

ÉQUIPEMENT POUR
BOISSONS ET DESSERTS GLACÉS

 **STOELTING**
A VOLLRATH® DIVISION



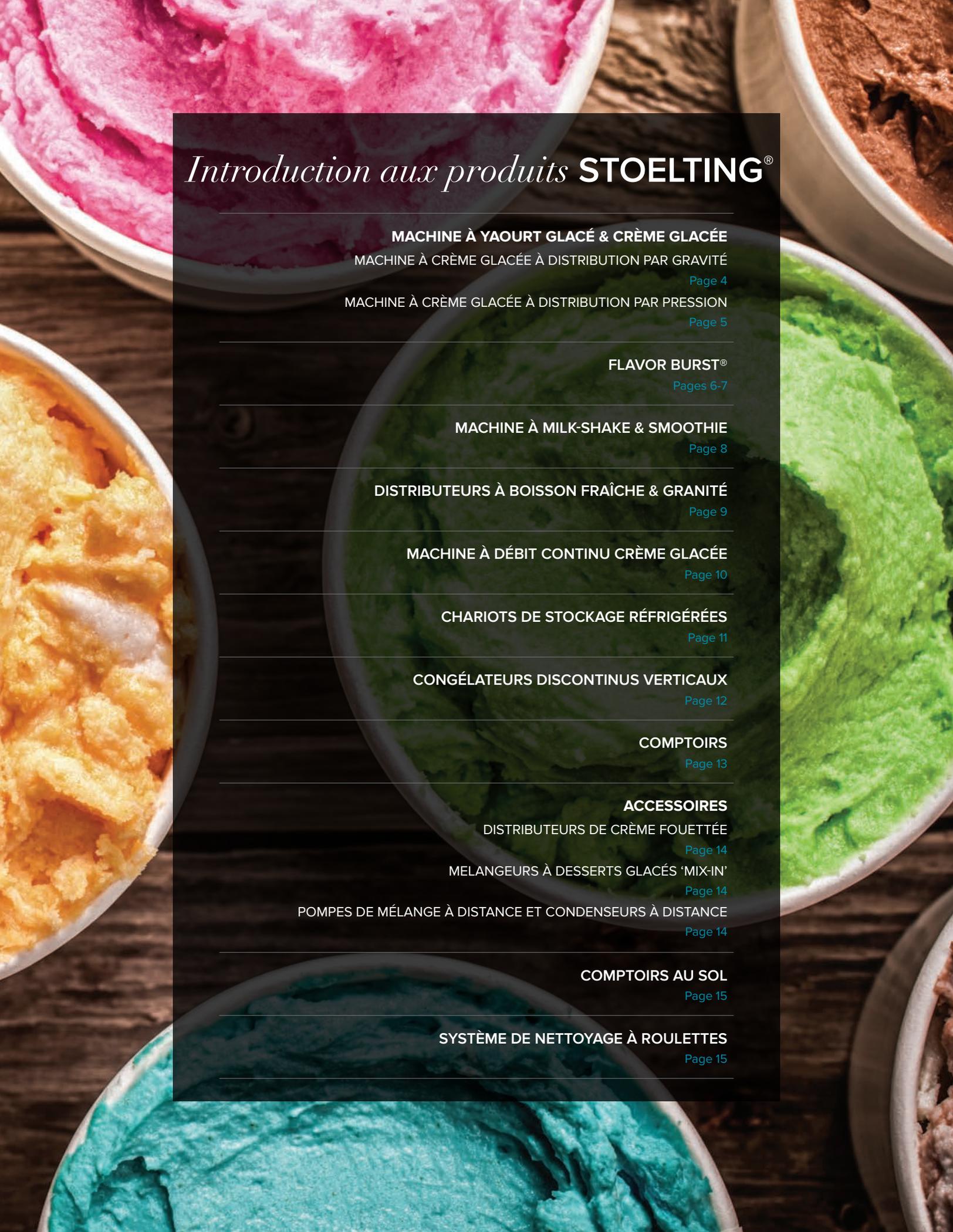


La seule chose meilleure que notre équipement pour boissons et desserts glacés ? Les boissons et desserts glacés eux-mêmes !

