

ÉQUIPEMENT POUR BOISSONS ET DESSERTS GLACÉS





LA SEULE CHOSE MEILLEURE QUE NOTRE ÉQUIPEMENT POUR BOISSONS ET DESSERTS GLACÉS ? Les boissons et desserts glacés eux-mêmes !

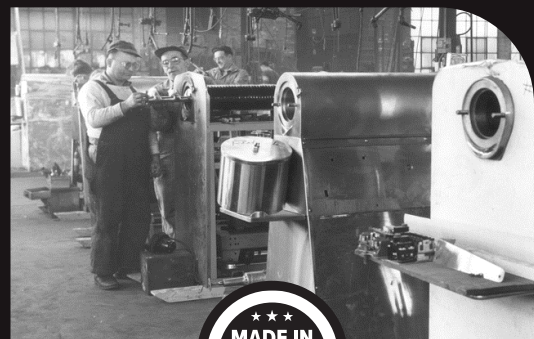
Tout a commencé en 1939 lorsque nous avons fabriqué la toute première machine à glace pour Dairy Queen. Depuis plus de 85 ans, nous évoluons aux côtés de nos clients en adaptant nos produits et processus pour répondre aux besoins réels du marché et en fabriquant des machines à desserts glacés fiables et durables qui dépassent leurs attentes.

Notre première priorité est d'aider nos clients en fabriquant des équipements faciles à nettoyer, entretenir et utiliser.

- Notre réseau Stoelting Service offre un accès 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 à une assistance professionnelle quand vous en avez besoin
- L'utilisation de pièces à longue durée de vie se traduit par des bas coûts de maintenance
- La meilleure garantie de l'industrie sur les équipements pour boissons et desserts glacés

Stoelting est fière de fabriquer ses produits aux États-Unis et de faire partie de la famille Vollrath, basée à Sheboygan, dans l'État du Wisconsin.

Chez Vollrath, nous faisons progresser 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.



Scannez ce code pour en savoir plus sur l'histoire du modèle M de Stoelting conçu en 1939, la toute première machine à crèmes glacées de Stoelting.



Table des matières

MACHINES À YAOURT GLACÉ & CRÈME GLACÉE
6-7

MACHINES À MILK-SHAKE
8-9

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS GLACÉES
10-11

MACHINES À GLACE À CUVES VERTICALES
ET DÉBIT DISCONTINU
12-13

MACHINES À CRÈME GLACÉE À DÉBIT CONTINU
14-15

CHARIOTS DE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉS
16

DISTRIBUTEURS DE CRÈME FOUETTÉE
17

MÉLANGEURS À DESSERTS GLACÉS 'MIX-IN'
18

BASES
19



Équipement pour boissons et desserts glacés

Chez Stoelting, nous sommes fiers de fabriquer des équipements professionnels qui offrent les meilleures expériences en matière de glaces. Découvrez pourquoi nos machines à glace sont aussi robustes et fiables que notre réputation.



**Machines à
yaourt glacé et
crème glacée**



**Machines à
milk-shake et
smoothie**



**Distributeurs
de boissons
glacées**



**Machines à
glace à cuves
verticales
et débit
discontinu**



**Machines à
crème glacée à
débit continu**



**Chariots de
stockage
réfrigérés**



**Distributeurs
de crème
fouettée**



**Mélangeurs à
desserts glacés**



Bases



Machines à yaourt glacé et crème glacée

SOLUTIONS INTELLIGENTES POUR LES CRÈMES GLACÉES

Stoelting propose des machines professionnelles à crème glacée et yaourt glacé, à distribution par gravité ou par pression, en modèles au sol ou sur table. Que vous recherchiez des modèles à un parfum ou à mélange torsadé, nous avons l'appareil parfait pour vos opérations.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Un démarrage et une production uniformes assurent la capacité nécessaire pendant les périodes de grande activité

Des contrôles intégrés offrent des diagnostics de pointe et des fonctions opérationnelles simplifiées

La vis sans fin en inox mélange doucement la préparation sans dégrader le produit, ce qui donne un produit plus crémeux et lisse

La régulation précise du système de réfrigération protège le produit d'une sur-agitation aux heures creuses ou lors des périodes de non-utilisation

