



Made in Poland

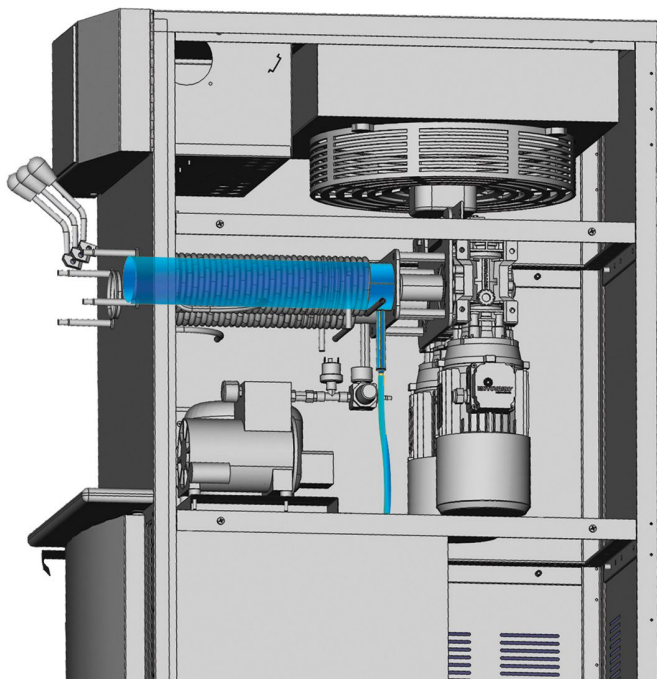
FREEZERR[®]

***POLSKIE MASZYNY
DO LODÓW***



Dlaczego warto? ...solidne podstawy

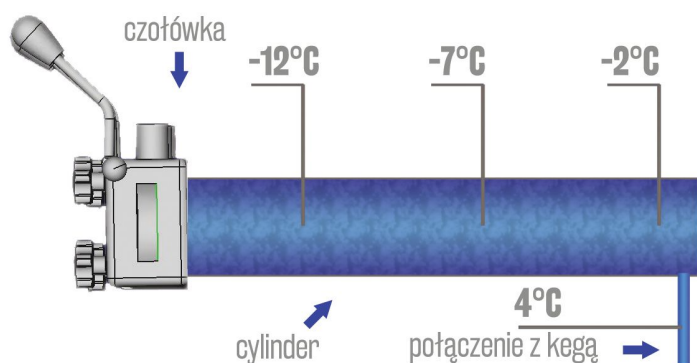
Na kilku kolejnych stronach postaramy się Państwu wyjaśnić dlaczego warto wybrać maszyny do lodów FREEZERR.



Wprowadzenie na rynek maszyn do lodów Freezerz poprzedził wieloletni okres planowania konstrukcji. W tamtym czasie przyglądano się urządzeniom dostępnym na rynku oraz sporządzano listę ich zalet i wad po to, aby maszyny Freezerz były najbardziej optymalne.

Dobrze przemyślana konstrukcja pozwoliła już na samym starcie wyprzedzić konkurencję.

Jedną z najistotniejszych różnic pomiędzy Freezerrem, a innymi maszynami jest zastosowanie bardzo wąskich cylindrów. Pozwala to Freezerrowi na **przewodzenie ciągłej produkcji lodów** ponieważ stosunkowo niewielka ilość masy lodowej (poniżej 2l) ma stały kontakt z zimnymi ściankami cylindrów. Masa lodowa jest zmrażania na bieżąco do temperatury nawet -12°C .



← Temperatury masy lodowej w cylindrze

Dodatkowym atutem maszyn do lodów świderków Freezerz jest **możliwość produkcji spaghetti lodowego**. Po zamontowaniu specjalnej końcówki menu w naszej lodziarni zostaje rozszerzone o kolejne specjały. Jak będą wyglądały desery spaghetti? To tylko kwestia naszej wyobraźni.



spaghetti z żelkami



spaghetti z polewą czekoladową i orzeszkami

Slim - 45 cm szerokości!

