



GastronoMasz dostarcza Państwu nowoczesne, zaawansowane technologie dla lodziarni i branży food-to-go. Przez ponad 20 lat udało nam się zgromadzić wiele cennych doświadczeń, dzięki którym ułatwiamy Państwu uruchomienie i prowadzenie biznesu.

Dzisiaj jesteśmy czołowym dostawcą maszyn i rozwiązań do produkcji lodów świderków amerykańskich® oraz lodów włoskich w Polsce. W ofercie posiadamy wszystko to, co jest niezbędne do produkcji lodów oraz kompletne wyposażenie lokali gastronomicznych w maszyny, urządzenia, komponenty i akcesoria pomocnicze.

Jeśli zarządzasz lub posiadasz kawiarnię, lodziarnię, cukiernię, piekarnię, hotel, restaurację, punkt

gastronomiczny, miejsce sprzedaży food-to-go, sklep, stację benzynową, punkt handlowy – ta oferta jest dla Ciebie!

Doradzamy w wyborze najlepiej dopasowanych rozwiązań. Umożliwiamy rozwój i zapewniamy płynność działania. Systematycznie dostarczamy niezbędne wyposażenie oraz komponenty. Zapewniamy gadzety ekspozycyjne oraz skuteczną reklamę.

Oferujemy dogodne formy finansowania: kredyt, raty, dzierżawa, leasing. Na wszystkie maszyny udzielamy pełnej gwarancji.

Odwiedź naszą stronę internetową MaszynyDoLodow.com – poznaj całą ofertę!



STOELTING®

FOODSERVICE EQUIPMENT

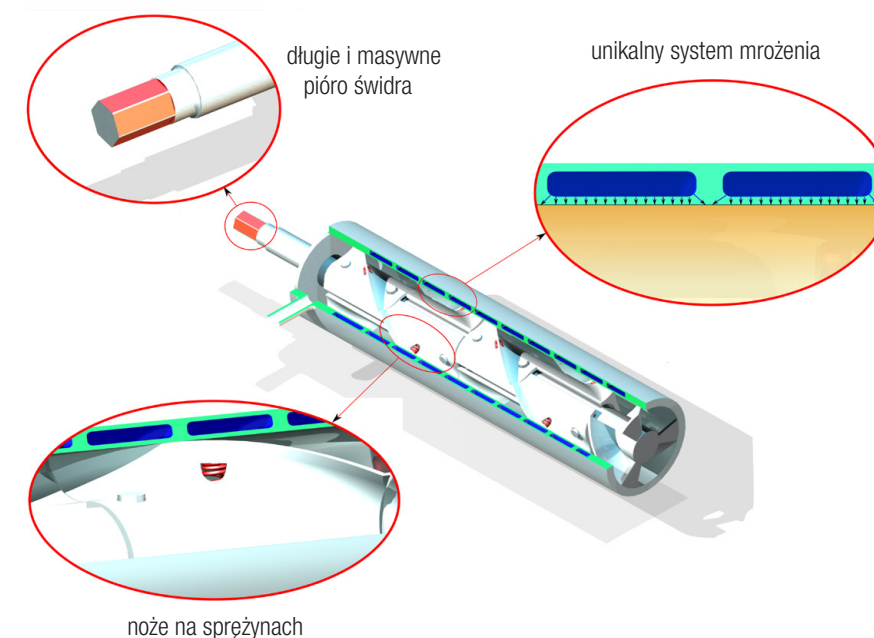
Lody świderki amerykańskie są bardzo smacznym i pożądanym smakołykiem. Cieszą się rosnącą popularnością w całej Polsce umożliwiając przedsiębiorcom osiągnięcie wysokich zysków.

Jednocześnie lody świderki® są bardzo wymagającym produktem, który potrzebuje wydajnych, fabrycznie dostosowanych do ich produkcji maszyn. Wybór odpowiedniej maszyny do produkcji lodów to decyzja, która może zadecydować o sukcesie i sprawnej produkcji lodów przez wiele lat. To bardzo ważna decyzja. Poznaj przewagę maszyn do lodów STOELTING.

Prezentujemy pierwsze i jedyne na świecie oryginalne maszyny do produkcji lodów świderków®.

Poznaj przewagę maszyn STOELTING:

- **100% wydajność mrożenia** – Opatentowana konstrukcja układu mrożenia „Cylinder barrel construction” – dzięki której 100% energii mroźniczej przekazywane jest do mieszanki lodowej.



Uzyskaj dodatkowe finansowanie z dotacji UE, dzięki innowacyjnym rozwiązaniom w maszynach STOELTING.

- **Skuteczna praca noży** – Unikalna budowa skrobaków (noży) zapewnia całkowite zbieranie mieszanki ze ścian wewnętrznych cylindra. Sprężynowy docisk noża do cylindra gwarantuje brak osadzania się masy na jego ściankach. Dzięki temu maszyna ma do dyspozycji pełną wydajność mroźniczą przez cały okres eksploatacji – nie jest ona ograniczana przez nawarstwiająca się na ściankach cylindra masę.

