

The taste of quality



Ed. 01 - 2023 - fr



“Proposer des produits d'excellence,
pour vivre et partager des
expériences commerciales enrichissantes”

Andreas Queiroz

Gel Matic. Le goût de la qualité

Histoire

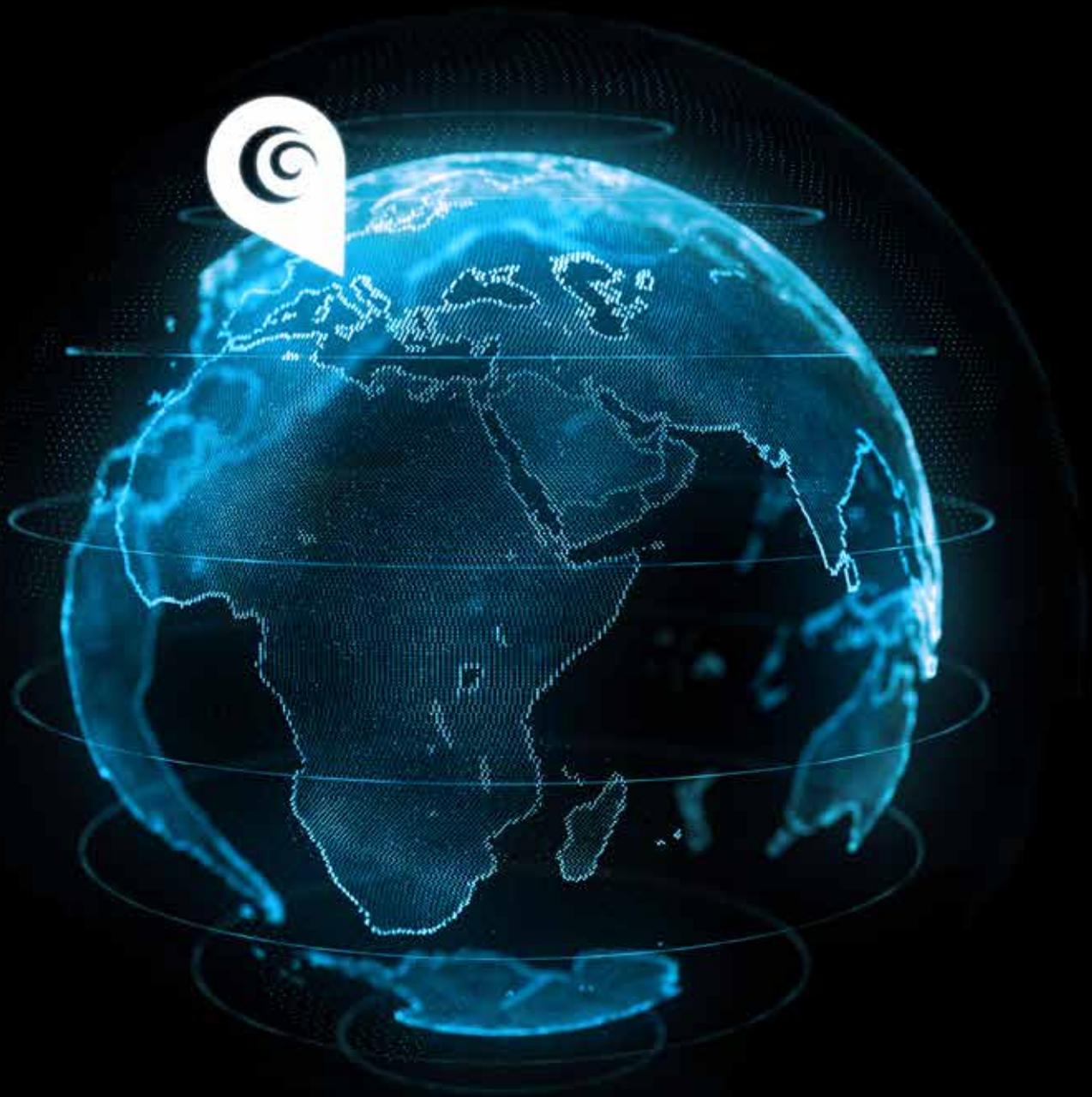
Fondée en 1972 par Giambattista Guerini, la société Gel Matic est spécialisée dans la production de machines à glace à foisonnement instantané, un procédé sophistiqué qui requiert une technologie de pointe.

Avec le temps, cette vocation s'est transformée en une véritable mission, accomplie avec enthousiasme et passion par la deuxième génération, représentée par Andrea Guerini.

Se concentrer sur une seule activité et sur la capacité de fournir une qualité irréprochable a permis à l'entreprise de développer des technologies et des procédés spécifiques qui permettent à tous de produire de manière hygiénique,

rapidement et facilement d'excellentes glaces express, des yaourts glacés, des desserts à base de glace, des boissons glacées et des milkshakes, tout en économisant du temps et de l'énergie

**Sans oublier l'excellent
rapport investissement/
bénéfice**



Faire une bonne glace express est naturel pour nous.

Foisonnement instantané et congélation express

Le foisonnement instantané et la congélation express sont les procédés les plus naturels possibles pour fabriquer des glaces express, des yaourts glacés, des boissons glacées, des desserts à base de glace.

Le produit est servi immédiatement après le processus de foisonnement/ congélation. La fraîcheur est garantie car peu de temps s'écoule entre la production et la distribution.

Les différents parfums bénéficient également de cet avantage, car ils sont servis à la température idéale, comprise entre -6 °C et -9 °C, et la quantité d'additifs utilisés est plus faible que dans d'autres types de glaces.

Une autre raison pour laquelle la fabrication d'une excellente glace express est naturelle est que le processus est facile à apprendre et tout ce dont vous avez besoin est une machine à glace express Gel Matic. Pas besoin de disposer

d'un laboratoire. Vous pouvez servir des produits de première qualité dans un minimum d'espace, et avec peu de personnel. La consommation d'eau et d'électricité est faible et le gaspillage de mélange est minime.

Plus grande liberté dans le choix des matières premières, grâce à la possibilité d'utiliser tout ce que le marché peut proposer, en intégrant les ingrédients frais aux produits semi-finis en poudre ou UHT.

Une bonne glace express est aussi une bonne affaire.





Gel Matic.

De fabricant de produits à fournisseur de solutions

SPA. Solution Providing Activities

Nous ne parlons plus seulement de production, mais de processus impliquant tout le cycle de vie de la machine.

SPA s'articule autour de trois macro-secteurs : GTECH, GCARE et GLEARN, dédiés à toutes les technologies « on board » de la machine, à l'assistance globale, de la connexion aux programmes de maintenance, jusqu'à la formation technique et opérationnelle. Une évolution qui a concerné tous les processus de l'entreprise et qui couvre tout le cycle de vie de la machine, avec un avantage considérable pour l'environnement également.

Un ensemble de services qui encadrent le client et permettent d'utiliser la machine de manière appropriée et durable, ce qui présente également des avantages pour l'environnement.



GLEARN



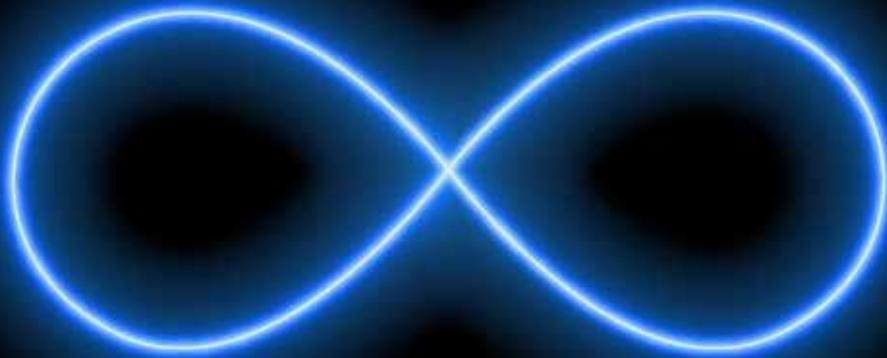
GTECH



GCARE

SPA

Solution Providing Activities



Endless Customer Care

L'excellence comme point de départ

Technologie / Gel Matic

La philosophie de construction de Gel Matic repose sur la recherche continue de la qualité.

Le développement de nouveaux composants et matériaux confirme l'enrichissement progressif du savoir-faire technologique et écologique de l'entreprise, une certitude pour le présent et une promesse pour l'avenir.

L'apparente simplicité de la construction est en fait le résultat d'une sélection minutieuse des matériaux, des composants et des processus utilisés pour atteindre l'excellence. Des conditions indispensables pour des machines qui entrent en contact avec les aliments et, en même temps, la garantie de hauts

niveaux de fiabilité, de prestations et de durabilité.