Freezerr 2 Slim / Slim Festyn

FREEZERR Slim to kompaktowy model maszyny do lodów świderków. Pomimo niewielkich wymiarów jego wydajność jest bardzo wysoka co wraz z małym zużyciem mediów decyduje o atrakcyjności tego urządzenia.

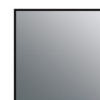
Urządzenie jest dostępne w wersjach zasilanych prądem o napięciu 400 lub 230V z chłodzeniem za pomocą wody lub powietrza.

Wersja urządzenia z zasilaniem 230V oraz chłodzeniem powietrznym produkowana jest pod nazwą **FREEZERR 2 Slim Festyn**.

Model Festyn jest specjalnie zaprojektowany na różnego rodzaju imprezy plenerowe, podczas których nie mamy dostępu do zasilania "siłowego" oraz możliwości przyłącza do bieżącej wody.



Dostępne wersje kolorystyczne:



szara



błękitna

**SMART
SYSTEM**

najnowocześniejszy system sterowania
Smart System w standardzie



od zalania świeżą masą lodową do wydania pierwszych lodów potrzebuje **zaledwie 4 minut**



produkcja ciągła, możliwość wydawania lodów ograniczona tylko ilością masy w kegalach, po wymianie kegi produkcja natychmiastowa



nowatorski **licznik lodów** rozróżnia wielkość lodów



czujnik poziomu masy w kegalach zapobiegający przyczynie najczęstszych awarii czyli zapowietrzeniu masy w cylindrze

-12°C



unikalna konstrukcja zapewnia maszynie możliwość nieprzerwanej i bezawaryjnej produkcji **lodów świderków o temperaturze nawet -12°C**



24 + 12 miesięcy gwarancji!

Premiera rynkowa

2017

Ilość smaków

2 + mix

Wydajność

60l / h (praca ciągła)

Chłodzenie

woda / powietrze

Pojemność

kegi 2 x 18l

Moc

chł. powietrzne: 3,5 kW (400V) 3,7 kW (230V)

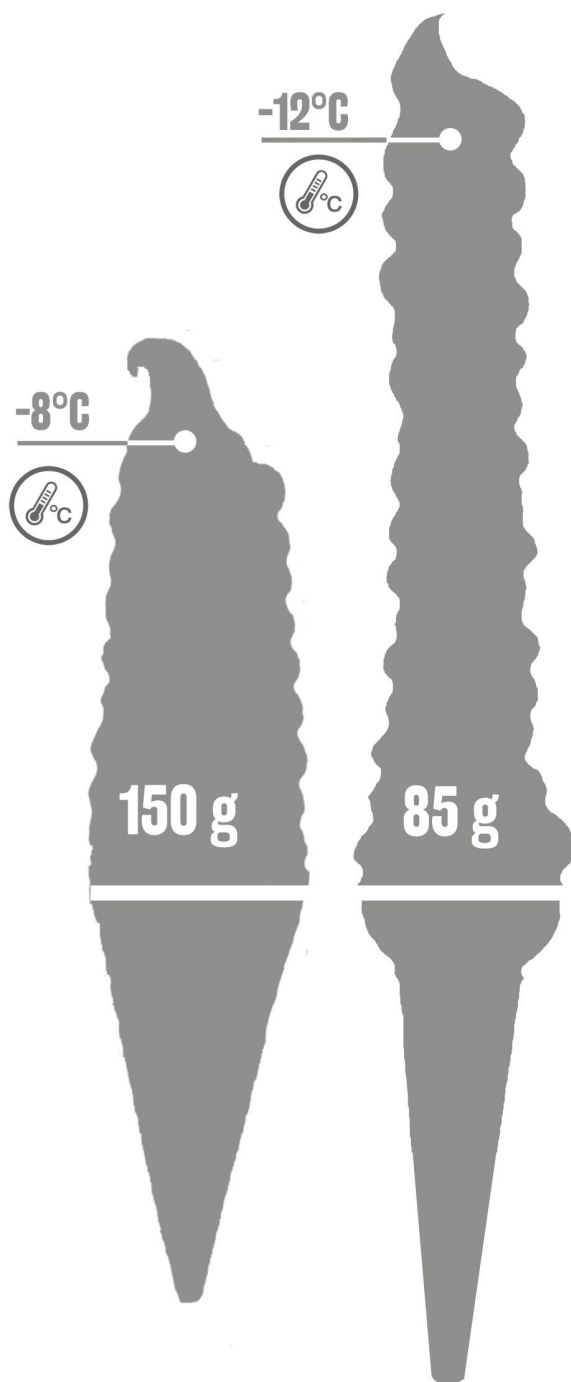
chł. wodne: 3,2 kW (400V) 3,4 kW (230V)

