



[www.grupogranita.com](http://www.grupogranita.com)



## Stela

Vertical cremas y yogur  
*Creamy chilled specialties*

**Stela es una máquina con un sistema de agitación vertical patentado que permite preparar y erogar productos tales como granizados, cremas, yogures, sorbetes y postres fríos. La agitación vertical permite obtener un perfecto producto homogéneo sin formación de espuma. El tamaño reducido y el bajo consumo de energía convierten a "stela" en una máquina única en su categoría.**

Stela is a machine with patented vertical movement system that allows the production and dispensing of products like slush, cream, yogurt, sherbets and cold desserts. The vertical stirrer allows perfect homogeneity of the product without foaming. Compact dimensions and low power consumption make "stela" a unique machine in its category.



Seal-less vertical movement system



Electromechanical system which makes the machine reliable at any temperature



Lid block system

Datos técnicos Technical data		Stella 1	Stella 2
Cuba - Tanks	num	1	2
Capacidad cuba (producto terminado) Capacity (finished product)	l	5'5	5,5+5,5
Sistema de enfriamiento - Cooling system		Aire - Air	
Teclado - Control board		Control por botones - Mechanical	
Modo de mantenimiento - Defrost mode		Manual - Manual	
Gas de refrigerante - Refrigerant gas		R 452	
Dimensiones (LxPxA) Dimensions (WxDxH)	cm	22 x 50 x 79	43x 40x 70
Peso neto - Net weight	kg	28	48
Voltage estandar - Standard voltage	V/Hz	230/ 50	
Voltage especial - Special voltage	V/Hz	220/60 - 115/60	
Absorción - Absorption	Watt	450	750
Color estandar - Standard Colours		Blanco - Negro - White/Black	



Funciona con productos en polvo a base de leche o agua o con mezclas ya preparadas y listas para ser vertidas en la cuba.  
Functions with water/milk added to products for ice cream, slush, cream, sherbet or with ready to use mixed product base.

## Características

- Exclusivo sistema de agitación vertical que le permite obtener un producto más denso y menos espumoso.
- Sistema de movimiento vertical que impide cualquier posibilidad de filtración.
- Electromecánica, de sencilla manipulación y regulación de temperatura más precisa.
- La mejor circulación de aire en su categoría gracias al diseño innovador y al uso de paneles de plástico
- Grifo limpio en cada servicio gracias al nuevo sistema de autolimpieza
- Modo mantenimiento: permite el producto se conserve con un bajo consumo de energía.
- Fácil de usar, limpieza y mantenimiento.
- Se puede personalizar estética y técnicamente
- La máquina cumple con las normativas: CEE, NSF, UL, CSA, GHOST y SASO

## Features

- Exclusive vertical stirring system which allows you to obtain a denser and less frothy product
- Seal-less vertical movement system that avoids any possibility of infiltration of the product to the inside of the machine
- Electromechanical operation which makes the machine reliable at any temperature
- Best air circulation in the category thanks to the innovative design and the use of plastic panels
- Tap cleaned at every dispensing with the new self-cleaning system
- Night-mode operation which allows storage of the product with very low energy consumption
- Easy to use, clean and maintain
- Opportunity for aesthetic and technical customization
- The machine has various approvals, among which: CEE, NSF, UL, CSA, GHOST, SASO



**GRANITA**

Avda Alcodar 25 (46701) Gandia  
Valencia (ES) + 34 96 2866012  
grupogranita@grupogranita.com

