



EQUIPO PARA HELADOS





¿LO ÚNICO MEJOR QUE NUESTRO EQUIPO PARA HELADOS?

Los propios helados.

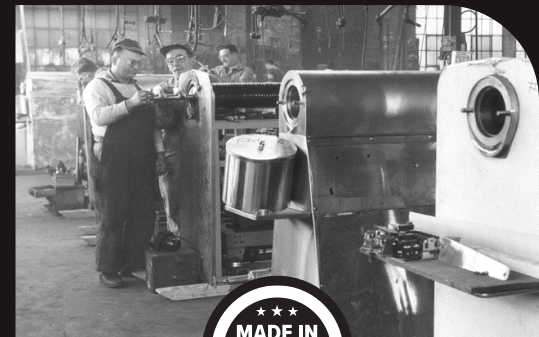
Todo empezó en 1939, cuando fabricamos la primera máquina de helados suaves para Dairy Queen. Por más de 85 años, hemos evolucionado junto a nuestros clientes — adaptando nuestros productos y procesos para satisfacer las necesidades reales del mercado, y fabricando máquinas de helados fiables y duraderas que superan cualquier expectativa.

Nuestra máxima prioridad es ayudar a los clientes fabricando equipos fáciles de limpiar, mantener y operar.

- La red de servicio exclusivo "Stoelting Service Network" proporciona acceso a asistencia profesional cuando la necesite, 24 horas al día, 7 días a la semana
- Las piezas de larga duración ofrecen bajos costos de mantenimiento
- La mejor garantía de la industria en equipos para helados

Los productos Stoelting están hechos orgullosamente en EE. UU. Somos parte de la familia Vollrath, con sede en Sheboygan, Wisconsin.

En Vollrath, mejoramos el arte de la hospitalidad con una completa línea de productos y servicios que hacen que usted sea más eficiente, más inspirado y, en última instancia, más rentable.



Escanee para descubrir la historia detrás de la primera máquina de helados suaves MODELOo M de 1939 de Stoelting.



Contenido

MÁQUINAS DE HELADO SUAVE Y YOGUR CONGELADO
6-7

MÁQUINAS DE BATIDOS
8-9

DISPENSADORES DE BEBIDAS CONGELADAS
10-11

MÁQUINAS VERTICALES DE LOTES
12-13

MÁQUINAS DE CREMA CONGELADA CON FLUJO CONTINUO
14-15

HELADERAS DE SERVICIO REFRIGERADAS
16

DISPENSADORES DE CREMA BATIDA
17

MEZCLADORES DE HELADOS
18

PEDESTALES DE PISO
19



Equipo para Helados

En Stoelting, nos enorgullece de fabricar equipos profesionales que ofrecen las mejores experiencias refrescantes. Descubra por qué nuestras máquinas de helados son tan duraderas y fiables como nuestra reputación.



Máquinas de helado suave y yogur congelado



Máquinas de batidos y malteadas



Dispensadores de bebidas congeladas



Máquinas verticales de lotes



Máquinas de crema congelada con flujo continuo



Heladeras de servicio refrigeradas



Dispensadores de crema batida



Mezcladores de helados



Pedestales de piso



Máquinas de helado suave y yogur congelado

SOLUCIONES INTELIGENTES PARA HELADO SUAVE

Stoelting ofrece máquinas de calidad comercial de helado suave y yogur congelado, alimentadas por gravedad o por presión, tanto en modelo de piso como de mostrador. Ya sea si busca diseños de un solo sabor o de dos sabores, tenemos el equipo ideal para su operación.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Puesta en marcha y rendimiento uniformes que proporcionan la capacidad necesaria en los momentos de mayor actividad

Controles integrados que proporcionan diagnósticos mejorados y funciones operativas simplificadas

Sinfín de acero inoxidable que pliega la mezcla suavemente y evita que el producto se separe, creando una consistencia más uniforme y cremosa

Sistema de refrigeración con control preciso que protege el producto contra el batido excesivo durante períodos lentos o sin dispensar