Tout a commencé en 1951 lorsque nous avons fabriqué la toute première machine à crèmes glacées pour Dairy Queen. Au cours de ces 70 dernières années, nous avons, à force d'adaptation, modification, perfectionnement et innovation, produit parmi les meilleures des machines pour boissons et desserts glacés durables et fiables qui dépassent vos attentes et offrent de parfaits produits glacés. Notre première priorité est d'aider nos clients en fabriquant des produits faciles à nettoyer, entretenir et utiliser.

- Grâce à notre technologie conviviale, nos produits sont intuitifs
- Nos pièces durables se traduisent par des bas coûts de maintenance
- Notre réseau White Glove Service Network offre un accès 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 à une assistance professionnelle quand vous en avez besoin

Nous faisons partie de la famille Vollrath, basée à Sheboygan, dans l'État du Wisconsin. Chez Vollrath, nous faisons avancer l'art de l'hospitalité avec une gamme complète de produits et services qui vous rendent plus efficace, plus inspiré et, au final, plus rentable.



Introduction aux produits **STOELTING®**

MACHINE À YAOURT GLACÉ & CRÈME GLACÉE

MACHINE À CRÈME GLACÉE À DISTRIBUTION PAR GRAVITÉ

[Page 4](#)

MACHINE À CRÈME GLACÉE À DISTRIBUTION PAR PRESSION

[Page 5](#)

FLAVOR BURST®

[Pages 6-7](#)

MACHINE À MILK-SHAKE & SMOOTHIE

[Page 8](#)

DISTRIBUTEURS À BOISSON FRAÎCHE & GRANITÉ

[Page 9](#)

MACHINE À DÉBIT CONTINU CRÈME GLACÉE

[Page 10](#)

CHARIOTS DE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉS

[Page 11](#)

CONGÉLATEURS DISCONTINUS VERTICAUX

[Page 12](#)

COMPTOIRS

[Page 13](#)

ACCESSOIRES

DISTRIBUTEURS DE CRÈME FOUETTÉE

[Page 14](#)

MELANGEURS À DESSERTS GLACÉS 'MIX-IN'

[Page 14](#)

POMPES DE MÉLANGE À DISTANCE ET CONDENSEURS À DISTANCE

[Page 14](#)

COMPTOIRS AU SOL

[Page 15](#)

SYSTÈME DE NETTOYAGE À ROULETTES

[Page 15](#)

MACHINES À YAOURT GLACÉ ET CRÈME GLACÉE

Que vous recherchiez des modèles à une saveur Twin-Twist ou double fût, nous avons l'appareil parfait pour votre industrie.

- Le robinet à fermeture automatique élimine le gaspillage et garantit un contrôle précis des portions
- La porte transparente montre le produit en mouvement pour une plus belle esthétique
- La vis sans fin en inox distribue doucement le mélange sans dégrader le produit, ce qui donne un produit plus crémeux et lisse
- Des contrôles intégrés offrent des diagnostics de pointe et des fonctions opérationnelles simplifiées
- Démarrage et production uniformes assurent la capacité nécessaire pendant les périodes de grande activité
- Nos pièces durables se traduisent par des bas coûts de maintenance, d'où des coûts réduits de propriété.
- Le système de réfrigération contrôlé avec précision protège le produit d'une sur-agitation aux heures creuses ou lors des périodes de non-utilisation.



MACHINE À CRÈME GLACÉE À DISTRIBUTION PAR GRAVITÉ

- Capacité de foisonnement réglable
- Conception simplifiée permettant un montage rapide après nettoyage
- Le foisonnement est facilement réglable



F231



O231

ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT
C111	Machine à crèmes glacées, une saveur	Refroidi à l'air
E111	Une saveur, sur table	Refroidi à l'air
E131	Twin-Twist, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
F111	Une saveur, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
SF111	Une saveur, sur table	Refroidi à l'air
F131	Twin-Twist, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
F144	Combinaison crème glacée/milk-shake deux saveurs, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
SF144	Combinaison crème glacée/milk-shake deux saveurs, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
F231	Slim Twin-Twist, au sol	Refroidi à l'eau ou à l'air
F231-2X	Machine à crème glacée, 2 x 'une saveur' ou Twin-Twist, au sol	Refroidi à l'air
O111	Une saveur, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
O231	Twin-Twist, au sol	Refroidi à l'eau ou à l'air

Conformité à l'ADA disponible sur certains modèles. Configuration yaourt glacé YG2 disponible sur certains modèles.



