycia oszczędza czas poświęcony obsłudze maszyny.
- Ułatwia pracę, spełnia standardy HACCP.
- Konserwacja nocna mieszanki - HACCP.
- Czujnik poziomu masy.
- Automatyczna kontrola twardości lodów zapobiega przemrażaniu i gwarantuje odpowiednią konsystencję lodów.
- Możliwość dodawania do masy zmiksowanych kawałków owoców.
- Możliwość zainstalowania licznika porcji.

Jeden automat...
...wiele możliwości

MODEL	Electro Freeze 99 T-RMT	Electro Freeze 30 T-RMT
Wydajność [porcje/h]	972	1260
Wydajność [litry/h]	81	105
Pojemność [l]	2 x 20	2 x 24
Smaki	2 + mix	2 + mix
Chłodzenie	woda lub powietrze	woda lub powietrze
Moc [kW]	5,9	6,11
Zasilanie [V/Hz/F]	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Waga [kg]	341	490
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	610 / 775 / 1730	660 / 930 / 1780

ELECTRO FREEZE

Oryginalne maszyny do świderków

Wyłączny dystrybutor Electro Freeze w Polsce

Automaty do lodów włoskich oraz mrożonego jogurtu

ELECTRO FREEZE

ELECTRO FREEZE CS4 • CS8 • FM8

- Wyjątkowo proste w obsłudze. Sterowanie produkcją lodów odbywa się za pomocą tylko dwóch przełączników.
- Brak elektroniki. Urządzenia sterowane i kontrolowane są za pomocą sprawdzonych rozwiązań z użyciem bezpiecznych styczników i przekaźników. Wynikiem tego jest trwałość i niezawodność maszyn EF.
- Przełącznik NOC - konserwacja mieszanki. Przełącznik noc pozwala po zakończeniu pracy pozostawić mieszankę w maszynie (w lodówce i cylindrach). Masa lodowa w dalszym ciągu będzie przechowywana w bezpiecznej temperaturze.
- Mycie i dezynfekcja. Dzięki utrzymaniu mieszanki w warunkach chłodniczych przez 24h na dobę procedury mycia nie musimy stosować zbyt często.
- W automatach CS8 i FM8 zastosowano dwa niezależne układy sterujące, osobne dla każdej ze stron.
- Zabezpieczenia. Automaty Electro Freeze wyposażone są w szereg zabezpieczeń, które w krytycznych momentach wyłączą urządzenie chroniąc je przed awarią.
- Czujnik poziomu masy. Gdy mieszanka lodowa zacznie się kończyć automat zasygnalizuje to migającym światełkiem z przodu maszyny.
- Możliwość zainstalowania licznika porcji.

Pyszne lody włoskie, czy zdrowy i odżywczy jogurt mrożony?

MODEL	Electro Freeze CS4	Electro Freeze CS8	Electro Freeze FM8
Wydajność [porcje/h]	290	480	480
Wydajność [litry/h]	24	40	40
Pojemność [l]	10	2 x 10	2 x 10
Smaki	1	2 + MIX	2 + MIX
Chłodzenie	powietrze	powietrze	powietrze
Moc [kW]	1,1	2,2	2,2
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Waga [kg]	93	159	184
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	414 / 590 / 743	650 / 670 / 743	650 / 670 / 1410

PROMAG

SOFTY 503EG • 503EP • 503P SUPER

- Energooszczędny system pracy.
- Dwa niezależne układy sterujące osobne dla każdej strony (model 503 super).
- Ergonomiczny kształt cylindrów pozwalający na utrzymanie ich w należytej czystości.
- Specjalna budowa świdra wykonanego ze stali szlachetnej powlekanej warstwą tytanu zapewnia wysoką wydajność oraz kremistość lodów.
- System pomp odpowiednio napowietrzający mieszankę (ponad 80%).
- Funkcja auto – mycia - HACCP.
- Urządzenie niezawodne w eksploatacji.
- Nocna konserwacja mieszanki.
- Wskaźnik temperatury HACCP.

