

# The taste of quality



Ed. 01 - 2023 - pl





"Oferując wysokiej jakości produkty,  
aby żyć i dzielić się  
sukcesami w biznesie".

*Andreas Opelini*

# Gel Matic. Smak jakości

## Historia

Założona w 1972 roku przez Giambattista Guerini, Gel Matic zawsze była ekspertem w produkcji maszyn do ekspresowego mieszania i mrożenia, procesu, który wymaga wyrafinowanej i zaawansowanej technologii.

Z biegiem lat, to powołanie stało się prawdziwą misją, podejmowane z entuzjazmem i pasją przez drugie pokolenie, w osobie Andrea Guerini.

Koncentrując się na jednej działalności z przekonaniem, że jakość nigdy nie może być kompromisem, firma opracowała dedykowane technologie i procesy, które umożliwiają każdemu produkcję doskonałych gelato, lodów włoskich,

mrożonych jogurtów, mrożonych deserów patisserie, mrożonych napojów i koktajli mlecznych. Szybko, łatwo i higienicznie, oszczędzając czas i wysiłek.

**Nie mówiąc już o  
doskonałym stosunku  
inwestycji do zysku.**



# Robienie doskonałych lodów przychodzi nam naturalnie

## *Ekspresowe mieszanie i mrożenie*

Ekspresowe mieszanie i mrożenie to najbardziej naturalna z możliwych metod wytwarzania lodów, lodów włoskich inaczej miękkich, mrożonych jogurtów, mrożonych napojów, deserów i mrożonych smakołyków cukierniczych. Produkt jest podawany natychmiast po zakończeniu procesu mieszania/mrożenia. Świeżość jest gwarantowana dzięki krótkiemu okresowi między produkcją a dostawą.

Nie pozostaje to bez znaczenia na smak lodów, ponieważ produkt jest podawany w idealnej temperaturze, pomiędzy  $-6^{\circ}\text{C}$  a  $-9^{\circ}\text{C}$ , a ilość użytych dodatków jest niższa niż w przypadku innych rodzajów produktów.

Kolejnym powodem, dla którego robienie doskonałych ekspresowych gelato przychodzi naturalnie jest to, że proces jest łatwy do nauczenia się a wszystko, czego potrzebujesz, to maszyna Gel Matic. Nie ma potrzeby posiadania

dedykowanego pracowni. Możesz serwować wysokiej jakości produkty w minimalnej przestrzeni i z zaledwie kilkoma pracownikami. Poziom zużycia wody i energii elektrycznej jest niski, a straty na mieszance są minimalne.

Wybór surowców jest ogromny: możesz wykorzystać wszystko, co oferuje rynek, produkując na bazie świeżych półproduktów jak i z wykorzystaniem mieszanek w proszku lub produktów UHT.

**Dobre lody to także doskonały biznes.**







# Gel Matic. Od producenta produktów do dostawcy rozwiązań

## *SPA. Solution Providing Activities*

Nie mówimy już tylko o produkcji, ale o procesach, które obejmują całe życie maszyny.

SPA charakteryzuje się trzema makro obszarami: GTECH, GCARE i GLEARN, poświęcone wszystkim technologiom będących "na pokładzie" maszyny, globalnej pomocy, od podłączenia do programów konserwacji, aż po naukę techniczną i operacyjną.

**Ewolucja, która wpłynęła na wszystkie procesy w firmie oraz obejmuje cały okres eksploatacji maszyny, ze zdecydowaną korzyścią także dla środowiska."**