MACHINES À CRÈME GLACÉE À DISTRIBUTION PAR PRESSION, MODÈLES AU SOL

- Capacité de foisonnement réglable
- Les pompes à mélange injectent la quantité exacte d'air dans votre mélange, maintenant un foisonnement constant pour garantir un rendement maximum tout en offrant la simplicité du nettoyage sur place.
- Débit de distribution réglable pour une cadence optimale



O431



U421



U431



SU444

ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT
O431	Slim Twin-Twist avec armoire réfrigérée	Refroidi à l'eau ou à l'air
U411	Une saveur avec armoire réfrigérée	Refroidi à l'eau ou à l'air
U421	Double saveur avec armoire réfrigérée	Refroidi à l'eau, à l'air ou à l'air sur condenseur indépendant
U421A	L'armoire de stockage de mélanges réfrigérés deux saveurs peut contenir six sacs de mélange 5 gallons (19 L), ce qui réduit le besoin de réapprovisionnements fréquents	Refroidi à l'eau, à l'air ou à l'air sur conden
U431	Twin-Twist avec armoire réfrigérée	Refroidi à l'eau, à l'air ou à l'air sur conden
U431A	L'armoire de stockage de mélanges réfrigérés Twin - Twist peut contenir six sacs de mélange 5 gallons (19 L), réduisant le besoin de réapprovisionnements fréquents	Refroidi à l'eau, à l'air ou à l'air sur conden
SU444	Combinaison crème glacée / milk shake deux saveurs, avec armoire réfrigérée et centrifugeuse	Refroidi à l'eau ou à l'air

CONDENSEURS À AIR INDÉPENDANTS

ARTICLE	DESCRIPTION
2183464-1	Condenseur indépendant pour U431 et U421

Pour des détails et des caractéristiques techniques, consultez stoeltingfoodservice.com
 Personnalisation limitée possible, contactez votre commercial pour plus d'informations



APPORTEZ DE L'ORIGINALITÉ À VOS CRÈMES GLACÉES AVEC FLAVOR BURST®

Flavor Burst® est la manière la plus simple de diversifier votre offre de boissons et desserts glacés sans investir dans de nouvelles machines. Ces dispositifs permettent d'obtenir des crèmes glacées ou yaourts glacés à bandes ou à mélange de saveurs. Fixez simplement le dispositif sur la buse de votre machine à distribution par gravité Stoelting, et c'est prêt !

MACHINE À CRÈMES GLACÉES FLAVOR BURST®

- Des produits aromatisés comme les crèmes glacées et les yaourts
- Jusqu'à huit saveurs sous forme de mélange ou de bandes à partir d'une seule buse de la machine
- Capacité à combiner les saveurs
- 38 sirops pour les bandes ; 17 sirops pour le mélange
- Les sirops concentrés sont stockés dans des sacs prêts à installer de 1 gallon (3,8 L), ont une longue durée de conservation (2 ans) et ne nécessitent pas de réfrigération
- La douille s'installe directement sur la buse de la machine
- Le réservoir à désinfectant permet un nettoyage en place de la buse, des tuyaux de sirop, pompes et des raccords de sac



ARTICLE	DESCRIPTION
STL-80SS	Huit saveurs, à bandes
STL-80SS-INT	Huit saveurs, à bandes (nécessite un support au sol, vendu séparément)
STL-80SS-DLX	Huit saveurs, à bandes, Deluxe
STL-40SS-JR	Quatre saveurs, à bandes, Junior
STL-80BLD	Huit saveurs, à mélange
STL-80BLD-INT	Huit saveurs, à mélange (nécessite un support au sol, vendu séparément)
STL-80BLD-DLX	Huit saveurs, à mélange, Deluxe
STL-40BLD-JR	Quatre saveurs, à mélange, Junior
2209555	Support au sol pour TL-80BLD-INT et STL-80SS-INT

PANNEAU TACTILE COULEUR :