Idealne do przyczepy gastronomicznej

MODEL	Softy 503EG	Softy 503EP	Softy 503P SUPER
Wydajność [porcje/h]	300	500	830
Pojemność [l]	2 x 8	2 x 8	2 x 18
Smaki	2 + mix	2 + mix	2 + mix
Chłodzenie	woda lub powietrze	woda lub powietrze	woda lub powietrze
Moc [kW]	2,7	2,7	2 x 3,5
Zasilanie [V/Hz/F]	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Waga [kg]	205	210	320
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	510 / 740 / 1440	510 / 740 / 1440	560 / 850 / 1550

PRObar 2K • PROwhip K • PROwhip 5K

- Śmietana jest zawsze dozowana przy zachowaniu prawidłowej temperatury.
- Walec mieszający wykonany jest ze stali szlachetnej.
- Łatwy montaż i demontaż podzespołów umożliwia szybkie i dokładne mycie.
- Możliwość zamontowania głowicy obrotowej - praca równoległa (gofry, desery, rurki z kremem) - opcjonalnie.
- Duża wydajność dzięki płynnej regulacji napowietrzania śmietany (do 80 %).
- Dozowanie śmietany - ciągłe, w zaprogramowanych, dowolnej wielkości porcjach (tylko w PROwhip 5k).
- Układ do ubijania i mieszania śmietany pozwala uzyskać śmietanę o trwałej i puszystej strukturze oraz maksymalnej objętości.
- Automatyczne sterowanie temperaturą.
- Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących przepisów higieny HACCP.

MODEL	PRObar 2K	PROwhip K	PROwhip 5K
Wydajność [l/h]	105	150	240
Pojemność [litry]	2	2	6
Moc [kW]	0,5	0,7	0,7
Chłodzenie	powietrze	powietrze	powietrze
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Waga [kg]	25	29	53
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	220 / 520 / 460	220 / 520 / 460	310 / 630 / 510

Idealne do lodziarni, cukierni i kawiarni

PROMAG

EASY FREEZE 1000 • 2000 • 3000

Pionowy frezer i pasteryzator w jednym

- Wytwarzanie lodów w zaledwie 10 minut.
- Możliwość ponownej pasteryzacji lodów.
- Spełnia wymagania obowiązujących przepisów HACCP.
- Pionowe frezowanie lodów.
- Baza mieszana w jednym zbiorniku bez konieczności przelewania.
- Dwa cykle pasteryzacji (65°C lub 85°C).
- Pasteryzacja czekolady w temperaturze 90°C.
- Górna przeźroczysta pokrywa z blokadą zabezpieczającą przed przypadkowym otwarciem.
- Oszczędność miejsca i energii – potrzebne tylko jedno stanowisko pracy.
- Elektroniczny system kontroli konsystencji i jakości lodów oraz slush'a.
- Elektroniczne sterowanie.
- Model G: wykonany ze stali nierdzewnej; dodatkowo wyposażony w prysznic ułatwiający mycie urządzenia; pozwala produkować lody z dodatkami w postaci np. całych orzechów; ma zaprogramowany program produkcji kremów.
- Model INOX: wykonany ze stali nierdzewnej; dodatkowo wyposażony w prysznic ułatwiający mycie urządzenia.

Easy Freeze model INOX

Easy Freeze model G

Easy Freeze - obudowa plastic

MODEL	Easy Freeze 1000*	Easy Freeze 2000	Easy Freeze 3000
Wydajność [l min - l max / h]	20-30	20-50	40-80
Pojemność [l min - l max]	3-5	3-7	6-12
Moc [kW]	2,6	4,5	7,2
Chłodzenie	woda lub powietrze	woda lub powietrze	woda
Zasilanie [V/Hz/F]	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Waga [kg]	170	190	220
Wymiary szer./gł./wys.[mm]	505 / 800 / 1180	505 / 800 / 1180	550 / 910 / 1300

* tylko frezer

Szafa szokowa

COF ZERO T5
COLDELITE CK 50 • CK 100 • CK 200

- Oszczędność czasu i energii.
- Długa trwałość zamrożonego produktu.
- Wbudowany agregat.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej.

