

SELF GEL



GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY



SELF GEL. Automaticamente gustoso.

La gamma SELF Gel è la proposta Gel Matic per la produzione di gelato soft ad erogazione assistita.

Tutta l'innovazione Gel Matic in 4 differenti versioni in grado di offrire soluzioni modulari per gustare un buon gelato in ogni tipo di location: Centri Commerciali, Grandi Magazzini, Giardini Pubblici, Parchi Divertimento, Mense, Università, Complessi Ricreativi, di Intrattenimento, Sportivi, Fieristico-Espositivi, Fast Food & Ristoranti a Buffet.

Il linea con lo stile Gel Matic, la gamma Self Gel è in grado di garantire ergonomia costruttiva di facile integrazione in ogni ambiente, oltre che creare un'atmosfera accogliente e piacevole.

Creare nuove opportunità di business in aree di grande afflusso diventa così semplice e lucrativo.

SELF GEL. *Automatically full of flavour.*

The SELF Gel range by Gel Matic produces soft ice cream with assisted delivery.

Four different versions, all with great Gel Matic innovations. Modular solutions for enjoyable ice cream in any location: Shopping Malls, Department Stores, Public Gardens, Amusement Parks, Canteens, Universities, Leisure Centres, Entertainment and Sports Complexes, Trade Fair/Exhibition Centres, Fast Food and Self-Service Restaurants.

This line has all the style expected of Gel Matic. The Self Gel range guarantees ergonomic construction, easily fits into any environment and creates a warm, pleasing atmosphere.

It is now so easy to create new lucrative business opportunities in areas with a high footfall.





Self Gel 1 UP

- Design e Comfort: stile costruttivo e dimensioni compatte rendono la serie Self Gel 1 UP posizionabile in ogni spazio e ambiente.
- *Design and Comfort: its stylish construction and compact size makes the Self Gel 1 UP series perfect for any space and setting.*



Self Gel 2 UP

- Comfort elevato. Ruote girevoli e convogliamento dell'aria verso l'alto garantiscono facilità di spostamento e posizionamento della macchina anche contro una parete.
- Le griglie filtranti laterali, in acciaio inox, sono facilmente removibili facilitando le operazioni di pulizia.
- *Great comfort. Swivel wheels and upwards air flow ensure ease of movement and the chance to position the machine right up against a wall.*
- *The stainless steel filtering grilles on either side are easily removable, making cleaning that much easier.*



Self Gel 1 Kolor UP

- Tre variegature per aggiungere gusto e colore.
- Un cabinet in acciaio inox di serie contiene il sistema di iniezione ad aria compressa degli sciroppi, la cui quantità è facilmente regolabile.
- *Three variegates to add flavour and colour.*
- *A standard stainless steel cabinet contains the syrup injection system, using compressed air, making it easy to adjust the amount used.*





GAMMA SELF GEL UP: CARATTERISTICHE PRINCIPALI SELF GEL UP RANGE: MAIN FEATURES

1 L'esclusiva tecnologia UP consente:

- dosaggio a peso preciso e stabile;
- impostazione preliminare per utilizzo di differenti coppette e coni;
- impostazione preliminare di forma e peso del gelato tramite software e senza modifiche meccaniche;
- rilevamento erogazioni anomale. Il segnalatore luminoso attira l'operatore in caso di errori o fuori-servizio.

Gel Matic's unique UP technology offers:

- *precise, stable dosage by weight;*
- *pre-settings allowing for the use of different cups and cones;*
- *pre-settings allowing for different ice cream shapes and weights thanks to dedicated software, without the need to make any mechanical adjustments;*
- *automatic detection of delivery problems, plus a light that warns the operator of any errors or malfunctions.*

2 In.Co.di.S. si fa in due. Innovativa ingegneria 3.0 con monitor da 10,1" ad alta definizione, per un'elevata interattività con il cliente e la gestione della macchina:

- l'erogazione è guidata da icone semplici e tutti i contenuti visivi sono personalizzabili (immagini, filmati e lingua);
- gestione comandi, funzioni e diagnostica macchina in modalità locale e remota. Report di facile consultazione, tra cui il conteggio porzioni.

In.Co.di.S. goes the extra mile. Innovative 3.0 engineering with a 10.1" high-definition monitor for superb user interactivity and easy machine management:

- *simple icons guide you through the delivery process and all the graphics can be personalized (images, video-clips and language);*
- *controls, functions and machine diagnostics can be either local or remote. Easy-to-read reports, including portion counts.*

3 4D Remote Control System. Servizio studiato da Gel Matic con cui, tramite un device, si accede alla macchina da una postazione remota riuscendo ad interagire con essa, come se si fosse di fronte al touch screen.

4D Remote Control System. *Is the service developed by Gel Matic that, from a remote device, lets you access the machine and interact with it as though actually in front of the touch screen.*

4 Erogazione a gettone: è facile e divertente dare il via all'erogazione dopo aver acquistato il proprio gettone.

Tokens: *for that extra bit of fun, customers purchase a token and then use this to operate the machine.*

5 Il coperchio con chiusura a chiave garantisce la conservazione della miscela in sicurezza.

A key-lock cover *guarantees safe storage of the mixture.*

6 Pannello in plexiglas per proteggere l'erogazione.

A plexiglas panel *protects the ice cream during delivery.*

7 Heat Treatment per mantenere il livello igienico della miscela e ridurre carica batterica e frequenza di lavaggio.

Heat Treatment machines *ensure proper hygiene levels for the mixture and help reduce both the bacterial load and the cleaning frequency.*

8 I pannelli in acciaio InOX subiscono uno speciale trattamento di verniciatura per una maggiore resistenza ed efficace rimozione dello sporco.