- Standard avec tous les équipements
- Panneau tactile en couleurs haute résolution 10" personnalisable avec le nom des saveurs et les fonctions des boutons
- Débits de distribution et taille des portions réglables
- Accès au décompte des portions et des saveurs
- Possible protection par mot de passe
- Possibles fonctions d'installation et de maintenance avec consignes sur écran faciles à suivre
- Changement de langues ou offre d'une option de seconde langue pour des environnements bilingues
- Self-service convivial





MACHINES À MILK-SHAKE ET SMOOTHIE

Les machines à milk-shake et smoothie Stoelting® ont un design compact avec une grande capacité de production. Notre équipement répondra tranquillement et efficacement à vos besoins aux heures de forte demande tout en augmentant vos bénéfices. Parfaitement adapté aux opérations commerciales grand volume comme les fast-foods, les drives, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour des milkshakes liquides ou épais, les boissons glacées, les smoothies et les cocktails glacés.

- Système de réfrigération haute capacité conçu pour des environnements haute température ; il produit des volumes importants de milk-shakes ou de boissons glacées
- Commandes simplifiées pour une utilisation et un nettoyage plus faciles
- Vis sans fin en inox, réducteur de vitesse ultra-robuste — le standard pour une fiabilité sur toute la durée de vie



SF144

E122

Sur table

SU412

O212

REFROIDISSEMENT

MACHINES À DISTRIBUTION PAR PRESSION

SU412	Milk-shakes, avec centrifugeuse, une saveur, au sol	Refroidi à l'eau ou à l'air
SU444	Combinaison milk-shake/crème glacée deux saveurs, avec armoire réfrigérée et centrifugeuse, au sol	Refroidi à l'eau ou à l'air

MACHINES À DISTRIBUTION PAR GRAVITÉ

E112	Milk-shake ou boisson glacée, une saveur, sur table	Refroidi à l'air
SE112	Milk-shake ou boisson glacée avec centrifugeuse, une saveur, sur table	Refroidi à l'air
E122	Milk-shake ou boisson glacée, deux saveurs, sur table	Refroidi à l'air
F112	Milk-shake ou boisson glacée, une saveur, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
SF112	Milk-shake ou boisson glacée, une saveur, sur table	Refroidi à l'air
F122	Milk-shake ou boisson glacée, deux saveurs, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
F144	Combinaison milk-shake/crème glacée, deux saveurs, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
O212	Milk-shake, une saveur, au sol	Refroidi à l'eau ou à l'air
SF144	Combinaison milk-shake/crème glacée, deux saveurs, avec centrifugeuse, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air

DISTRIBUTEURS À BOISSON FRAÎCHE & GRANITÉ



Les distributeurs à boisson fraîche/granité sont conçus pour les boissons fraîches à base de purée glacée et de lait comme les granités, cafés ou thés frappés, cocktails glacés, smoothies et plus encore.

BOISSONS GLACÉES

- Designs compacts et grande capacité de production
- Parfaitement adapté aux opérations commerciales grand volume

MACHINE À GRANITÉ

- Système d'entraînement magnétique
- Les cuves à double paroi garantissent l'absence de condensation
- Facile à nettoyer et entretenir



D118



E157



E112



SCBF

ARTICLE	MODÈLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT
SCBA	Granité	1, 2 ou 3 cuves, capacité 6 L, cuves à double paroi, sur table	Refroidi à l'air
SCBF	Granité	1, 2 ou 3 cuves, capacité 10 L, cuves à double paroi, sur table	Refroidi à l'air
A118	Boissons glacées	Une saveur, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
D118	Boissons glacées	Une saveur, sur table	Refroidi à l'air
E112	Boissons glacées	Boisson glacée ou milk-shake, une saveur, sur table	Refroidi à l'air
SE112	Boissons glacées	Boisson glacée ou milk-shake, une saveur, sur table	Refroidi à l'air
E122	Boissons glacées	Boisson glacée ou milk-shake, deux saveurs, sur table	Refroidi à l'air
E157	Boissons glacées	Une saveur, sur table	Refroidi à l'air
E257	Boissons glacées	Une saveur, au sol	Refroidi à l'air
F112	Boissons glacées	Boisson glacée ou milk-shake, une saveur, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air
SF112	Boissons glacées	Boisson glacée ou milk-shake, une saveur, sur table	Refroidi à l'air
F122	Boissons glacées	Boisson glacée ou milk-shake, deux saveurs, sur table	Refroidi à l'eau ou à l'air