GLEARN



GTECH

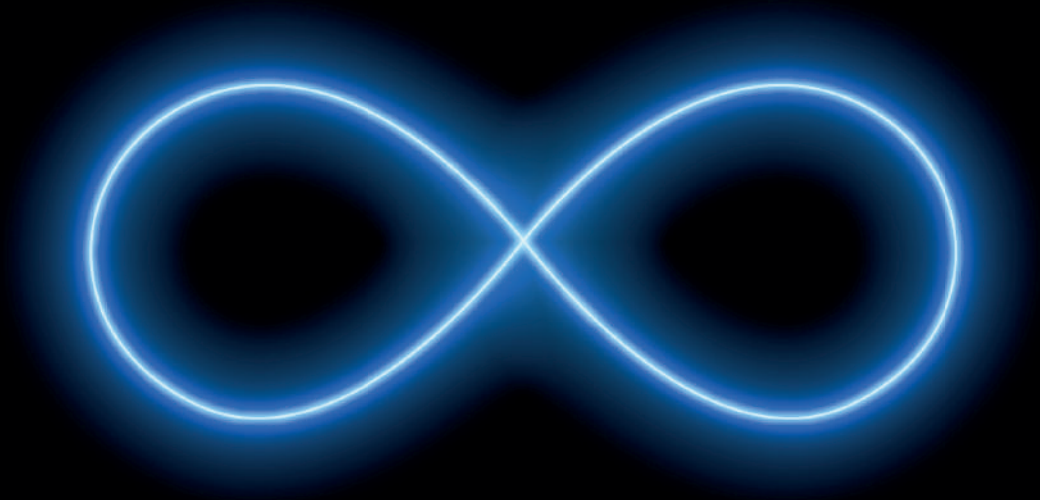


GCARE



# SPA

Solution Providing Activities



Endless Customer Care

# Doskonałość jest punktem wyjścia

## *Technologia / Gel Matic*

Gel Matic stale dąży do poprawy jakości swoich maszyn. Dzięki rozwojowi nowych komponentów i zastosowaniu nowych materiałów firma stale poszerza swoje technologiczne know-how i walory ekologiczne. Pewność na dziś i obietnica na przyszłość.

Pozornie prosta konstrukcja jest w rzeczywistości wynikiem naszego starannego doboru materiałów, komponentów i procesów w celu zapewnienia doskonałości. Taka doskonałość jest istotnym wymogiem dla maszyn przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Jednocześnie jest to również gwarancja najwyższych możliwych standardów niezawodności, wydajności i trwałości. Zrozumienie technologii Gel Matic rozwijanej przez ostatnie 50 lat tłumaczy również zaufanie, jakim obdarzyli nas klienci i sukces jaki odnosimy na rynku międzynarodowym.

**Cały świat docenia jakość Gel Matic. Ponieważ jej spróbował.**



# Doskonałość rodzi się z doświadczenia

## *Technologia / Produkcja*

Maszyny Gel Matic są testowane "w terenie" na całym świecie w najróżniejszych klimatach i warunkach środowiskowych. Oznacza to, że wszystkie elementy maszyny są wysoce niezawodne i funkcjonalne, gwarantując optymalną wydajność pracy, a tym samym produktywność. Ponadto staranne, ergonomiczne wykonanie konstrukcji i elementów sterujących sprawia, że maszyny są szczególnie łatwe w obsłudze.

Dzięki dogłębnej wiedzy firmy Gel Matic na temat procesu ekspresowego mieszania i mrożenia, jej maszyny z łatwością spełniają nawet najbardziej specyficzne i różnorodne wymagania. Pompy, które gwarantują poziom napowietrzenia dostosowany do indywidualnych potrzeb.

Zaawansowane systemy chłodnicze pozwalające oszczędzać wodę i energię oraz obniżyć poziom hałasu. Innowacyjne systemy sterowania GTech Ecos i GTech Incodis do zarządzania wszystkimi parametrami pracy lokalnie lub zdalnie.

Gel Matic Italia uznaje, że ma obowiązek przyjąć politykę i działać w celu ochrony środowiska, dlatego angażuje się w projektowanie, produkcję i dystrybucję "zielonych" produktów.

**Każdy element składa się na całości.**



## **Technologia / Produkcja**

### **Pompa**

Dwa systemy produkcji pomp: ciśnieniowe pompy zębate dla linii Standardowych i tłokowe dla linii Giotto. Dwie różne technologie zapewniają jednolitą teksturę produktu, przy różnych możliwościach regulacji napowietrzenia i osiągniętych wartościach nawet do 100%.

