

# The taste of quality



Ed. 05 - 2021





"Offriamo prodotti di eccellenza,  
per vivere e condividere con successo  
esperienze di business"

*Andrea Quercini*

# Gel Matic. Il gusto della qualità

## Storia

Nata nel 1972 per iniziativa di Giambattista Guerini, Gel Matic è da sempre specializzata nella produzione di macchine per la mantecazione espressa, un processo che richiede una tecnologia sofisticata e avanzata.

Nel corso del tempo questa vocazione si è trasformata in una vera e propria missione, affrontata con entusiasmo e passione dalla seconda generazione, rappresentata da Andrea Guerini.

La concentrazione in un'unica attività e l'attitudine per una qualità senza compromessi hanno consentito all'azienda di sviluppare tecnologie

e processi dedicati, per mettere a disposizione di tutti la possibilità di produrre dell'ottimo gelato, frozen yogurt, prodotti di pasticceria fredda, frozen beverage e milkshake in tempi rapidi, con la massima igiene ed estrema facilità, risparmiando tempo ed energia.

**E con un ottimo rapporto  
tra investimento e profitto.**



# Fare un ottimo gelato ci viene naturale

## *Mantecazione espressa*

La mantecazione espressa è il metodo più naturale per produrre gelato, frozen yogurt, milkshake, dessert e pasticceria fredda. Il prodotto viene servito subito dopo essere stato mantecato, con un intervallo di tempo minimo tra produzione ed erogazione che costituisce una garanzia di freschezza.

Con la temperatura di servizio tra i -6° e i -9° anche il gusto ci guadagna e il contenuto di additivi è minimo, rispetto ad altre tipologie di gelato.

Fare un ottimo gelato viene naturale, anche perché s'impara rapidamente e servono solo le macchine Gel Matic per la mantecazione espressa. Non è obbligatorio disporre di un laboratorio, si può lavorare in uno spazio minimo e

con poco personale. Anche i consumi di acqua ed elettricità sono ridotti e lo spreco di miscela è minimo.

Massima libertà nella scelta delle materie prime, potendo utilizzare tutto ciò che offre il mercato, integrando ingredienti freschi a semilavorati in polvere o prodotti UHT.

**Un buon gelato  
è anche un buon affare.**





# L'eccellenza come punto di partenza

## *Tecnologia / Gel Matic*

La filosofia costruttiva di Gel Matic si basa sulla ricerca costante della qualità. Lo sviluppo di nuovi componenti e materiali conferma il progressivo arricchimento del know-how tecnologico e ambientale dell'azienda, una certezza per oggi e una promessa per il futuro.

L'apparente semplicità costruttiva è in realtà il frutto di una selezione accurata di materiali, componenti e processi, alla ricerca dell'eccellenza. Il requisito indispensabile per macchine che vengono a contatto con un alimento e, nello stesso tempo, una garanzia di elevati standard in termini di affidabilità, prestazioni e durata.

Conoscere la tecnologia Gel Matic, messa a punto in oltre 45 anni di attività, significa anche capire le motivazioni di una fiducia che hanno portato l'azienda a distribuire le proprie macchine sui mercati internazionali.

**Il mondo apprezza  
la qualità Gel Matic.  
Perché l'ha provata.**



# La perfezione nasce dall'esperienza

## *Tecnologia / Produzione*

Le macchine Gel Matic sono collaudate "sul campo" in tutto il mondo, in una varietà estrema di condizioni ambientali e climatiche. Per questo tutti i loro componenti presentano caratteristiche di affidabilità e produttività che ne assicurano il funzionamento ottimale e la conseguente redditività, con una facilità d'uso che deriva dall'attento studio ergonomico della struttura e dei comandi.

La conoscenza approfondita del processo di mantecazione espressa ha consentito di mettere a punto macchine che rispondono nel migliore dei modi a esigenze molto specifiche e diversificate. Dalle pompe a ingranaggi che garantiscono il raggiungimento di livelli di overrun secondo le esigenze

individuali, agli impianti frigoriferi evoluti che consentono il risparmio di acqua ed energia e riducono la rumorosità, fino agli innovativi sistemi di comando E.Co.S. e In.Co.Di.S. per controllare, anche a distanza, tutti i parametri di funzionamento.

Gel Matic Italia riconosce la sua responsabilità nel mettere in atto politiche ed azioni necessarie per la salvaguardia dell'ecosistema e per questo si impegna a operare progettando, producendo e distribuendo i suoi prodotti nel rispetto dell'ambiente.

**Ogni singolo componente contribuisce all'insieme.**



## **Tecnologia / Produzione**

### **Pompa**

Evoluto sistema di produzione con pompa di pressurizzazione a ingranaggi che consente di ottenere una struttura costante del gelato erogato, con diverse possibilità di regolazione dell'overrun con valori anche oltre il 100%. La pompa è in acciaio inox AISI 304, costituita da pochi pezzi facili da smontare e pulire, gli ingranaggi sono in materiale PEEK per una più lunga durata.

### **Gravità**

Sistema di produzione caratterizzato da una valvola dosatrice che permette il passaggio della miscela e dell'aria all'interno del cilindro, sfruttando il principio della forza di gravità. Garantisce la massima semplicità di utilizzo e permette anche lavorazioni con qualsiasi tipo di miscela, persino con piccoli pezzi di frutta. Il numero ridotto dei componenti facilita l'attività di lavaggio.

### **GTECH UP**

Nelle macchine Automatic l'esclusiva tecnologia UP consente di definire con impostazioni preliminari la forma e il peso del gelato e l'utilizzo di coppette e coni diversi, il tutto sempre impostabile attraverso il software. Il dosaggio a peso è preciso e stabile, ed è anche possibile ricevere informazioni su situazioni anomale, grazie al segnalatore luminoso che si attiva in caso di errori o di interruzione di attività della macchina.

### **GTECH HT - Heat Treatment**

Le macchine dotate della funzione HT consentono una perfetta sanificazione della miscela e di tutte le parti a contatto con il gelato. Durante il ciclo HT, la miscela viene riscaldata e mantenuta a +65°C per 30 minuti e in seguito riportata rapidamente alla temperatura di conservazione di +4°C. Il livello igienico della miscela si mantiene, e la carica batterica si riduce. Il ciclo HT, a differenza di altri trattamenti termici, evita l'alterazione delle proprietà organolettiche del prodotto, riduce gli sprechi di miscela e allunga l'intervallo di tempo di lavaggio, nel rispetto dei limiti consentiti dai regolamenti dei diversi Paesi.

### **GTECH Healthy**

La tecnologia GTECH Healthy consente di garantire qualità e sicurezza al gelato somministrato secondo il protocollo d'igiene previsto dalle norme sanitarie. Un alert su GTECH Incodis 3.0 segnala il fallimento del processo di corretta conservazione, invitando a seguire le procedure di ripristino dell'attività di produzione in sicurezza.

# Nuovi standard di controllo

## **Tecnologia** / *Controllo*

### **GTECH INCODIS 3.0**

Sistema elettronico interattivo di controllo e diagnosi disponibile sulla gamma Giotto. L'ampio ed elegante display touch screen 7", è di facile navigazione grazie all'uso delle più moderne tecnologie. La capacità predittiva consente di anticipare le problematiche, identificare le azioni risolutive e migliorare le prestazioni. La macchina è sempre monitorata grazie alla connessione remota di serie.