Pour des détails et des caractéristiques techniques, consultez stoeltingfoodservice.com
 Personnalisation limitée possible, contactez votre commercial pour plus d'informations

CRÈMES GLACÉES MACHINES À GLACE À DÉBIT CONTINU



Nos machines à glace à débit continu sont toujours la norme dans l'industrie pour leur qualité et durabilité. Avec notre Quick-Freeze Technology™, le fût congèle le mélange de crème anglaise plus rapidement que toute autre machine. Cela réduit la taille des cristaux de glace et garantit d'obtenir le produit le plus lisse et le plus crémeux. Nous savons parfaitement produire une crème glacée homogène de première qualité et nous savons aussi combien il est important de fournir un soutien opérationnel sur mesure à vos activités. De cette manière, vous et votre entreprise pouvez être toujours plus performants chaque jour.

- Chaque fût a un système de réfrigération séparé et des commandes pour les faire fonctionner de manière indépendante.
- La commande IntelliTec™ offre un fonctionnement simple à deux boutons pour faciliter l'utilisation et le nettoyage
- Vannes de débit réglables pour un produit optimal
- Capacité de production : CF101 – 5-6 gallons (19-23 L) par heure, M202B – 7-10 gallons par heure (26,5-38 L) par fût, CC202, CC303 – 11-15 gallons (41,5-57 L) par heure par fût



ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT
CF101	Machine sur table à simple fût avec une trémie de stockage de mélange 6,4 gallons (24,2 L)	Refroidi à l'air
M202B	Machine au sol à double fût avec deux trémies de stockage de mélange 6 gallons (22,7 L)	Refroidi à l'eau ou à l'air ou air à l'air sur condenseur indépendant
CC202A	Machine au sol à double fût avec deux trémies de stockage de mélange 8,8 gallons (22,7 L)	Refroidi à l'eau ou à l'air ou air à l'air sur
CC303A	Machine au sol à triple fût avec trois trémies de stockage de mélange 8,8 gallons (33,3 L)	Refroidi à l'eau ou à l'air sur condenseur indépendant

CONDENSEURS À AIR INDÉPENDANTS

ARTICLE	TENSION	FRÉQUENCE (HZ)	PHASE	OPTIONS
CONDENSEURS À AIR INDÉPENDANTS POUR MACHINES CC				
285112	208-230 V	60 Hz	1 phase	Raccordement rapide
285113	208-230 V	60 Hz	3 phases	Raccordement rapide
285116	208-230 V	60 Hz	1 phase	Raccordement rapide
285117	208-230 V	60 Hz	3 phases	Raccordement rapide
CONDENSEURS À AIR INDÉPENDANTS POUR MACHINES M202				
285110	208-230 V	60 Hz	1 phases	Raccordement rapide
285111	208-230 V	60 Hz	3 phases	Raccordement rapide
285114	208-230 V	60 Hz	1 phase	Raccordement rapide
285115	208-230 V	60 Hz	3 phases	Raccordement rapide

CHARIOTS DE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉS

Conservez vos crèmes glacées fraîchement congelées à des températures de stockage idéales avec les chariots de stockage réfrigérés Stoelting®. Conçues tout spécialement pour fonctionner avec des machines à crèmes glacées à débit continu, ces armoires réfrigérées compléteront idéalement vos équipements pour boissons et desserts glacés.