Wymiary (szer./głębok./wysok.) 450 / 880 / 1630 mm

Waga

200- 210 kg (w zależności od wyposażenia)

Dlaczego warto? ... ekonomia



Maszyny do lodów świderków Freezerr pozwalają zaoszczędzić jej właścicielowi zarówno na mediach (energia i woda w urządzeniu chłodzonym wodą) jak i na komponentach.

Oszczędności w mediach wynikają z zastosowania wąskich cylindrów gdyż niewielka ilość masy lodowej (poniżej 2l), która się w nich znajduje potrzebuje minimalnej energii, aby utrzymać je w wymaganej temperaturze. Jest to ogromna przewaga nad maszynami z niepotrzebnie dużymi cylindrami.

Mając dobrą maszynę do lodów oraz smaczną masę lodową ciągle zastanawiasz się co jeszcze można zrobić żeby przyciągnąć klientów, a przy okazji zwiększyć zyski. Dysponując Freezerem, który bez najmniejszych problemów radzi sobie z temperaturą lodów -12°C możesz sprzedawać **atrakcyjne, wysokie, cienkie świderki**.

Dzięki niższej temperaturze loda nie topi się on szybko oraz dobrze trzyma się na wafli.

Zyskujesz w oczach klientów i na zaoszczędzonej masie lodowej.

W ciągu całego sezonu letniego można w ten sposób **zyskać** nawet **kilkanaście tysięcy złotych...** i wielu dodatkowych, zadowolonych klientów!



Zalety lodów świderków mocno zmrożonych:

- dłuższy czas "czystej" konsumpcji lodów, lody zaczynają topnieć po kilkunastu minutach
- możliwość produkcji dłuższych, cieńszych lodów, lody pomimo mniejszej ilości masy wydają się większe
- lepsze trzymanie się wafli, lody nie spadają

Freezerr 2 Eco Twin

FREEZERR 2 Eco Twin godnie zastąpił w 2016 roku swojego poprzednika stając się liderem sprzedaży w swojej klasie maszyn do lodów świderków.

Unikalne rozwiązania konstrukcyjne, w tym polski, intuicyjny system sterowania ICS, zapewniają długą i ekonomiczną pracę.

Wydajność tego urządzenia pozwala na ciągłe wydawanie bardzo zmrożonych lodów (-12°C) nawet przez wiele godzin.

Eco Twin idealnie nadaje się do najlepszych lokalizacji, w których dzienna liczba klientów jest bardzo duża. Dodatkową jej zaletą jest niskie zużycie mediów.