Connaître la technologie Gel Matic, mise au point au cours de plus de cinquante années d'activité, c'est aussi comprendre les raisons qui fondent la confiance qui a permis à l'entreprise de commercialiser ses machines sur les marchés internationaux.

Le monde entier apprécie la qualité de Gel Matic. Parce qu'il l'a goûtée.



La perfection naît de l'expérience

Technologie / Production

Les machines Gel Matic sont testées « sur le terrain » dans le monde entier, dans des conditions environnementales et climatiques extrêmement variées. C'est la raison pour laquelle leurs composants présentent des caractéristiques de fiabilité et de productivité qui garantissent un fonctionnement optimal et donc leur rentabilité. En outre, grâce à l'ergonomie soignée de la structure et des commandes, les machines sont particulièrement faciles à utiliser.

La connaissance approfondie du processus de congélation express a permis à Gel Matic de mettre au point des machines qui répondent parfaitement aux nécessités les plus spécifiques et les plus variées.

Des pompes qui garantissent des niveaux de foisonnement en fonction des besoins

de chaque client, en passant par les systèmes de réfrigération avancés qui permettent de faire des économies d'eau et d'énergie et de réduire le bruit, jusqu'aux systèmes de commande innovants GTech Ecos et Gtech Incodis qui permettent de contrôler tous les paramètres de fonctionnement, même à distance.

Gel Matic Italia reconnaît qu'elle se doit d'adopter des politiques appropriées et d'agir afin de protéger l'environnement. C'est pourquoi elle s'est engagée à concevoir, fabriquer et distribuer des produits éco-responsables.

Chaque composant contribue à l'ensemble.



Technologie / *Production*

Pompe

Deux systèmes de production avec pompe: pressurisation à engrenages pour la gamme Standard et à piston pour la gamme Giotto. Ces deux technologies permettent d'obtenir une texture constante du produit, avec plusieurs possibilités de réglage du foisonnement, et des valeurs allant même jusqu'à 100 %.

Gravité

Le système de production par gravité dispose d'un tube d'alimentation qui permet au mélange et à l'air de passer dans le cylindre de congélation, et foisonnement en exploitant la force de gravité. Cela permet d'obtenir un produit de qualité de la manière la plus simple et la plus immédiate et d'utiliser n'importe quel mélange, y compris ceux contenant de petits morceaux de fruits. Le nombre restreint de composants facilite les opérations de nettoyage.

GTECH UP

Technologie UP exclusive pour les machines de la gamme Automatic, un logiciel spécial qui permet de préréglager la forme et le poids de la glace, et d'utiliser des pots et des cornets différents. Dosage précis et stable en fonction du poids et détection automatique des anomalies grâce à un voyant lumineux qui signale à l'opérateur toute erreur ou mauvais fonctionnement.

GTECH HT - Traitement Thermique

Les machines équipées de la fonction HT (pasteurisation) garantissent une hygiénisation parfaite du mélange et de toutes les parties en contact avec la glace. Le cycle HT consiste à chauffer le mélange à +65°C puis à le maintenir à cette température pendant 30 minutes avant de le refroidir rapidement à une température de conservation de +4 °C. Cela permet de minimiser la charge bactérienne et de maintenir les conditions d'hygiène de la machine à un niveau élevé. Contrairement à d'autres procédés similaires, le cycle HT prévient l'altération des propriétés organoleptiques du produit, de limiter le gaspillage du mélange et d'allonger les délais de nettoyage, tout en respectant les limites prévues par la réglementation en vigueur dans chaque pays.

GTECH Healthy

La technologie GTECH Healthy garantit la qualité et la salubrité des glaces distribuées dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Sur GTECH Incodis 3.0 une alerte signale que le processus de conservation a échoué, et invite à suivre les procédures permettant de rétablir les opérations de production en toute sécurité.

Nouvelles normes de contrôle

Technologie / Contrôle

GTECH INCODIS 3.0

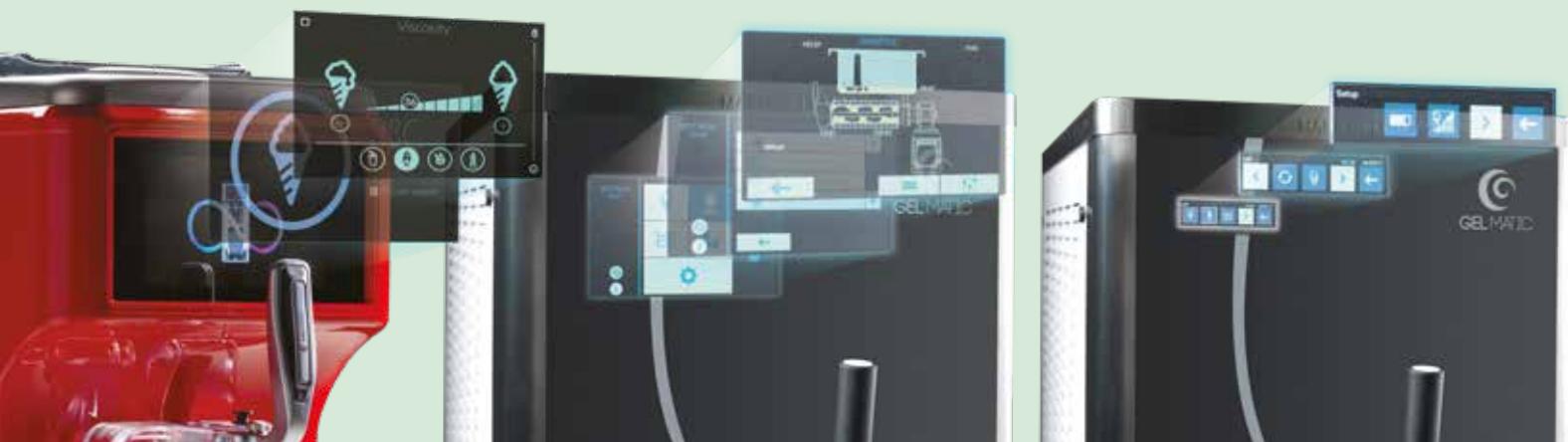
Système électronique interactif de contrôle et de diagnostic disponible sur la gamme Giotto. Le grand écran tactile de 7 pouces, au design élégant, offre une navigation facile grâce à l'utilisation des dernières technologies. La capacité prédictive permet d'anticiper les problèmes, d'identifier les mesures correctives et d'améliorer les prestations. La machine est toujours surveillée grâce à la connexion à distance standard.

GTECH INCODIS 2.0

Projet exclusif Gel Matic, avec un écran tactile de 7 pouces qui permet de programmer, surveiller et diagnostiquer, facilement et de manière interactive, chaque fonction de la machine, tant sur place qu'à distance. Simple à utiliser grâce à une interface graphique facile à lire et à un style identique sur toute la gamme. GTech Incodis dispose de menus modulaires permettant de personnaliser chaque paramètre.

GTECH ECOS

Système doté d'un écran tactile LCD multilingue, avec affichage en couleur et 5 touches capacitives qui garantissent une très grande résistance et une excellente imperméabilité. Il permet de gérer entièrement la machine avec la plus grande simplicité, grâce à des icônes intuitives qui permettent de faire tous les réglages, y compris de la consistance, des températures et du fonctionnement de l'agitateur cuve.



Technologie / Composants

Réfrigérateurs, compresseurs

Les systèmes de réfrigération Gel Matic sont conçus et fabriqués pour garantir la bonne température des glaces, aussi dans les climats les plus chauds. Et c'est ce qu'ils font durablement, grâce à des composants soigneusement sélectionnés qui permettent de positionner facilement la machine pour obtenir le meilleur flux d'air possible. Les échangeurs de chaleur sont dimensionnés avec précision pour garantir la plus grande efficacité. Les pièces sont soudées ensemble pour éviter tout risque de fuite. Seuls des composants de première qualité sont utilisés, car Gel Matic ne s'approvisionne qu'auprès de leaders mondiaux tels que Dorin, Tecumseh, Danfoss, Rivacold, pour garantir des prestations optimales en termes de chaleur et de bruit.

Moteurs, transmissions

Gel Matic a choisi d'utiliser exclusivement des moteurs Lafert, 100 % Made in Italy, pour garantir des performances optimales, même dans des conditions de fonctionnement extrêmes. Fiabilité et économie d'énergie vont de pair grâce aux hautes performances de ces moteurs : les moteurs des batteurs répondent aux normes d'efficacité énergétique IE3, tout comme les autres organes de puissance utilisés sur ces machines. L'entraînement mécanique est constitué d'une vis sans fin conçue en interne pour la gamme standard, et l'entraînement est par courroie sur la gamme Giotto, pour répondre aux exigences spécifiques des machines à foisonnement instantané et congélation express et garantir ainsi un fonctionnement silencieux et un minimum d'entretien.