MODEL	COF ZERO T5	Coldelite CK 50	Coldelite CK 100	Coldelite CK 200
Pojemność [kuwety]	6	2	6	12
Moc [W]	1000	960	1400	2100
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Czynnik chłodniczy	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Chłodzenie	powietrze	powietrze	powietrze	powietrze
Wymiary szer./gł/wys. [mm]	800 / 700 / 920	560 / 560 / 520	790 / 700 / 850	790 / 800 / 1320
Waga [kg]	120	47	115	140

Wysoka efektywność głębokiego mrożenia (do -40°C)

Szafy mroźnicze i chłodnicze

Profesjonalna szafa mroźnicza o pojemności do 66 kuwet

CLIPPER 700 VP
CLIPPER 700 SU/VU

- Izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości 50 mm.
- Drzwi samozamykające się, wyposażone w uszczelkę.
- Elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Obieg powietrza wymuszony wentylatorem na wszystkie poziomy.
- Drzwi zamykane na klucz.
- Włącznik ciągłego domrażania.
- Energooszczędna (klasa A).
- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej.

MODEL	CLIPPER 700VP	CLIPPER 700 SU/VU
Pojemność [kuwety]	66	66
Temperatura [°C]	+2 / +5	-18
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Moc [W]	300	560
Chłodzenie	powietrze	powietrze
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	670 / 981 / 2050	670 / 925 / 2050
Waga [kg]	148	148

PROMAG

Starmix 60 EMU • 120 EMU

- Niska i wysoka pasteryzacja oraz cykl pasteryzacji czekolady w temperaturze 90°C.
- Podwójne dno uniemożliwiające przypalenie mieszanki.
- Wbudowane gotowe programy pasteryzacji oraz możliwość zaprogramowania 9 własnych receptur.
- Produkuje wysokiej jakości bazę o aksamitnej konsystencji dzięki zastosowaniu emulsyfikatora.
- Trzy tryby pracy mieszadła (+ pulsacyjne) gwarantujące wysoką jakość mieszanki.
- Kontrola schładzania mieszanki w zbiorniku.
- Wbudowany prysznic ułatwiający utrzymanie urządzenia w czystości.
- Elektroniczny port umożliwiający połączenie z komputerem oraz aktualizowanie oprogramowania.
- Urządzenie wykonane z kwasoodpornej stali nierdzewnej – HACCP.
- Kontrola wykonanych procesów pasteryzacji – HACCP.
- Pasteryzatory dostępne również w wersji bez emulsyfikatora.
- Urządzenie wykonane z kwasoodpornej stali nierdzewnej.

EMULSYFIKATOR!

Gwarantuje bezpieczeństwo Twojego produktu

MODEL	Starmix 60 EMU	Starmix 120 EMU
Wydajność [l/cykl*]	60	120
Pojemność [l]	min. 30, max 60	min. 60, max 120
Chłodzenie	woda	woda
Moc [kW]	7,7	12,4
Zasilanie [V/Hz/F]	400 / 50 /3	400 / 50 /3
Waga [kg]	177	235
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	620 / 770 / 1110	670 / 870 / 1110

* cykl = 2,5h

EASYMIX

- Pasteryzator z owalnym zbiornikiem pozwala zaoszczędzić miejsce.
- Delikatnie rozbija tłuszcze oraz inne komponenty.
- Możliwość dojrzewania bazy w zbiorniku.
- Wbudowane gotowe programy pasteryzacji.
- Wbudowany „prysznic" z możliwością podłączenia ciepłej wody ułatwiający utrzymanie czystości urządzenia.

MODEL	Easymix 30	Easymix 60	Easymix 60+60
Pojemność [l]	min. 15 max 30	min. 30 max 60	min. 2 x 30 max 2 x 60
Średni czas cyklu [min]	90 - 120	90 - 120	90 - 120
Zasilanie [V/Hz/F]	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Moc [kW]	3,4	6,5	9,6
Chłodzenie	woda	woda	woda
Waga [kg]	135	162	300
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	350 / 860 / 1030	390 / 850 / 1030	700 / 850 / 1030

PROMAG

Dojrzewalniki

Starcompact 60 • 120

- Łatwy w utrzymaniu czystości dzięki wbudowanemu „prysznicowi".
- Energooszczędny system pracy.
- Cykle dojrzewania bazy kontrolowane elektronicznie.
- Specjalny owalny zbiornik pozwala zmniejszyć zajmowaną przestrzeń.
- Samoczyszczący, niekapiący zawór spustowy przystosowany do przetłaczania bazy między urządzeniami.
- Zbudowany zgodnie z wymogami HACCP.
- Elektroniczny wyświetlacz temperatury dojrzewającej mieszanki.
- Niewielkie wymiary – wielkie możliwości.