W maszynach FREEZERR możemy instalować zamiennie **dwa rodzaje czotówek**: z zamykaniem pionowym oraz z zamykaniem bocznym. Klient sam wybiera, jaki sposób wydawania lodów jest dla niego wygodniejszy.



najnowocześniejszy system sterowania
ICS Technology 2.0 w standardzie



od zalania świeżą masą lodową do wydania pierwszych lodów potrzebuje **zaledwie 4 minut**



produkcja ciągła, możliwość wydawania lodów ograniczona tylko ilością masy w kegalach, po wymianie kegi produkcja natychmiastowa



lodówka urządzenia mieści jednorazowo aż **4 kegi**



nowatorski **licznik lodów** rozróżnia wielkość lodów



czujnik poziomu masy w kegalach zapobiegający przyczynie najczęstszych awarii czyli zapowietrzeniu masy w cylindrze

-12°C



unikalna konstrukcja zapewnia maszynie możliwość nieprzerwanej i bezawaryjnej produkcji **lodów świderków o temperaturze nawet -12°C**



24 + 12 miesięcy gwarancji!

Premiera rynkowa

2016

Ilość smaków

2 + mix

Wydajność

60l / h (praca ciągła)

Chłodzenie

woda / powietrze

Pojemność

kegi 2(+2 dodatkowe) x 18l

Moc

3,2 kW (400 V) 4,1 kW (230V)

Wymiary (szer./głębok./wysok.) 570 / 970 / 1720 mm

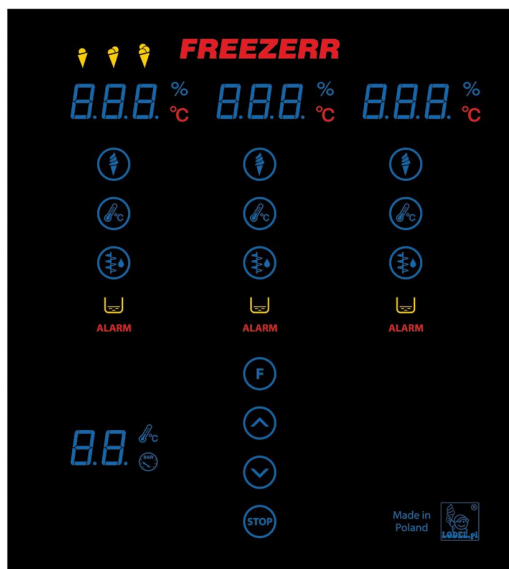
Waga

245 kg

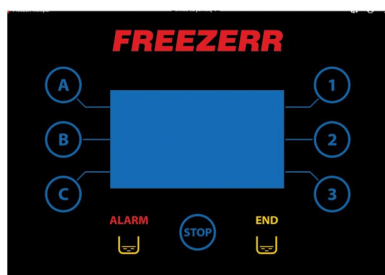
Dlaczego warto? ... funkcjonalność i niezawodność



Freezerr 2 Eco Twin
Freezerr 2 Eco Max
Freezerr 2 Trio
Freezerr 2 SOFT 2+mix



Freezerr 2 Slim
Freezerr 2 Slim EcoMax
Freezerr 2 Slim Festyn
Freezerr 2 SOFT 1 smak.
Freezerr Gelato



Pierwsze modele Freezerra były sterowane automatyką. Jednak rynek bardzo szybko wymusił na nas wymianę tego rozwiązania na nowocześniejsze, dające zdecydowanie większe możliwości bezpieczeństwa i rozwoju.

Przez ponad rok grupa polskich specjalistów wdrażała projekt sterowania **ICS Technology**, który od razu zyskał uznanie klientów. Komputerowe rozwiązanie pozwoliło znacznie usprawnić i zoptymalizować proces produkcji lodów, a także umożliwiło wprowadzenie dodatkowych opcji.

W 2017 roku ukończyliśmy nowy projekt kompaktowego sterownika z oprogramowaniem **Smart System**.

Przejrzyste panele sterujące wykonane z hartowanego szkła są czytelne nawet z kilkunastu metrów oraz łatwe w utrzymaniu czystości.

Ustawianie stopnia zmrożenia lodów jest uproszczone do granic możliwości. Standardowo systemy ICS oraz Smart obsługują m.in. wielopoziomowe **czujniki masy w kegach** czy **licznik lodów**.