### **GTECH INCODIS 2.0**

Progetto esclusivo Gel Matic, con touch screen da 7" con cui in modo semplice e interattivo si riesce a programmare, monitorare e diagnosticare ogni funzionalità della macchina, in modalità locale e remota. User friendly grazie a una interfaccia grafica di semplice lettura e uno stile iconografico con lo stesso family feeling su tutta la gamma.

### **GTECH ECOS**

Sistema con tecnologia touch screen LCD multilingua, con display a colori e 5 tasti capacitivi in grado di garantire la massima resistenza e impermeabilità. Consente la gestione totale della macchina nella massima semplicità, grazie alle icone intuitive che consentono tutte le regolazioni, tra cui ad esempio la consistenza, le temperature e il funzionamento del mixer.



## *Tecnologia / Componenti*

### ***Frigoriferi, compressori***

Gli impianti frigoriferi Gel Matic sono progettati e realizzati per assicurare la giusta temperatura al gelato, anche con i climi più caldi. E la garantiscono nel tempo, grazie alle scelte realizzative che permettono anche il massimo comfort nel posizionamento, in funzione di un ottimale circolazione dei flussi d'aria. Gli scambiatori di calore dimensionati correttamente assicurano la massima efficienza, mentre gli assemblaggi, con giunti saldati evitano le perdite degli impianti. D'eccellenza tutta la componentistica grazie a partner leader nel mondo come Bristol, Dorin, Embraco, Danfoss, Rivacold per garantire un'affidabilità a prova di calore e rumore.

### ***Motori, trasmissioni***

Gel Matic ha scelto di utilizzare solo motori Lafert, 100% Made in Italy, per garantire prestazioni ottimali anche in condizioni di esercizio estreme. Affidabilità e risparmio energetico viaggiano di pari passo, grazie all'elevata efficienza: i motori-agitatori, al pari degli altri organi di potenza utilizzati, soddisfano i requisiti di rendimento IE3.

La trasmissione meccanica a vite senza fine su progetto esclusivo Gel Matic fa fronte alle specifiche esigenze delle macchine a mantecazione espressa con garanzia di massima silenziosità e manutenzione minima.



# Disegnate per adattarsi a ogni ambiente

**Tecnologia** / Design

## **Macchine verticali e da banco**

Due le possibili configurazioni delle macchine Gel Matic, per quanto riguarda le dimensioni: si può scegliere tra le compatte ed efficienti macchine da banco e le performanti macchine verticali. Nel primo caso il punto di forza è l'ingombro minimo, che consente la collocazione anche in ambienti poco spaziosi, nel secondo le grandi prestazioni, con una mobilità garantita dalle ruote girevoli con freno. Gli elementi in comune sono, naturalmente, l'elevata qualità costruttiva e l'utilizzo delle tecnologie più innovative di gestione e controllo.

## **Integrazione negli arredi**

Le macchine Gel Matic sono progettate non solo per garantire un'ottima capacità produttiva, ma anche per diventare elementi di arredo in gelaterie, ristoranti e bar, oppure mense, centri commerciali e parchi gioco. Ecco perché la cura del dettaglio si estende anche alla veste estetica. Il design e l'ergonomia delle macchine Gel Matic si adattano a qualsiasi locale e migliorano anche i requisiti anti infortunistici. I carter in acciaio inox, per fare un esempio, sono lavorati per garantire il rispetto delle norme igieniche e per rendere semplice e sicuro il lavoro dell'utilizzatore.



# Il cliente Gel Matic non è mai solo

## *Servizio al cliente* / GCARE

Il rapporto con Gel Matic inizia prima dell'acquisto e dura nel tempo. Perché la sua filosofia è offrire non solo prodotti, ma anche una cultura della produzione del gelato. I clienti sono orientati nelle loro scelte, per poi essere accompagnati da un'assistenza puntuale e qualificata. Un atteggiamento che fa parte del DNA aziendale e rappresenta un valore aggiunto.

In aggiunta alla rete di partner che assistono le macchine Gel Matic in tutto il mondo, il supporto tecnico è facilitato

anche dal collegamento diretto e costante con la sede centrale attraverso personale qualificato e il portale "GCARE Galileo".

Quest'ultimo consente la gestione online del proprio parco macchine, inclusi gli ordini di ricambi oltre che tutte le informazioni e documentazioni relative.

**Un dialogo continuo,  
in ogni parte del mondo.**



# Vicini, anche da lontano

## **Servizio al cliente** / GCARE Connect

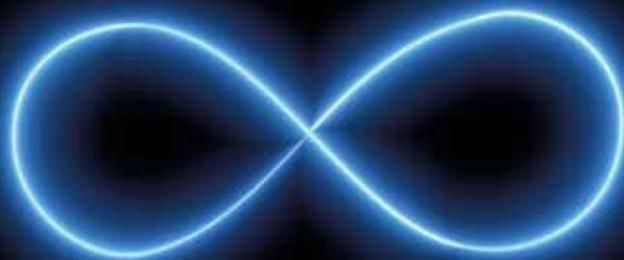
GCARE Connect, disponibile di serie sulla gamma Giotto, è il servizio di connessione che consente di ottenere informazioni dettagliate sullo stato della macchina. In base ai dati provenienti da dispositivi connessi, i responsabili delle macchine possono individuare le inefficienze, ridurre i costi e ridurre al minimo i tempi di fermo.

L'accesso da remoto, per livelli di autorizzazione offre numerosi vantaggi, quali l'abilitazione del monitoraggio di più macchine senza che sia necessario

spostarsi o disporre di personale in loco. Come per il monitoraggio, anche la manutenzione o la risoluzione dei problemi può essere effettuata da remoto.

L'accesso remoto riduce i costi e i tempi necessari per la manutenzione e la risoluzione dei problemi fino a ridurre o evitare i tempi di fermo.

**GCARE Connect,  
non puoi più farne a meno.**



**You'll never work alone.**

# Una macchina per ogni esigenza

## ***Modelli efficienti e versatili***

La versatilità è uno dei punti di forza delle macchine Gel Matic. Progettate per erogare qualsiasi prodotto derivato dal processo di mantecazione espressa, si adattano a ogni tipologia di attività. La scelta tra monogusto e bigusto, la possibile variegatura, le diverse modalità di produzione, le versioni a erogazione assistita, i differenti sistemi di controllo, il design verticale o da banco, le dimensioni più o meno compatte e le diverse personalizzazioni consentono di scegliere sempre la macchina perfetta per le proprie esigenze.

## ***Settori di applicazione***

Le macchine Gel Matic sono un buon affare per diverse attività. Possono diventare la fonte principale di reddito di gelaterie e yogurterie, arricchire la proposta di pasticcerie e punti di ristorazione, costituire il completamento dell'offerta per centri commerciali e negozi di diversa tipologia, mense, università, comunità, parchi gioco e uffici. I settori di applicazione sono praticamente infiniti, e l'unico limite è la vostra creatività.

## ***Opportunità di business***

Imparare a usare le macchine Gel Matic è facile, lo spazio e l'investimento iniziale richiesti sono ridotti, e si è produttivi sin dal primo giorno. I controlli elettronici a distanza e l'assistenza sempre disponibile sono una garanzia di continuità produttiva e di prestazioni costanti. La particolare sensibilità di Gel Matic verso le tematiche ambientali e di sostenibilità consente anche di contenere i costi energetici.