- **Solidna, wytrzymała budowa** – Mocny, osadzony na wieloklinowym wpuszcieswider tworzy najsolidniejszą konstrukcję spotykaną w maszynach do lodów. Gwarantuje to trwałość i długą eksploatację.

- **Zapobieganie błędom i zaniedbaniom personelu** – Automatyczne przełączanie w tryb pracy nocnej całkowicie eliminuje niebezpieczeństwo pozostawienia maszyny na noc (przez wiele godzin) z mocno zmrożoną mieszanką. Automatyczny powrót dźwigni produkcji lodów uniemożliwia przypadkowe pozostawienie przez obsługę wymuszonego trybu mrożenia.

- **Intuicyjna obsługa** – Elektroniczny panel sterowania w języku polskim zapewnia bardzo prostą i zrozumiałą obsługę. Zabezpiecza wszelkie mechanizmy maszyny przed możliwymi negatywnymi skutkami przeciążeń oraz przemrożenia masy. Wszystkie działania i stan maszyny są doskonale widoczne oraz jednoznaczne, co pozwala wyeliminować znaczną część błędów obsługowych personelu.



- **Estetyka i łatwe utrzymanie czystości** – Dzięki zaokrąglonym narożnikom możliwe jest łatwe zapewnienie wymaganej czystości oraz uniknięcie niebezpiecznych urazów. Przejrzysta tablica przednia umożliwia kontrolę mieszanki oraz prezentuje oferowane rodzaje lodów, przez co zachęca klientów do zakupu.

Oryginalne maszyny do lodów świderków STOELTING SGU431 oraz SGO431 produkowane są wyłącznie i w całości w USA, dla firmy GastronoMasz w Polsce.

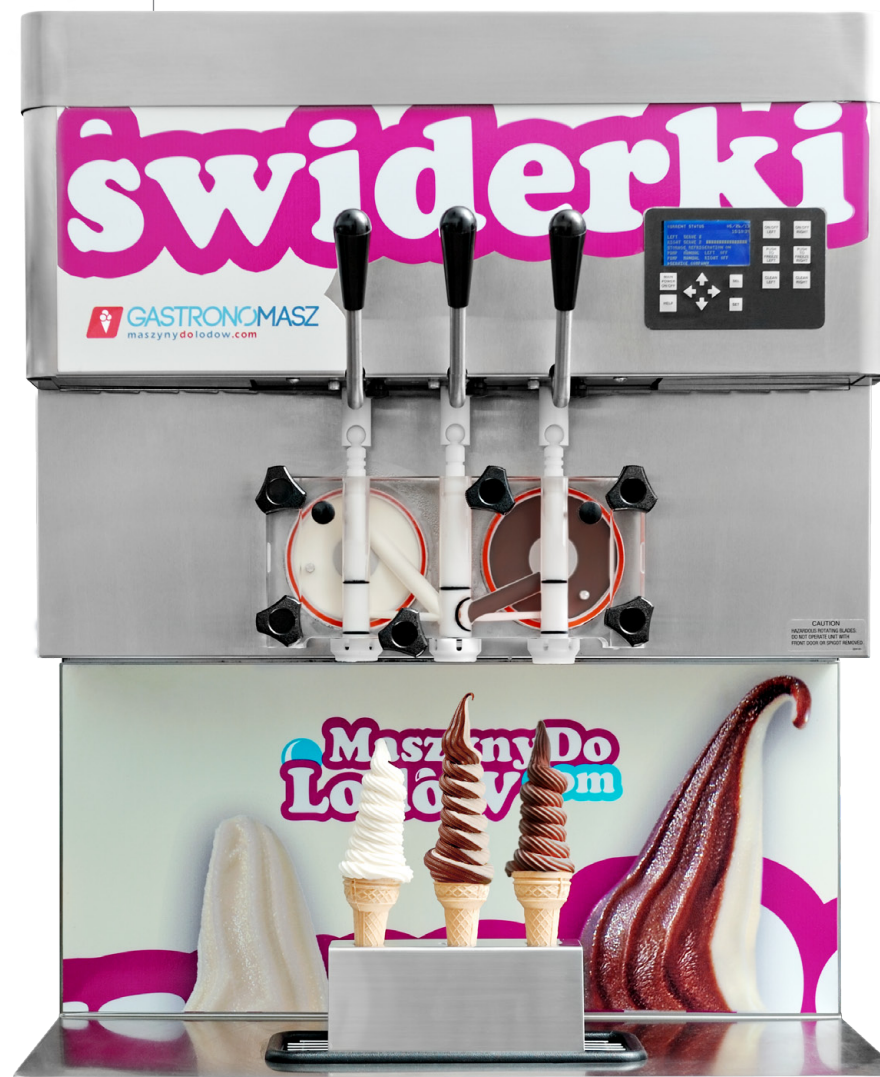
STOELTING jest pierwszym i jedynym na świecie producentem maszyn do lodów świderków.