Piezas de larga duración que ofrecen un bajo costo de mantenimiento, generando un menor costo de propiedad

Puerta transparente que permite mostrar el producto en movimiento, aumentando el atractivo comercial



MÁQUINAS ALIMENTADAS POR GRAVEDAD



F231

O231

F131

F111

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	PRODUCCIÓN / HORA (CTS. GAL.)*	ENFRIAMIENTO
E111	Un solo sabor, mostrador	20	Enfriada por aire
E131	Dos sabores, mostrador	34	Enfriada por aire o agua
F111	Un solo sabor, mostrador	32	Enfriada por aire o agua
F131	Dos sabores, mostrador	46	Enfriada por aire o agua
F144	Combinada de helados suaves/batidos, doble sabor, mostrador	32 helado suave, 44 batido	Enfriada por aire o agua
F231	Máquina de helado suave, 2 sabores individuales o 2 sabores combinados, piso	46	Enfriada por aire o agua
O111	Un solo sabor, mostrador	44	Enfriada por aire o agua
O231	Dos sabores, piso	44/cylindro	Enfriada por aire o agua

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.

MÁQUINAS PRESURIZADAS



O431

U431

SU444

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	PRODUCCIÓN / HORA (CTS. GAL.)*	ENFRIAMIENTO
O431	Diseño compacto (delgado) de dos sabores con gabinete refrigerado	76	Enfriada por aire o agua
U411	Un solo sabor con gabinete refrigerado	76	Enfriada por aire o agua
U421	Doble sabor con gabinete refrigerado	76/cylindro	Enfriada por aire, agua o aire remoto
U431	Dos sabores con gabinete refrigerado	76/cylindro	Enfriada por aire, agua o aire remoto
SU444	Combinada de helados suaves/batidos de doble sabor, con gabinete refrigerado y centrifugadora	76 helado suave, 128 batido	Enfriada por aire o agua

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.

CONDENSADORES DE AIRE REMOTOS

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
2183464-1	Condensador remoto para U431 y U421



Máquinas de batidos

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Sistema de refrigeración de alta capacidad que permite producir altas cantidades de batidos o bebidas congeladas

Diseño altamente eficiente del sinfín que brinda una producción continua más rápida

Controles simplificados para facilitar la operación y limpieza

Piezas de larga duración que marcan la pauta de fiabilidad

Controles sencillos y cómodos para el operador



MÁQUINAS ALIMENTADAS POR GRAVEDAD



ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	PRODUCCIÓN / HORA (CTS. GAL.)*	ENFRIAMIENTO
E112	Batidos o bebidas congeladas, un solo sabor, mostrador	72 (granizado), 48 (batido)	Enfriada por aire
E122	Batidos o bebidas congeladas, doble sabor, mostrador	96 (granizado), 60/cilindro de batido	Enfriada por aire
F112	Batidos o bebidas congeladas, un solo sabor, mostrador	96 (granizado), 72 (batido)	Enfriada por aire o agua
F122	Batidos o bebidas congeladas, doble sabor, mostrador	128 (granizado), 96/cilindro de batido	Enfriada por aire o agua
F144	Combinada de batidos/helados suaves, doble sabor, mostrador	32 (helado suave), 44 (batido)	Enfriada por aire o agua
O212	Combinada, un solo sabor, piso	104 (batido)	Enfriada por aire o agua
SF144	Combinada de batidos/helados suaves, doble sabor, con centrifugadora, mostrador	32 (helado suave), 44 (batido)	Enfriada por aire o agua

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.

MÁQUINAS PRESURIZADAS



SU412

SU444

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	PRODUCCIÓN / HORA (CTS. GAL.)*	ENFRIAMIENTO
SU412	Batidos, con centrifugadora, un solo sabor, piso	120	Enfriada por aire o agua
SU444	Combinada de batidos/helados suaves, doble sabor, con gabinete refrigerado y centrifugadora, piso	76 (helado suave), 128 (batido)	Enfriada por aire o agua

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.