# La versatilità è di serie

*Gamma Standard*



La versatilità contraddistingue le macchine **TopLoad**, con vasche di conservazione nella parte superiore. Qui la miscela allo stato liquido viene conservata alla temperatura di +4°C e mescolata da un mixer. Due i sistemi di produzione, **a gravità e a pompa**, per rispondere a diverse esigenze produttive. Una volta giunta nel cilindro, per semplice caduta o con l'intervento della pompa di pressurizzazione a ingranaggi, la miscela viene mantecata grazie a speciali agitatori in grado di garantire una perfetta struttura del gelato. A questo punto basta tirare la leva per servire dell'**ottimo gelato o frozen yogurt, alla crema o alla frutta**. A mano a mano che il prodotto viene erogato, altra miscela passa dalla vasca al cilindro, per essere mantecata all'istante e offrire un prodotto sempre fresco e di qualità. Le macchine Standard sono disponibili nelle versioni **da banco o verticali, monogusto, bigusto o con tre gusti**.

### **BIGUSTO VERTICALI**

(un compressore)

### **BIGUSTO VERTICALI**

(due compressori)

### **ÉTOILE GEL**



# Il gelato che vuoi, dove vuoi

## *Gamma Standard / Monogusto da banco*

**BC EASY 1**  
**BC 150**  
**BC 151 HT**

**MC EASY 1**  
**MC 152**  
**MC 153 HT**

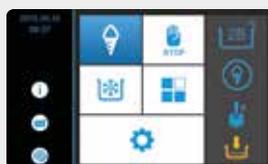
**HC EASY 1**  
**HC 152**  
**HC 153 HT**

Versatili e con dimensioni compatte, sono disponibili con cilindri di tre differenti capacità (1,7 -2,6 - 3,5 litri) e consentono di soddisfare varie esigenze produttive. Facili da posizionare e di dimensioni ridotte, si adattano a qualsiasi location.

E.Co.S.



In.Co.Di.S. 2.0



**Gelato Espresso**



**Frozen Yogurt**



# Plus & Benefit

## Sistemi di controllo evoluti

In.Co.Di.S. 2.0, dotato di touch screen da 7" con controllo remoto, o E.Co.S. con display LCD capacitivo.

## Sistemi di produzione

A gravità e a pompa, per rispondere a diverse esigenze produttive.

## Vasche di conservazione

Vasche refrigerate con sensore di livello, da 10 a 22 litri per rispondere a qualsiasi fabbisogno.

## Mixer di serie

Consente di mantenere la miscela sempre in movimento evitando la separazione delle parti solide dalle parti liquide e migliorando la maturazione della miscela.

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione a espansione diretta per la produzione continua e rapida del gelato in grado di garantire sempre la massima efficienza.

## Fotocellula per erogazione intelligente

La macchina riconosce automaticamente il cono o la coppetta.

## Design moderno e compatto e ampio spazio di lavoro

Linee eleganti e dimensioni compatte per adattarsi a tutti gli ambienti oltre che consentire l'erogazione del prodotto nel massimo comfort.

		BC EASY 1	BC 151 HT	MC EASY 1	MC 153 HT	HC EASY 1
<b>Caratteristiche principali</b>						
N° Gusti		1		1		1
Controllo	E.Co.S.	●		●		●
	In.Co.Di.S. 2.0		●		●	
Sistema di produzione	Gravità	●		●	●	●
	Pompa	●	●	●	●	●
Heat Treatment			●		●	
Dimensioni	h-l-p (mm)	804-456-688		855-450-783		855-450-824
Peso (kg)	Aria / Acqua	115 / 110		145 / 140		150 / 145
Capacità vasca (l)	GR/PM	11 / 10		19 / 17		22 / 20
Capacità cilindro (l)		1,7		2,6		3,5
<b>Capacità produttiva*</b>	<b>GR/PM</b>					
kg/h		17 / 19		24 / 26		32 / 34
Coni/h		230 / 250		320 / 346		430 / 455
<b>Alimentazione elettrica</b>						
Phase		1~	1; 3~	1; 3~		1;3~
Volt		230	230; 400	230; 400		230; 400
Hertz		50; 60		50; 60		50; 60
Potenza		1,8 kW		2,2 kW		2,6 kW
<b>Circuito frigorifero</b>						
Condensazione	Aria	●	●	●	●	●
	Acqua	●	●	●	●	●
N° Compressori				1 (Ermetico)		

\* Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata, per coni da 75 g.

# Creatività moltiplicata per due

**Gamma Standard** / *Bigusto da banco*

BC EASY 2

Compatta e versatile, è disponibile con vasche fino a 11 litri e cilindro da 1,7 litri. La gestione di vasche e cilindri è indipendente, grazie ai 4 circuiti frigoriferi alimentati da un solo compressore e due motori agitatori.

Gelato  
Espresso



Frozen  
Yogurt



# Plus & Benefit

## Sistemi di controllo evoluti

In.Co.Di.S. 2.0, dotato di touch screen da 7" con controllo remoto, o E.Co.S. con display LCD capacitivo.

## Sistemi di produzione

A gravità e a pompa, per rispondere a diverse esigenze produttive.

## Doppia Vasca in acciaio inox

Due vasche di conservazione con sensore di livello e capacità fino a 11 litri per rispondere a qualsiasi fabbisogno.

## Mixer di serie

Consente di mantenere la miscela sempre in movimento evitando la separazione delle parti solide dalle parti liquide e migliorando la maturazione della miscela.

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione a espansione diretta per la produzione continua e rapida del gelato in grado di garantire sempre la massima efficienza.

## Fotocellula per erogazione intelligente

La macchina riconosce automaticamente il cono o la coppetta.

## Sistema di refrigerazione indipendente

Consente la gestione indipendente della consistenza per i due gusti.

## Design moderno e compatto e ampio spazio di lavoro

Linee eleganti e dimensioni compatte per adattarsi a tutti gli ambienti oltre che consentire l'erogazione del prodotto nel massimo comfort.

**BCEASY 2**

Caratteristiche principali		
N° Gusti		2
Controllo	E.Co.S.	●
Sistema di produzione	Gravità	●
	Pompa	●
Dimensioni	h-l-p (mm)	850-530-774
Peso (kg)	Aria/Acqua	185 / 180
Capacità vasca (l)	GR/PM	2x11 / 2x10
Capacità cilindro (l)		2x17
Capacità produttiva* GR/PM		
Kg/h		26 /29
Coni/h		350 / 390
Alimentazione elettrica		
Phase		1,3-
Volt		230; 400
Hertz		50; 60
Potenza		3 kW
Circuito frigorifero		
Condensazione	Aria	●
	Acqua	●
N° Compressori		1 (Ermetico)

\* Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata, per cono da 75 g.

# Produttive, ma compatte e versatili

**Gamma Standard** / *Bigusto verticali (un compressore)*

**BV EASY 2**  
**BV 252 wall**

Sono dotate di 4 circuiti frigoriferi indipendenti alimentati da un solo compressore e di due motori agitatori, per la gestione separata di vasche e cilindri. Facile la collocazione grazie alle ruote girevoli.



**Gelato Espresso**



**Frozen Yogurt**



# Plus & Benefit

## Sistemi di controllo evoluti

In.Co.Di.S. 2.0, dotato di touch screen da 7" con controllo remoto, o E.Co.S. con display LCD capacitivo.

## Sistemi di produzione

A gravità e a pompa, per rispondere a diverse esigenze produttive.

## Doppia Vasca di conservazione

Due vasche refrigerate con sensore di livello da 10 o da 11 litri.

## Mixer di serie

Consente di mantenere la miscela sempre in movimento evitando la separazione delle parti solide dalle parti liquide e migliorando la maturazione della miscela.

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione a espansione diretta per la produzione continua e rapida del gelato in grado di garantire sempre la massima efficienza.