### **Grawitacja**

System produkcji grawitacyjnej posiada rurkę doprowadzającą, która umożliwia przejście mieszanki i powietrza do cylindra mrożącego, wykorzystując prawo grawitacji. Dzięki temu w najprostszy i najszybszy sposób uzyskuje się wspaniały produkt co pozwala na użycie dowolnej mieszanki, nawet tej zawierającej małe kawałki owoców. Dzięki zaledwie kilku elementom, nasze maszyny grawitacyjne są łatwe do czyszczenia.

### **GTECH UP**

Wyjątkowa technologia UP dla maszyn automatycznych, specjalne oprogramowanie, które pozwala wstępnie ustawić kształt i wagę lodów, plus użycie różnych kubków i różków. Precyzyjne, regularne dozowanie według wagi oraz automatyczne wykrywanie anomalii dzięki kontrolce, która ostrzega operatora o ewentualnych błędach i awariach.

### **GTECH HT - Pasteryzacja**

Maszyny z funkcją HT gwarantują doskonałą sterylność mieszanki i wszystkich części mających kontakt z lodami. Cykl HT polega na podgrzaniu mieszanki do temperatury +65°C, a następnie utrzymaniu jej w tej temperaturze przez 30 minut a następnie szybkie schłodzenie do temperatury przechowywania +4°C. Minimalizuje to obciążenie bakteryjne i utrzymuje wysoki poziom higieny maszyny. W przeciwieństwie do innych podobnych procesów, cykl HT pozwala uniknąć zmian właściwości organoleptycznych produktu, ogranicza straty i wydłuża czas, zanim maszyna będzie wymagała czyszczenia, a jednocześnie spełnia normy określone przez przepisy sanitarne w każdym Kraju.

### **GTECH Healthy**

Technologia GTECH Healthy zapewnia jakość i bezpieczeństwo wydawanych lodów, zgodnie z obowiązującymi wymogami higieny.

Alert informuje o niepowodzeniu procesu przechowywania mieszanki, zachęcając do postępowania zgodnie z procedurami odzyskania surowców dla zapewnienia bezpiecznej produkcji.



# Nowe standardy kontroli

## Technologia / Kontrola

### **GTECH INCODIS 3.0**

Interaktywny elektroniczny system sterowania i diagnostyki, dostępny w gamie maszyn Giotto. Duży i elegancki wyświetlacz dotykowy 7" w połączeniu z najnowocześniejszymi technologiami ułatwia nawigację. Zdolność predykcji pozwala przewidzieć problemy, określić działania naprawcze i poprawić wydajność. Maszyna jest zawsze monitorowana dzięki zdalnemu połączeniu, które jest w standardzie

### **GTECH INCODIS 2.0**

Łatwy w użyciu, interaktywny system sterowania GTech Incodis, dostępny wyłącznie w Gel Matic, posiada 7-calowy ekran dotykowy, który umożliwia programowanie, monitorowanie i rozwiązywanie problemów z każdą funkcją maszyny, zarówno lokalnie, jak i zdalnie. Przyjazny dla użytkownika, dzięki prostemu intuicyjnemu interfejsowi i takim samym symbolom graficznym w całej gamie urządzeń, GTech Incodis posiada modułowe menu pozwalające na personalizację każdego parametru.

### **GTECH ECOS**

System sterowania z wielojęzycznym ekranem dotykowym LCD, kolorowym wyświetlaczem i 5 klawiszami pojemnościowymi dla maksymalnej niezawodności i nieprzepuszczalności. Dla prostej, całkowitej kontroli nad maszyną, dzięki intuicyjnym symbolom do regulacji parametrów jak konsystencja, temperatura i praca mieszalnika.





## **Technologia** / Komponenty

### **Systemy chłodnicze, kompresory**

Systemy chłodnicze w Gel Matic zostały zaprojektowane i zbudowane tak, aby zagwarantować lody odpowiedniej temperatury, nawet w najgorętszym klimacie. I gwarantują to przez cały czas, dzięki starannie dobranym komponentom, które pozwalają łatwo ustawić maszynę, aby uzyskać jak najlepszy przepływ powietrza. Wymienniki ciepła są precyzyjnie zwymiarowane, aby zapewnić optymalną wydajność, a spawanie elementów ma zagwarantować szczelność układów. Stosowane są tylko najlepsze komponenty, ponieważ Gel Matic pozyskuje je od światowych liderów, takich jak Tecumseh, Dorin, Embraco, Danfoss i Rivacold, aby zagwarantować najwyższą wydajność w zakresie ciepła i hałasu.