Dispensadores de bebidas congeladas

SIRVA EXPERIENCIAS REFRESCANTES E INOLVIDABLES

Nuestros potentes dispensadores de bebidas congeladas mantienen su menú fresco, innovador y atractivo. Están diseñados para granizados fríos o congelados y bebidas a base de leche, incluyendo granizados, café/té helados o congelados, cócteles congelados, batidos y más.

DISPENSADORES DE BEBIDAS CONGELADAS
DE ALTA CAPACIDAD

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Diseños compactos con alta capacidad
de rendimiento

Ideales para operaciones comerciales
de alto volumen



DISPENSADORES DE BEBIDAS CONGELADAS
CON TAZONES TRANSPARENTES

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Sistema de impulsión magnético que protege
el motor de forma automática

Tazones de doble pared que eliminan por
completo la condensación

Fáciles de limpiar y mantener

Refrigerante ecológico que promueve
el cuidado del medio ambiente



DISPENSADORES DE BEBIDAS CONGELADAS CON TAZONES TRANSPARENTES



ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	ENFRIAMIENTO
SCBA	1, 2 o 3 tazones, capacidad de 6 litros, tazones de pared doble, mostrador	Enfriada por aire
SCBF	1, 2 o 3 tazones, capacidad de 10 litros, tazones de pared doble, mostrador	Enfriada por aire

DISPENSADORES DE BEBIDAS CONGELADAS DE ALTA CAPACIDAD



ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	PRODUCCIÓN / HORA (CTS. GAL.)*	ENFRIAMIENTO
E112	Bebidas congeladas o batidos, un solo sabor, mostrador	72 (granizado), 48 (batido)	Enfriada por aire
E122	Bebidas congeladas o batidos, doble sabor, mostrador	96/cilindro de granizado, 60/cilindro de batido	Enfriada por aire
E157	Un solo sabor, mostrador	30	Enfriada por aire
E257	Un solo sabor, piso	30	Enfriada por aire
F112	Bebidas congeladas o batidos, un solo sabor, mostrador	96/cilindro de granizado, 72/cilindro de batido	Enfriada por aire o agua
F122	Bebidas congeladas o batidos, doble sabor, mostrador	128/cilindro de granizado, 96/cilindro de batido	Enfriada por aire o agua

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.



Máquinas verticales de lotes

MÁQUINAS DE LOTES DISEÑADAS PARA UN RENDIMIENTO EXCEPCIONAL

Máquinas verticales de lotes robustas y fiables para helados, gelato, copas de helado, sorbetes y helados de agua de primera calidad. Nuestras máquinas de helados por lotes son sencillas de operar, fáciles de mantener y están construidas para garantizar postres congelados perfectos en todo momento.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Ciclo de congelamiento controlado por tiempo que permite obtener la misma textura suave y uniformidad del producto

Cilindro congelador orientado verticalmente para brindar la máxima eficiencia energética y tiempos de congelación más rápidos, propiciando la formación de cristales de hielo muy pequeños

Cubierta de acrílico transparente del cilindro congelador para supervisar el producto mientras está congelándose

Hojas plásticas del batidor económicas y duraderas que disminuyen el frecuente y costoso reemplazo de las mismas



MÁQUINAS VERTICALES DE LOTES PARA MOSTRADOR



VB9

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	TAMAÑO DEL LOTE (CTS. GAL.)	CILINDRO CONGELADOR (CTS. GAL.)	PRODUCCIÓN/HORA (CTS. GAL.)*	ENFRIAMIENTO
VB9	Máquina de lotes, mostrador	2-4	2	9,5	Enfriada por aire

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.