## Fotocellula per erogazione intelligente

La macchina riconosce automaticamente il cono o la coppetta.

## Sistema di refrigerazione indipendente

Consente la gestione indipendente della consistenza per i due gusti.

## Design moderno e compatto e ampio spazio di lavoro

Linee eleganti e dimensioni compatte per adattarsi a tutti gli ambienti oltre che consentire l'erogazione del prodotto nel massimo comfort.

		BV EASY 2	BV 252 wall
<b>Caratteristiche principali</b>			
N° Gusti		2	
Controllo	E.Co.S.	●	
	In.Co.Di.S. 2.0		●
Sistema di produzione	Gravità	●	●
	Pompa	●	●
Heat Treatment			
Dimensioni	h-l-p (mm)	1472-530-774	1472-530-785
Peso (Kg)	Aria / Acqua	220 / 215	
Capacità vasca (l)	GR/PM	2x11 / 2x10	
Capacità cilindro (l)		2x17	
<b>Capacità produttiva*</b>	<b>GR/PM</b>		
Kg/h		33 / 36	
Coni/h		440 / 480	
<b>Alimentazione elettrica</b>			
Phase		1,3-	
Volt		230; 400	
Hertz		50; 60	
Potenza		3 kW	
<b>Circuito frigorifero</b>			
Condensazione	Aria	●	●
	Acqua	●	●
N° Compressori	1Ph	1 (Ermetico)	
	3Ph	1 (Semiermetico)	

\* Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata, per cono da 75 g.

# Elevata produttività e massima flessibilità

**Gamma Standard** / *Bigusto verticali (due compressori)*

BV 261 HT

MV EASY 2

MV 255 HT

HV EASY 2

Sono dotate di 4 circuiti frigoriferi indipendenti alimentati da due compressori e di due motori agitatori, per la gestione indipendente di vasche e cilindri: come avere due macchine in una.



Gelato  
Espresso



Frozen  
Yogurt



# Plus & Benefit

## Sistemi di controllo evoluti

In.Co.Di.S. 2.0, dotato di touch screen da 7" con controllo remoto, o E.Co.S. con display LCD capacitivo.

## Sistemi di produzione

A gravità e a pompa, per rispondere a diverse esigenze produttive.

## Doppia Vasca

Due vasche di conservazione con sensore di livello con una capacità da 10 a 22 litri per rispondere a qualsiasi fabbisogno.

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione a espansione diretta per la produzione continua e rapida del gelato in grado di garantire sempre la massima efficienza.

## Fotocellula per erogazione intelligente

La macchina riconosce automaticamente il cono o la coppetta.

## Due sistemi di raffreddamento indipendenti

I due compressori garantiscono la totale indipendenza tra i due gusti. È come avere due macchine in una, con un risparmio in tempo ed energia grazie alla possibilità di operare su un solo lato qualora fosse necessario.

## Design moderno e compatto e ampio spazio di lavoro

Linee eleganti e dimensioni compatte per adattarsi a tutti gli ambienti oltre che consentire l'erogazione del prodotto nel massimo comfort.

		BV 261 HT	MV EASY 2	MV 255 HT	HV EASY 2
<b>Caratteristiche principali</b>					
N° Gusti		2	2	2	2
Controllo	E.Co.S.		●		●
	In.Co.Di.S. 2.0	●		●	
Sistema di produzione	Gravità	●	●	●	●
	Pompa	●	●	●	●
Heat Treatment		●		●	
Dimensioni	h-l-p (mm)	1472-555-774	1510-640-784		1510-640-904
Peso (Kg)	Aria / Acqua	250 / 240	320 / 305		350 / 340
Capacità vasca (l)	GR/PM	2x11 / 2x10	2x19 / 2x17		2x22 / 2x20
Capacità cilindro (l)		2x1,7	2x2,6		2x3,5
<b>Capacità produttiva*</b>					
	<b>GR/PM</b>				
Kg/h		33 / 36	45 / 50		65 / 70
Coni/h		440 / 480	600 / 665		870 / 935
<b>Alimentazione elettrica</b>					
Phase		1,3~	1,3~	3~	3~
Volt		230; 400	230; 400		230; 400
Hertz		50; 60	50; 60		50; 60
Potenza		3 kW	4,9 kW		6,5 kW
<b>Circuito frigorifero</b>					
Condensazione	Aria	●	●	●	●
	Acqua	●	●	●	●
N° Compressori	1Ph	2	2 (Ermetico)	2	2 (Semiermetico)
	3Ph	(Ermetico)	2 (Semiermetico)	(Semiermetico)	

\* Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata, per cono da 75 g.

# Étoile Gel Plus. Una stella a cinque leve

**Gamma Standard** / *Tre gusti verticale*

## ÉTOILE GEL PLUS

Étoile Gel Plus in poco spazio offre un'ampia gamma di gusti e combinazioni. Grazie ai tre cilindri, è possibile diversificare l'offerta in risposta alle richieste dei clienti più esigenti. In soli 70 centimetri di larghezza, è possibile abbinare al tradizionale soft ice un'ampia gamma di prodotti, dal frozen yogurt al sorbetto a creazioni personalizzate. Il cilindro centrale con una maggiore capacità produttiva è ideale quando la richiesta di un determinato prodotto o gusto è prevalente rispetto agli altri due.



**Gelato Espresso**



**Frozen Yogurt**



# Plus & Benefit

## Tanti gusti in poco spazio

Erogazione di cinque prodotti, tre gusti più due misti. Le dimensioni compatte la rendono adatta anche a punti vendita con spazi limitati.

## Controllo totale

In.Co.Di.S. 2.0, dotato di touch screen da 7" con controllo remoto.

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri in grado di garantire un'elevatissima resa frigorifera che si traduce in qualità di struttura del gelato, rapidità di produzione e risparmio energetico.

## Convogliatore aria calda

Le macchine raffreddate ad aria sono progettate per convogliare il calore verso l'alto e consentire il posizionamento della macchina anche contro una parete.

## Griglie filtranti

In acciaio inox facilmente removibili per una perfetta pulizia.

## Erogazione semplificata

Leve con sistema di ritorno automatico e contaporzioni di serie.

		ETOILE GEL PLUS
<b>Caratteristiche principali</b>		
N° Gusti		3
Controllo	In.Co.Di.S. 2.0	●
Sistema di produzione	Pompa	●
Dimensioni	h-l-p (mm)	1542-700-840
Peso (Kg)	Aria / Acqua	365 / 350
Capacità vasca (l)		3x11
Capacità cilindro (l)		2x1,7 + 1x2,2
<b>Capacità produttiva*</b>		
Kg/h		70
Coni/h		930
<b>Alimentazione elettrica</b>		
Phase		3~
Volt		230; 400
Hertz		50; 60
Potenza		7 kW
<b>Circuito frigorifero</b>		
Condensazione	Aria	●
	Acqua	●
N° Compressori		3 (Ermetico)

\* Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata, per coni da 75 g.

# Giotto. Lo stato dell'arte

**Giotto** apre una nuova era nel mondo delle macchine per gelato. Unica per personalità e funzionalità, è il frutto di un laborioso lavoro di design che ha esaltato la tecnologia 4.0 Gel Matic. Nessun aspetto è stato trascurato per assicurare la facilità d'uso, l'eccellenza delle prestazioni e il controllo, minimizzando i tempi di fermo-macchina e prolungando la vita dei componenti. Giotto non è solo una macchina, è un sistema che accompagna l'utente in tutte le fasi della produzione, garantendo analisi predittiva e assistenza

## *Gamma Giotto*

GIOTTO 11





# Così avanti da non fermarsi mai

## **Gamma Giotto** / GIOTTO 11

**GIOTTO 11**

Giotto apre una nuova era nel mondo delle macchine per gelato.