### **Silniki, napędy**

Gel Matic decyduje się na stosowanie wyłącznie silników Lafert, w 100% Made in Italy, aby zagwarantować wysoką wydajność, nawet w ekstremalnych warunkach. Niezawodność i oszczędność energii idą w parze dzięki dużej sprawności tych silników: silniki ubijaków spełniają normy IE3 dotyczące efektywności energetycznej, podobnie jak inne jednostki napędowe stosowane w urządzeniach tej firmy. Napęd mechaniczny składa się ze ślimaka zaprojektowanego we własnym zakresie w przypadku gamy Standard i napędu pasowego w przypadku gamy Giotto, aby sprostać specyficznym potrzebom ekspresowych jednostek mrozących i w ten sposób zagwarantować cichą pracę i minimalną konieczność obsługi.



# Zaprojektowany, aby dostosować się do każdego środowiska

**Technologia** / Design

## **Maszyny wolno stojące i nablátowe**

Maszyny Gel Matic występują w dwóch podstawowych konfiguracjach wielkościowych: kompaktowe i wydajne maszyny nablátowe lub wysokowydajne jednostki stojące. Mocną stroną modeli nablátowych jest ich kompaktowa budowa i niewielkie wymiary, dzięki czemu można je łatwo dopasować do niewielkich przestrzeni. Wersje stojące, oferujące wysoką wydajność, są wyposażone w kółka ułatwiające ich ustawienie. Oba urządzenia mają wysokiej jakości konstrukcję wykorzystującą najnowszą technologię zarządzania i sterowania.

## **Dopasowanie do już istniejących lokali**

Maszyny Gel Matic zostały zaprojektowane nie tylko po to, by zagwarantować doskonałą wydajność, ale także po to, by stać się wyposażeniem lodziarni, restauracji i barów kawowych, nie mówiąc już o kawiarniach, centrach handlowych i parkach rozrywki. W związku z tym nasza dbałość o szczegóły rozciąga się na wygląd maszyny. Każda maszyna Gel Matic ma ergonomiczne linie i jest zaprojektowana tak, aby pasowała do każdej przestrzeni. Projekt przyczynia się również do poprawy zgodności z przepisami dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa. Panele, na przykład, są wykonane w 100% ze stali nierdzewnej aby zapewnić najwyższe standardy higieny oraz aby użytkowanie było łatwe i bezpieczne. job safe and easy.



# Klienci Gel Matic nigdy nie są sami

## *Obsługa klienta* / GCARE

Twoja relacja z Gel Matic zaczyna się przed zakupem i trwa przez cały czas. Filozofia firmy oznacza, że nie tylko dostarczamy produkty, ale także promujemy kulturę ekspresowej produkcji gelato i lodów włoskich. Prowadzimy naszych klientów w ich wyborach i oferujemy terminowe i wykwalifikowane usługi wsparcia. Takie podejście jest częścią naszego kodu genetycznego i stanowi wartość dodaną.

Oprócz naszej rozległej sieci partnerów wspierających naszych klientów na

całym świecie, oferujemy bezpośrednio wykwalifikowane wsparcie techniczne poprzez "usługi GCARE" oraz nasze własne centrum serwisowe.

**Zawsze w kontakcie,  
gdziekolwiek na świecie  
jesteś.**





# Z bliska ale i z daleka

## **Obsługa klienta** / GCARE Connect

GCARE Connect - usługa połączenia, która dostarcza szczegółowych danych o stanie maszyny - jest standardem w gamie Giotto.

Zarządzający maszynami mogą wykorzystać dane pochodzące z każdego podłączonego urządzenia, aby wskazać wszelkie obszary nieefektywności, obniżyć koszty i zminimalizować przestoje maszyn

Zdalny dostęp, z różnymi poziomami uprawnień, ma wiele zalet. Obejmują one monitorowanie wielu maszyn bez konieczności przemieszczania się między

zakładami lub posiadania personelu na miejscu.

