

PROMAG
Le macchine per il gelato



Stargel - HF electronic

Batch Freezers

L'INTELLIGENZA AL SERVIZIO DELLA PROFESSIONALITA'

Dove altri terminano la PROMAG, con la nuova generazione di mantecatori STARGEL HF inizia. Infatti i nuovi mantecatori STARGEL HF sono stati concepiti per offrire ai professionisti del gelato l'opportunità di fare il gelato in modo facile, grazie al dispositivo elettronico a microprocessore che automatizza tutte le operazioni, senza però rinunciare al tocco di personalizzazione dell'operatore per trattare in modo differenziato le miscele delicate o quelle alla frutta. Massima flessibilità d'impiego unita ad alta concezione di igienicità ed affidabilità oltre al rispetto massimo della sicurezza e dell'ambiente, sono stati i concetti guida per la progettazione e realizzazione della nuova generazione di mantecatori PROMAG. Nella modernità dello sviluppo tecnologico si è fuso l'insuperato know-how di PROMAG nella realizzazione delle macchine per gelato accumulato in un'esperienza ultra decennale. Pertanto, in armonica combinazione, troviamo uniti il concetto insuperato di espansione diretta del circuito frigorifero (sistema ad allagamento del cilindro) ed il concetto di controllo elettronico tramite microprocessore (autodiagnostic power control) per ottenere un gelato con struttura, consistenza, overrun di assoluta qualità.

INTELLIGENCE AT THE SERVICE OF THE PROFESSIONAL

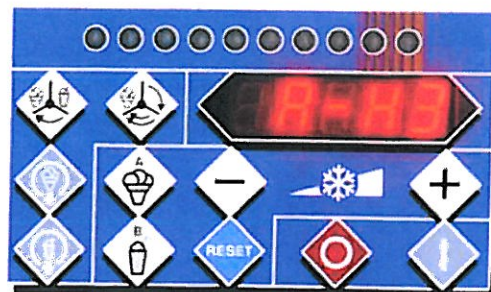
Where others end, PROMAG, with its new generation of STARGEL HF batch freezer, begins. And, in fact, these new STARGEL HF batch freezer have been designed to facilitate the work of the ice-cream professional thanks to a micro-processor controlled machine. This makes all operations automatic but without sacrificing the customizing touch of the operator and can handle delicate mixtures or those with a fruit content with all due differentiation. Maximum operational flexibility plus the utmost in hygiene and reliability with complete safety and environmental friendliness are the guiding principles in the design and construction of the new PROMAG batch freezer. State-of-the-art technology meets PROMAG's insuperable know-how accumulated in over a decade of experience in the field of ice-cream making equipment and systems. The result is a happy combination of the concept of direct freezing circuit expansion (drum flood system) and microprocessor run electronic control (autodiagnostic power control) to produce ice-cream whose structure, consistency and overrun are at quality's leading edge.

L'INTELLIGENZA AU SERVICE DE LA COMPETENCE

PROMAG, avec sa nouvelle génération de turbines discontinues STARGEL HF, commence là où d'autres s'arrêtent. En effet, les turbines discontinues STARGEL HF ont été conçues pour offrir aux professionnels de la glace la possibilité de préparer leurs produits en toute simplicité, grâce à un microprocesseur qui automatise toutes les opérations, sans renoncer toutefois à la touche de personnalisation de l'opérateur, pour traiter de façon différenciée les mélanges délicats ou les mélanges aux fruits. Souplesse d'utilisation, hygiène et fiabilité maximales jointes au respect de la sécurité et de l'environnement : ce sont là les principes dont s'est inspiré PROMAG pour la conception et la réalisation de sa nouvelle génération de turbine discontinue. A une technologie d'avant-garde vient s'ajouter le savoir-faire incomparable de PROMAG acquis en plus de dix ans d'expérience dans le domaine de la réalisation de machines à glace. C'est ainsi que nos machines allient dans une combinaison harmonieuse le principe d'expansion direct du circuit frigorifique (système à remplissage du cylindre) et le principe de contrôle électronique par microprocesseur (autodiagnostic power control) pour obtenir une glace présentant une structure, une consistance et un overrun de qualité optimale.