Grazie all'uso di tecnologie sofisticate, la macchina è adatta all'erogazione di diversi prodotti: gelato, milkshake, soft ice, frozen yogurt e frozen beverage.



**Milkshake**



**Gelato  
Soft**



**Gelato**



**Hard Ice  
Cream**



# Plus & Benefit

## Sistema di controllo evoluto

GTECH Incodis 3.0, dotato di touch screen da 7" con controllo remoto.

## Sistema di produzione

A gravità, per rispondere a diverse esigenze produttive.

## Smart placement

In soli 30 cm di profondità, un connubio perfetto tra forma e funzione. Il controllo di tutte le attività ordinarie è frontale, per la massima ergonomia e facilità d'uso. Il flusso dell'aria è dal basso verso l'alto, e permette la collocazione anche in spazi molto ristretti.

## Predictivity

L'utente è guidato in tutti le fasi del funzionamento e il controllo remoto permette di effettuare analisi e interventi da ogni parte del mondo, in tempo reale.

## GTECH HT e GTECH Healthy

Il ciclo HT di serie riduce la frequenza dei lavaggi e garantisce il rispetto dei protocolli di igiene.

## Inverter

L'utilizzo dell'inverter migliora numerosi aspetti funzionali, soprattutto in termini di affidabilità, efficienza e qualità del gelato.

## Unique identity

Materiali dal grande impatto estetico, eleganza e cura per i dettagli, solidità e soluzioni tecnologiche senza uguali, a sostegno del valore del Made in Italy.

GIOTTO 11

Caratteristiche principali		
N° Gusti		1
Controllo	In.Co.Di.S. 3.0	●
Sistema di produzione	Gravità	●
Heat Treatment		●
Dimensioni	h-l-p (mm)	760-300-700
Peso (Kg)		85
Capacità vasca (l)		6,5
Capacità cilindro (l)		1,5
Capacità produttiva*		
Kg/h		18
Alimentazione elettrica		
Phase		1~
Volt		200; 230
Hertz		50; 60
Potenza		1,8 kW
Circuito frigorifero		
Condensazione	Aria Acqua	●
N° Compressori		1 (Ermetico)

\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata, per coni da 75 g.

# Esigenze speciali. Flessibilità per i nostri clienti

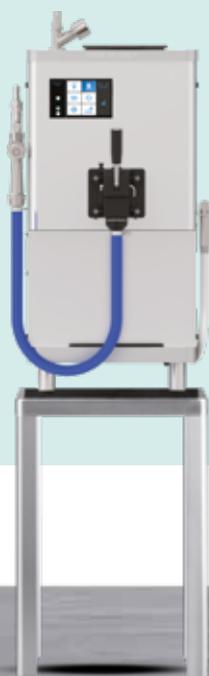
## *Gamma Lab*

## *Gamma Beverage*

POWER GEL



PASTRY GEL



DRINK GEL



COMBI



Una dimostrazione della flessibilità e dell'adattabilità delle macchine Gel Matic. Create per esigenze specifiche, diverse per finalità di produzione e di erogazione, offrono facilità d'uso, integrazione in ogni ambiente, elevata produttività e massima qualità del prodotto. Si può scegliere tra le dimensioni compatte e l'eccellenza delle prestazioni di **Giotto**, l'elevata professionalità delle **Lab** (Power Gel e Pastry Gel) pensate come strumento di laboratorio ideali per la produzione in continuo di monoporzioni, l'interattività delle **Automatic**, le infinite possibilità di variegature delle **Fantasy** e la specializzazione nel **frozen beverage** delle **Drink Gel e Combi**.

## *Gamma Automatic*

SELF GEL



## *Gamma Fantasy*

KOLOR



# Performance senza limiti

## *Gamma Lab / Power Gel*

**POWER GEL BC1**  
**POWER GEL MC1**  
**POWER GEL MC1**

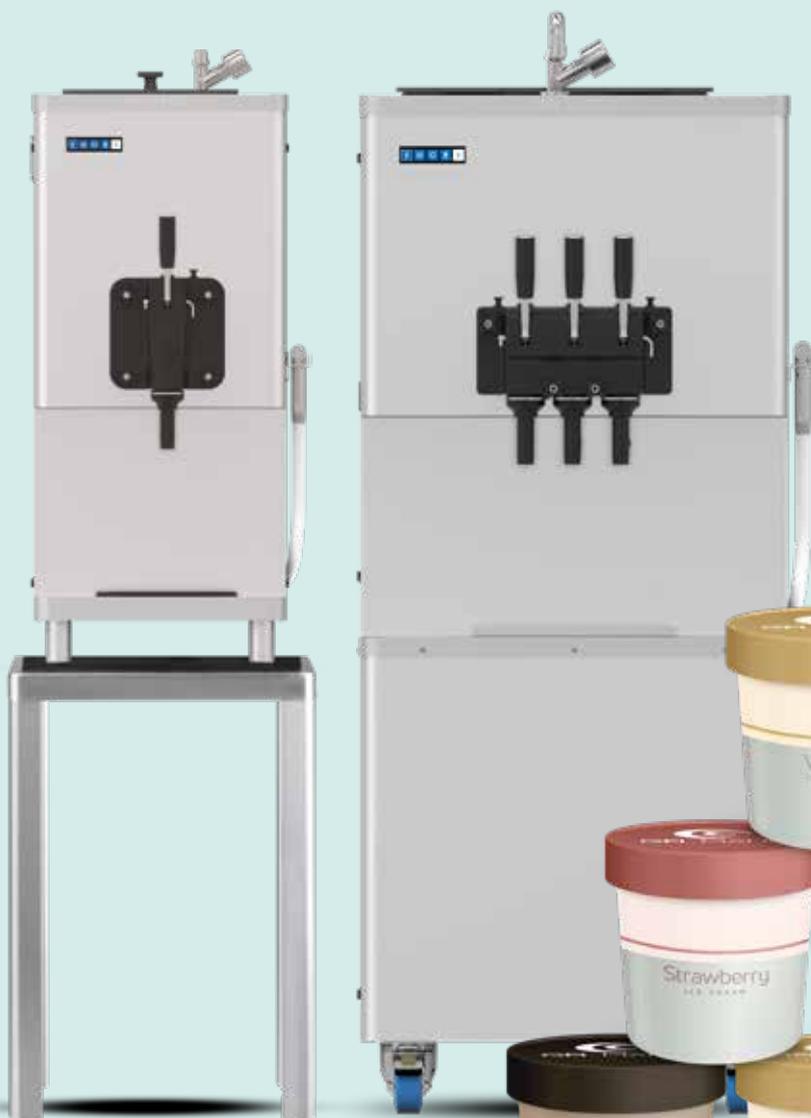
**POWER GEL MV2**  
**POWER GEL HV2**

**POWER GEL XC1**

Lo strumento per il laboratorio. Power Gel eroga un gelato ben compatto ideale per la produzione in continuo di monoporzioni di gelato strutturato destinate all'asporto.

Facilmente posizionabile in qualsiasi area di lavoro, con una macchina è possibile integrare la propria offerta, scegliendo tra differenti capacità produttive.