L'utilisation de pièces à longue durée de vie se traduit par des bas coûts de maintenance, d'où des coûts réduits d'exploitation

La porte transparente permet de voir le produit en mouvement pour une plus belle esthétique



MACHINES À GLACE À DISTRIBUTION PAR GRAVITÉ



F231

O231

F131

F111

ARTICLE	DESCRIPTION	PRODUCTION / HEURE (QTÉ)	REFROIDISSEMENT
E111	Un parfum, sur table	20	à l'air
E131	Twin-Twist, sur table	34	à l'eau ou à l'air
F111	Un parfum, sur table	32	à l'eau ou à l'air
F131	Twin-Twist, sur table	46	à l'eau ou à l'air
F144	Combinaison crème glacée/milk-shake deux parfums, sur table	32 crèmes glacées, 44 milk-shakes	à l'eau ou à l'air
F231	Machine à crème glacée, 2 x 'un parfum' ou Twin-Twist, au sol	46	à l'eau ou à l'air
O111	Un parfum, sur table	44	à l'eau ou à l'air
O231	Twin-Twist, au sol	44/cuve	à l'eau ou à l'air

**La production horaire est exprimée en volume. Les résultats réels peuvent varier selon le mélange de produits et les conditions d'utilisation.

MACHINES À GLACE À DISTRIBUTION PAR PRESSION



O431

U431

SU444

ARTICLE	DESCRIPTION	PRODUCTION / HEURE (QTÉ)	REFROIDISSEMENT
O431	Slim Twin-Twist avec armoire réfrigérée	76	à l'eau ou à l'air
U411	Un parfum avec armoire réfrigérée	76	à l'eau ou à l'air
U421	Double parfum avec armoire réfrigérée	76/cuve	à l'eau, à l'air ou à l'air sur condenseur indépendant
U431	Twin-Twist avec armoire réfrigérée	76/cuve	à l'eau, à l'air ou à l'air sur condenseur indépendant
SU444	Combinaison crème glacée / milk-shake deux parfums, avec armoire réfrigérée et centrifugeuse	76 crèmes glacées, 128 milk-shakes	à l'eau ou à l'air

**La production horaire est exprimée en volume. Les résultats réels peuvent varier selon le mélange de produits et les conditions d'utilisation.

CONDENSEURS À AIR INDÉPENDANTS

ARTICLE	DESCRIPTION
2183464-1	Condenseur indépendant pour U431 et U421



Machines à milk-shake

PRODUISEZ D'EXCEPTIONNELS MILK-SHAKES GRÂCE À SA GRANDE PUISSANCE FRIGORIFIQUE

Les machines à milk-shake Stoelting assurent un service silencieux et efficace dans des environnements à forte demande. D'un design compact et d'une grande capacité de production, ces machines sont parfaitement adaptées aux opérations commerciales dans des lieux très fréquentés comme les fast-foods, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Elles sont parfaites pour les milk-shakes liquides ou épais, les boissons glacées, les smoothies et les cocktails glacés.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Son système de réfrigération haute capacité produit des volumes importants de milk-shakes ou de boissons glacées

Sa vis sans fin à haut rendement assure une production continue plus rapide

Des commandes simplifiées pour une utilisation et un nettoyage plus faciles

Ses pièces à longue durée de vie font figure de référence en matière de fiabilité

Des commandes simples et intuitives



MACHINES À DISTRIBUTION PAR GRAVITÉ



ARTICLE	DESCRIPTION	PRODUCTION / HEURE (QTÉ)	REFROIDISSEMENT
E112	Milk-shake ou boisson glacée, un parfum, sur table	72 granités, 48 milk-shakes	à l'air
E122	Milk-shake ou boisson glacée, deux parfums, sur table	96 granités, 60/cuve milk-shakes	à l'air
F112	Milk-shake ou boisson glacée, un parfum, sur table	96 granités, 72 milk-shakes	à l'eau ou à l'air
F122	Milk-shake ou boisson glacée, deux parfums, sur table	128 granités, 96/cuve milk-shakes	à l'eau ou à l'air
F144	Combinaison milk-shake/crème glacée, deux parfums, sur table	32 crèmes glacées, 44 milk-shakes	à l'eau ou à l'air
O212	Milk-shake, un parfum, au sol	104 milk-shakes	à l'eau ou à l'air
SF144	Combinaison milk-shake/crème glacée, deux parfums, avec centrifugeuse, sur table	32 crèmes glacées, 44 milk-shakes	à l'eau ou à l'air

**La production horaire est exprimée en volume. Les résultats réels peuvent varier selon le mélange de produits et les conditions d'utilisation.

