



TopLoad

Pump

GEL MATIC

THE TASTE OF QUALITY

GEL MATIC

Linea Pump

Un gelato cremoso. Sempre.

Versatilità e precisione contraddistinguono le macchine TopLoad della linea Pump (PM), dotate di vasche di conservazione nella parte superiore. Qui la miscela allo stato liquido viene conservata alla temperatura di +4°C e mescolata da un mixer. La pompa a ingranaggi, con regolatore manuale dell'overrun, alimenta il cilindro di mantecazione con la miscela pressurizzata insieme all'aria, mantenendolo in una condizione costante e sempre ottimale. Una volta giunta nel cilindro, la miscela viene mantecata grazie a uno speciale agitatore in acciaio inox dotato di pattini raschianti. A questo punto basta tirare la leva per servire dell'ottimo gelato o frozen yogurt, alla crema o alla frutta. Mano a mano che il prodotto viene erogato, altrettanta miscela passa dalla vasca al cilindro, per essere mantecata all'istante e offrire un prodotto sempre fresco e di qualità. La pompa Gel Matic è semplice da smontare e da pulire, e garantisce la massima sicurezza per l'operatore. Le macchine PM consentono di raggiungere facilmente un overrun (aumento di volume) pari all'80%.

Pump Line

Creamy gelato. Every time.

Versatility and precision are the strong points of the TopLoad machines in the Pump line (PM). The conservation hopper at the top holds the liquid mixture and keeps it at a temperature of +4°C. A mixer inside the hopper stirs the mixture and keeps it smooth. The gear pump, with manual overrun control, feeds the freezing cylinder with the pressurized mixture plus the necessary amount of air, thus always keeping the cylinder in the right condition. Once in the freezing cylinder, the mixture is frozen and blended with a special stainless steel beater with scraper blades. Just pull the lever to dispense the gelato or frozen yogurt, whether milk based or fruit sorbet. As the product is delivered, an equal amount of mixture passes from the hopper to the cylinder below where it is then frozen and whisked as required, for a top quality product that is always freshly made. The Gel Matic pump is easy to disassemble and clean, and is safe for the operator. All the PM machines make it easy to get an overrun (increase in volume) of 80%.

Plus ⊕ Benefit

Sistemi di controllo evoluti
In.Co.Di.S., dotato di touch screen da 7" con controllo remoto, o CKC con selettore manuale

Vasche con capacità differenti
Vasche da 9 a 20 litri per rispondere a qualsiasi fabbisogno

Pompa di pressurizzazione a ingranaggi
Corpo interamente in acciaio inox con regolatore dell'overrun. Facile da smontare e da pulire

Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza
Cilindri di mantecazione da 1,7 - 2,6 - 3,5 litri per soddisfare qualsiasi richiesta

Diversi prodotti con una sola macchina
Gestione separata delle vasche e dei cilindri (produzione e viscosità)

Fotocellula per erogazione intelligente
La macchina riconosce automaticamente il cono o la coppetta

Ampio spazio di lavoro
Erogazione del prodotto nel massimo comfort

Design moderno e compatto
Eleganza ed ergonomicità delle linee per adattarsi a tutti gli ambienti

Controllo a distanza
Gestione, monitoraggio e diagnostica con Galileo

Risparmio energetico
Consumi minimi grazie alla scelta di componenti efficienti

Evolved control systems
In.Co.Di.S, fitted with a 7" touch screen and remote control, or CKC with a manual selector switch

Hoppers of varying capacity
Hoppers holding from 9 to 20 litres to meet all production needs

Pressurizing gear pump
100% stainless steel with overrun control. Easy to remove and clean

High efficiency stainless steel cylinders
1.7 – 2.6 – 3.5 litre freezing cylinders to satisfy all requirements

Different products with just one machine
Independent management of hoppers and cylinders (production and viscosity)

Photocell for intelligent dispensing
Automatic cone or cup recognition

Plenty of work space
Comfortable product dispensing for the operator

Modern compact design
Elegant, ergonomic lines to suit all locations

Remote control
Galileo management, monitoring and diagnostics

Energy saving
Minimum consumption thanks to energy efficient components

Pump

BC 100 PM
BC 150 PM
MC 101 PM
MC 152 PM
HC 101 PM
HC 152 PM





Monogusto da banco Disponibili con cilindri di tre differenti capacità (B, M e H), consentono di soddisfare varie esigenze produttive. Sono dotate di compressore ermetico Embraco o Bristol e possono essere controllate tramite In.Co.Di.S. o CKC. Facili da posizionare e di dimensioni ridotte, si adattano a qualsiasi location.