Dotata di accessori che semplificano il riempimento di qualsiasi confezione, Power Gel è la macchina che preserva le caratteristiche strutturali del gelato dalla fase di produzione e per tutto il tempo che verrà mantenuto in vetrina, fino al consumo.



**Dessert &  
Frozen Patisserie**



**Creazioni  
d'asporto**



# Plus & Benefit

## Sistema di controllo evoluto

E.Co.S. con display LCD capacitivo.

## Sistema di produzione

A pompa, per rispondere a diverse esigenze produttive.

## Vasche di conservazione

Vasche refrigerate con sensore di livello, da 10 a 22 litri per rispondere a qualsiasi fabbisogno.

## Mixer di serie

Consente di mantenere la miscela sempre in movimento evitando la separazione delle parti solide dalle parti liquide e migliorando la maturazione della miscela.

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione a espansione diretta per la produzione continua e rapida del gelato in grado di garantire sempre la massima efficienza.

## Design moderno e compatto e ampio spazio di lavoro

Linee eleganti e dimensioni compatte per adattarsi a tutti gli ambienti di lavoro oltre che consentire l'erogazione del prodotto nel massimo comfort.

## Estrusori

Blocco di erogazione dotato di speciali estrusori per il più semplice riempimento di coppette e monoporzioni.

		POWER GEL BC EASY 1	POWER GEL MC EASY 1	POWER GEL HC EASY 1	POWER GEL MV EASY 2	POWER GEL HV EASY 2	POWER GEL XC EASY 1
<b>Caratteristiche principali</b>							
N° Gusti			1		2		1
Controllo	E.Co.S.		●		●		●
Sistema di produzione	Pompa		●		●		●
Dimensioni	h-l-p (mm)	804-456-688	855-450-783	855-450-824	1510-640-784	1510-640-904	955-450-830
Peso (kg)	Aria / Acqua	110	140	145	320 / 305	350 / 340	160
Capacità vasca (l)		10	17	20	2x17	2x20	22
Capacità cilindro (l)		1,7	2,6	3,5	2x2,6	2x3,5	8
<b>Capacità produttiva*</b>							
kg/h		23	31	41	60	84	84
<b>Alimentazione elettrica</b>							
Phase			3-		3-		3-
Volt			230; 400		230; 400		230; 400
Hertz			50; 60		50; 60		50; 60
<b>Circuito frigorifero</b>							
Condensazione	Aria				●	●	
	Acqua	●	●	●	●	●	●
N° Compressori		1 (Semiermetico)			2 (Semiermetico)		1 (Semiermetico)

\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata.



# Creatività senza limiti

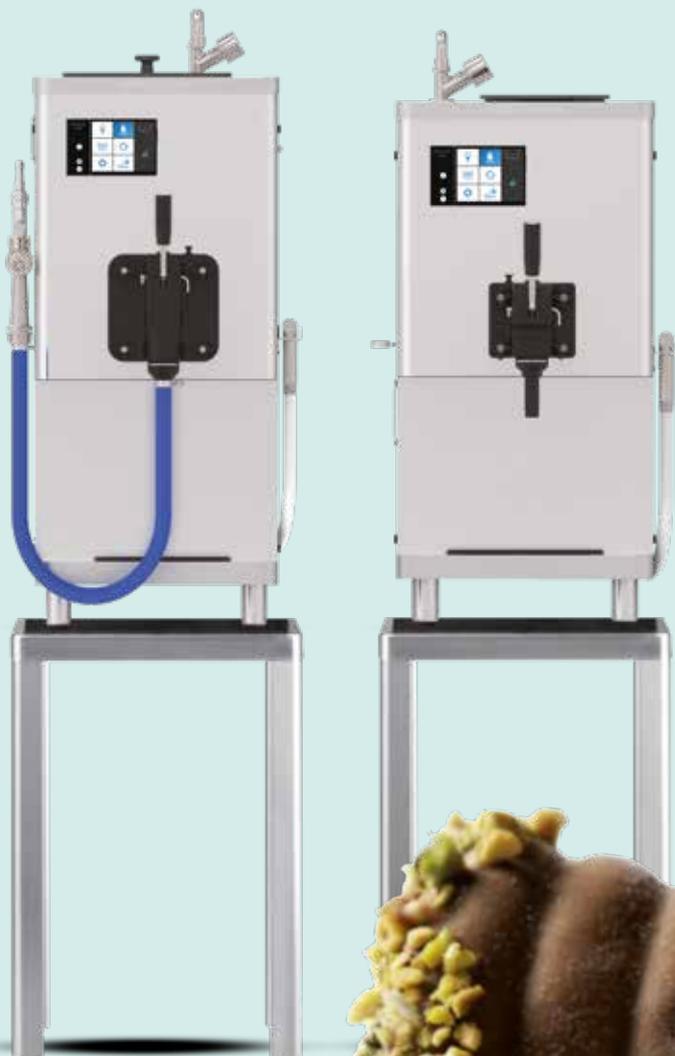
## **Gamma Lab** / *Pastry Gel*

**PASTRY GEL HC1**  
**PASTRY GEL XC1**

Lo strumento per il laboratorio. Pastry Gel eroga un gelato dalla struttura fluida per la produzione in continuo di preparazioni a base gelato in stampi e basi di diversa forma e dimensione.

Facilmente posizionabile in qualsiasi area di lavoro, con una macchina è possibile integrare la propria offerta, scegliendo tra due differenti modelli che garantiscono elevate capacità produttive.

Pastry Gel è la macchina ideale per la produzione di gelato su stecco, torte gelato e qualsiasi monoporzione che richieda il perfetto riempimento. Non serve nessun altro strumento per infinite produzioni che potranno essere trasferite nell'abbattitore prima di essere esposte in vetrina.



**Dessert &  
Frozen Patisserie**



**Creazioni  
d'asporto**



# Plus & Benefit

## Grandi performance

Pastry Gel dispone di un'ampia vasca che può contenere fino a un massimo di 22 litri di miscela (modello Pastry Gel XC1).

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

La macchina è dotata di un cilindro di mantecazione, a "espansione diretta" realizzato interamente in acciaio inox con la speciale tecnologia Gel Matic; il sistema, in grado di garantire un'elevatissima resa frigorifera nella fase di congelamento della miscela, offre qualità elevata nella struttura del prodotto erogato, rapidità di produzione e risparmio energetico.

## Facile da usare e gestire

La pompa di pressurizzazione a ingranaggi è costruita interamente in acciaio inox, è facile da smontare e pulire, ed è dotata di regolatore per un overrun oltre il 100%. La vasca di conservazione refrigerata dispone di sensore di livello e mixer.

## Controllo totale grazie a In.Co.Di.S. 2.0

Grazie alla tecnologia In.Co.Di.S. 2.0, progetto esclusivo di Gel Matic, in maniera semplice e interattiva si può programmare, monitorare e diagnosticare ogni funzionalità della macchina in modalità locale e remota.

## Massima libertà di movimento

Con l'erogatore flessibile è possibile muoversi liberamente tra i piani di lavoro e riempire facilmente qualsiasi stampo o contenitore.

## Compatta ed ergonomica

Grazie alle dimensioni compatte, Pastry Gel s'inserisce facilmente in tutti gli ambienti di lavoro.

## Mixer

La miscela si mantiene uniforme all'interno della vasca, grazie alla presenza del mixer di serie.