- Chaque compartiment contient un seau carré de 16 litres (4,25 gallons) qui peut être retiré pour les changements de saveur et le nettoyage
- Options disponibles en 2, 3 et 4 compartiments
- Température réglable
- Rail à condiments uniquement disponible sur les machines DC4
- Vendues indépendamment des machines à crèmes glacées



ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT
MDC2-37-A	Chariot de stockage deux compartiments	Refroidi à l'air
MDC3-37-A	Chariot de stockage trois compartiments	Refroidi à l'air
MDC4-37-A	Chariot de stockage quatre compartiments	Refroidi à l'air
DC4-37-A	Chariot de stockage quatre compartiments avec rail à condiments	Refroidi à l'air
DC4T-37R-A	Chariot de stockage quatre compartiments avec double température Contrôle et rail à condiments	Refroidi à l'air
DC4T-37R-A	Chariot de stockage quatre compartiments avec double température Commande	Refroidi à l'air

CONGÉLATEURS DISCONTINUS VERTICAUX



Congélateurs discontinus verticaux fiables et robustes pour crème glacée, gelato, sorbet et granités de première qualité. Nos congélateurs discontinus verticaux sont simples à utiliser, faciles à entretenir et conçues pour garantir des desserts glacés parfaits à chaque fois.

- Le cycle de congélation commandé par minuterie ou thermostat produit une texture et une consistance lisses
- Assure le mélange intime des pépites au chocolat, trait de caramel, etc., ce que ne peuvent faire les fûts horizontaux
- Le fût de congélation orienté verticalement offre un rendement énergétique maximal et des temps de congélation plus rapides, ce qui résulte en très petits cristaux de glace.
- Couvercle du fût de congélation en acrylique transparent
- Les lames en plastique du batteur à bas coût et à longue durée de vie réduisent le besoin de remplacement fréquent et coûteux des lames



ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT	FÛT (QT)	PRODUCTION HORAIRE MOYENNE (QT)*
VB1	Congélateurs discontinus verticaux, sur table	Refroidi à l'air	7	9,5
VB9	Congélateurs discontinus verticaux, sur table	Refroidi à l'air	7	9,5
VB25	Congélateurs discontinus verticaux, au sol	Refroidi à l'air	10	25
VB35	Congélateurs discontinus verticaux, au sol	Refroidi à l'eau ou à l'air	15	33
VB60	Congélateurs discontinus verticaux, au sol	Refroidi à l'eau ou à l'air	24	53
VB90	Congélateurs discontinus verticaux, au sol	Refroidi à l'eau	30	84
VB120	Congélateurs discontinus verticaux, au sol	Refroidi à l'eau	45	127
VB160	Congélateurs discontinus verticaux, au sol	Refroidi à l'eau	56	169

*La production horaire suppose un foisonnement de 20 pour cent. Un foisonnement supérieur, indispensable pour créer des crèmes glacées de premier choix, se soldera par une production horaire supérieure. Les produits à foisonnement inférieur sont caractérisés par une production horaire inférieure.

COMPTOIRS

Protégez vos boissons et desserts glacés aromatisés et colorés dans un comptoir élégant qui attire l'œil. Les comptoirs Stoelting® sont conçus pour préserver la fraîcheur, maintenir des températures idéales et optimiser l'espace au sol tout en présentant la beauté et la qualité de vos créations.

- Système de refroidissement à air forcé
- Dégivrage automatique par gaz chauds
- Vitre avant incurvée pour une meilleure vision du produit
- Roulettes standard
- Taille compacte pour les espaces restreints
- Disponible en diverses tailles, de six bacs de 5 litres à 10 bacs de 5 litres
- Disponible en blanc [-WP] ou rouge [-RP]



BRIO 7
Bacs non inclus

ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT
CD-BR44-37	Comporte six bacs de 5 litres (Brio 4+4)	Refroidi à l'air
CD-BR09-37	Comporte neuf bacs de 5 litres (Brio 9)	Refroidi à l'air
CD-BR06-37	Comporte six bacs de 5 litres (Brio 6)	Refroidi à l'air
CD-BR77-37	Comporte dix bacs de 5 litres (Brio 7+7)	Refroidi à l'air
CD-BR07-37	Comporte sept bacs de 5 litres (Brio 7)	Refroidi à l'air
CD-BR66-37	Comporte huit bacs de 5 litres (Brio 6+6)	Refroidi à l'air

BACS À GELATO



ARTICLE	DESCRIPTION
TG14154	Bac à gelato – 4,25 litres inox
TG1415-C	Couvercle de bac à gelato – 4,25 litres polycarbonate
TG36165	Bac à gelato – 5 litres inox
TG3616-C	Couvercle de bac à gelato – 5 litres polycarbonate
521028	Bac à cuillère à glace 19" (48 cm) avec compartiments et kit d'installation