Conçues pour s'adapter à chaque environnement

Technologie / *Design*

Machines verticales et de comptoir

Les machines Gel Matic se déclinent en deux versions de base: vous pouvez choisir entre les machines de comptoir, compactes et performantes, et les machines verticales à haute efficacité. Le point fort des modèles de comptoir est leur structure compacte et leur faible encombrement qui permettent de les installer facilement dans des espaces restreints; quant aux machines verticales, leurs points forts sont leurs excellentes performances et la possibilité de les déplacer facilement grâce aux roulettes pivotantes avec frein. Les éléments communs aux deux modèles sont la haute qualité de construction et l'utilisation des dernières technologies de gestion et de contrôle.

Intégration dans les locaux existants

Les machines Gel Matic sont conçues non seulement pour garantir un excellent rendement, mais aussi pour devenir des éléments faisant partie de l'agencement de chaque glacier, des restaurants et des cafés, sans oublier les cafétérias, les centres commerciaux et les parcs d'attractions. C'est pourquoi l'attention que nous portons aux détails s'étend également à l'aspect esthétique. Le design et l'ergonomie des machines Gel Matic s'intègrent dans n'importe quelle contexte tout en améliorant les conditions de prévention des accidents. Par exemple, les carters en acier inoxydable sont traités pour garantir le respect des normes d'hygiène, et pour faciliter et sécuriser le travail de l'utilisateur.



Les clients Gel Matic ne sont jamais seuls

Service client / GCARE

Avec Gel Matic la relation client commence avant l'achat et se poursuit dans le temps. Sa philosophie consiste non seulement à fournir des produits, mais aussi à promouvoir la production de glaces express. Gel Matic guide ses clients dans leurs choix et offre des services d'assistance rapide et qualifiée. Cette approche fait partie de l'ADN de l'entreprise et constitue un plus.

En plus de notre vaste réseau de partenaires qui assistent nos clients dans le monde entier, nous offrons

directement une assistance technique qualifiée par le biais des « services GCARE » et de notre propre centre de service technique « GCARE ».

Un dialogue continu, partout dans le monde.



Proches, même de loin.

Service client / GCARE Connect

GCARE Connect – le service de connexion qui fournit des données détaillées sur l'état de la machine – est fourni en standard sur la gamme Giotto. En fonction des données provenant des appareils connectés, les responsables des machines peuvent identifier les défaillances, réduire les frais et minimiser les temps d'arrêt des machines.

L'accès à distance, avec différents niveaux d'autorisation, présente de nombreux avantages, comme celui de pouvoir surveiller plusieurs machines sans devoir se déplacer d'un site à l'autre ou avoir du

personnel sur place.

De même, le suivi, la maintenance et la résolution des problèmes peuvent également être effectués à distance. L'accès à distance réduit les frais et le temps nécessaires pour la maintenance et la résolution des problèmes, jusqu'à réduire ou éviter les temps d'arrêt de la machine.

**GCARE Connect, vous ne
pourrez plus vous en passer.**



Une machine pour chaque besoin

Des modèles efficaces et polyvalents

La polyvalence est l'un des points forts des machines Gel Matic. Conçues pour distribuer tout produit issu du processus de foisonnement instantané, elles sont adaptées à tout type d'activité. La possibilité de choisir un seul parfum ou deux, de les mélanger, les différents modes de production, les versions à distribution assistée, les différents systèmes de commande, les versions verticales ou de comptoir, les dimensions plus ou moins compactes et les différentes personnalisations possibles vous permettent de choisir la machine la plus adaptée à vos besoins.

Domaines d'application

Les machines Gel Matic constituent une valeur sûre, quelle que soit votre activité. Elles peuvent devenir la principale source de revenus des marchands de glaces et de yaourts glacés, elles permettent aux restaurants, pâtisseries et aux traiteurs d'élargir leur offre. Elles multiplient les choix proposés dans les menus des centres commerciaux et magasins de tous types, sans oublier les cafétérias, les universités, les collectivités, les parcs d'attractions et les bureaux. Des utilisations pratiquement illimitées : la seule limite étant votre créativité.

Opportunités commerciales

Les machines Gel Matic sont extrêmement faciles à utiliser. Elles nécessitent très peu de place et d'investissement, et sont opérationnelles dès le premier jour. Les contrôles électroniques à distance et un service d'assistance toujours disponible garantissent un rendement et des prestations constantes. Gel Matic est particulièrement sensible aux questions environnementales et à la durabilité, c'est pourquoi ses machines permettent également de réduire les coûts énergétiques.



La polyvalence est standard

Gamme Standard

À UN SEUL PARFUM, DE
COMPTOIR



À DEUX PARFUMS, DE
COMPTOIR



La polyvalence est la principale caractéristique de nos machines **TopLoad**, dotées d'une cuve sur le dessus. Cette cuve réfrigérée contient le mélange liquide conservé à une température de +4 °C. Un mélangeur à l'intérieur de la cuve permet d'obtenir un mélange lisse et homogène. Ce modèle prévoit deux systèmes de production, par **gravité et à pompe**, pour répondre aux différentes exigences de production. Le mélange tombe dans le cylindre grâce à l'effet de la gravité ou à l'aide d'une pompe de pressurisation à engrenages. Il est ensuite mélangé par des agitateurs spéciaux pour obtenir une texture et une onctuosité parfaites. Il ne reste plus qu'à tirer le levier pour obtenir de délicieuses glaces express ou des yaourts glacés, qu'ils soient à base de lait ou de fruits. À mesure que le produit est servi, une quantité égale de mélange passe de la cuve au cylindre inférieur pour être immédiatement foisonné, ce qui permet de servir des produits de qualité et toujours frais. Les machines Standard peuvent être installées sur le sol ou sur un comptoir et produire des glaces à un, deux ou même trois parfums.

**À DEUX PARFUMS,
VERTICALE**

(un compresseur)

**À DEUX PARFUMS,
VERTICALE**

(deux compresseurs)

ÉTOILE GEL



La glace que vous voulez, où vous voulez

Gamme Standard / *Un parfum, de comptoir*

BC EASY 1
BC 151 HT

MC EASY 1
MC 153 HT

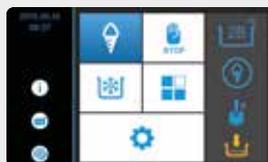
HC EASY 1

Polyvalentes et de dimensions compactes, elles sont disponibles avec des cylindres de trois capacités différentes (1,7 - 2,6 - 3,5 litres) et permettent de répondre aux différents besoins de production. De petite taille, donc faciles à positionner, elles s'adaptent à n'importe quel environnement.

Ecos



Incodis 2.0



**Express
Gelato**



**Frozen
Yoghurt**



Plus & avantages

Systèmes de contrôle avancés

GTech Incodis 2.0, équipé d'un écran tactile de 7 pouces avec télécommande, ou GTech Ecos avec écran LCD capacitif.

Systèmes de production

Par gravité et à pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

Cuves de conservation

Cuves réfrigérées avec capteur de niveau, d'une capacité de 10 à 22 litres pour répondre à chaque besoin.

Agitateur cuve standard

Il maintient constamment le mélange en mouvement, évitant ainsi que les parties solides et les parties liquides ne se séparent, tout en améliorant la maturation du mélange.

Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

Cylindres à expansion directe pour la production continue et rapide de glace, qui garantit constamment la plus haute efficacité.

Cellule photoélectrique pour une distribution intelligente

La machine reconnaît automatiquement le cornet ou le pot.