Oprócz monitorowania, na odległość można również przeprowadzać konserwację maszyn i rozwiązywać problemy.

Zdalny dostęp zmniejsza koszty i czas potrzebny na konserwację i rozwiązywanie problemów, minimalizując lub nawet eliminując przestoje maszyn.

**GCARE Connect, nigdy nie  
będziesz pracował sam**



# Maszyna odpowiadająca na każde potrzeby

## ***Wydajne, uniwersalne modele***

Wszechstronność to jedna z mocnych stron maszyn Gel Matic. Zaprojektowane do wydawania dowolnego produktu obejmującego proces mieszania i mrożenia, nasze maszyny mogą dostosować się do wszystkich rodzajów działań biznesowych. Tak wiele możliwości: modele jedno i dwusmakowe, różne metody produkcji, wspomaganie dozowania, różne systemy sterowania, konstrukcja stojąca lub nablátowa, kompaktowe lub duże wymiary, plus możliwe personalizacje. Z pewnością znajdziesz idealną maszynę, która spełni Twoje indywidualne potrzeby.

## ***Obszary zastosowań***

Maszyny Gel Matic to dobry wybór, niezależnie od rodzaju prowadzonej działalności. Mogą być głównym źródłem dochodu dla lodziarni i punktów z mrożonym jogurtem. Pozwalają cukierniom i firmom cateringowym rozszerzyć swoją ofertę. Zwiększają opcje menu w centrach handlowych i różnego rodzaju sklepach, nie wspominając o stołówkach, uczelniach, domach kultury, parkach rozrywki i biurach. Praktycznie nieograniczone zastosowania: jedynym ograniczeniem jest Twoja kreatywność

## ***Możliwości biznesowe***

Maszyny Gel Matic są tak łatwe w obsłudze. Wymagają bardzo mało miejsca i inwestycji kapitałowych, a są produktywne już od pierwszego dnia. Zdalne sterowanie i gotowy serwis techniczny gwarantują stałą produkcję i niezmienną wydajność. Gel Matic jest szczególnie świadomy kwestii środowiskowych i zrównoważonego rozwoju, co oznacza, że jego maszyny pozwalają również utrzymać niskie rachunki za energię elektryczną.





# Uniwersalność jest w standardzie

*Asortyment standardowy.*



Uniwersalność to kluczowa cecha naszych maszyn **zalewanych od góry**. Jak sama nazwa wskazuje, mają one zbiornik do przechowywania na górze. W tym chłodzonym zbiorniku przechowywana jest płynna mieszanka o temperaturze +4°C. Mieszadło wewnątrz zbiornika utrzymuje mieszankę gładką i jednorodną. W zależności od potrzeb produkcyjnych można wybrać dwa systemy produkcji: **grawitacyjny lub z pompami**. Mieszanka dociera do cylindra albo opadając dzięki działaniu grawitacji, albo za pomocą pompy ciśnieniowej. Następnie jest mieszana przez specjalne ubijaki, aby uzyskać **idealną konsystencję i kremowy smak**. Teraz wystarczy tylko pociągnąć za dźwignię, aby otrzymać doskonałe lody, sorbety lub mrożony jogurt, czy to na bazie mleka, czy owoców. W tym samym czasie równa ilość mieszanki przechodzi z leja do cylindra poniżej, gdzie jest mieszana i zamrażana zgodnie z wymaganiami. Nasze maszyny mogą być **nablatowe lub wolno stojące, jedno, dwu lub nawet trzysmakowe**.

#### DWUSMAKOWE WOLNO STOJĄCE

(z jednym kompresorem)



#### DWUSMAKOWE WOLNO STOJĄCE

(z dwoma kompresorami)



#### ÉTOILE GEL



# Gelato, które chcesz, gdzie chcesz

**Asortyment standardowy** / pojedynczy smak, nablatowy

BC EASY 1  
BC 151 HT

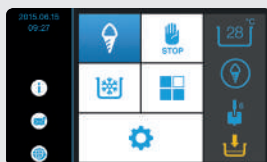
MC EASY 1  
MC 153 HT

HC EASY 1

Wszechstronne i kompaktowe, oferujemy trzy różne rozmiary cylindrów (1,7 -2,6 - 3,5 litra), aby zaspokoić różne potrzeby produkcyjne. Kompaktowe i łatwe do ustawienia, pasują do każdego lokalu.