MÁQUINAS VERTICALES DE LOTES PARA PISO



VB90



VB160

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	TAMAÑO DEL LOTE (CTS. GAL.)	CILINDRO CONGELADOR (CTS. GAL.)	PRODUCCIÓN/HORA (CTS. GAL.)*	ENFRIAMIENTO
VB25	Máquina de lotes, piso	2-4	4	26	Enfriada por aire
VB35	Máquina de lotes, piso	2.5-6	6	37	Enfriada por aire o agua
VB60	Máquina de lotes, piso	4-8	8	63	Enfriada por aire o agua
VB90	Máquina de lotes, piso	5-12	12	95	Enfriada por agua
VB120	Máquina de lotes, piso	6-19	19	127	Enfriada por agua
VB160	Máquina de lotes, piso	13-25	25	169	Enfriada por agua

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.



Máquinas de crema congelada con flujo continuo

SÚMESE AL FLUJO DE SABOR CON UN PRODUCTO INIGUALABLE

Nuestras máquinas de flujo continuo marcan la pauta en cuanto a calidad y durabilidad.

La tecnología de congelamiento rápido Quick-Freeze Technology™ controla de forma precisa el proceso de congelación, propiciando cristales de hielo más pequeños para ofrecer un producto final excepcionalmente suave y cremoso.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Cada barril tiene un sistema de refrigeración y controles separados para funcionar de manera independiente

Control IntelliTec™ ofrece un funcionamiento sencillo con dos botones para simplificar la operación y la limpieza

Válvulas de flujo ajustables para una calidad óptima del producto

Piezas de larga vida útil que ofrecen menores costos de mantenimiento preventivo



MÁQUINAS DE CREMA CONGELADA CON FLUJO CONTINUO



ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	PRODUCCIÓN/ HORA (CTS. GAL.)*	ENFRIAMIENTO
CF101	Máquina para mostrador de un solo barril con tolva de almacenamiento de mezcla de 6.4 galones (24 L)	20-24	Enfriada por aire
M202	Máquina de piso de barril doble con dos tolvas de almacenamiento de mezcla de 6 galones (22,7 L)	28-40	Enfriada por agua o aire remoto
CC202	Máquina de piso de barril doble con dos tolvas de almacenamiento de mezcla de 8.8 galones (33,3 L)	44-56/cilindro	Enfriada por agua o aire remoto
CC303	Máquina de piso de barril triple con tres tolvas de almacenamiento de mezcla de 8.8 galones (33,3 L)	44-56/cilindro	Enfriada por agua o aire remoto

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.

UNIDADES CONDENSADORAS DE AIRE REMOTO

ARTÍCULO	VOLTAJE	HERTZIOS	FASE	OPCIONES
CONDENSADORES DE AIRE REMOTO PARA MÁQUINAS DE LA SERIE CC				
285113	208-230V	60 Hz	Trifásica	
285116	208-230V	60 Hz	Monofásica	Conexión rápida
285117	208-230V	60 Hz	Trifásica	Conexión rápida
CONDENSADORES DE AIRE REMOTO PARA MÁQUINAS M202				
285111	208-230V	60 Hz	Trifásica	
285115	208-230V	60 Hz	Trifásica	Conexión rápida



Heladeras de servicio refrigeradas

GABINETES REFRIGERADOS PARA PORCIONES PERFECTAS

Mantenga su crema recién congelada a deliciosas temperaturas de servicio con las heladeras de servicio refrigeradas Stoelting®. Diseñadas a la medida para trabajar con máquinas de crema de flujo continuo, estas heladeras de servicio son una excelente adición a su operación de helados.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Cada depósito contiene una cubeta cuadrada de 4.25 galones (16 L), la cual se extrae para cambiar los sabores y realizar la limpieza

Opciones disponibles en 2, 3 y 4 compartimientos

Barra para ingredientes disponible solo en MODELOs DC4

Refrigerante ecológico que promueve el cuidado del medio ambiente

Se vende por separado de las máquinas de crema



HELADERAS DE SERVICIO REFRIGERADAS



MDC3

DC4-A

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	ENFRIAMIENTO
MDC2-37-A	Heladera de servicio de dos compartimientos	Enfriada por aire
MDC3-37-A	Heladera de servicio de tres compartimientos	Enfriada por aire
MDC4-37-A	Heladera de servicio de cuatro compartimientos	Enfriada por aire
DC4-37-A	Heladera de servicio de cuatro compartimientos con barra para ingredientes	Enfriada por aire
DC4T-37-A	Heladera de servicio de cuatro compartimientos con doble control de temperatura y barra para ingredientes	Enfriada por aire
DC4T-37R-A	Heladera de servicio de cuatro compartimientos con barra refrigerada para ingredientes, doble control de temperatura y bisagras invertidas	Enfriada por aire



