

CHOCO & ICE-CREAM



VEMA

CHOCOLATE MAKERS | 10

FL 2005

TECH SPECS

18000 RPM
230V - 50-60Hz 150W
18x21xh52 cm | 3 kg
Load capacity | capacità
0,8 max

BENCHTOP SINGLE MILKSHAKE MIXER

Make milkshakes and cocktails and whip milk or cream

Materials: anodized aluminum, chrome ABS, nylon whipping disk, transparent (E) or stainless steel cup (L)
Optional: stainless steel whipping disk

FRULLINO SINGOLO DA BANCO

Per preparare milkshake o cocktail e per montare latte o panna

Materiali: acciaio, alluminio, ABS cromato, farfalla in nylon, bicchiere trasparente (E) o in acciaio inox (L)
Optional: farfalla in acciaio inox



FL 2006

TECH SPECS

18000 RPM
230V - 50-60Hz 300W
28x21xh52 cm | 5 kg
Load capacity | capacità
0,8 max

BENCHTOP DOUBLE MILKSHAKE MIXER

Make milkshakes and cocktails and whip milk or cream

Materials: anodized aluminum, chrome ABS, nylon whipping disk, transparent (E) or stainless steel cup (L)
Optional: stainless steel whipping disk

FRULLINO DOPPIO DA BANCO

Per preparare milkshake o cocktail e per montare latte o panna

Materiali: acciaio, alluminio, ABS cromato, farfalla in nylon, bicchiere trasparente (E) o in acciaio inox (L)
Optional: farfalla in acciaio inox



FL 2027

TECH SPECS

18000 RPM
230V - 50-60Hz 450W
39x19xh52 cm | 8 kg
Load capacity | capacità
0,8 max

BENCHTOP TRIPLE MILKSHAKE MIXER

Make milkshakes and cocktails and whip milk or cream

Materials: anodized aluminum, chrome ABS, nylon whipping disk, transparent (E) or stainless steel cup (L)
Optional: stainless steel whipping disk

FRULLINO TRIPLO DA BANCO

Per preparare milkshake o cocktail e per montare latte o panna

Materiali: acciaio, alluminio, ABS cromato, farfalla in nylon, bicchiere trasparente (E) o in acciaio inox (L)
Optional: farfalla in acciaio inox



FL 2111

TECH SPECS

18000 RPM
230V - 50-60Hz 150W
18x21xh57 cm | 4 kg

SINGLE MILKSHAKE FOR TAKEAWAY

Designed for takeaway, the patented system allows preparation directly in takeaway cups of any size

Materials: anodized aluminum, chrome ABS, nylon whipping disk

FRULLINO SINGOLO PER IL TAKEAWAY

Progettato per il takeaway, il sistema brevettato permette la preparazione direttamente nel bicchiere da asporto di qualunque dimensione

Materiali: alluminio, ABS cromato, farfalla in nylon



FL 2008 FL 2022

TECH SPECS

18000 RPM
0,8L capacity
FL 2008: 230V - 50-60Hz 150W, 18x18xh37 cm, 3kg
FL 2022: 230V - 50-60Hz 300W, 30x19xh41 cm, 5kg

WALL SINGLE OR DOUBLE MILKSHAKE MIXER

Make milkshakes and cocktails and whip milk or cream

Materials: aluminum, chrome ABS, nylon whipping disk, transparent (E) or stainless steel cup (L)
Optional: stainless steel whipping disk

FRULLINO SINGOLO O DOPPIO A MURO

Per preparare milkshake o cocktail e per montare latte o panna

Materiali: alluminio, ABS cromato, farfalla in nylon, bicchiere trasparente (E) o in acciaio inox (L)
Optional: farfalla in acciaio inox



CF 2105

TECH SPECS

230V - 50-60Hz 60W
0 - 90° C
ø29 x h76 cm
11 kg
5,5L

CHOCOLATE DISPENSER

Prepare hot chocolate drinks and decorate food with melted chocolate, double switch, external thermostat and 2 internal safety thermostats

Materials: metallized brown or grey polycarbonate and stainless steel

COLATRICE DI CIOCCOLATA

Prepara cioccolata calda e decora i cibi con cioccolato fuso, doppio interruttore, termostato esterno e 2 termostati di sicurezza interni

Materiali: policarbonato marrone o grigio metallizzato e acciaio inox



FZ 2075

TECH SPECS

18000-12000 RPM
230V - 50-60Hz
150W, 18x21xh52 cm, 3kg
300W, 28x21xh52 cm, 5kg
(/2)
450W | 40x21xh52 cm | 8kg
(/3)