The stainless steel panels *receive a special painting treatment to make them stronger and easier to clean.*



Self Gel 1

Self Gel 1 è la macchina monogusto creata per garantire essenzialità, solidità e semplicità d'uso.

- Azionata da un semplice tocco sul monitor, la Self Gel 1 è in grado di garantire l'erogazione di porzioni di gelato costanti e certe nel dosaggio.
- L'apertura temporizzata del pistone consente la scelta tra porzioni piccole medie e grandi.
- La fotocellula attiva l'erogazione solo in presenza del contenitore.
- Innovativa ingegneria In.Co.di.S. 3.0 con monitor da 10,1" ad alta definizione, per un'elevata interattività con il cliente e un'intuitiva gestione della macchina.
- 4D Remote Control System. Servizio studiato da Gel Matic con cui si accede alla macchina, tramite un device, da una postazione remota riuscendo ad interagire con essa, come se si fosse di fronte al touch screen.
- Heat Treatment per mantenere il livello igienico della miscela e ridurre la frequenza di lavaggio, nel rispetto dei limiti consentiti dai regolamenti dei diversi Paesi.

Self Gel 1 is a single flavour machine created to offer simplicity, robustness and ease of use.

- *Started with a simple touch on the monitor, the Self Gel 1 guarantees delivery of constant portions of ice cream, with accurate dosage.*
- *The timed piston offers a precise choice of small, medium and large portions.*
- *A photocell only activates delivery when it detects the presence of a suitable container.*
- *Innovative In.Co.di.S. 3.0 engineering with a 10.1" high-definition monitor for superb user interactivity and intuitive machine management.*
- *4D Remote Control System. is the new service developed by Gel Matic that, from a remote device, lets you access the machine and interact with it as though actually in front of the touch screen.*
- *Heat Treatment machines ensure proper hygiene levels for the mixture and help reduce the cleaning frequency in full compliance with the different national regulations.*





GAMMA SELF GEL: PASSIONE IN OGNI DETTAGLIO SELF GEL RANGE: PASSION FOR DETAILS



Vasca di conservazione in acciaio inox con sensori per la segnalazione del livello minimo della miscela e mixer di serie.

Stainless steel storage tank with mixers as a standard and sensors that signal when the mixture is running low.



Pompa di pressurizzazione a ingranaggi che consente di ottenere una struttura costante del gelato erogato con 8 differenti possibilità di regolazione dell'overrun. La pompa è in acciaio inox AISI 304, costituita da pochi pezzi facili da smontare e pulire; ingranaggi in materiale PEEK per una più lunga durata nel tempo.

Pressurizing gear pump to ensure the constant consistency of the ice cream, with 8 different overrun adjustment possibilities. AISI 304 stainless steel pump, with just a few parts for easy removal and cleaning; PEEK polymer gears for longer life.



Cilindro di mantecazione a espansione diretta in grado di garantire un'elevata resa frigorifera, a garanzia della rapidità nella produzione e del risparmio energetico.

A "direct expansion" blending cylinder for excellent freezing, resulting in fast production and energy savings.



Agitatore SF1 dotato di pattini raschianti flessibili che consente di ottenere eccellenti performance in termini di struttura e cremosità del gelato.

SF1 mixer with flexible scrapers for excellent performance in terms of the consistency and creaminess of the ice cream.



Customizzazione. Grafica e colori sono personalizzabili trasformando la macchina in un vero e proprio mezzo di comunicazione.

Customization. All the graphics and colours can be customized, thus transforming the machine into a valuable means of communication.

| | SELF GEL 1 | SELF GEL 1 UP | SELF GEL 1 KOLOR UP | SELF GEL 2 UP |
|------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------|-----------------|
| Caratteristiche principali - Main features | | | | |
| Controllo - Control | In.Co.Di.S. 10,1" | | | |
| Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d) | 886x456x742 mm | 886x456x742 mm | 1617x456x742 mm | 1581x670x850 mm |
| Peso - Weight | 136 kg | 175 kg | 215 kg | 349 kg |
| Capacità vasca - Hopper capacity (pump) | 12,5 l | | 12,5 l + 12,5 l | |
| Capacità cilindro - Cylinder capacity | 1,7 l | | 2 x 1,7 l | |
| Gusti - Flavours | 1 | 1 | 1 + 3 variegazioni | 2 + mix |
| Capacità produttiva * - Production capacity * | | | | |
| Kg/h (pump) | 19 | | 36 | |
| Alimentazione elettrica - Power supply | | | | |
| Phase** | 1; 3 ~ | | | |
| Volt | 230; 400 | | | |
| Hertz | 50; 60 | | | |
| Potenza - Power | 1,8 kW | | 3 kW | |
| Circuito frigorifero - Refrigeration system | | | | |
| Condensazione - Condensation | Aria; Acqua - Air; Water | | | |
| N° compressor - No of compressors** | 1 | | 2 | |

*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata. - Production output based on ambient temperature at 25°C and type of mix used.

**Temp. ambiente 25°C/ 77°F - Temp. condensazione 35°C/95 °F - Temp. evaporazione -25°C/-13°F - Environment Temp. 25°C/ 77°F - Condensation Temp. 35°C/95 °F - Evaporation Temp. - 25°C/-13°F.



GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY

Gel Matic Italia S.r.l.

via Zanica, 6C • I 24050 Grassobbio (BG) • ITALY

Tel. +39 035 525138 • Fax +39 035 4522397

www.gelmatic.com • info@gelmatic.com