Pour des détails et des caractéristiques techniques, consultez stoeltingfoodservice.com
Personnalisation limitée possible, contactez votre commercial pour plus d'informations

DISTRIBUTEURS DE CRÈME FOUETTÉE

Ce distributeur de crème fouettée sur table est peu encombrant et facile à utiliser. Versez simplement la crème liquide dans la trémie et appuyez sur le bouton de distribution. Le bouton de réglage du foisonnement permet à l'utilisateur de sélectionner un réglage pour obtenir la texture de produit souhaitée.

- Aucun additif chimique ou agent propulseur
- La commande électronique permet de prédéfinir un temps de distribution pour des portions égales à chaque fois
- Tous les indicateurs et commandes sont regroupés de manière pratique sur un seul panneau, à l'avant de l'appareil



CW2



CW5

ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT	PRODUCTION HO-RAIRE MOYENNE (QT)
CW2	Machine à crème fouettée – Trémie 2,11 qt	Refroidi à l'air	55
CW5	Machine à crème fouettée – Trémie 5,25 qt	Refroidi à l'air	106
CW5PLUS	Machine à crème fouettée – Trémie 5,25 qt	Refroidi à l'air	159

MÉLANGEURS À DESSERTS GLACÉS 'MIX-IN'

Ajoutez les ingrédients de votre choix pour de merveilleux desserts glacés 'Mix-Ins' — peut aussi être utilisé pour préparer de classiques milk-shakes et glaces.

- La protection anti-projection Lexan pratiquement incassable garde votre zone de travail propre et se retire facilement pour le nettoyage
- Angles intérieurs arrondis et tête de mélange facile à nettoyer
- Le moteur de mixeur à vitesse variable offre polyvalence et parfait contrôle



521030



521019

ARTICLE	TENSION
285112	Mixeur à commande au pied – 115 Volts
285113	Mixeur à commande à main – 115 Volts
285116	Mixeur à commande au pied – 200-240 Volts
285117	À régulation de vitesse - 200-240 Volts

POMPES À MÉLANGE INDÉPENDANTES ET CONDENSEURS INDÉPENDANTS



219-02

ARTICLE	TENSION
POMPES À MÉLANGE INDÉPENDANTES	
219-02	Pompe à mélange, débit de 45 gallons/h (170 L/h)
U3-02A	Pompe à mélange, débit de 36 gallons/h (170 L/h)

BASES AU SOL

Conçus pour convertir facilement et rapidement votre machine sur table en modèle au sol, ces bases au sol sont parfaits pour tout établissement qui manque de place ou a besoin d'une solution de transport pratique.

- Solution fonctionnelle et pratique en cas de manque de place sur le comptoir
- Cadre en acier chromé avec extérieur en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de service



4158310



2203214



2202408



4177350

ARTICLE	MODÈLE	MACHINES COMPATIBLES	DIMENSIONS
4158310	FS1	E111 & F111	15" x 24" x 31"
4177350	FS2	CF101, E111, E131, F111, F112, F131, O111, SF144, SF121	22" x 24" x 31"
2203214	FS3	F122	31 ³ / ₄ " x 26 ¹ / ₄ " x 22 ¹ / ₂ "
2202408	FS4	CF101, E111, E131, F111, F112, F131, O111, SF144, SF121	24 ¹ / ₄ " x 22 ¹ / ₄ " x 18 ³ / ₄ "
2208358	FS5	F122	25 ⁷ / ₈ " x 33 ³ / ₈ " x 22 ¹ / ₂ "
4183513	FSS2	CF101, E111, E131, F111, F112, F131, O111, SF144, SF121	22" x 24" x 26"

SYSTÈME DE NETTOYAGE À ROULETTES

Le système de nettoyage à roulettes Stoelting® est un système de nettoyage autonome mobile qui peut être utilisé pour le nettoyage et la désinfection d'équipements de glacier et de service alimentaire commercial.