Staramy się wychodzić naprzeciw oczekiwaniom użytkowników Freezerrów. Efektem tych działań są ciągłe prace nad udoskonalaniem systemów sterowania. Podczas przeglądów **bezpłatnie aktualizujemy oprogramowanie** sterujące.

Maszyny do lodów Freezerr zostały w ciągu ostatnich kilku lat wielokrotnie wyróżnione



Freezerr 2 Eco Max

Maszyny do lodów świderków potrzebują więcej energii niż analogiczne urządzenia do produkcji lodów włoskich, gdyż temperatura masy lodowej jest dużo niższa. W ciągu jednego intensywnego sezonu właściciele starszych urządzeń muszą wydać nawet kilka tysięcy złotych za zużyte media. Pomożemy to zmienić!

Pomimo, że nowe FREEZERRy są bardzo ekonomiczne stworzyliśmy wersję dla najoszczędniejszych - model **FREEZERR 2 Eco Max**.

Jest to maszyna chłodzona wodą, pobierająca do 50% wody mniej niż standardowa nie tracąc nic z wydajności. Eco Max do maksimum wykorzystuje niską temperaturę wody i dzięki temu zużywa jej niewiele. Przy bardzo dużym natężeniu ruchu jest to niebagatelne, gdyż łączna cena wody i ścieków w niektórych miejscach dochodzi nawet powyżej 30 zł za m³ (Szklarska Poręba - 1.07.2016).



najnowocześniejszy system sterowania
ICS Technology 2.0 w standardzie



od zalania świeżą masą lodową do wydania pierwszych lodów potrzebuje **zaledwie 4 minut**



produkcja ciągła, możliwość wydawania lodów ograniczona tylko ilością masy w kegalach, po wymianie kegi produkcja natychmiastowa



lodówka urządzenia mieści jednorazowo aż **4 kegi**



nowatorski **licznik lodów** rozróżnia wielkość lodów



czujnik poziomu masy w kegalach zapobiegający przyczynie najczęstszych awarii czyli zapowietrzeniu masy w cylindrze

-12°C



unikalna konstrukcja zapewnia maszynie możliwość nieprzerwanej i bezawaryjnej produkcji **lodów świderków o temperaturze nawet -12°C**



24 + 12 miesięcy gwarancji!

Premiera rynkowa

2016

Ilość smaków

2 + mix

Wydajność

60l / h (praca ciągła)

Chłodzenie

woda / powietrze

Pojemność

kegi 2(+2 dodatkowe) x 18l

Moc

3,2 kW (400 V) 4,1 kW (230V)

Wymiary (szer./głębok./wysok.) 570 / 970 / 1720 mm

Waga

245 kg

Dlaczego warto? ... jakość i 3-letnia gwarancja



Jesteśmy pewni tego co tworzymy dlatego na Freezerry dajemy, aż **3 lata gwarancji** w systemie 24+12.

Nie ma na rynku innej maszyny do lodów świderków z tak długą gwarancją. System 24 + 12 (miesięcy) jest odzwierciedleniem potrzeb użytkowników maszyn do lodów.

Przez pierwsze dwa lata pracy serwis przeprowadzany jest w standardowy sposób tzn. w przypadku awarii, która wymaga wizyty serwisantów dojazd oraz usługa jest całkowicie bezpłatna.

W trzecim roku gwarancja obejmuje części, które jeśli wymagają wymiany użytkownik wysyła do producenta. Gwarant po otrzymaniu części odsyła nowy element do klienta.

Po upływie standardowej gwarancji można ją przedłużyć (opcja dodatkowo płatna) na kolejne lata.

Jeśli nie chcesz przedłużać gwarancji na całą maszynę, a obawiasz się awarii elektroniki możesz po wygaśnięciu gwarancji ubezpieczyć sam system sterowania.

