

NOWOŚĆ
w ofercie STALGAST

 **stalcast**
ekspert gastronomiczny



**Maszyny do lodów
i bitej śmietany!**

<https://stalcast.com/>



MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY, V 2L

- Wippy 2000 to niezawodne urządzenie do ubijania śmietany. Maszyna ma niewielkie gabaryty i wysoką wydajność – produkuje nawet do 100 litrów śmietany w 1 godzinie.
- Śmietana w zbiorniku jest na bieżąco chłodzona do 4°C, dzięki czemu zachowujemy jej ciągłą świeżość. Dodatkowo, przezroczysta pokrywa zbiornika pozwala stale monitorować pozostałą w nim ilość śmietany. System chłodzenia także utrzymuje krem w idealnej temperaturze podczas samego dozowania.
- Maszyna do bitej śmietany Nemox wyposażona jest w pompę rotacyjną, co pozwala na korzystanie z różnych konsystencji śmietany. Bez względu na użyty wsad uzyskamy idealną konsystencję ubitej śmietany.
- Robocze elementy maszyny można łatwo zdemontować, co ułatwia utrzymanie jej w czystości i zachowanie higieny pracy.
- Dzięki sterowaniu mechanicznemu cykl roboczy możesz zakończyć w dowolnym momencie.
- Urządzenie w zestawie posiada taczkę ociekową.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	S litry/h	P kW	Częstotliwość Hz	U V
875200	255	565	470	2	27,2	~100	0,52	60	230



MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW, V 1.7L

- Maszynę Gelatissimo Exclusive wykorzystasz do produkcji lodów, sorbetów, granit oraz mrożonych jogurtów. Wydajny system chłodzenia umożliwia w krótkim czasie wyprodukowanie większej ilości smaków lodów.
- Urządzenie posiada prosty, manualny panel sterowania z dwoma trybami: automatycznym i ręcznym.
- Przygotowanie 1,5L (1kg) lodów zajmuje około 30 minut.
- Dzięki wyjmowanym elementom roboczym urządzenie jest bardzo łatwe do czyszczenia po zakończonej pracy.
- Zestaw zawiera: urządzenie, misę do lodów o pojemności 1,7 litra z transparentną pokrywą, szpatułkę do lodów oraz miarkę.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	S ~20-30 min	P kW	Częstotliwość Hz	U V
875310	265	385	225	1,5	11,6	1 kg (1.5 l)	0,165	60	230





MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW, V 5L

- Maszyna Gelato Chef SL przeznaczona jest do produkcji lodów.
- Dzięki pojemności miski 5 litrów w ciągu jednej godziny możemy wyprodukować do 2 kg lodów danego smaku. Urządzenie posiada automatyczny i ręczny system sterowania pozwalający na ustawienie pożądanej gęstości lodów.
- Do produkcji wykorzystujemy misę wykonaną ze stali nierdzewnej, wyjmowaną za pomocą poręcznych uchwytów.
- Mieszadło wyposażone jest w ostrze wykonane ze stali nierdzewnej, podobnie jak cały korpus urządzenia.
- System chłodzenia, mieszania oraz silnik urządzenia zostały zaprojektowane do pracy w ciągłych cyklach roboczych.
- Maszynę wyposażono w automatyczny system bezpieczeństwa - po podniesieniu pokrywy lub gdy lody osiągną pożądaną konsystencję, silnik mieszania wyłącza się, a maszyna przechodzi w tryb przechowywania.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	S1 ~20-30 min	S2 ~60 min	P kW	Częstotliwość Hz	U V
875300	450	320	315	1,5	22	1 kg (1.5 l)	2 kg (3 l)	0,28	60	230



W stałej ofercie Stalgast

KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535012	Kuweta	200	250	7,3	118,00
2.	535023	Pokrywa	-	-	-	155,30

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	40,30
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	41,30
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	15,00
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	12,40



KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
5.	535014	360	165	120	5	38,10
6.	535017	360	250	80	5	48,40



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przezroczysty	260	16,50
533261		260	18,60

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	65,50

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	799,00

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



- 1 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany z aluminium



- 2 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	99,00
530400	1/40, porcja ~17 g	99,00

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	115,00
531360	1/36, porcja ~19 g	115,00
531400	1/40, porcja ~17 g	115,00



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	117,00
532360	1/36, porcja ~19 g	117,00
532400	1/40, porcja ~17 g	117,00

PUCHARKI DO LODÓW



- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	4,81
2.	400596	116	125	0,300	6	7,94
3.	400597	130	90	0,375	12	5,23

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	3,93
5.	400622	100	166	0,280	6	10,43
6.	400623	125	180	0,300	6	11,29



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,15
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,26
3.	400096	114-72	105	0,29	6	6,35
4.	400097	102-68	142	0,27	6	6,68
5.	400080	116-70	118	0,16	6	4,88
	400258	116-70	133	0,17	6	4,95
6.	400259	85	86	0,245	6	3,58

*w tabeli podana pojemność całkowita