Na potrzeby produkcji lodów świderków inżynierowie firmy STOELTING w USA ponownie opracowali najważniejsze elementy maszyn serii SGU431 oraz SGO431:

- mechanizm napędu,
- układ mrożenia,
- system sterowania,
- nowa konstrukcja,
- transport mieszanki.



Dzięki temu, że STOELTING jest maszyną fabrycznie przeznaczoną do produkcji lodów świderków, masz pewność, że nie dokonano w niej żadnych modyfikacji. Gwarantuje to stabilną pracę maszyny przez wiele sezonów. Bezkompromisowa wydajność i wysoki współczynnik bezawaryjności to główne powody, dla których klienci ponownie wybierają maszyny STOELTING. Daje to pewność wysokiej wartości nawet po latach.



STOELTING SGU431

Najbardziej wydajna maszyna do produkcji lodów świderków. **STOELTING SGU431** umożliwia produkcję lodów świderków w każdej sytuacji, bez przestojów. Dzięki bardzo wydajnej technologii mrożenia maszyna sprosta

każdemu, nawet największemu obciążeniu. Najwyższe na rynku możliwości produkcyjne zawdzięcza opatentowanej konstrukcji stworzonej w USA specjalnie na potrzeby lodów świderków.

- dwie niezależne maszyny w jednej – 2 układy sterowania gwarantują większą pewność pracy,
- 2 nowoczesne agregaty wirowe Scroll™ zapewniające maksymalną wydajność, wysoką kulturę pracy i niski poziom zużycia energii,
- 1 dodatkowy agregat schładzający masę,
- trwałe noże zapewniające 100% skuteczności w całym okresie użytkowania,
- elektroniczna kontrola konsystencji lodów z systemem zapobiegającym przeciążeniom,
- polski język w panelu sterowania zapewniający prostą i zrozumiałą obsługę,
- funkcja nocnej konserwacji oraz energooszczędny system ECM, zapobiegają pogorszeniu się parametrów produktu,
- funkcja automatycznego mycia,
- przezroczysta konstrukcja tablicy przedniej umożliwiająca estetyczną ekspozycję produktu oraz kontrolę nad mieszanką i pracą maszyny,
- wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami zapewnia większą trwałość oraz bezpieczeństwo,
- możliwość zainstalowania licznika porcji w celu łatwej kontroli sprzedaży,
- możliwość zainstalowania modułu sieci bezprzewodowej Wi-Fi i zdalnej kontroli parametrów pracy maszyny.

model	SGU431
ilość smaków	2 + mix
wydajność	180 l/h
pojemność zbiorników	2 x 18 l
chłodzenie	woda lub powietrze
zasilanie	400 V / 50 Hz / 3 F
moc	6,5 kW
wymiary (szer./głęb./wys.)	680 / 1010 / 1710 lub 1750 mm
waga	344 kg



STOELTING SG0431

Najmniejsza maszyna do lodów świderków. Jedynie 49 cm szerokości. Idealna do zamontowania w pomieszczeniach o niedużej ilości wolnego miejsca lub

jako dodatkowa, druga maszyna w punkcie. Umożliwia łatwe poszerzenie gamy produktów o lody świderki.

- 2 układy sterowania zapewniają pewność pracy urządzenia,
- nowoczesny agregat wirowy Scroll™ zapewnia wysoką wydajność, kulturę pracy i niski poziom zużycia energii,
- trwałe noże zapewniające 100% skuteczności w całym okresie użytkowania,
- elektroniczna kontrola konsystencji lodów z systemem zapobiegającym przeciążeniom,
- polski język w panelu sterowania zapewniający prostą i zrozumiałą obsługę,
- funkcja nocnej konserwacji oraz energooszczędny system ECM, zapobiegają pogorszeniu parametrów produktu,
- funkcja automatycznego mycia,
- przezroczysta konstrukcja tablicy przedniej umożliwiająca estetyczną ekspozycję produktu oraz kontrolę nad mieszanką i pracą maszyny,
- wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami zapewnia większą trwałość oraz bezpieczeństwo,
- ciśnieniowy system transportu mieszanki powoduje zachowanie wysokiej gęstości lodów, jednocześnie eliminując z układu niepożądane powietrze,
- możliwość zainstalowania licznika porcji w celu łatwej kontroli sprzedaży,
- możliwość zainstalowania modułu sieci bezprzewodowej Wi-Fi i zdalnej kontroli parametrów pracy maszyny.

model	SG0431
ilość smaków	2 + mix
wydajność	85 l/h
pojemność zbiorników	2 x 18 l
chłodzenie	woda lub powietrze
zasilanie	400 V / 50 Hz / 3 F
moc	5,06 kW
wymiary (szer./głęb./wys.)	490 / 960 / 1720 mm
waga	225 kg