MODEL	Starcompact 60	Starcompact 120
Pojemność [l]	60	120
Moc [kW]	0,7	2,2
Chłodzenie	powietrze	powietrze
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	390 / 880 / 1070	640 / 880 / 1070
Waga [kg]	100	145
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1

Przeznaczone do dojrzewania bazy lodowej przed ostatecznym zmrożeniem

Frezery

STARGEL 40 • 60 • 90

- Wytwarza lody w niecałe 5 minut.
- Gotowe programy produkcji lodów.
- Gotowe programy produkcji „granity slush".
- Elektroniczna kontrola twardości lodów.
- Dwa tryby pracy mieszadła.
- Możliwość redukcji wsadu.
- Powiadamianie o zakończonych procesach technologicznych.
- Zintegrowany z urządzeniem „prysznic" umożliwiający dokładniejsze mycie urządzenia.

MODEL	Stargel 40	Stargel 60	Stargel 90
Wydajność [l/cykl]	3 / 5	5 / 7,5	6 / 13
Produkcja [l/h]	28 – 40	42 – 60	50 – 110
Chłodzenie	woda lub powietrze	woda lub powietrze	woda
Moc [kW]	2,9	4	6
Zasilanie [V/Hz/F]	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Waga [kg]	230	270	370
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	500 / 730 / 1400	500 / 730 / 1400	500 / 730 / 1400

Witryny do lodów oraz zabudowa baru ITAL PROGET

- Możliwość łączenia wielu modułów do nieograniczonej długości.
- System niezależnych kurtyn powietrznych, odrębnych dla każdego rzędu kuwet, gwarantuje idealne rozprowadzenie i ujednolicenie temperatury wewnątrz witryny.
- Możliwość wyeksponowania tzw. gór lodowych.
- System zapobiegający skraplaniu powietrza.
- Kuwety ułożone w dwóch rzędach pod dużym kątem nachylenia.
- Cykl zmiany temperatury z +20°C do -18°C trwa zaledwie 15 minut.
- System szybkiego rozmrażania – 90 sekund.
- Witryny dostępne również w wersji z agregatem półhermetycznym i zewnętrznym.

SENCOTEL G5 – 5 Litrowe

MODEL	G5-1	G5-2	G5-3
Pojemność [l]	5	2 x 5	3 x 5
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	260 / 400 / 630	400 / 400 / 630	600 / 400 / 630
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Moc [kW]	0,3	0,56	0,7
Waga [kg]	22	33	47

SENCOTEL G5 SUPER – 5 litrowe

MODEL	G5 - SUPER	G5 – SUPER DOUBLE
Pojemność [l]	5	2 x 5
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	260 / 420 / 700	400 / 400 / 680
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Moc [kW]	0,35	0,65
Waga [kg]	22	33

Urządzenie produkuje

kremy, lody

typu **SOFT!**

SENCOTEL GRANIBEACH – 10 litrowe

MODEL	GB 110	GB 220	GB 330
Pojemność [l]	10	2 x 10	3 x 10
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	200 / 470 / 860	400 / 470 / 860	600 / 470 / 860
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Moc [kW]	0,3	0,65	0,9
Waga [kg]	30	48	69

SENCOTEL

- Niezależne układy sterujące z osobną regulacją temperatury 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 (od 0,3 - 0,9 kW).