Single flavour, countertop *Coming in three different cylinder size versions (B, M and H), these countertop machines satisfy various production needs. Fitted with either an Embraco or a Bristol hermetic compressor, they are easily controlled via the In.Co.Di.S. or CKC system. Easy to position, they can fit into any location thanks to their compact size.*

	BC 100 PM		BC 150 PM		MC 101 PM		MC 152 PM		HC 101 PM		HC 152 PM	
Caratteristiche principali - *Main features*												
Controllo - *Control*	CKC		In.Co.Di.S.		CKC		In.Co.Di.S.		CKC		In.Co.Di.S.	
Dimensioni (h x l x p) - *Size (h x w x d)*	805 x 460 x 690 mm				870 x 450 x 800 mm				870 x 450 x 840 mm			
Peso - *Weight*	110 kg				135 kg				145 kg			
Capacità vasca - *Hopper capacity*	9 l				16 l				20 l			
Capacità cilindro - *Cylinder capacity*	1,7 l				2,6 l				3,5 l			
Capacità produttiva - *Production capacity*												
Kg/h	19*				26*				34*			
Coni/h - *Cones/h* (75 g)	250*				346*				455*			
Alimentazione elettrica - *Power supply*												
Phase	1; 3 ~				1; 3 ~				1; 3 ~			
Volt	230; 400				230; 400				230; 400			
Hertz	50; 60				50; 60				50; 60			
Potenza - *Power*	1,8 kW				2,6 kW				2,9 kW			
Circuito frigorifero - *Refrigeration system*												
Condensazione - *Condensation*	Aria; Acqua - *Air; Water*				Aria; Acqua - *Air; Water*				Aria; Acqua - *Air; Water*			
N° compressori - *No of compressors*	1 (Embraco 4900 Btu/h R404A)**				1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**				1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**			

*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.*

Pump

BC 200 PM
BC 250 PM
BC 252 PM





Bigusto da banco Con vasche da 9 litri e cilindri da 1,7 litri, questi modelli si caratterizzano per la gestione indipendente delle vasche e dei cilindri, grazie alla presenza di 4 circuiti frigoriferi alimentati da un unico compressore. Il sistema di controllo può essere In.Co.Di.S. o CKC. Sono posizionabili ovunque grazie alle loro dimensioni compatte.

Twin flavour, countertop *With a 9 litre hopper and a 1.7 litre cylinder, these models offer independent hopper and cylinder management thanks to 4 separate cooling circuits fed by a single compressor. The control system can be either In.Co.Di.S. or CKC system. They can fit into any location thanks to their compact size.*

		BC 200 PM	BC 250 PM	BC 252 PM (Wall)
Caratteristiche principali - *Main features*				
Controllo - *Control*		CKC	In.Co.Di.S.	
Dimensioni (h x l x p) - *Size (h x w x d)*		860 x 530 x 770 mm		865 x 530 x 805 mm
Peso - *Weight*		190 kg		
Capacità vasca - Hopper *capacity*		9 l + 9 l		
Capacità cilindro - Cylinder *capacity*		1,7 l		
Capacità produttiva - *Production capacity*				
Kg/h		29*		
Coni/h - *Cones/h* (75 g)		390*		
Alimentazione elettrica - *Power supply*				
Phase		1; 3 ~		
Volt		230; 400		
Hertz		50; 60		
Potenza - *Power*		3,1 kW		
Circuito frigorifero - *Refrigeration system*				
Condensazione - *Condensation*		Aria; Acqua - *Air; Water*		
N° compressori - *No of compressors*	1Ph Model	1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**		
	3Ph Model	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**		

*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.*

Pump

MV 101 PM
MV 152 PM
HV 101 PM
HV 152 PM





Monogusto verticali Con cilindri da 2,6 o da 3,5 litri per rispondere a diversi fabbisogni, queste macchine sono facili da posizionare grazie alle ruote girevoli con freno. Possono essere controllate tramite In.Co.Di.S. o CKC e avere alimentazione elettrica monofase (compressori ermetici Bristol) oppure trifase (compressori semiermetici Dorin).