		PASTRY GEL HC1	PASTRY GEL XC1
<b>Caratteristiche principali</b>			
N° Gusti		1	
Controllo	In.Co.Di.S. 2.0	●	●
Sistema di produzione	Pompa	●	●
Dimensioni	h-l-p (mm)	855-450-783	955-450-830
Peso (Kg)	Aria / Acqua	150 / 145	165 / 160
Capacità vasca (l)		20	22
Capacità cilindro (l)		3,5	8
<b>Capacità produttiva*</b>			
Kg/h		55	70
<b>Alimentazione elettrica</b>			
Phase		1;3-	
Volt		230;400	
Hertz		50; 60	
Potenza		1,5 kW	2 kW
<b>Circuito frigorifero</b>			
Condensazione	Aria	●	●
	Acqua	●	●
N° Compressori		1 (Ermetico)	

\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata.

# Il Frozen Beverage è servito

## *Gamma Beverage / Drink Gel*

**DRINK GEL MC1**  
**DRINK GEL MC1 HT**

**DRINK GEL XC1**  
**DRINK GEL XC1 HT**

La macchina che permette di ampliare e completare la propria offerta con una varietà praticamente illimitata di frozen beverage. Puoi erogare cocktail e milkshake con il solo limite della tua fantasia, in modo semplice e veloce, con un controllo preciso della temperatura e tutta l'affidabilità e la qualità Gel Matic.



**Frozen  
Cocktail**



**Milkshake**



# Plus & Benefit

## Grandi performance

Ampia vasca con sensore di livello di serie per garantire importanti produzioni anche continue.

## Mixer

Il mixer, di serie, mantiene omogenea la miscela all'interno della vasca.

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Il cilindro di mantecazione, a "espansione diretta", interamente in acciaio inox, garantisce un'elevatissima resa frigorifera nella fase di congelamento della miscela, offre una qualità elevata nella struttura del prodotto erogato, rapidità di produzione e risparmio energetico.

## Facile da usare e da gestire

La pompa di pressurizzazione a ingranaggi è costruita interamente in acciaio inox, è facile da smontare e da pulire, ed è dotata di un pratico e preciso regolatore dell'overrun.

## Controllo totale grazie a In.Co.Di.S. 2.0

In.Co.Di.S. 2.0, progetto esclusivo di Gel Matic, permette di programmare, monitorare e diagnosticare ogni funzionalità della macchina in modalità locale e remota, in modo semplice e interattivo.

## Compatta ed ergonomica

Le dimensioni compatte di Drink Gel ne permettono l'inserimento in tutti gli ambienti.

		DRINK GEL MC EASY 1	DRINK GEL MC HT	DRINK GEL XC EASY 1	DRINK GEL XC HT
<b>Caratteristiche principali</b>					
N° Gusti		1	1	1	1
Controllo	E.Co.S.	●		●	
	In.Co.Di.S. 2.0		●		●
Sistema di produzione	Gravità	●	●	●	●
	Pompa	●	●	●	●
Heat Treatment			●		●
Dimensioni	h-L-p (mm)	855-450-783		955-450-830	
Peso (Kg)	Aria / Acqua	145 / 140		165 / 160	
Capacità vasca (l)	GR/PM	19 / 17		22	
Capacità cilindro (l)		2,6		8	
<b>Capacità produttiva*</b>					
Kg/h		25		70	
<b>Alimentazione elettrica</b>					
Phase		1,3-		1,3-	
Volt		230; 400		230; 400	
Hertz		50; 60		50; 60	
<b>Circuito frigorifero</b>					
Condensazione	Aria	●	●	●	●
	Acqua	●	●	●	●
N° Compressori		1		1	

\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata.

# Fanno di tutto per te

## **Gamma Beverage / Combi**

**SHG-M 150**  
**SHG-M 250**

Milkshake, sundae, coni guarniti, waffle e tanto altro. Con le macchine della linea Combi la produzione non ha limiti. Pensate principalmente per le elevate prestazioni nelle catene commerciali, le Combi sono disponibili nella versione compatta a un cilindro e in quella più performante con due cilindri, erogano gustosi gelati e milkshake. La gestione separata dei circuiti assicura una produzione e una viscosità ottimale dei due prodotti e, grazie agli speciali blocchi di erogazione, è possibile aromatizzare i milkshake e proporre diversi gusti. Le macchine Combi sono l'ideale per fast food e locali che desiderano offrire un'ampia varietà di dessert.



**Milkshake**



**Gelato Espresso**



# Plus & Benefit

## Controllo totale grazie all'In.Co.Di.S. 2.0

L'ampio display touch consente di effettuare facilmente qualsiasi operazione, dall'erogazione del prodotto al ciclo termico.

## Pompa di pressurizzazione a ingranaggi

Interamente in acciaio inox, è dotata di regolatore dell'overrun ed è facile da smontare e da pulire.

## Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione con capacità elevata per soddisfare tutte le esigenze produttive.

## Milkshake di qualità

Tramite il sistema di iniezione ad aria compressa è possibile regolare il dosaggio di ciascuno dei quattro sciroppi nel milkshake, garantendo un prodotto dalla qualità costante.

## Dosaggio automatico

Grazie a un sensore il riempimento del bicchiere avviene in modo automatico.

## GTECH HT

Per una perfetta sanificazione della miscela e di tutte le parti a contatto con il gelato.

## Mixer con regolazione della velocità

La miscelazione con velocità regolabile assicura un prodotto omogeneo e un perfetto ciclo termico.

## Ruote girevoli con freno

La macchina è facile da spostare e da posizionare.

## Risparmio energetico

I consumi minimi sono assicurati dalla scelta di componenti efficienti.

		SHG-M 150	SHG-M 250
<b>Caratteristiche principali</b>			
N° Gusti		1 gelato o 5 shake	1 gelato e 5 shake
Controllo	In.Co.Di.S. 2.0	●	●
Sistema di produzione	Pompa	●	●
Heat Treatment		●	●
Dimensioni	h-l-p (mm)	1533-500-998	1533-735-1067
Peso (Kg)	Aria / Acqua	295 / 290	495 / 490
Capacità vasca (l)		20	2x22
Capacità cilindro (l)	Gelato / Shake	2,6	2,6 / 8
<b>Capacità produttiva*</b>			
Kg/h gelato		25	25
Kg/h milkshake		25	45
<b>Alimentazione elettrica</b>			
Phase			3~
Volt			400
Hertz			50
Potenza		3 kW	4,9 kW
<b>Circuito frigorifero</b>			
Condensazione	Aria	●	●
	Acqua	●	●
N° Compressori		1 (Semiermetico)	2 (Semiermetico)

\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata.

# Tecnologia Up. Mai così in alto

## **Gamma Automatic / Self Gel**

**SELF GEL 1 UP**  
**SELF GEL 1 KOLOR UP**

L'esclusiva tecnologia UP consente di definire con impostazioni preliminari la forma e il peso del gelato e l'utilizzo di coppette e coni diversi, il tutto sempre impostabile attraverso il software. Il dosaggio a peso è preciso e stabile, ed è anche possibile ricevere informazioni su situazioni anomale, grazie al segnalatore luminoso che si attiva in caso di errori o di interruzione di attività della macchina.

**Gelato Espresso**



**Gelato Variiegato**



# Plus & Benefit

## In.Co.Di.S. 2.0 si fa in due

Innovativo il monitor capacitivo da 10,1" ad alta definizione. L'erogazione è guidata da icone semplici e tutti i contenuti visivi sono personalizzabili (immagini, filmati e lingua). Il sistema gestisce comandi, funzioni e diagnostica della macchina in modalità locale e remota, oltre a produrre report di facile consultazione, tra cui il conteggio porzioni.