MACHINES À DISTRIBUTION PAR PRESSION



ARTICLE	DESCRIPTION	PRODUCTION / HEURE (QTÉ)	REFROIDISSEMENT
SU412	Milk-shakes, avec centrifugeuse, un parfum, au sol	120	à l'eau ou à l'air
SU444	Combinaison milk-shake/crème glacée deux parfums, avec armoire réfrigérée et centrifugeuse, au sol	76 crèmes glacées, 128 milk-shakes	à l'eau ou à l'air

**La production horaire est exprimée en volume. Les résultats réels peuvent varier selon le mélange de produits et les conditions d'utilisation.



Distributeurs de boissons glacées

VIVEZ DES SENSATIONS FORTES

Nos puissants distributeurs de boissons glacées vous permettent de proposer une carte fraîche et savoureuse. Ils sont conçus pour les boissons fraîches ou glacées, à base de purée de fruits ou de lait comme les granités, cafés ou thés frappés, cocktails glacés, smoothies, etc.

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS GLACÉES HAUTE CAPACITÉ

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Des modèles compacts avec une grande capacité de production

Parfaitement adaptés aux opérations commerciales de grand volume



DISTRIBUTEURS DE BOISSONS GLACÉES À BACS TRANSPARENTS

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

L'entraînement magnétique protège automatiquement le moteur

Les bacs à double paroi garantissent l'absence de condensation

Facile à nettoyer et à entretenir

Contribue au développement durable avec un fluide frigorigène respectueux de l'environnement

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS GLACÉES À BACS TRANSPARENTS



SCBF

ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT
SCBA	1, 2 ou 3 bacs, capacité 6 L, bacs à double paroi, sur table	à l'eau
SCBF	1, 2 ou 3 bacs, capacité 10 L, bacs à double paroi, sur table	à l'eau

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS GLACÉES HAUTE CAPACITÉ STOELTING



E157

E112

ARTICLE	DESCRIPTION	PRODUCTION / HEURE (QTÉ)	REFROIDISSEMENT
E112	Boisson glacée ou milk-shake, un parfum, sur table	72 granités, 48 milk-shakes	à l'eau
E122	Boisson glacée ou milk-shake, deux parfums, sur table	96/cuve granités, 60/cuve milk-shakes	à l'eau
E157	Un parfum, sur table	30	à l'eau
E257	Un parfum, au sol	30	à l'eau
F112	Boisson glacée ou milk-shake, un parfum, sur table	96/cuve granités, 72/cuve milk-shakes	à l'eau ou à l'air
F122	Boisson glacée ou milk-shake, deux parfums, sur table	128/cuve granités, 96/cuve milk-shakes	à l'eau ou à l'air



Machines à glace à cuves verticales et débit discontinu

DES MACHINES À GLACE À DÉBIT DISCONTINU CONÇUES POUR OFFRIR DES PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES

Machines à glace à cuves verticales fiables et robustes pour crème glacée, gelato, sorbet et granité de première qualité. Nos machines à crème glacée discontinues sont simples à utiliser, faciles à entretenir et conçues pour garantir des desserts glacés parfaits à chaque fois.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Le cycle de congélation commandé par minuterie produit une texture et une consistance lisses

La cuve de congélation orientée verticalement offre un rendement énergétique maximal et des temps de congélation plus rapides, ce qui résulte en très petits cristaux de glace

Un couvercle de cuve de congélation en acrylique transparent pour surveiller facilement le produit

Les lames en plastique du batteur à bas coût et à longue durée de vie ne nécessitent pas de remplacement fréquent et coûteux



MACHINES À GLACE À CUVES VERTICALES ET DÉBIT DISCONTINU SUR TABLE



VB9

ARTICLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ TRAITÉE (QTÉ)	CUVES DE CONGÉLATION (QTÉ)	PRODUCTION / HEURE (QTÉ)*	REFROIDISSEMENT
VB9	Machine à glace à débit discontinu, sur table	2-4	2	9,5	à l'eau

*La production horaire est exprimée en volume. Les résultats réels peuvent varier selon le mélange de produits et les conditions d'utilisation.