Design moderne et compact et grand espace de travail

Des lignes élégantes et des dimensions compactes pour s'adapter à tous les environnements et pour distribuer le produit avec un maximum de facilité.

| | | BC EASY 1 | BC 151 HT | MC EASY 1 | MC 153 HT | HC EASY 1 |
|------------------------------------|-------------------|-------------|-----------|----------------|-----------|-------------|
| Caractéristiques techniques | | | | | | |
| Nombre de parfums | | 1 | | 1 | | 1 |
| Contrôle | GTech Ecos | ● | | ● | | ● |
| | GTech Incodis 2.0 | | ● | | ● | |
| Système de production | Gravité | ● | | ● | ● | |
| | Pompe | ● | ● | ● | ● | ● |
| GTech HT | | | ● | | ● | |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 815-456-710 | | 867-450-818 | | 867-450-837 |
| Poids (kg) | | 117 | 126 | 145 | | 150 |
| Capacité cuve (l) | GR/PM | 11 / 10 | | 18 / 16 | | 22 / 19 |
| Capacité cylindre (l) | | 1,7 | | 2,6 | | 3,5 |
| Capacité de production* | | | | | | |
| kg/h | | 22 | | 26 | | 33 |
| Alimentation électrique | | | | | | |
| Phase | | 1~ | 1; 3~ | 1; 3~ | | 1;3~ |
| Hertz | | 50; 60 | | 50; 60 | | 50; 60 |
| Puissance | | 2,1 kW | 2,9 kW | 3 kW | | 3,3 kW |
| Système de réfrigération | | | | | | |
| Condensation | Air | ● | ● | ● | ● | ● |
| | Eau | ● | ● | ● | ● | ● |
| Nombre de compresseurs | | | | 1 (hermétique) | | |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Créativité multipliée par deux

Gamme Standard / À deux parfums, de comptoir

BC EASY 2

Machine compacte et polyvalente, disponible avec des cuves d'une capacité allant jusqu'à 11 litres et un cylindre da 1,7 litre. La gestion des cuves et des cylindres est indépendante grâce à 4 circuits frigorifiques alimentés par un seul compresseur et deux moteurs pour les deux agitateurs.

Express
Gelato



Frozen
Yoghurt



Plus & avantages

Systèmes de contrôle avancés

GTech Incodis 2.0, équipé d'un écran tactile de 7 pouces avec télécommande, ou GTech Ecos avec écran LCD capacitif.

Systèmes de production

Par gravité et à pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

Double cuve en acier inoxydable

Deux cuves de conservation avec capteur de niveau, et une capacité pouvant aller de 10 à 22 litres pour répondre à chaque besoin.

Agitateur cuve standard

Il maintient le mélange en mouvement, évitant ainsi que les parties solides et les parties liquides ne se séparent, tout en améliorant la maturation du mélange.

Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

Cylindres à expansion directe pour la production continue et rapide de la glace, en mesure de garantir constamment la plus haute efficacité.

Cellule photoélectrique pour une distribution intelligente

La machine reconnaît automatiquement le cornet ou la coupe.

Système de réfrigération indépendant

Il permet de gérer indépendamment la consistance des deux parfums.

Design moderne et compact et grand espace de travail

Des lignes élégantes et des dimensions compactes pour s'adapter à tous les contextes et distribuer le produit avec un maximum de facilité.

BC EASY 2

| Caractéristiques techniques | | |
|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Nombre de parfums | | 2 |
| Contrôle | GTech Ecos | ● |
| | GTech Incodis 2.0 | |
| Système de production | Gravité | ● |
| | Pompe | ● |
| GTech HT | | |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 850-530-774 |
| Poids (kg) | | 185 |
| Capacité cuve (l) | GR/PM | 2x11 / 2x10 |
| Capacité cylindre (l) | | 2x1,7 |
| Capacité de production* | | |
| kg/h | | 29 |
| Alimentation électrique | | |
| Phase | | 1;3~ |
| Hertz | | 50; 60 |
| Puissance | | 3,7 kW |
| Système de réfrigération | | |
| Condensation | Air | ● |
| | Eau | ● |
| Nombre de compresseurs | | 1 (hermétique) |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Performantes, compactes et polyvalentes

Gamme Standard / Deux parfums, verticales (un compresseur)

BV EASY 2

Ces machines sont équipées de 4 circuits frigorifiques alimentés par un seul compresseur et deux moteurs agitateurs pour gérer séparément les cuves et les cylindres. Positionnement facile grâce aux roulettes pivotantes.



Express
Gelato



Frozen
Yoghurt



Plus & avantages

Systèmes de contrôle avancés

GTech Ecos avec écran LCD capacitif.

Systèmes de production

Par gravité et à pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

Double cuve de conservation

Deux cuves réfrigérées avec capteur de niveau, d'une capacité pouvant aller jusqu'à 11 litres.

Agitateur cuve standard

Il maintient constamment le mélange en mouvement, évitant ainsi que les parties solides et les parties liquides ne se séparent, tout en améliorant la maturation du mélange.

Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

Cylindres de à expansion directe pour la production

continue et rapide de la glace, qui garantissent constamment la plus haute efficacité.

Cellule photoélectrique pour une distribution intelligente

La machine reconnaît automatiquement le cornet ou la coupe.

Système de réfrigération indépendant

Il permet de gérer séparément la consistance de chacun des deux parfums.

Design moderne et compact et grand espace de travail

Lignes élégantes et dimensions compactes pour s'adapter à tous les environnements et distribuer le produit avec un maximum de facilité.

| | | BV EASY 2 |
|----------------------------------|-------------------|---------------------|
| Spécifications techniques | | |
| Nombre de parfums | | 2 |
| Contrôle | GTech Ecos | ● |
| | GTech Incodis 2.0 | |
| Système de production | Gravité | ● |
| | Pompe | ● |
| GTech HT | | |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 1483-530-774 |
| Poids (kg) | | 220 |
| Capacité cuve (l) | GR/PM | 2x11 / 2x10 |
| Capacité cylindre (l) | | 2x1,7 |
| Capacité de production* | | |
| kg/h | | 35 |
| Alimentation électrique | | |
| Phase | | 1,3~ |
| Hertz | | 50; 60 |
| Puissance | | 3,7 kW |
| Système de réfrigération | | |
| Condensation | Air | ● |
| | Eau | ● |
| Nombre de compresseurs | 1Ph | 1 (hermétique) |
| | 3Ph | 1 (semi-hermétique) |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Haut rendement et maximum de flexibilité

Gamme Standard / Deux parfums, verticale (deux compresseurs)

BV 261 HT

MV EASY 2

MV 255 HT

HV EASY 2

Ces machines sont équipées de 4 circuits frigorifiques alimentés par un deux compresseurs et deux moteurs de batteurs, pour gérer séparément les cuves et les cylindres.



Express
Gelato



Frozen
Yoghurt



Plus & avantages

Systèmes de contrôle avancés

GTech Incodis 2.0, équipé d'un écran tactile de 7 pouces avec commande à distance, ou GTech Ecos avec écran LCD capacitif.

Systèmes de production

Par gravité ou à pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

Double cuve

Deux cuves de conservation avec capteur de niveau, et une capacité pouvant aller de 10 à 22 litres de permettant répondre à chaque besoin.

Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

Cylindres à expansion directe pour la production continue et rapide de glace, qui garantissent constamment la plus haute efficacité.

Cellule photoélectrique pour une distribution intelligente

La machine reconnaît automatiquement le cornet ou le pot.

Deux systèmes de refroidissement indépendants

Les deux compresseurs garantissent une indépendance totale entre les deux parfums. Cela équivaut à avoir deux machines en une, permettant ainsi d'économiser du temps et de l'énergie grâce à la possibilité de travailler d'un seul côté si besoin.

Design moderne et compact et un grand espace de travail

Des lignes élégantes et des dimensions compactes pour s'adapter à tous les contextes et distribuer le produit avec un maximum de facilité.

| | | BV 261 HT | MV EASY 2 | MV 255 HT | HV EASY 2 |
|------------------------------------|-------------------|--------------|-----------------|----------------------|----------------------|
| Caractéristiques techniques | | | | | |
| Nombre de parfums | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Contrôle | GTech Ecos | | ● | | ● |
| | GTech Incodis 2.0 | ● | | ● | |
| Système de production | Gravité | ● | ● | ● | |
| | Pompe | ● | ● | ● | ● |
| GTech HT | | ● | | ● | |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 1483-555-774 | 1522-640-819 | 1522-640-819 | 1522-640-938 |
| Poids (kg) | Air/Eau | 250 / 240 | 320 / 305 | 320 / 305 | 350 / 340 |
| Capacité cuve (l) | GR/PM | 2x11 / 2x10 | 2x18 / 2x16 | 2x18 / 2x16 | 2x22 / 2x19 |
| Capacité cylindre (l) | | 2x1,7 | 2x2,6 | 2x2,6 | 2x3,5 |
| Capacité de production* | | | | | |
| kg/h | | 41 | 47 | 47 | 70 |
| Alimentation électrique | | | | | |
| Phase | | 1,3~ | 1,3~ | 3~ | 3~ |
| Hertz | | 50; 60 | 50; 60 | 50; 60 | 50; 60 |
| Puissance | | 4,5 kW | 5,9 kW | 5,2 kW | 6,5 kW |
| Système de réfrigération | | | | | |
| Condensation | Air | ● | ● | ● | ● |
| | Eau | ● | ● | ● | ● |
| Nombre de compresseurs | | 3F | 2 (hermétiques) | 2 (semi-hermétiques) | 2 (semi-hermétiques) |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Étoile Gel Plus. Une étoile à cinq leviers

Gamme Standard / *Trois parfums, verticale*

ÉTOILE GEL PLUS

Dans un espace réduit, Étoile Gel Plus offre un grand choix de parfums et de combinaisons. Grâce aux trois cylindres, il est possible de varier les choix pour répondre aux désirs des clients les plus exigeants. Avec seulement 70 centimètres de large, il est possible de combiner une grande variété de produits avec la glace molle traditionnelle, sans oublier les yaourts glacés, les sorbets et les préparations personnalisées. Le cylindre central, d'une plus grande capacité, est parfait lorsque la demande d'un produit ou d'un parfum est plus importante que celle des deux autres.