## GCARE 4D

Attraverso smartphone, tablet e pc è possibile accedere alla macchina da una postazione remota e si interagisce come se si fosse di fronte al touch screen.

## Erogazione a gettone/moneta

È facile e divertente dare il via all'erogazione in totale autonomia seguendo le indicazioni del display.

## Pannello in plexiglass

### e coperchio con chiusura a chiave

L'erogazione, e quindi la qualità del prodotto, è protetta dagli agenti esterni.

## GTECH HT

Mantiene il livello igienico della miscela e riduce la carica batterica e la frequenza di lavaggio.

## Pannelli in acciaio inox

Vengono sottoposti a uno speciale trattamento di verniciatura per una maggiore resistenza ed un'efficace rimozione dello sporco.

		SELF GEL 1 UP	SELF GEL 1 KOLOR UP
<b>Caratteristiche principali</b>			
N° Gusti		1	1 + 3 variegature
Controllo	In.Co.Di.S. 2.0*	●	●
Sistema di produzione	Pompa	●	●
Heat Treatment		●	●
Dimensioni	h-l-p (mm)	886-456-742	1608-456-742
Peso (Kg)	Aria / Acqua	155 / 150	215 / 210
Capacità vasca (l)			13
Capacità cilindro (l)			1,7
<b>Capacità produttiva**</b>			
Kg/h			19
Coni/h			250
<b>Alimentazione elettrica</b>			
Phase			1;3~
Volt			230;400
Hertz			50; 60
Potenza			1,8 kW
<b>Circuito frigorifero</b>			
Condensazione	Aria	●	●
	Acqua	●	●
N° Compressori			1 (Ermetico)

\* In.Co.Di.S. modello 10,1"

\*\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata, per cono da 75 g.

# Perché il mondo del gelato è variegato

## *Gamma Fantasy / KOLOR*

### **MV EASY 2 KOLOR**

Macchina pensata per creare un elemento di attrazione e diversificazione nell'offerta di gelato. E' bigusto e ha uno speciale gruppo erogatore in grado di aggiungere tre differenti variegature a scelta, nella massima igiene e praticità.

Grazie alla tecnologia della mantecazione espressa, MV EASY 2 KOLOR è in grado di produrre in modo continuo un gelato della consistenza desiderata.

La macchina è dotata di un cabinet in acciaio inox in cui sono alloggiati i tre contenitori degli sciroppi, la cui iniezione è controllata da un apposito regolatore di pressione.



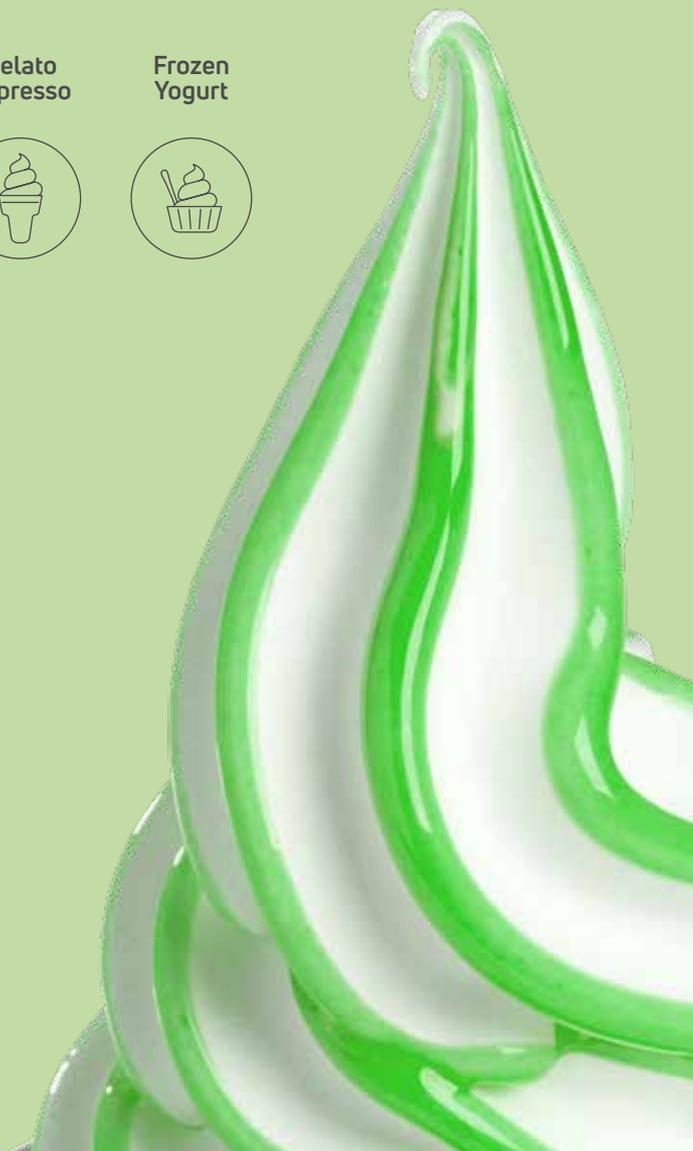
**Gelato  
Variegato**



**Gelato  
Espresso**



**Frozen  
Yogurt**



# Plus & Benefit

## Tanti gusti in poco spazio

Un'offerta diversificata anche grazie alla possibilità di selezionare tra 3 differenti variegature.

## Sistema di controllo evoluto

Con E.Co.S. ogni operazione è semplice e veloce.

## Cilindri di mantecazione

Cilindri a espansione diretta realizzati completamente in acciaio inox con la speciale tecnologia Gel Matic. Il sistema è in grado di garantire un'elevatissima resa frigorifera nella fase di congelamento della miscela, rapidità di produzione e risparmio energetico.

## Pompa di pressurizzazione a ingranaggi

Corpo completamente in acciaio inox con regolatore dell'overrun. Facile da smontare e pulire.

## Vasca di conservazione

Refrigerata con mixer e sensore di livello di serie.

## Comfort

Griglie filtranti in acciaio inox, removibili per una perfetta pulizia e convogliatore dell'aria verso l'alto per un facile posizionamento anche contro una parete.

MV EASY 2  
KOLOR

Caratteristiche principali		
N° Gusti		2 + 3 variegature
Controllo	E.Co.S.	●
Sistema di produzione	Pompa	●
Dimensioni	h-l-p (mm)	1540-600-819
Peso (Kg)	Aria / Acqua	295 / 285
Capacità vasca (l)		2x17
Capacità cilindro (l)		2x2,6
Capacità produttiva*		
Kg/h		50
Coni/h		665
Alimentazione elettrica		
Phase		3~
Volt		230;400
Hertz		50; 60
Potenza		4,9 kW
Circuito frigorifero		
Condensazione	Aria	●
	Acqua	●
N° Compressori		1 (Semiermetico)

\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata, per coni da 75 g.

# Quando la qualità si vede

Le macchine Gel Matic non si limitano a integrarsi perfettamente nell'ambiente in cui vengono installate. Lo possono caratterizzare dal punto di vista visivo e del design, ne declinano la comunicazione, aggiungono colori e forme che contribuiscono a predisporre positivamente al consumo. Per questo rappresentano una soluzione che combina funzionalità e qualità con una dimensione estetica che aggiunge valore a tutte le attività.



Del bello  
e del buono



Buoni  
al primo sguardo





Soluzioni costruttive  
in cui viene premiato  
il design



Per tutti i gusti.  
Anche quello estetico



Anche l'occhio  
vuole la sua parte





**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](http://www.gelmatic.com) • [info@gelmatic.com](mailto:info@gelmatic.com)