DIE INTELLIGENZ IM DIENSTE DES FAUCHMANNS

Wo andere am Ende sind, beginnt PROMAG mit der neuen Generation der Chargen freezen STARGEL HF. Die neuen Eisgeräte STARGEL HF sind nämlich so beschaffen, daß sie dem Eis-Profi die Gelegenheit bieten, das Eis auf ganz einfache Weise zuzubereiten. Dies ist dank einer elektronischen Vorrichtung mit Mikroprozessor möglich, die alle Vorgänge automatisiert, aber ohne dabei auf das gewisse Etwas verzichten zu müssen. Der Bediener kann alle Abläufe persönlich gestalten, um die empfindlichen Mischungen anders zu behandeln als die auf Fruchtbasis. Maximale Einsatzflexibilität und hohe Leistungen hinsichtlich Hygiene und Zuverlässigkeit neben einem Höchstmaß an Sicherheit und Umweltverträglichkeit. Das waren die Leitsätze, die bei der Entwicklung und bei der Produktion der neuen Generation der Eismaschinen PROMAG beachtet worden sind. Zum neuesten Stand der technischen Entwicklung kam das unübertroffene Know-how von PROMAG bei der Produktion von Eismaschinen dazu, das in einer über zehnjährigen Erfahrung gesammelt wurde. Wir finden daher in harmonischer Kombination das unübertroffene Konzept der direkten Ausdehnung des Kühlkreislaufes (System mit Ausdehnung des Zylinders) und das Konzept der elektronischen Steuerung mittels Mikroprozessor (autodiagnostic power control) vereint, um ein Eis mit Struktur, Beschaffenheit und Overrun absoluter Qualität zu erhalten.



LA INTELIGENCIA AL SERVICIO DE LA PROFESIONALIDAD

Allí donde los horizontes de otras empresas se cierran comienza el camino de PROMAG, gracias a la nueva generación de batidoras STARGEL HF.

En efecto, las nuevas batidoras STARGEL HF han sido proyectadas para ofrecer a los profesionales del helado la oportunidad de obtener el helado en modo fácil, gracias al dispositivo electrónico de microprocesador, que automatiza todas las operaciones, sin renunciar sin embargo al "toque" de personalización del operador, para tratar en modo diferenciado las mezclas delicadas o aquellas a la fruta. Máxima flexibilidad de empleo, elevadas características higiénicas y de fiabilidad, además de un respeto absoluto por la seguridad y el ambiente, han sido los conceptos que han guiado el proyecto y la realización de la nueva generación de batidoras PROMAG. La modernidad del desarrollo tecnológico se sustenta en el insuperable know-how que PROMAG ha alcanzado, a través de una experiencia de más de diez años, en la realización de máquinas para helado.

Por lo tanto encontramos en ellas, combinados en modo armonioso, el concepto insuperable de expansión directa del circuito frigorífico (sistema de inmersión del cilindro) y el concepto de control electrónico mediante microprocesador (autodiagnostyc power control), para obtener así un helado con estructura, consistencia, y características en general, de máxima calidad.



STARGEL - HF 90/1

PROMAG
Le macchine per il gelato



STARGEL - HF 60/1

STARGEL - HF 35/1

Primarie caratteristiche funzionali

SCHEDA PROGRAMMATRICE ELETTRONICA: di facile approccio da parte dell'operatore, visualizza i programmi scelti, lo stato di autodiagnosi sia di funzionamento che di eventuali anomalie.

LEDS AVANZAMENTO CICLO: indicano l'avanzamento del ciclo produttivo del gelato fino al suo completamento con segnale acustico di fine ciclo.

ALBERO AGITATORE DI NUOVA ED ORIGINALE CONCEZIONE: albero agitatore a trasmissione diretta senza pignone e cinghie che garantisce così una perfetta tenuta stagna del cilindro (senza perdite di miscela) oltre alla facile e completa pulizia.

Principal functional features

ELECTRONIC PROGRAMMING BOARD: entirely operator-friendly. It displays the programmes selected, function and, if present, problem autodiagnostic status.

CYCLE PROGRESS INDICATOR LIGHTS (LEDS): these highlight ice-cream production cycle progress until its completion signalled by a buzzer at cycle termination.

NEW AND ORIGINAL MIXER SHAFT DESIGN: the direct drive mixer shaft is without pinion or belts to ensure perfect drum seal (without mix leakage) plus easy and complete cleaning.

Características funcionales

CARTE DE PROGRAMMATION ELECTRONIQUE: d'approche facile pour l'opérateur, elle affiche les programmes choisis, l'état d'autodiagnostic aussi bien de fonctionnement que d'éventuelles anomalies.

VOYANTS LED AVANCEMENT CYCLE: ils indiquent l'avancement du cycle de production de la glace jusqu'à la fin de ce dernier, signalé par un signal sonore de fin de cycle.