MACHINES À GLACE À CUVES VERTICALES À DÉBIT DISCONTINU SUR SOL



VB90



VB160

ARTICLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ TRAITÉE (QTÉ)	CUVES DE CONGÉLATION (QTÉ)	PRODUCTION / HEURE (QTÉ)*	REFROIDISSEMENT
VB25	Machine à glace à débit discontinu, au sol	2-4	4	26	à l'eau
VB35	Machine à glace à débit discontinu, au sol	2.5-6	6	37	à l'eau ou à l'air
VB60	Machine à glace à débit discontinu, au sol	4-8	8	63	à l'eau ou à l'air
VB90	Machine à glace à débit discontinu, au sol	5-12	12	95	à l'eau
VB120	Machine à glace à débit discontinu, au sol	6-19	19	127	à l'eau
VB160	Machine à glace à débit discontinu, au sol	13-25	25	169	à l'eau

*La production horaire est exprimée en volume. Les résultats réels peuvent varier selon le mélange de produits et les conditions d'utilisation.



Machines à crème glacée à débit continu

PRODUISEZ UNE CRÈME GLACÉE EXCEPTIONNELLE À HAUT DÉBIT

Nos machines à crème glacée à débit continu font figure de référence en termes de qualité et de durabilité. La technologie Quick-Freeze Technology™ contrôle précisément le processus de congélation, ce qui donne des cristaux de glace plus petits pour un produit fini exceptionnellement lisse et crémeux.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Chaque cuve 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 une qualité de produit optimale

L'utilisation de pièces à longue durée de vie se traduit par des bas coûts de maintenance préventive



MACHINES À CRÈME GLACÉE À DÉBIT CONTINU



ART.	DESCRIPTION	PRODUCTION / HEURE (QTÉ)*	REFROIDISSEMENT
CF101	Machine sur table à simple cuve avec une trémie de stockage de mélange de 6,4 gal. (24,2 L)	20-24	à l'air
M202	Machine au sol à double cuve avec deux trémies de stockage de mélange de 6 gal. (22,7 L)	28-40	à l'eau, à l'air ou à l'air sur condenseur indépendant
CC202	Machine au sol à double cuve avec deux trémies de stockage de mélange de 8,8 gal (22,7 L)	44-56/cuve	à l'eau, à l'air ou à l'air sur condenseur indépendant
CC303	Machine au sol à triple cuve avec trois trémies de stockage de mélange de 8,8 gal. (33,3 L)	44-56/cuve	à l'eau ou à l'air sur condenseur indépendant

*La production horaire est exprimée en volume. Les résultats réels peuvent varier selon le mélange de produits et les conditions d'utilisation.

CONDENSEURS INDÉPENDANTS

ARTICLE	TENSION	FRÉQUENCE (HZ)	PHASE	OPTIONS
CONDENSEURS À AIR INDÉPENDANTS POUR MACHINES CC				
285113	208-230V	60 Hz	3 cuves	
285116	208-230V	60 Hz	1 cuve	raccordement rapide
285117	208-230V	60 Hz	3 cuves	raccordement rapide
CONDENSEURS À AIR INDÉPENDANTS POUR MACHINES M202				
285111	208-230V	60 Hz	3 cuves	
285115	208-230V	60 Hz	3 cuves	raccordement rapide



Chariots de stockage réfrigérés

DES CHARIOTS RÉFRIGÉRÉS POUR DE PARFAITES BOULES DE GLACE

Conservez vos crèmes glacées fraîchement préparées à des températures de stockage idéales avec les chariots de stockage réfrigérés Stoelting®. Conçus sur mesure pour fonctionner avec les machines à crèmes glacées à débit continu, ces chariots de stockage sont un complément parfait pour la préparation de vos crèmes glacées.