BENCHTOP FROZEN MILKSHAKE MIXER

Single, double (/2) or triple (/3) milkshake mixer for milk and particularly compact ice cream

Materials: anodized aluminum, chrome ABS, wavy stainless steel whipping disk, transparent (E) or stainless steel cup (L)

FRULLINO FROZEN DA BANCO

Singolo, doppio (/2) o triplo (/3) frullino a due velocità per la lavorazione di latte e gelati molto compatti

Materiali: acciaio, alluminio, ABS cromato, farfalla ondulata in acciaio inox, bicchiere trasparente (E) o in acciaio inox (L)



FZ 2075/MU

TECH SPECS

18000-12000
230V - 50-60Hz 150W
20x20x30h cm | 3 kg
(/2): 40x20x30h cm | 5kg

WALL FROZEN MILKSHAKE MIXER

Two-speed single or double (/2) cup wall milkshake mixer for milk and particularly compact ice cream

Materials: aluminum, chrome ABS, wavy stainless steel whipping disk, transparent (E) or stainless steel cup (L)

FRULLINO FROZEN A MURO

Frullino a parete con uno o due (/2) bicchieri a due velocità per la lavorazione di latte e gelati molto compatti

Materiali: alluminio, ABS cromato, farfalla ondulata in acciaio inox, bicchiere trasparente (E) o in acciaio inox (L)



CR 2082

TECH SPECS

230V - 50/60Hz - 1500W
0 - 250° C
ø37 x h18 cm
18 kg

CREPE MAKER

For crepes, pancakes and piadinas. Fast heating and low energy consumption, easy cleaning

Materials: teflon-coated steel cooktop

CREPIERA

Per cucinare crepes, pancakes e piadine. Riscaldamento rapido a basso consumo energetico, easy cleaning

Materiali: piano di cottura in acciaio teflonato



E MAKERS | ICE CREAM E

ES 2017 GS

TECH SPECS

20x27xh67 cm
5 kg

MANUAL SOFT ICE CREAM MAKER

Instantly create soft ice cream in various flavors with the use of capsules or specific star mould

Materials: anodized aluminum
Optional: star shaped mould

GELATIERA MANUALE SOFT

Crea istantaneamente gelato soft in vari gusti con l'utilizzo di capsule oppure con lo stampo specifico a forma di stella

Materiali: alluminio anodizzato
Optional: stampo a forma di stella



ES 2017

TECH SPECS

20x27xh67 cm
5 kg

MANUAL ICE CREAM PRESS

Make ice-cream sundaes with creative shapes. Equipped with a lever and an ergonomic base

Materials: anodized aluminum
Optional: spaghetti, tagliatelle or lasagna shaped moulds

PRESSA PER GELATO MANUALE

Crea coppe di gelato dalle forme creative. Dotato di speciale pistone aderente, leva a corsa ridotta e base ergonomica

Materiali: alluminio anodizzato
Optional: stampo a forma di spaghetti, tagliatelle o lasagna



CI 2080

TECH SPECS

230V - 50/60Hz - 1060W
27x32xh47 cm | 9-10 kg
0-90° C

2080/8:
230V - 50/60Hz - 1100W

CHOCOLATE MAKER

Cook and maintain hot chocolate warm; heat milk, teas, alcoholic beverages. 5L (/5) or 8L (/8) container, easy cleaning, thermostat, double switch for mixer and heating

Materials: stainless steel or polymer container (TR), ABS body

CIOCCOLATIERE

Cuoce e mantiene calda la cioccolata, riscalda latte, té, bevande alcoliche. Vasca da 5 (/5) o 8 (/8) litri, easy cleaning, termostato, doppio interruttore per miscelatore e resistenza

Materiali: recipiente in acciaio inox o polimero (TR), corpo in ABS



Discover the whole range

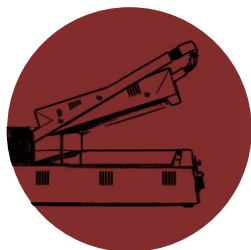
www.vemaequipment.com



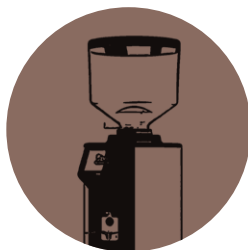
COCKTAIL
BAR



JUICE



COOKING



COFFEE

The manufacturer reserves the right to change specification without notice

Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche senza preavviso

Follow us



@vemaequipment

VEMA



Choco &
Ice-cream



VEMA SRL
Via Taglio Sx 63/D
30035 Mirano (VE) – Italy

Tel. +39 041 570 2216
vemamirano@vemamirano.com
www.vemaequipment.com