Ecos

Incodis 2.0



Express  
Gelato



Frozen  
Yoghurt



# Zalety i korzyści

## Rozwinięte systemy sterowania

GTech Incodis 2.0, wyposażony w 7" ekran dotykowy i zdalne sterowanie, lub GTech Ecos, z pojemnościowym wyświetlaczem LCD.

## Systemy produkcyjne

Grawitacyjne lub z Pompami, według wymagań.

## Zbiorniki magazynowe

Zbiorniki chłodzone o pojemności od 10 do 22 litrów, zaspokoją wszystkie potrzeby produkcyjne. Wyposażone w czujnik poziomu.

## Mikser montowany w standardzie

Utrzymuje mieszankę w ruchu, zapobiegając rozdzielaniu się części stałych i płynnych oraz poprawiając dojrzewanie mieszanki.

## Wysokowydajne cylindry mrozące ze stali nierdzewnej

Cylindry mrozące z bezpośrednim rozprężaniem gazu dla szybkiej, nieprzerwanej produkcji. Maksymalna wydajność gwarantowana.

## Fotokomórka do inteligentnego wydawania

Automatyczne rozpoznawanie różka lub kubka.

## Nowoczesna, kompaktowa konstrukcja z dużą przestrzenią roboczą

Eleganckie linie i kompaktowe wymiary pasują do wszystkich lokali i zapewniają wygodne, ergonomiczne wydawanie.

		BC EASY 1	BC 151 HT	MC EASY 1	MC 153 HT	HC EASY 1
<b>Parametry techniczne</b>						
Liczba smaków		1		1		1
Sterowanie	GTech Ecos	●		●		●
	GTech Incodis 2.0		●		●	
System produkcji	Grawitacja	●		●	●	
	Pompy	●	●	●	●	●
GTech HT (pasteryzacja)			●		●	
Wymiary (mm)		W-SZ-G 815-456-710		867-450-818		867-450-837
Waga (kg)		117	126	145		150
Pojemność zbiorników (l)		GR/PM 11 / 10		18 / 16		22 / 19
Pojemność cylindrów (l)		1,7		2,6		3,5
<b>Wydajność produkcji*</b>						
kg/h		22		26		33
<b>Zasilanie</b>						
Liczba faz		1~	1; 3~	1; 3~		1;3~
Częstotliwość		50; 60		50; 60		50; 60
Moc		2,1 kW	2,9 kW	3 kW		3,3 kW
<b>System chłodniczy</b>						
Chłodzenie	Powietrze	●	●	●	●	●
	Woda	●	●	●	●	●
Liczba sprężarek				1 (Hermetyczna)		

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.



# Kreatywność do potęgi

## Asortyment standardowy / dwa smaki, nablatowe

BC EASY 2

Kompaktowy i wszechstronny model wyposażony w zbiorniki o pojemności do 11 litrów i cylinder o pojemności 1,7 litra. Niezależne zarządzanie zbiornikiem i cylindrem dzięki 4 oddzielnym obiegom chłodzenia zasilanym przez jedną sprężarkę i dwa silniki.

Express  
Gelato



Frozen  
Yoghurt



# Zalety i korzyści

## Rozbudowany system sterowania

GTech Incodis 2.0, wyposażony w 7" ekran dotykowy i zdalną kontrolę, lub GTech Ecos, z pojemnościowym wyświetlaczem LCD.

## Systemy produkcyjne

Grawitacyjny lub Pompamiy, według wymagań.

## Podwójny zbiornik ze stali nierdzewnej

Dwie wanny magazynowe, każda wyposażona w czujnik poziomu. Maksymalna pojemność 11 litrów, dla zaspokojenia wszystkich potrzeb.

## Mikser w wyposażeniu standardowym

Utrzymuje mieszaninę w ruchu, zapobiegając rozszczepieniu części stałych i płynnych oraz poprawiając dojrzewanie mieszanki.