Dispensadores de crema batida

LA MÁS REFINADA CREMA PARA UN MÁXIMO DELEITE

Este dispensador de crema batida para mostrador ocupa poco espacio y es sencillo de operar. Simplemente vierta la crema líquida en la tolva y pulse el botón de dosificación. La perilla para regular el rebose permite al usuario seleccionar el ajuste para obtener la textura de producto deseada.



CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Sin aditivos ni propelentes químicos

Control electrónico que permite preestablecer el tiempo de dosificación para obtener porciones similares cada vez que se sirve el producto

Todos los controles e indicadores están agrupados convenientemente en un solo panel situado en la parte delantera de la unidad

Refrigerante ecológico que promueve el cuidado del medio ambiente

DISPENSADORES DE CREMA BATIDA



CW5

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	ENFRIAMIENTO	AVG. PRODUCCIÓN / HORA (CTS. GAL.)*
CW5	Batidora de crema – tolva de 5.25 ct. gal. (5 L)	Enfriada por aire	106
CW5PLUS	Batidora de crema – tolva de 5.25 ct. gal. (5 L)	Enfriada por aire	159

*La producción por hora se expresa por volumen. Los resultados propiamente tales pueden variar dependiendo de la mezcla del producto y de las condiciones de operación.



Mezcladores de helados

RENDIMIENTO DE MÁXIMA POTENCIA EN CADA GIRO

Con esta mezcladora de alta eficiencia, es muy sencillo incorporar los ingredientes favoritos de sus clientes a cada helado o preparar rápidamente batidos para refrescar a una multitud. Le encantará nuestro enfoque con características que le permiten ahorrar tiempo y facilitar la limpieza, como sus esquinas interiores curvas y su protector antisalpicaduras extraíble. Elija entre el control selector de velocidad variable o el control de pedal para una conveniente operación con manos libres.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Diseño de transmisión motriz directa que ofrece una operación suave y silenciosa

Control de velocidad variable que garantiza resultados uniformes

Protección de policarbonato contra salpicaduras prácticamente irrompible que permite mantener el área limpia

Gabinete de acero inoxidable durable



MEZCLADORES DE HELADOS



ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
BLNDR-120	Control de velocidad – 120V
BLNDR-120FP	Pedal interruptor – 120V
BLNDR-230	Control de velocidad – 230V
BLNDR-230FP	Pedal interruptor – 230V



Pedestales de piso

PEDESTALES A LA ALTURA DE CADA CREACIÓN

Diseñados para convertir su máquina de mostrador rápida y fácilmente en un modelo de piso, estos pedestales son perfectos para cualquier establecimiento que tenga poco espacio o que necesite un transporte cómodo.



CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Solución funcional y práctica para aplicaciones donde no existe espacio disponible para mostrador

Armazón de acero para servicio pesado con exterior de acero inoxidable de alta calidad para simplificar la limpieza y prolongar la vida útil



PEDESTALES DE PISO

ARTÍCULO	MODELO	MÁQUINAS COMPATIBLES	DIMENSIONES
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	31¾" x 26¼" x 22½"
2202408	FS4	CF101, E111, E131, F111, F112, F131, O111, SF144, SF121	24¼" x 22¼" x 18¾"
2208358	FS5	F122	25⅞" x 33⅜" x 22½"
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 | Servicio al cliente: (800) 319-9549 | E-Mail: directorders@Stoelting.com

©2025 Stoelting, A Vollrath Company | Una empresa con certificación ISO 9001 • Made in the USA