Niemal wszystkie elementy Freezerów są **wytwarzane w Polsce**. Tylko kilka elementów całej maszyny pochodzi od producentów spoza naszego kraju, są to: amerykańskie agregaty, duński osprzęt chłodniczy czy niemieckie elementy elektryczne.

Najważniejsze części Freezerów m.in. cylindry, świdry, noże czy czołówki są produkowane w nowoczesnym zakładzie produkcyjnym firmy Lodel w Kłaninie.

Kilka razy w roku **organizujemy szkolenia** w zakresie podstawowym dla osób rozpoczynających swoją przygodę z lodziarstwem jak i zaawansowanym dla długoletnich użytkowników naszych urządzeń.

Szkolenia łączymy ze zwiedzaniem zakładu produkcyjnego, można się wtedy przekonać jak zaawansowanym produktem jest seria maszyn Freezerr.



Freezerr 2 Trio

Pierwszy model **Trio** zadebiutował w 2013 roku. Do dziś systematycznie rośnie popularność naszych maszyn do świderków produkujących **pięć rodzajów lodów**.

Mając tylko to jedno urządzenie mamy możliwość jednoczesnej produkcji np. świderków śmietankowych, czekoladowych, truskawkowych oraz śmietankowo-czekoladowych i śmietankowo-truskawkowych. Aby mieć taki wybór lodów to bez maszyny trzysmakowej musielibyśmy posiadać dwa automaty i oczywiście dużo miejsca w lokalu. Teraz z modelem **Trio** zmieścimy pięć smaków w niemal każdym, nawet małym punkcie sprzedaży (automat ma **57 cm szerokości**).

Warto pamiętać przy tym o ponad dwukrotnie mniejszym zużyciu energii i wody (w przypadku chłodzenia wodą) oraz znacznie niższej cenie zakupu niż przy kupnie dwóch maszyn dwusmakowych.



najnowocześniejszy system sterowania
ICS Technology 2.0 w standardzie



od zalania świeżą masą lodową do wydania pierwszych lodów potrzebuje **zaledwie 4 minut**



produkcja ciągła, możliwość wydawania lodów ograniczona tylko ilością masy w kegach, po wymianie kegi produkcja natychmiastowa



lodówka urządzenia mieści jednorazowo aż **4 kegi**



nowatorski **licznik lodów** rozróżnia wielkość lodów



czujnik poziomu masy w kegach zapobiegający przyczynie najczęstszych awarii czyli zapowietrzeniu masy w cylindrze

-12°C



unikalna konstrukcja zapewnia maszynie możliwość nieprzerwanej i bezawaryjnej produkcji **lodów świderków o temperaturze nawet -12°C**



24 + 12 miesięcy gwarancji!

Premiera rynkowa

2016

Ilość smaków

3 + 2 mix

Wydajność

105l / h (praca ciągła)

Chłodzenie

woda / powietrze

Pojemność

kegi 2(+2 dodatkowe) x 18l

Moc

5,3 kW (400 V)

Wymiary (szer./głębok./wysok.) 570 / 970 / 1720 mm

Waga

290 kg

Freezerr 2 SOFT

FREEZERR 2 SOFT to maszyny do lodów włoskich (softów) napowietrzające mieszankę lodową poprzez system pomp perystaltycznych.

Oferujemy dwa modele: jednosmakowy oraz 2 + mix. Model jednosmakowy cechują niewielkie wymiary, szerokość urządzenia to tylko 45 cm.

Oba modele są bardzo wydajne, urządzenia te pozwalają na ciągłe wydawanie dobrze zmrożonych lodów nawet przez wiele godzin. Ich dodatkową zaletą jest niskie zużycie mediów.



najnowocześniejszy system sterowania w standardzie (**ICS Technology 2.0; Smart System**)



od zalania świeżą masą lodową do wydania pierwszych lodów potrzebuje **zaledwie 5 minut**



produkcja ciągła, możliwość wydawania lodów ograniczona tylko ilością masy w zbiornikach, po ponownym napełnieniu zbiornika produkcja natychmiastowa



czujnik poziomu masy w zbiornikach zapobiegający przyczynie najczęstszych awarii czyli zapowietrzeniu masy w cylindrze



24 + 12 miesięcy gwarancji!