Express
Gelato



Frozen
Yoghurt



Plus & avantages

Beaucoup de parfums dans un petit espace

Distribution de cinq produits, trois parfums et deux mélanges. Grâce à ses petites dimensions, la machine s'adapte également aux points de vente ne disposant que de peu de place.

Contrôle total

GTech Incodis 2.0, équipé d'un écran tactile de 7 pouces avec contrôle à distance.

Pompe de pressurisation à engrenages

Corps entièrement réalisé en acier inoxydable avec régulateur de foisonnement. Facile à démonter et à nettoyer.

Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

Des cylindres permettant d'obtenir un rendement frigorifique très élevé, ce qui se traduit en qualité

de la texture de la glace, en vitesse de production et en économies d'énergie.

Convoyeur d'air chaud

Les machines refroidies par air sont conçues pour évacuer la chaleur vers le haut et pour pouvoir installer la machine contre un mur.

Grilles filtrantes

En acier inoxydable facilement démontables pour un nettoyage impeccable.

Distribution simplifiée

Leviers avec système de retour automatique et compteur de portions standard.

| | | ETOILE GEL PLUS |
|------------------------------------|-------------------|-----------------|
| Caractéristiques techniques | | |
| Nombre de parfums | | 3 |
| Contrôle | GTech Incodis 2.0 | ● |
| Système de production | Pompe | ● |
| GTech HT | | |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 1542-700-840 |
| Poids (kg) | Air/Eau | 326 / 318 |
| Capacité cuve (l) | | 3x11 |
| Capacité cylindre (l) | | 2x1,7 + 1x2,2 |
| Capacité de production* | | |
| kg/h | | 70 |
| Alimentation électrique | | |
| Phase | | 3~ |
| Hertz | | 50; 60 |
| Puissance | | 6 kW |
| Système de réfrigération | | |
| Condensation | Air | ● |
| | Eau | ● |
| Nombre de compresseurs | | 3 (hermétique) |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Giotto. L'état de l'art

La gamme Giotto inaugure une nouvelle ère dans le secteur des machines à glace. Uniques en termes de personnalité et de fonctionnalité, ces machines sont le résultat d'un travail de conception très approfondi qui valorise la technologie Gel Matic. Aucun aspect n'a été négligé pour garantir la facilité d'utilisation, l'excellence des prestations et un contrôle rigoureux, tout en minimisant les temps d'arrêt de la machine et en prolongeant la durée de vie des composants. Chaque modèle de la gamme n'est pas une simple machine, mais plutôt un système qui accompagne l'utilisateur à chaque étape du processus de production, en offrant une analyse prévisionnelle et l'assistance.

Gamme Giotto

GIOTTO 11 & GIOTTO 12



GIOTTO 21



GIOTTO DR 14





Si loin devant qu'on ne s'arrête jamais

Gamme Giotto / *Un parfum, de comptoir*

GIOTTO 11
GIOTTO 12

Polyvalentes et de dimensions compactes, ces machines sont disponibles avec des cylindres de deux capacités différentes (1,5 et 3,2 litres), ce qui permet de répondre aux différentes exigences de production. De petite taille et donc faciles à positionner, elles s'adaptent à n'importe quel environnement. Grâce à l'utilisation de technologies sophistiquées, la machine permet de distribuer des produits différents en termes de viscosité, de température et de foisonnement. Il suffit d'une simple pression sur l'écran tactile pour sélectionner l'une des quatre recettes préenregistrées.



**Express
Gelato**



**Frozen
Yoghurt**



Plus & avantages

Systèmes de contrôle avancés

GTech Incodis 3.0, équipé d'un écran tactile de 7 pouces avec contrôle à distance.

Systèmes de production

Par gravité et à pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

Positionnement intelligent

Un accord parfait entre forme et fonction. La commande des opérations ordinaires se trouve sur le devant de la machine pour un maximum d'ergonomie et de facilité d'utilisation. Le flux d'air circule de bas en haut, ce qui permet de placer la machine dans des espaces très réduits.

Anticipation

L'utilisateur est guidé tout au long des étapes du fonctionnement et le contrôle à distance permet d'analyser et d'intervenir en temps réel de n'importe où dans le monde.

GTECH HT et GTECH Healthy

Le cycle HT standard réduit la fréquence de nettoyage et garantit le respect des normes d'hygiène.

Convertisseur (inverter)

L'utilisation du convertisseur améliore de nombreux aspects fonctionnels, notamment en termes de fiabilité, d'efficacité et de qualité de la glace.

Caractère unique

Des matériaux de grand impact esthétique, l'élégance et le souci du détail, la solidité et des solutions technologiques sans égal confirment la valeur du Made in Italy.

| | | GIOTTO 11 | GIOTTO 12 |
|------------------------------------|-------------------|----------------|-------------|
| Caractéristiques techniques | | | |
| Nombre de parfums | | 1 | 1 |
| Contrôle | GTech Incodis 3.0 | ● | ● |
| Système de production | Gravité | ● | ● |
| | Pompe | ● | ● |
| GTech HT | | ● | ● |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 780-300-705 | 814-400-880 |
| Poids (kg) | | 85 | 125 |
| Capacité cuve (l) | | 6,5 | 18 |
| Capacité cylindre (l) | | 1,5 | 3,2 |
| Capacité de production* | | | |
| kg/h | | 18 | 30 |
| Alimentation électrique | | | |
| Phase | | 1~ | 1,3~ |
| Hertz | | 50; 60 | 50; 60 |
| Puissance | | 2,7 kW | 3,2 kW |
| Système de réfrigération | | | |
| Condensation | Air | ● | |
| | Eau | Sur demande | ● |
| Nombre de compresseurs | | 1 (hermétique) | |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Qualité, efficacité et durée de vie

Gamme Giotto / *Deux parfums, de comptoir*

GIOTTO 21

Machine compacte et polyvalente, équipée d'une cuve de 6,5 litres et d'un cylindre de 1,5 litre. Grâce à l'utilisation de technologies sophistiquées, la machine permet de distribuer des produits différents en termes de viscosité, de température et de foisonnement. Il suffit d'une simple pression sur l'écran tactile pour sélectionner l'une des quatre recettes préenregistrées.



Express
Gelato



Frozen
Yoghurt



Plus & avantages

Systèmes de contrôle avancés

GTech Incodis 3.0, équipé d'un écran tactile de 7 pouces avec contrôle à distance.

Systèmes de production

Par gravité et à pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

Positionnement intelligent

Un accord parfait entre forme et fonction. Les commandes des opérations ordinaires se trouvent sur le devant de la machine, pour un maximum d'ergonomie et de facilité d'utilisation. Le flux d'air circule de bas en haut, ce qui permet d'installer la machine dans des espaces restreints.

Anticipation

L'utilisateur est guidé tout au long des étapes du fonctionnement et le contrôle à distance permet d'analyser et d'intervenir en temps réel de n'importe où dans le monde.

GTECH HT et GTECH Healthy

Le cycle HT standard réduit la fréquence de nettoyage et garantit le respect des normes d'hygiène.

Convertisseur (inverter)

L'utilisation du convertisseur améliore de nombreux aspects fonctionnels, notamment en termes de fiabilité, d'efficacité et de qualité de la glace.

Caractère unique

Des matériaux de grand impact esthétique, l'élégance et le souci du détail, la solidité et les solutions technologiques sans pareil, confirment la valeur du Made in Italy.