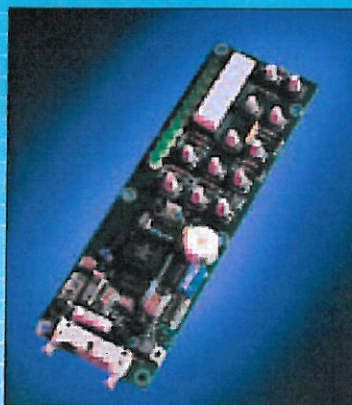
ARBRE AGITATEUR DE CONCEPTION NOUVELLE ET ORIGINALE: arbre agitateur à transmission directe sans pignon ni courroies, garantissant une parfaite étanchéité du cylindre (sans fuites de mélange), et un nettoyage facile et complet.

Wichtigste Funktionseigenschaften

ELEKTRONISCHE PROGRAMMIERKARTE: bedienungsfreundliche Beschaffenheit, Anzeige der gewählten Programme, des Zustands des Eigendiagnose, sowohl für den normalen Betrieb als auch für Funktionsstörungen.

LED-ANZEIGE ZUM ZYKLUSABLAUF: Der Ablauf des Produktionszyklus für das Eis ist bis zu seiner Fertigstellung mit einem akustischen Signal bei Zyklusende durch eine LED-Anzeige zu erkennen.

RÜHRWELLE MIT EINER NEUEN, ORIGINELLEN KONZEPTION: Rührwelle mit direktem Antrieb, der auf Ritzel und Riemen verzichten kann. Dadurch wird im Zylinder ein vollkommen abgekapseltes System erhalten (ohne Mischungsverlust), das auch eine einfache und gründliche Reinigung gestattet.



Características funcionales

TARJETA PROGRAMADORA ELECTRONICA: de fácil comprensión para el operador, visualiza los programas seleccionados y el estado de autodiagnóstico, tanto del funcionamiento como de eventuales anomalías.

LEDS AVANCE CICLO: indican el avance del ciclo productivo del helado hasta su conclusión, con señalización acústica al final del ciclo.

ARBOL AGITADOR CON UNA CONCEPCION NUEVA Y ORIGINAL: árbol agitador de transmisión directa, sin piñón ni correas, garantiza así la perfecta estanqueidad del cilindro (sin pérdidas de mezcla) además de una fácil y completa limpieza.

CARATTERISTICHE - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - EIGENSCHAFTEN - CHARACTERISTICS

Modello Model Modèle Modell Modelo	Carica lt. Load lt. Charge lt. Inhalt lt. Carga lt.			Produzione gelato lt. Ice-cream production lt. Production glace lt. Eisproduktion lt. Produccion helado lt.		Produzione granita Granita slush production Production granité Produktion Gremolaten Produccion granizado	Alimentazione Demand rate Alimentation Betriebsspannung Alimentacion	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Condensazione Condenser Condensation Kondensation Condensacion	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones	Peso Net weight Poids net Netto gewicht Peso Neto	
	min.	st.	max	min.	max	Kg	V	Hz	kW	Amp.	mm	Kg
STARGEL HF 35/1	3	4	6	35	42	35	380V/3N~/50Hz	3.2	11	A	600 x 600 x 1430	212
STARGEL HF 60/1	3	7,5	9	40	65	50	380V/3N~/50Hz	4.4	13	A	600 x 600 x 1430	230
STARGEL HF 90/1	6,5	10,8	14	70	90	70	380V/3N~/50Hz	7	19	A	600 x 870 x 1430	358

A= Acqua, Water, Eau, Wasser, Agua

(*) A richiesta optional condensazione aria

(*) Optional air condenser

(*) Condensation à air sur demande

(*) Auf Wunsch Luftkondensator

(*) Bajo pedido opcional condensador de aire

(*) I dati di produzione oraria del gelato e granita sono inclusi anche nel tempo di estrazione

(*) The hourly production data of ice-cream and granita slush are also included in the extraction time

(*) Les données de production horaire de la glace et granité sont incluses dans les temps d'extraction

(*) Die Daten zur Stundenproduktion von Speiseeis und gekornetem Fruchtis sind auch in der auszugszeit. Enthalten

(*) Los datos de producción horaria del helado y el granizado están incluidos también en el tiempo de extracción

Caratteristiche tecniche

- potenza compressore Stargel HF 35/1 (2 HP) Stargel HF 60/1 (3 HP) Stargel HF 90/1 (5 HP)
- motore agitatore a due velocità con trasmissione indiretta tramite riduttore
- portello a carica frontale di miscela con doppio microinterruttore di sicurezza
- scheda programmatrice con display, circuito check control, indicazione stato avanzamento ciclo produzione gelato ed indicazione di fine ciclo
- programma gelato con 6 selezioni possibili oltre allo standard
- programma granita con 4 selezioni possibili oltre allo standard
- programma di premiscelazione miscela gelato
- programma di mantenimento gelato a fine ciclo
- programma lavaggio
- doccetta acqua di lavaggio con prolunga a scomparsa e comando di erogazione manuale
- mensola porta vaschetta regolabile in altezza con tappeto antiscivolo di ampie dimensioni
- ruote omnidirezionali anteriori, posteriori fisse
- pieno rispetto normative CE
- garanzia ed assistenza PROMAG.