- Disponible en trois configurations pour s'adapter à vos besoins de nettoyage en fonction de l'emplacement et de l'utilisation de la machine
- Conception modulaire pour faciliter le démontage, transport et remontage
- Flexible de 50 pi (15 m) inclus, prévu pour une utilisation en toute sécurité avec de l'eau potable
- Réservoir d'eaux usées intégré de 15 gallons (56,8 L)
- Plateau égouttoir extensible pour plus d'espace sur le comptoir
- Companion Cart 2 offre d'autres fonctionnalités comme un réservoir d'eau douce intégré de 15 gallons (56,8 L), un robinet rabattable intégré pour un stockage plus facile et un système de nettoyage et désinfection intégré Hydra Rinse®
- Companion Cart 3 propose l'appareil mélangeur Hydra Rinse qui se connecte directement à votre machine à boissons et desserts glacés pour commander le processus de nettoyage et de désinfection



CIPCART-3F3

ARTICLE	DESCRIPTION
CIPCART-1	Raccordement direct au réseau d'eau 42" x 36 ³ / ₄ " x 52 ⁷ / ₈ "
CIPCART-2	Autonome avec pompe 42" x 36 ³ / ₄ " x 52 ⁷ / ₈ "
CIPCART-3F3	Autonome avec pompe et système Hydra Rinse 36 ³ / ₄ " x 42" x 52 ⁷ / ₈ "

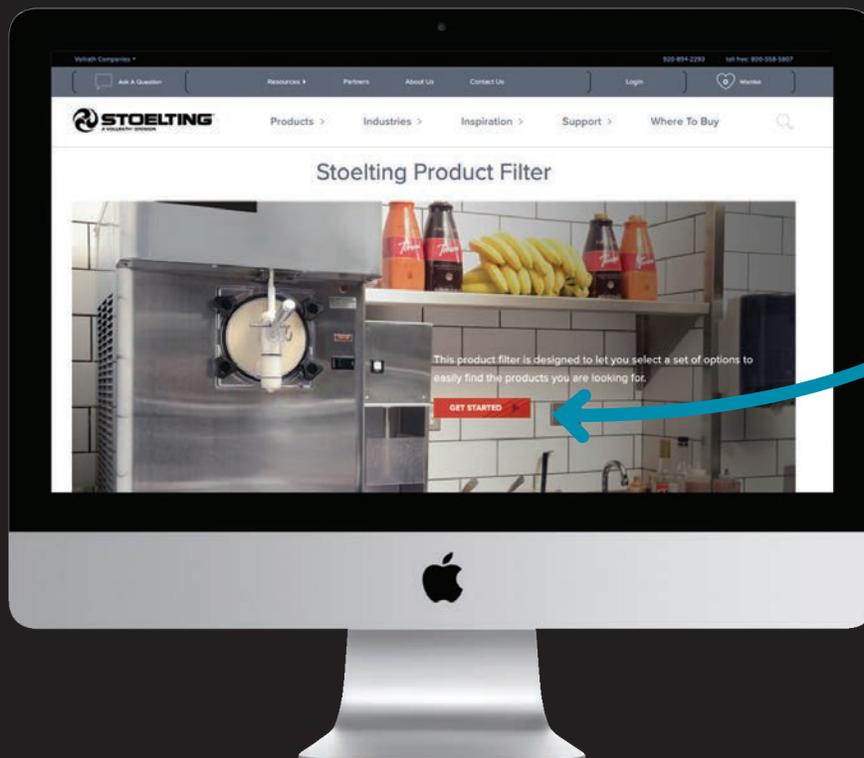
Hydra Rinse est une marque déposée de Hydra Rinse, LLC



OUTIL DE SÉLECTION DES PRODUITS

Ce filtre à produits est conçu pour vous permettre de sélectionner une série d'options afin de trouver facilement les produits que vous recherchez.

Outil de sélection : <https://www.stoeltingfoodservice.com/stoelting-product-filter>



[stoeltingfoodservice.com](https://www.stoeltingfoodservice.com)

Stoelting Foodservice Equipment

502 Highway 67 • Kiel, WI 53042-1600 | Service clientèle : (800) 319-9549 | Courriel : directorders@Stoelting.com

©2021 Stoelting, une société Vollrath | Une société certifiée ISO 9001 • Fabriqué aux États-Unis