## Wysokowydajne cylindry mrożące ze stali nierdzewnej

Cylindry mrożące z bezpośrednim rozprężaniem gazu dla szybkiej, nieprzerwanej produkcji.

Maksymalna wydajność gwarantowana.

## Fotokomórka do inteligentnego wydawania

Automatyczne rozpoznawanie rożka lub kubka

## Niezależny system chłodzenia

Dla niezależnej kontroli konsystencji każdego smaku.

## Nowoczesny, kompaktowy design z dużą przestrzenią roboczą

Eleganckie linie i kompaktowe wymiary pasują do wszystkich lokali i zapewniają wygodne, ergonomiczne dozowanie.

		BC EASY 2
<b>Parametry techniczne</b>		
Parametry techniczne		2
Sterowanie	GTech Ecos	●
	GTech Incodis 2.0	
System produkcji	Grawitacja	●
	Pompy	●
GTech HT (pasteryzacja)		
Wymiary (mm)	W-SZ-G	850-530-774
Waga (kg)		185
Pojemność zbiorników (l)	GR/PM	2x11 / 2x10
Pojemność cylindrów (l)		2x1,7
<b>Wydajność produkcji*</b>		
kg/h		29
<b>Zasilanie</b>		
Liczba faz		1;3~
Częstotliwość		50; 60
Moc		3,7 kW
<b>System chłodniczy</b>		
Chłodzenie	Powietrze	●
	Woda	●
Liczba sprężarek		1 (Hermetyczna)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Wysoka wydajność, kompaktowa i uniwersalna

**Asortyment standardowy** / Dwusmakowa, wolnostojąca (jedna sprężarka)

BV EASY 2

Modele te posiadają 4 niezależne obwody chłodnicze, zasilane przez jedną sprężarkę, oraz dwa silniki ubijające pozwalające na sterowanie każdym zbiornikiem i cylindrem osobno. Łatwe do przemieszczania i ustawiania dzięki obrotowym kółkom.



Express  
Gelato



Frozen  
Yoghurt



# Zalety i korzyści

## Rozwinięte systemy sterowania

GTech Ecos, z pojemnościowym wyświetlaczem LCD.

## System produkcji

Grawitacyjny lub Pompy napowietrzające, w zależności od potrzeb.

## Podwójny zbiornik magazynowy

Dwa chłodzone zasobniki, każdy wyposażony w czujnik poziomu o pojemności do 11 litrów.

## Mieszadło w wyposażeniu standardowym

Utrzymuje mieszankę w ruchu, zapobiegając rozdzielaniu się części stałych i płynnych oraz poprawiając dojrzewanie mieszanki.

## Wysokowydajne cylindry mrożące ze stali nierdzewnej

Cylindry zamrażające o bezpośrednim rozprężeniu

zapewniają szybką i nieprzerwaną produkcję, produkcja non-stop. Maksymalna wydajność gwarantowana.

## Fotokomórka do inteligentnego wydawania

Automatyczne rozpoznawanie różka lub kubka.

## Niezależny system chłodzenia

Dla niezależnej kontroli konsystencji każdego smaku.

## Nowoczesny, kompaktowy design z dużą przestrzenią roboczą

Eleganckie linie i kompaktowe wymiary pasują do wszystkich lokali i zapewniają wygodne, ergonomiczne wydawanie.

		BV EASY 2
<b>Parametry techniczne</b>		
Liczba smaków		2
Sterowanie	GTech Ecos	●
	GTech Incodis 2.0	
System produkcji	Grawitacja	●
	Pompy	●
GTech HT (pasteryzacja)		
Wymiary (mm)	W-SZ-G	1483-530-774
Waga(kg)		220
Pojemność zbiorników (l)	GR/PM	2x11 / 2x10
Pojemność cylindrów (l)		2x1,7
<b>Wydajność produkcji*</b>		
kg/h		35
<b>Zasilanie</b>		
Liczba faz		1,3-
Częstotliwość		50; 60
Moc		3,7 kW
<b>System chłodniczy</b>		
Chłodzenie	Powietrze	●
	Woda	●
Liczba sprężarek	1Faza	1 (Hermetyczna)
	3Fazy	1 (Pół-hermetyczna)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Ultra wysoka wydajność i maksymalna elastyczność

**Asortyment standardowy** / *Dwa smaki, wolno stojąca (dwie sprężarki)*

BV 261 HT

MV EASY 2

MV 255 HT

HV EASY 2

Cztery niezależne obiegi chłodnicze, zasilane przez dwie sprężarki, plus dwa silniki ubijające pozwalające na sterowanie każdym zbiornikiem i cylindrem osobno. Dwie maszyny w jednej.