Technical features

- STARGEL HF 35/1 compressor rating: 2 Hp, STARGEL HF 60/1 compressor rating: 3 Hp, STARGEL HF 90/1 compressor rating: 5 Hp
- speed mixer motor with indirect gear uni transmission
- front loading door with double interlock microswitch
- programming board with display, check control circuit, cycle status indicator lights and cycle end buzzer
- ice-cream programme with six selections plus the standard
- granita slush programme with 4 selections plus the standard
- ice-cream holding programme at cycle end
- wash programme
- retracting wash jet head with manual pressure control
- adjustable height tray rack with large size slip resistant mat
- front swivel and rear fixed position wheels
- fully CE complying
- PROMAG guarantee and technical assistance

Principales caracteristicas técnicas

- Puissance compresseur Stargel HF35/1, 2 CH, Stargel HF60/1 3 CH, Stargel HF90/1 5 CH
- Moteur agitateur à deux vitesses avec transmission indirecte par réducteur
- portillon d'alimentation du mélange en façade avec double micro-interrupteur de sécurité
- carte de programmation à afficheur, circuit de contrôle, indication de l'état d'avancement du cycle de production et indication de fin de cycle
- programme glace avec 6 sélections possibles en plus du programme standard
- programme de prémélange mélange glace
- programme de maintien glace en fin de cycle
- programme de lavage
- douchette de diffusion eau de lavage avec rallonge escamotable et commande de distribution manuelle
- tablette porte-cuve réglable en hauteur avec tapis antidérapant de grandes dimensions
- roues avant pivotantes, arrière fixes
- conformité totale aux normes CE
- garantie et service après-vente PROMAG

Technische Hauptmerkmale

- Kompressorleistung Stargel HF 35/1 2 PS, Stargel HF 60/1 3 PS, Stargel HF 90/1 5 PS
- Zweistufiger Rührmotor mit indirektem Antrieb über Untersetzungsgetriebe
- Programmierkarte mit Display, Check-control-Schaltung, Anzeige des Zyklusablaufs zur Eisproduktion und Anzeige von Zyklusende
- Programm für Eis mit 6 möglichen Optionen neben dem Standardprogramm
- Programm für Granita mit 4 möglichen Optionen neben dem Standardprogramm
- Programm zum Vormischen der Eismischung
- Programm zum Frischhalten des Eises bei Zyklusende
- Reinigungsprogramm
- Duschkopf für Reinigungswasser mit ausziehbarer Verlängerung und manueller Wasserabgabe
- Abstellbord für Eisschalen, höhenverstellbar und mit rutschsicherer Auflage, großzügig bemessen
- Räder vorne verdrehbar, hintere Räder fest
- Konformität im Bezug zu den EG-Bestimmungen
- PROMAG-Garantie und -Service.

Características técnicas

- potencia compresor Stargel HF 35/1 2 HP, Stargel HF 60/1 3 HP, Stargel HF 90/1 5 HP
- motor agitador de dos velocidades con transmisión indirecta mediante reductor
- puerta para la carga frontal de la mezcla, con doble microinterruptor de seguridad
- tarjeta programadora con unidad de visualización, circuito check control, indicación del estado de avance ciclo producción helado e indicación de finalización del ciclo.
- programa helado con 6 selecciones posibles además de la selección estándar
- programa granizado con 4 selecciones posibles además de la selección estándar
- programa de premezclado de la mezcla helado
- programa de mantenimiento helado al final del ciclo
- programa lavado
- ducha agua de lavado con prolongación escamoteable y mando de suministro manual
- ménsula porta-cubeta con altura regulable y alfombra antideslizamiento de amplias dimensiones
- ruedas delanteras omnidireccionales, traseras fijas
- plena conformidad con la normativa CE
- garantía y asistencia PROMAG

Il costruttore si riserva il diritto di modifiche senza preavviso.

Subject to technical modifications.

Sous réserve de modifications techniques.

Technische Änderungen vorbehalten.

Con derecho de aportar perfeccionamientos técnico sin previo aviso.



PROMAG
Le macchine per il gelato

PROMAG - ALI S.p.a.
40011 ANZOLA EMILIA (BO) - ITALY
Via Emilia 45/A
Tel. +39 051 650.53.58
Fax +39 051 650.52.53
E-mail: info@promag.it
www.promag-ott.com