GIOTTO 21

| Caractéristiques techniques | | |
|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Nombre de parfums | | 2 |
| Contrôle | GTech Incodis 3.0 | ● |
| Système de production | Gravité | ● |
| | Pompe | ● |
| GTech HT | | ● |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 800-540-727 |
| Poids (kg) | | 135 |
| Capacité cuve (l) | | 2x6,5 |
| Capacité cylindre (l) | | 2x1,5 |
| Capacité de production* | | |
| kg/h | | 25 |
| Alimentation électrique** | | |
| Phase | | 1- |
| Hertz | | 50; 60 |
| Puissance | | 3,2 kW |
| Système de réfrigération | | |
| Condensation | Air | ● |
| | Eau | Sur demande |
| Nombre de compresseurs | | 1 (hermétique) |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

**Vous pouvez demander d'autres tensions électriques disponibles selon vos besoins.

Hors pair dans les moindres détails

Gamme Giotto / DR 14

GIOTTO DR 14

Machine qui permet d'enrichir votre offre avec une variété quasi illimitée de boissons glacées. Elle permet de préparer rapidement et facilement des cocktails et des milkshakes, au gré de votre inspiration.



Frozen
Beverages



Plus & Bénéfices

Grandes performances

Grande cuve avec capteur de niveau standard permettant de produire de grandes quantités, même en continu.

Systèmes de contrôle avancés

GTech Incodis 3.0, équipé d'un écran tactile de 7 pouces avec contrôle à distance.

Systèmes de production

Par gravité et à pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

Positionnement intelligent

Un accord parfait entre forme et fonction. Les commandes des opérations ordinaires se trouvent sur le devant de la machine, pour un maximum d'ergonomie et de facilité d'utilisation. Le flux d'air circule de bas en haut, ce qui permet d'installer la machine dans des espaces restreints.

Anticipation

L'utilisateur est guidé tout au long des étapes du

fonctionnement et le contrôle à distance permet d'analyser et d'intervenir en temps réel de n'importe où dans le monde.

GTECH HT et GTECH Healthy

Le cycle HT standard réduit la fréquence de nettoyage et garantit le respect des normes d'hygiène.

Convertisseur (inverter)

L'utilisation du convertisseur améliore de nombreux aspects fonctionnels, notamment en termes de fiabilité, d'efficacité et de qualité de la glace.

Caractère unique

Des matériaux de grand impact esthétique, l'élégance et le souci du détail, la solidité et les solutions technologiques sans pareil, confirment la valeur du Made in Italy.

GIOTTO DR 14

| Caractéristiques techniques | | |
|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Nombre de parfums | | 1 |
| Contrôle | GTech Incodis 3.0 | ● |
| Système de production | Gravité | ● |
| GTech HT | | ● |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 780-430-707 |
| Poids (kg) | | 100 |
| Capacité cuve (l) | | 15 |
| Capacité cylindre (l) | | 5,8 |
| Capacité de production* | | |
| l/h | | 60 |
| Alimentation électrique | | |
| Phase | | 1~ |
| Hertz | | 50; 60 |
| Puissance | | 2,5 kW |
| Système de réfrigération | | |
| Condensation | Air | ● |
| | Eau | Sur demande |
| Nombre de compresseurs | | 1 (hermétique) |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

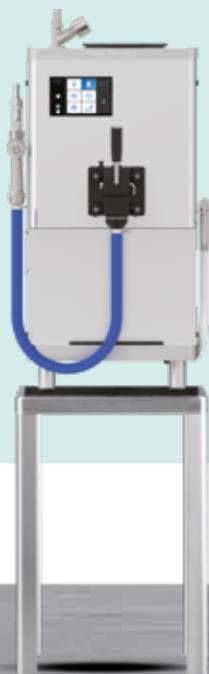
Exigences spéciales. Comme nos clients

Gamme Lab

POWER GEL



PASTRY GEL



Gamme Combi

COMBI 1



COMBI 2



Découvrez la flexibilité et l'adaptabilité étonnantes des machines Gel Matic. Conçues pour répondre à des besoins spécifiques, ainsi qu'à différents procédés de production et de distribution, cette gamme se compose de machines simples à utiliser et faciles à intégrer dans n'importe quel environnement. Elles offrent des rendements élevés et une qualité de produit optimale. Vous avez le choix entre la très professionnelle **Lab** (Power Gel et Pastry Gel) conçue comme unité de laboratoire, idéale pour la production continue de portions individuelles, l'interactivité de la gamme **Automatic**, les possibilités infinies de toppings de la gamme **Fantasy** et la spécificité des **Combi**.

Gamme Automatic

SELF GEL



Gamme Fantasy

KOLOR



Prestations illimitées

Gamme Lab / Power Gel

POWER GEL HC1
POWER GEL XC1

POWER GEL MV2
POWER GEL HV2

Conçue pour la production en laboratoire, les machines de la ligne Power Gel produisent une glace bien structurée, idéale pour la production en continu de portions individuelles de glace à emporter.

Facile à positionner dans n'importe quel espace de travail, une machine Power Gel permet d'élargir votre offre grâce aux différentes options de production.

Dotée d'accessoires qui simplifient le remplissage de n'importe quel récipient comme le remplissage des pots, verrines et bacs, la ligne Power Gel préserve la texture de la glace dès sa production et aussi pendant la conservation dans la vitrine, jusqu'au moment de sa consommation.



Single Portions
/ Pâtisserie



Plus & avantages

Systèmes de contrôle avancés

GTech Ecos avec écran LCD capacitif

Système de production

À pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

Cuves de conservation

Cuves réfrigérées avec capteur de niveau, d'une capacité allant de 17 à 22 litres pour répondre à chaque besoin.

Agitateur cuve

Il maintient constamment le mélange en mouvement, évitant ainsi que les parties solides et les parties liquides ne se séparent, tout en améliorant la maturation du mélange.

Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

Cylindres de congélation et foisonnement à expansion directe pour une production rapide et ininterrompue. Efficacité maximale garantie.

Design moderne et compact et un grand espace de travail

Des lignes élégantes et des dimensions compactes pour s'adapter à tout espace de travail et distribuer le produit avec un maximum de facilité.

Buses

Il est possible d'adapter des buses différentes pour le remplissage des petits pots et aussi pour les portions individuelles.

| | | POWER GEL HC EASY 1 | POWER GEL XC EASY 1 | POWER GEL MV EASY 2 | POWER GEL HV EASY 2 |
|------------------------------------|-------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Caractéristiques techniques | | | | | |
| Nombre de parfums | | 1 | | 2 | |
| Contrôle | GTech Incodis 2.0 | ● | | ● | |
| Système de production | Pompe | ● | | ● | |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 955-450-824 | 955-450-830 | 1510-640-784 | 1510-640-904 |
| Poids (kg) | Air/Eau | 145 | 160 | 320 / 305 | 350 / 340 |
| Capacité cuve (l) | | 19 | 22 | 2x16 | 2x19 |
| Capacité cylindre (l) | | 3,5 | 8 | 2x2,6 | 2x3,5 |
| Capacité de production* | | | | | |
| kg/h | | 41 | 54 | 60 | 84 |
| Alimentation électrique | | | | | |
| Phase | | 3- | | 3- | |
| Hertz | | 50; 60 | | 50; 60 | |
| Puissance | | 3,2 kW | 4,5 kW | 5 kW | 6,5 kW |
| Système de réfrigération | | | | | |
| Condensation | Air | | | ● | ● |
| | Eau | ● | ● | ● | ● |
| Nombre de compresseurs | | 1 (semi-hermétique) | | 2 (semi-hermétique) | |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