Premiera rynkowa

2018

Ilość smaków

1 smakowa oraz 2 + mix

Wydajność

60l / h (praca ciągła)

Chłodzenie

woda / powietrze

Pojemność

1 smak.: zbiornik 25 l
2+mix : 2 zbiorniki (2 x 22 l)

Moc

1 smak.: 2,2 kW (400 V)
2+mix : 3,2 kW (400 V)

Wymiary (szer./głębok./wysok.)

2+mix : 570/970/1720 mm 1 smak.: 450/880/1630 mm

Waga

1 smak.: 200 kg 2+mix : 245 kg

Freezerr Gelato

Nasza firma od lat oprócz produkcji maszyn do lodów zajmuje się również wytwarzaniem lodów tradycyjnych. Do niedawna w procesie produkcji tych smakołyków korzystaliśmy z urządzeń firm zewnętrznych, które nie zawsze odpowiadały naszym potrzebom, więc postanowiliśmy stworzyć własną linię.

Frezer Gelato jest pierwszym urządzeniem będącym owocem naszych wieloletnich doświadczeń w branży lodów tradycyjnych.

Prosta, zarazem bardzo solidna konstrukcja, duża wydajność chłodnicza oraz intuicyjne sterowanie tak w skrócie można je podsumować.

Urządzenie posiadające dwa duże agregaty oraz 5 kW-towy silnik nadaje się każdego rodzaju produkcji od małych cukierni do dużych zakładów lodziarskich.



**SMART
SYSTEM**

intuicyjne sterowanie **Smart System** w standardzie



dwa duże agregaty chłodnicze zapewniają dużą wydajność chłodniczą



wydajny silnik **o mocy 5kW** zapewniający dwie prędkości pracy



Regulowana wysokość półki dolnej, ułatwiająca optymalne ustawienie kuwety



Możliwość ustawienia cyklu mrożenia z funkcją czasu lub twardości mieszanki



24 + 12 miesięcy gwarancji!

Premiera rynkowa

2017

Pojemność min.-max.

4 - 10 (kg/cykl)

Wydajność

do 90 (l / h)

Chłodzenie

woda

Moc

7,8 kW (400V)

Wymiary (szer./głębok./wysok.) 510 / 1040 / 1340 mm

Waga

290 kg

Lody tradycyjne ... linie technologiczne



W ostatnich latach następuje w Polsce powrót do korzeni lodziarstwa. Znaczny wzrost popytu na lody tradycyjne można wytłumaczyć rozwojem technologii oraz dostępności wysokiej jakości komponentów.

Firma Lodel oferuje szeroki wachlarz urządzeń oraz komponentów do produkcji lodów gałkowych począwszy od frezów, pasteryzatorów i witryn, a kończąc na bazach mlecznych i pastach smakowych.

Od kilku lat organizujemy bezpłatne szkolenia dla osób chcących otworzyć własne lodziarnie.

Zapraszamy do współpracy - tel. 58 77 444 00.

Podstawowe elementy linii produkcyjnej do lodów tradycyjnych

Sprzęt:

- pasteryzator
- frezer
- szokówka
- szafa mroźnicza
- witryna lodowa

Komponenty:

- bazy
- pasty smakowe
- przekładki



**DARMOWE
SZKOLENIA**



LODEL
ul. Pałacowa 1
84-107 Kłanino

+48 58 77 444 00
+48 58 77 459 95
+48 58 77 463 15
+48 58 77 463 16

www.LODEL.pl



info@lodel.pl

www.FREEZERR.com



info@freezerr.com