Single flavour, floor standing *With either a 2.6 or 3.5 litre cylinder to suit specific needs, these machines are easy to position thanks to their swivel casters with brakes. They are easily controlled using either the In.Co.Di.S. or CKC system and feed off either a single-phase line (Bristol hermetic compressors) or a three phase power supply (Dorin semi-hermetic compressors).*

		MV 101 PM	MV 152 PM	HV 101 PM	HV 152 PM
Caratteristiche principali - *Main features*					
Controllo - *Control*		CKC	In.Co.Di.S.	CKC	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - *Size (h x w x d)*		1530 x 450 x 810 mm		1530 x 450 x 850 mm	
Peso - *Weight*		200 kg		210 kg	
Capacità vasca - Hopper *capacity*		16 l		20 l	
Capacità cilindro - Cyli*nder capacity*		2,6 l		3,5 l	
Capacità produttiva - *Production capacity*					
Kg/h		26*		35*	
Coni/h - *Cones/h* (75 g)		346*		470*	
Alimentazione elettrica - *Power supply*					
Phase		1; 3 ~		1; 3 ~	
Volt		230; 400		230; 400	
Hertz		50; 60		50; 60	
Potenza - *Power*		2,6 kW		2,9 kW	
Circuito frigorifero - *Refrigeration system*					
Condensazione - *Condensation*		Aria; Acqua - *Air; Water*		Aria; Acqua - *Air; Water*	
N° compressori - *No of compressors*	1Ph Model	1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**		1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**	
	3Ph Model	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**		1 (Dorin 12200 Btu/h R404A)**	

*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.*

Pump

BV 200 PM
BV 250 PM
BV 252 PM
MV 280 PM





Bigusto verticali (un compressore) Questi modelli sono dotati di 4 circuiti frigoriferi indipendenti, alimentati da un unico compressore, per la gestione delle vasche e dei cilindri. Sono facili da posizionare grazie alle ruote girevoli con freno e si contraddistinguono per le dimensioni ridotte e la compattezza.

Twin flavour, floor standing (single compressor) *All these models have 4 separate cooling circuits fed by a single compressor for independent hopper and cylinder management. They are easy to position thanks to their swivel casters with brakes. These models are particularly small and compact.*

		BV 200 PM	BV 250 PM	BV 252 PM (Wall)	MV 280 PM
Caratteristiche principali - *Main features*					
Controllo - *Control*		CKC	In.Co.Di.S.		In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - *Size (h x w x d)*		1480 x 530 x 770 mm		1480 x 530 x 800 mm	1530 x 640 x 810 mm
Peso - *Weight*		215 kg			300 kg
Capacità vasca - Hopper *capacity*		9 l + 9 l			16 l + 16 l
Capacità cilindro - Cylinder *capacity*		1,7 l			2,6 l
Capacità produttiva - *Production capacity*					
Kg/h		36*			50*
Coni/h - *Cones/h* (75 g)		480*			665*
Alimentazione elettrica - *Power supply*					
Phase		1; 3 ~			3 ~
Volt		230; 400			230; 400
Hertz		50; 60			50; 60
Potenza - *Power*		3,1 kW			5,1 kW
Circuito frigorifero - *Refrigeration system*					
Condensazione - *Condensation*		Aria; Acqua - *Air; Water*			Aria; Acqua - *Air; Water*
N° compressori - *No of compressors*	1Ph Model	1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**			1 (Dorin + Inverter 15350 Btu/h R404A)**
	3Ph Model	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**			

*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.*

Pump

MV 201 PM
MV 254 PM
HV 201 PM
HV 254 PM





Bigusto verticali (due compressori) Queste macchine si caratterizzano per l'elevata capacità produttiva e la massima flessibilità grazie alla presenza di due compressori, ciascuno destinato alla produzione di un gusto. Sono disponibili con cilindri da 2,6 litri (serie M) e da 3,5 litri (serie H). La facilità di spostamento è assicurata dalle ruote girevoli con freno.