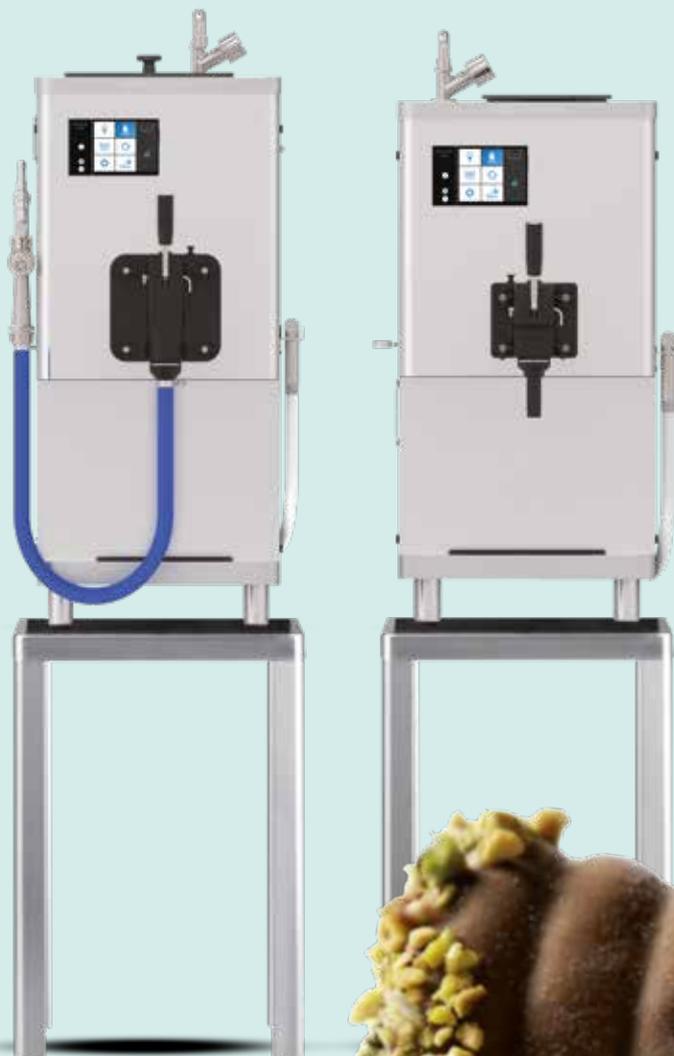
Créativité illimitée

Gamme Lab / Pastry Gel

PASTRY GEL HC1
PASTRY GEL XC1

Tout ce que vous avez toujours voulu faire avec les desserts à base de glace. Des produits à emporter originaux et parfaits pour les traiteurs. Pastry Gel permet de préparer des portions individuelles pratiques qui peuvent ensuite être vendues dans d'autres magasins, transformant ainsi votre laboratoire en une petite entreprise commerciale.

Conçue pour garantir un débit régulier du mélange grâce à un distributeur spécial à tuyau flexible, ainsi que pour remplir facilement tout type de moule, de coupe ou de récipient à emporter. Le procédé de refroidissement final permet de créer d'innombrables produits différents : esquimaux, biscuits, gâteaux, portions individuelles et desserts glacés. Les produits sont crémeux et onctueux grâce à la grande quantité d'air incorporée. Même à -18°, le produit final sera un régal pour le palais.



Single Portions
/ Pâtisserie



Plus & avantages

Grandes prestations

Pastry Gel est doté d'une grande cuve pouvant contenir jusqu'à 22 litres de mélange (modèle Pastry Gel XC1).

Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

La machine est équipée d'un cylindre de congélation et foisonnement à expansion directe entièrement réalisé en acier inoxydable selon la technologie spéciale Gel Matic; ce système, qui garantit une très haute capacité de refroidissement en phase de congélation du mélange, permet d'obtenir une excellente qualité de la structure du produit distribué, une production rapide et des économies d'énergie.

Facile à utiliser et à gérer

La pompe de pressurisation à engrenages est entièrement réalisée en acier inoxydable. Facile à démonter et à nettoyer, elle est équipée d'un régulateur de foisonnement, pouvant aller jusqu'à 100 %. La cuve réfrigérée est équipée d'un capteur de niveau et d'un agitateur.

Contrôle total grâce à GTech Incodis 2.0

Grâce à la technologie GTech Incodis 2.0, un projet exclusif Gel Matic, chaque fonction de la machine peut être programmée, contrôlée et diagnostiquée de manière simple et interactive, aussi bien sur place qu'à distance.

Grande liberté de mouvement

Le tuyau de distribution flexible permet de se déplacer librement entre les plans de travail et de remplir facilement n'importe quel type de moule ou de récipient.

Compacte et ergonomique

Grâce à son faible encombrement, Pastry Gel s'intègre facilement dans n'importe quel espace de travail.

Agitateur cuve

Grâce à l'agitateur cuve standard, le mélange reste uniforme à l'intérieur de la cuve.

| | | PASTRY GEL HC1 | PASTRY GEL XC1 |
|------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Caractéristiques techniques | | | |
| Nombre de parfums | | 1 | |
| Contrôle | GTech Incodis 2.0 | ● | ● |
| Système de production | Pompe | ● | ● |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 855-450-783 | 955-450-830 |
| Poids (kg) | | 150 | 165 |
| Capacité cuve (l) | | 20 | 21,5 |
| Capacité cylindre (l) | | 3,5 | 7,6 |
| Capacité de production* | | | |
| kg/h | | 55 | 70 |
| Alimentation électrique | | | |
| Phase | | 1;3~ | |
| Hertz | | 50; 60 | |
| Puissance | | 1,8 kW | 2 kW |
| Système de réfrigération | | | |
| Condensation | Air | ● | ● |
| | Eau | ● | ● |
| Nombre de compresseurs | | 1 (hermétique) | |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Elles font tout POUR VOUS

Gamme Combi

SHG-M 150
SHG-M 250

Milkshake, sundae, cornets garnis, gaufres et bien plus encore. Les machines de la gamme Combi laissent une grande place à votre créativité. Elles sont spécialement conçues pour garantir des prestations élevées dans la restauration rapide. Les machines Combi existent en deux versions verticales sur roulettes: la version compacte à un cylindre et la version plus performante à deux cylindres. Toutes deux garantissent une production optimale de glaces délicieuses et de milkshakes. La gestion séparée des circuits permet d'obtenir une production et une viscosité idéales des deux produits, tandis que les groupes de distribution spéciaux permettent d'ajouter différents sirops aux milkshakes afin d'offrir un choix de parfums variés. Les machines Combi sont particulièrement indiquées pour la restauration rapide et partout où une grande variété de desserts est demandée.



**Express
Gelato**



**Frozen
Beverages**



Plus & avantages

Contrôle total grâce à GTech Incodis 2.0

Le grand écran tactile permet d'effectuer facilement chaque opération, de la distribution des produits au cycle de traitement thermique.

Pompe de pressurisation à engrenages

Entièrement réalisée en acier inoxydable, elle est équipée d'un régulateur de foisonnement. Elle est facile à démonter et à nettoyer.

Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

Cylindres de congélation et foisonnement de grande capacité permettant de répondre à toutes les exigences de production.

Milkshake de qualité

Un système spécial d'injection à air comprimé permet de régler la quantité de chacun des quatre sirops à ajouter au milkshake, garantissant ainsi des produits d'une qualité constante.

Système de dosage automatique

Un capteur permet de remplir automatiquement les petits pots.

GTECH HT – Traitement Thermique

Pour une hygiénisation parfaite de toutes les parties en contact avec le produit.

Agitateur cuve avec réglage de la vitesse

Le réglage de la vitesse du mélange permet d'obtenir des produits homogènes et un cycle de traitement thermique optimal.

Roulettes pivotantes avec frein

La machine est facile à déplacer et à positionner.

Économie d'énergie

Consommation d'énergie réduite grâce à la sélection de composants à faible consommation d'énergie.

| | | SHG-M 150 | SHG-M 250 |
|------------------------------------|---------------------------|---------------------|----------------------|
| Caractéristiques techniques | | | |
| Nombre de parfums | | 1 glace ou 5 shakes | 1 glace et 5 shakes |
| Contrôle | GTech Incodis 2.0 | ● | ● |
| Système de production | Pompe | ● | ● |
| GTech HT | | ● | ● |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 1533-500-998 | 1533-735-1067 |
| Poids (kg) | | 295 | 495 |
| Capacité cuve (l) | | 16 | 2x22 |
| Capacité cylindre (l) | Portion onctueuse / Shake | 2,6 | 2,6 / 8 |
| Capacité de production* | | | |
| Combi kg/h portion onctueuse | | 25 | 25 |
| Combi kg/h shake | | 25 | 45 |
| Alimentation électrique | | | |
| Phase | | | 3~ |
| Hertz | | | 50 |
| Puissance | | 3 kW | 4,9 kW |
| Système de réfrigération | | | |
| Condensation | Air | ● | ● |
| | Eau | ● | ● |
| Nombre de compresseurs | | 1 (semi-hermétique) | 2 (semi-hermétiques) |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Technologie Up. Jamais été aussi loin

Gamme Automatic / Self Gel

SELF GEL 1 UP
SELF GEL 1 KOLOR UP

Technologie UP exclusive, un logiciel spécial qui permet de prérégler la forme et le poids de la glace, et d'utiliser différents petits pots et cornets. Dosage précis et stable en fonction du poids et détection automatique des anomalies grâce à un voyant lumineux qui avertit l'opérateur de toute erreur ou mauvais fonctionnement.

Self-Service



Plus & avantages

Gtech Incodis 2,0 va encore plus loin

Écran capacitif innovant. Haute résolution de 10,1 pouces. Des icônes simples vous guident dans le processus de distribution. Tous les éléments visuels sont personnalisables (images, clips vidéo et langue). Le système gère les commandes, les fonctions et les diagnostics de la machine sur place et à distance, et génère des rapports faciles à consulter, comme le comptage des portions.