SENCOTEL GRANISUN – 12 litrowe

MODEL	GRANISUN 1	GRANISUN 2	GRANISUN 3
Pojemność [l]	12	2 x 12	3 x 12
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	268 / 517 / 813	470 / 517 / 813	672 / 517 / 813
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Moc [kW]	0,45	0,8	1,2
Waga [kg]	29	56	70

SENCOTEL GHZ – 12 litrowe

MODEL	GHZ - 114	GHZ - 228	GHZ – 342
Pojemność [l]	1 x 12	2 x 12	3 x 12
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	200 / 470 / 850	400 / 470 / 850	600 / 470 / 850
Zasilanie [V/Hz/F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Moc [kW]	0,45	0,8	1,2
Waga [kg]	32	50	71

Granitory umożliwiają przygotowanie:

mrożonej kawy, herbaty, kremów, jogurtu, gotowych napojów alkoholowych tj. Margerita czy Mojito, smoothie, shake, napojów energetycznych,,,

PROMAG

Starcrem 20 • 35 • 60

- Wbudowanych 13 programów cukierniczych.
- Możliwość zaprogramowania 9 własnych receptur.
- Tryb wolnego lub szybkiego mieszania.
- Dokładny system kontroli temperatury i konsystencji.
- Elektroniczny port umożliwia podłączenie urządzenia do komputera.
- Pasteryzuje kremy oraz bazę lodową.
- Urządzenie dla cukierni, lodziarni i restauracji.

MODEL	Starcrem 20	Starcrem 35	Starcrem 60
Pojemność [l min - l max]	8 / 16	16 / 32	26 / 52
Cykl [minut]	120	120	120
Chłodzenie	woda lub powietrze	woda lub powietrze	woda lub powietrze
Zasilanie [V/Hz/F]	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Moc [kW]	1,8	3,3	4,8
Waga [kg]	145	220	280
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	450 / 580 / 900	610 / 680 / 1000	660 / 680 / 1070

Urządzenie wielofunkcyjne!

GEMINI

- W pełni zautomatyzowana maszyna do kawy.
- Młynek połączony mechanicznie z zaparzaczem kawy.
- Sześć programów do robienia kawy i trzy programy do mleka.
- Nierdzewna dysza pary.
- Możliwość zaprogramowania dozowania gorącej wody.
- Standardowe zmiękczanie wody.

MODEL	Mini Gemini 1 Group	Gemini 2 Groups
Pojemność bojlera [l]	1,2 - 1,7	7
Moc [kW]	3,6	4
Zasilanie [V / Hz / F]	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Waga [kg]	73	85
Wymiary szer./gł./wys. [mm]	410 / 540 / 830	570 / 540 / 830

Dostępne również inne modele

GOFROWNICE

NALEŚNIKARKI

MASZYNA DO WYCISKANIA SOKÓW

SPAGHETTI LODOWE

MAKIETY PRZESTRZENNE

WITRYNY NA DODATKI

MYJKI I GAŁKOWNICE

Używamy tylko **oryginalnych**
części zamiennych

Serwis gwarancyjny
oraz **pogwarancyjny** maszyn do lodów
na **terenie całego kraju**

Największy magazyn w Europie
z **częściami zamiennymi**
do Electro Freeze

Profesjonalne szkolenia z zakresu
użytkowania i eksploatacji **urządzeń**

Nasi partnerzy

vegagastro

ELECTRO FREEZE · PROMAG · COLDELITE · cattabriga

CARPIGIANI · COF · WEGA · Sencotel · AKO · ISA · proget

Sprawiamy, że

marzenia

naszych Klientów

stają się faktami!

Raty, dzierżawa, leasing...

---

vegagastro

ELECTRO FREEZE

vegagastro

ul. Portowa 16c
76-200 Słupsk

tel. +48 59 840 23 22
fax +48 59 840 28 25

Dariusz Krupa
kom. 502 760 973

Dział marketingu
kom. 503 198 876

Dział handlowy

kom. 513 017 999
503 198 878
503 198 879
503 198 883

Dział finansowy
kom. 503 198 875

Administracja
kom. 503 198 874

Dział serwisowy

kom. 503 198 873
503 198 872
503 198 871

www.vegagastro.pl
www.electrofreeze.pl

vegagastro Oddział

ul. Wiejska 13a
05-802 Pruszków

tel. 503 198 877
oddzial@vegagastro.pl

projekt, skład: ola.krostyk, kom. 602 28 41 36