Twin flavour, floor standing (two compressors) *These machines offer high output and maximum flexibility thanks to the presence of two compressors, one for each flavour. They can be supplied with either a 2.6 litre freezing cylinder (M series) or a 3.5 litre cylinder (H series). Swivel casters with brakes guarantee perfect ease of movement.*

		MV 201 PM	MV 254 PM	HV 201 PM	HV 254 PM
Caratteristiche principali - *Main features*					
Controllo - *Control*		CKC	In.Co.Di.S.	CKC	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - *Size (h x w x d)*		1530 x 640 x 810 mm		1530 x 640 x 930 mm	
Peso - *Weight*		300 kg		325 kg	
Capacità vasca - Hopper *capacity*		16 l + 16 l		20 l + 20 l	
Capacità cilindro - Cylinder *capacity*		2,6 l		3,5 l	
Capacità produttiva - *Production capacity*					
Kg/h		50*		70*	
Coni/h - *Cones/h* (75 g)		665*		935*	
Alimentazione elettrica - *Power supply*					
Phase		1; 3 ~		3 ~	
Volt		230; 400		230; 400	
Hertz		50; 60		50; 60	
Potenza - *Power*		4,9 kW		6,4 kW	
Circuito frigorifero - *Refrigeration system*					
Condensazione - *Condensation*		Aria; Acqua - *Air; Water*		Aria; Acqua - *Air; Water*	
N° compressori - *No of compressors*	1Ph Model	2 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**		2 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**	
	3Ph Model	2 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**		2 (Dorin 12200 Btu/h R404A)**	

*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.*



1

1. Vasca refrigerata con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, sensore di livello, mixer e Powder Fill System
2. Pompa in acciaio inox con overrun regolabile
3. Agitatore LS1
4. Sistema di controllo In.Co.Di.S. con touch screen da 7", guida on board e controllo remoto
5. Sistema di controllo CKC con selettore manuale
6. Blocco erogazione configurabile
7. Leva con ritorno automatico
8. Kit per pasticceria fredda
9. Grafica e colori personalizzabili

1. *Refrigerated hopper with pressurizing gear pump, level sensor, mixer and Powder Fill System*
2. *Stainless steel pump with adjustable overrun control*
3. *LS1 beater*
4. *In.Co.Di.S. control system with 7" touch screen, on board guide and remote control*
5. *CKC control system with manual selector switch*
6. *Configurable dispensing door*
7. *Self returning lever*
8. *Kit for frozen patisserie desserts*
9. *Graphics and colours can be customized*

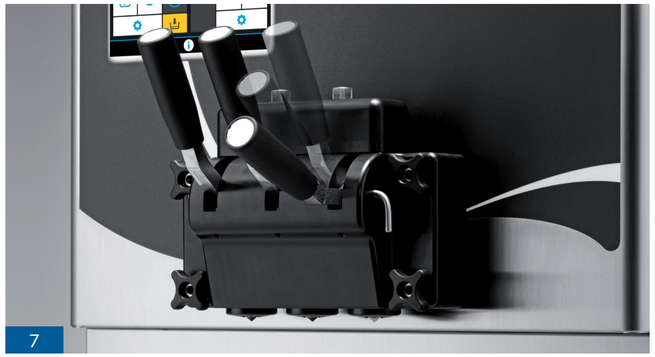


2

Le immagini contenute in questa brochure sono solo a scopo illustrativo e i dati tecnici possono essere soggetti a cambiamenti.
- The images in this brochure are for illustration purposes only and technical data can be subject to change.



6



7

3



4



5



8



9



2015.05

La gamma Gel Matic.
Gel Matic product range.



Gravity



Pump



Heat Treatment



BIB



Combi



SC 150 GR

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