GCARE 4D

En utilisant un smartphone, une tablette ou un PC, vous pouvez accéder à distance à la machine et interagir comme si vous étiez devant son écran tactile.

Distribution à jeton/à pièce de monnaie

Il est facile et agréable de commencer la distribution en toute autonomie en suivant les indications affichées à l'écran.

Panneau en plexiglas et couvercle fermant à clé.

La distribution, et donc la qualité du produit, est protégée contre les agents extérieurs.

GTEC Traitement Thermique

Maintient le niveau d'hygiène du mélange et réduit la charge bactérienne et la fréquence de nettoyage.

Panneaux en acier inoxydable

Traités avec une peinture spéciale qui les rend plus résistants et plus faciles à nettoyer.

| | | SELF GEL 1 UP | SELF GEL 1 KOLOR UP |
|------------------------------------|--------------------|----------------|---------------------|
| Caractéristiques techniques | | | |
| Nombre de parfums | | 1 | 1 + 3 toppings |
| Contrôle | GTech Incodis 2.0* | ● | ● |
| Système de production | Pompe | ● | ● |
| GTech HT | | ● | ● |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 886-456-742 | 1608-456-742 |
| Poids (kg) | | 155 | 215 |
| Capacité cuve (l) | | | 13 |
| Capacité cylindre (l) | | | 1,7 |
| Capacité de production** | | | |
| kg/h | | | 19 |
| Alimentation électrique | | | |
| Phase | | | 1;3~ |
| Hertz | | | 50; 60 |
| Puissance | | | 2,9 kW |
| Système de réfrigération | | | |
| Condensation | Air | ● | ● |
| | Eau | ● | ● |
| Nombre de compresseurs | | 1 (hermétique) | |

*Incodis 2.0 model 10"

**La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production.

Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Parce que le monde de la glace est varié

Gamme Fantasy / KOLOR

MV EASY 2 KOLOR

Machine conçue pour apporter un élément attractif et original.

Machine deux parfums équipée d'un distributeur spécial qui permet d'ajouter trois toppings, toujours avec le maximum d'hygiène et de praticité.

Grâce à la technologie de foisonnement instantané et de congélation express, MV EASY 2 KOLOR garantit constamment la texture souhaitée.

Une armoire en acier inoxydable contient les trois réservoirs de sirop. Un régulateur de débit permet de régler facilement la quantité de sirop à utiliser.



**Express
Gelato**



**Frozen
Yoghurt**



Plus & avantages

Beaucoup de parfums dans un petit espace

Offrez un plus grand choix à vos clients : proposez 3 variantes différentes.

Systèmes de contrôle avancés

Avec GTech Ecos chaque opération est simple et rapide

Cylindres de congélation

Cylindres de congélation et foisonnement à expansion directe entièrement réalisés en acier inoxydable selon la technologie spéciale Gel Matic. Ce système garantit une excellente congélation du mélange, une production rapide et des économies d'énergie.

Pompe de pressurisation à engrenages

Corps entièrement réalisé en acier inoxydable avec régulateur de foisonnement. Facile à démonter et à nettoyer.

Cuve de conservation

Equipée standard d'un agitateur cuve et d'un capteur de niveau.

Praticité

Grilles filtrantes en acier inoxydable faciles à démonter pour faciliter le nettoyage. Le flux d'air ascendant facilite le positionnement de la machine, même contre un mur.

MV EASY 2
KOLOR

| Caractéristiques techniques | | |
|-----------------------------|------------|---------------------|
| Nombre de parfums | | 2 + 3 toppings |
| Contrôle | GTech Ecos | ● |
| Système de production | Pompe | ● |
| Dimensions (mm) | h-l-p | 1540-600-819 |
| Poids (kg) | Air/Eau | 295 / 285 |
| Capacité cuve (l) | | 2x16 |
| Capacité cylindre (l) | | 2x2,6 |
| Capacité de production* | | |
| kg/h | | 50 |
| Alimentation électrique | | |
| Phase | | 3~ |
| Hertz | | 50; 60 |
| Puissance | | 4,9 kW |
| Système de réfrigération | | |
| Condensation | Air | ● |
| | Eau | ● |
| Nombre de compresseurs | | 1 (semi-hermétique) |

*La température ambiante, le mélange utilisé et les paramètres de la machine peuvent affecter la capacité de production. Les informations fournies doivent être considérées comme générales, c'est pourquoi il est nécessaire de vérifier la version concernée. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

Toutes les affaires que vous pouvez imaginer

Avec plus de 50 ans d'expérience dans le domaine du foisonnement instantané, Gel Matic est en mesure de produire des machines qui constituent la meilleure solution pour chaque type d'activité. La glace express les produits similaires sont parfaits pour ceux qui recherchent des produits très rentables.



Glaciers / Bar à yaourts

Ouvrir une boutique de glaces ou un bar à yaourts peut être une excellente idée, à condition d'avoir le bon partenaire. Nos machines vous permettront de proposer à vos clients une grande variété de produits, allant de la glace soft à l'italienne à l' "hard ice cream", en passant par les yaourts glacés et les desserts à base de glace . Vous pourrez dormir sur vos deux oreilles car la qualité Gel Matic est réputée dans le monde entier, et son service client est sans pareil. Profitez de machines sur mesure, adaptées à vos contraintes d'espace et à vos besoins de production.

Bateaux de croisière / Villages vacances

Produire des boissons glacées saines dans les salles de sport, des milkshakes et des glaces express au bord des piscines, des portions individuelles pour les cantines, de délicieuses glaces pour les restaurants ou des boissons glacées à base d'alcool pour les soirées, tout devient naturel avec Gel Matic. Les machines à foisonnement instantané peuvent être utilisées 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

Laiteries / Fermes

Ne gaspillez plus le lait, utilisez les excédents de lait pour produire des glaces en portions individuelles. Préparer une excellente glace à partir de sa propre production de lait est facile grâce au foisonnement instantané. Les portions individuelles peuvent être destinées à la vente sur le site de production ou à la distribution dans d'autres points de vente présents sur le territoire.

Station-service

Une glace produite avec une machine à distribution assistée est la solution idéale pour offrir des services supplémentaires aux conducteurs lors du ravitaillement en carburant. La gamme de machines Gel Matic conçue pour ce secteur d'activité permet de garantir d'excellentes prestations, un bon niveau d'hygiène et de sécurité, et de positionner facilement des machines à n'importe quel endroit.

Fitness / Spa / Bien-être

La notion de bien-être s'élargit pour inclure l'alimentation saine et naturelle, rapide et facile à préparer. Gel Matic permet de produire facilement une grande variété de produits à base de glace qui s'adaptent aux nouvelles tendances de consommation. Une seule de nos machines suffit pour que l'espace détente allie goût et énergie.

Pâtisseries / Chocolateries / Boulangeries

Les glaces élargissent la gamme de produits alimentaires proposés par votre entreprise. Ainsi vous êtes sûr d'attirer davantage de clients. Une production simple et une prise en main facile vous permettront d'être pleinement opérationnel dès le départ.

Cantines / Libres-services

Choisissez la machine la plus appropriée à vos besoins et à votre offre de services avec un produit à haute valeur ajoutée qui peut être préparé sur place ou conservé en portions individuelles prêtes à être consommées.

Agencement / Compléments / Jardinerie

D'autres entreprises peuvent bénéficier de la vaste gamme de glaces, yaourts et cocktails glacés, milkshakes et dessert à base de glace qu'une machine Gel Matic permet de produire. Non seulement ces produits sont faciles à débiter rapidement, mais ils ajouteront du « goût » à votre gamme de produits, ce qui permettra de satisfaire vos clients et donc, de les fidéliser.

Cinéma

Accroître l'attractivité d'un lieu de divertissement est un objectif réalisable. Proposer une bonne glace, un yaourt glacé ou un grand choix de boissons glacées est une idée très appréciée par les spectateurs venus voir un film, qui est également excellente pour votre entreprise.

Street Food

Dans une activité en plein essor, on ne peut manquer de proposer de la glace. Gel Matic a conçu des machines spécialement destinées à être utilisées sur n'importe quel modèle de food truck.

Restauration rapide (fast food)

Les machines Gel Matic vous permettent de développer votre activité commerciale en ajoutant à votre menu une grande variété de produits à base de glace. Et avec une formation vraiment rapide, vous serez opérationnel dès le départ.





GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY

Gel Matic Italia S.r.l.
via Zanica, 6C • 24050 Grassobbio (BG) • ITALY
Tel. +39 035 525138
www.gelmatic.com • info@gelmatic.com