Chaque compartiment contient un seau carré de 4,25 gallons (16 litres) qui peut être retiré pour les changements de parfum et le nettoyage

Options disponibles en 2, 3 et 4 compartiments

Rail à condiments uniquement disponible sur les machines DC4

Contribue au développement durable avec un fluide frigorigène respectueux de l'environnement

Vendu indépendamment des machines à crèmes glacées



CHARIOTS DE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉS



MDC3

DC4-A

ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT
MDC2-37-A	Chariot de stockage deux compartiments	à l'eau
MDC3-37-A	Chariot de stockage trois compartiments	à l'eau
MDC4-37-A	Chariot de stockage quatre compartiments	à l'eau
DC4-37-A	Chariot de stockage quatre compartiments avec rail à condiments	à l'eau
DC4T-37-A	Chariot de stockage quatre compartiments avec double régulation de température et rail à condiments	à l'eau
DC4T-37R-A	Chariot de stockage quatre compartiments avec rail à condiments réfrigéré, double régulation de température et charnières inversées	à l'eau



Distributeurs de crème fouettée

UNE PURE CRÈME FOUETTÉE POUR UN PUR DÉLICE

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.



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

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

Contribue au développement durable avec un fluide frigorigène respectueux de l'environnement

DISTRIBUTEURS DE CRÈME FOUETTÉE



CW5

ARTICLE	DESCRIPTION	REFROIDISSEMENT	AVG. PRODUCTION / HEURE (QTÉ)
CW5	Machine à crème fouettée – Trémie 5,25 qt	à l'air	106
CW5PLUS	Machine à crème fouettée – Trémie 5,25 qt	à l'air	159

*La production horaire est exprimée en volume. Les résultats réels peuvent varier selon le mélange de produits et les conditions d'utilisation.



Mélangeurs à desserts glacés

DES PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES QUI VONT VOUS DONNER LE TOURNIS

Grâce à ce puissant mélangeur, vous pourrez préparer rapidement des milk-shakes pour rafraîchir vos clients ou ajouter facilement leurs ingrédients préférés à leurs glaces. Vous allez adorer sa conception très pratique qui vous fera gagner du temps et facilitera le nettoyage avec, par exemple, ses angles intérieurs arrondis et son pare-éclaboussures amovible. Choisissez la commande de vitesse variable par bouton ou la commande par pédale pour une utilisation mains libres.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

La conception à entraînement direct garantit un fonctionnement fluide et silencieux

La commande de vitesse variable permet d'obtenir des résultats constants

Le pare-éclaboussures pratiquement incassable Lexan maintient votre zone de travail propre

Armoire en inox



MÉLANGEURS À DESSERTS GLACÉS



ARTICLE	DESCRIPTION
BLNDR-120	Sélecteur de vitesse – 120V
BLNDR-120FP	Pédale à pied – 120V
BLNDR-230	Sélecteur de vitesse – 230V
BLNDR-230FP	Pédale à pied – 230V



Bases

DES BASES QUI ÉLÈVENT LE NIVEAU DE VOS PRESTATIONS

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



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Solution fonctionnelle et pratique en cas de manque de place sur table

Cadre en acier chromé avec extérieur en acier inoxydable de haute qualité pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de service



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 $\frac{3}{4}$ " x 26 $\frac{1}{4}$ " x 22 $\frac{1}{2}$ "
2202408	FS4	CF101, E111, E131, F111, F112, F131, O111, SF144, SF121	24 $\frac{1}{4}$ " x 22 $\frac{1}{4}$ " x 18 $\frac{3}{4}$ "
2208358	FS5	F122	25 $\frac{7}{8}$ " x 33 $\frac{3}{8}$ " x 22 $\frac{1}{2}$ "
4183513	FSS2	CF101, E111, E131, F111, F112, F131, O111, SF144, SF121	22" x 24" x 26"



StoeltingFoodservice.com

Stoelting Foodservice Equipment

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

©2025 Stoelting, A Vollrath Company | Société certifiée ISO 9001 Imprimé aux États-Unis • Fabriqués aux États-Unis