Express  
Gelato



Frozen  
Yoghurt





# Zalety i korzyści

## Rozbudowany system sterowania

GTech Incodis 2.0, wyposażony w 7" ekran dotykowy i sterowanie zdalne, lub GTech Ecos, z pojemnościowym wyświetlaczem LCD.

## Systemy produkcyjne

Grawitacyjny lub Pompy napowietrzające, w zależności od potrzeb.

## Podwójny zbiornik

Dwa zbiorniki magazynowe, każdy wyposażony w czujnik poziomu. Pojemność od 10 do 22 litrów, aby spełnić wszystkie oczekiwania.

## Wysokowydajne cylindry mrożące ze stali nierdzewnej

Cylindry zamrażające z bezpośrednim rozprężaniem zapewniają szybką, nieprzerwaną

produkcję. Maksymalna wydajność gwarantowana.

## Fotokomórka do inteligentnego wydawania

Automatyczne rozpoznawanie rozków lub kubków.

## Dwa niezależne systemy chłodzenia

Dwie sprężarki dla w pełni niezależnego sterowania dwoma smakami. To jak posiadanie dwóch maszyn w jednej. Oszczędność czasu i energii, ponieważ w razie potrzeby można pracować tylko z jednej strony.

## Nowoczesna, kompaktowa konstrukcja z dużą przestrzenią roboczą

Eleganckie linie i kompaktowe wymiary pasują do wszystkich lokali i zapewniają wygodne, ergonomiczne wydawanie.

		BV 261 HT	MV EASY 2	MV 255 HT	HV EASY 2
<b>Parametry techniczne</b>					
Liczba smaków		2	2	2	2
Sterowanie	GTech Ecos		●		●
	GTech Incodis 2.0	●		●	
System produkcji	Grawitacja	●	●	●	
	Pompy	●	●	●	●
GTech HT (pasteryzacja)		●		●	
Wymiary (mm)	W-SZ-G	1483-555-774	1522-640-819	1522-640-938	
Waga (kg)	Powietrze/Woda	250 / 240	320 / 305	350 / 340	
Pojemność zbiorników (l)	GR/PM	2x11 / 2x10	2x18 / 2x16	2x22 / 2x19	
Pojemność cylindrów (l)		2x1,7	2x2,7	2x3,5	
<b>Wydajność produkcji*</b>					
kg/h		41	47	70	
<b>Zasilanie</b>					
Liczba faz		1,3~	1,3~ 3~	3~	3~
Częstotliwość		50; 60	50; 60	50; 60	50; 60
Moc		4,5 kW	5,9 kW 5,2 kW	6,5 kW	
<b>System chłodniczy</b>					
Chłodzenie	Powietrze	●	●	●	●
	Woda	●	●	●	●
Liczba sprężarek	1Faza	2 (Hermetyczne)	2 (Hermetyczne)	2	2
	3Fazy		2 (pół-hermetyczne)	2 (pół-hermetyczne)	(pół-hermetyczne)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Étoile Gel Plus. Pięcioramienna gwiazda

**Asortyment standardowy** / *Trzy smaki, urządzenie wolno stojące*

## ÉTOILE GEL PLUS

Étoile Gel Plus to kompaktowa maszyna oferująca szeroki wybór smaków i kombinacji. Jego trzy cylindry pozwalają na zróżnicowanie oferty w zależności od popytu i tym samym zaspokojenie nawet najbardziej wymagających klientów. Étoile Gel o szerokości zaledwie 70 cm - pozwala tworzyć nieskończone kombinacje tradycyjnego lodów włoskich i innych produktów, w tym mrożonych jogurtów i sorbetów, a nawet produktów spersonalizowanych. Centralny cylinder ma większą wydajność, idealną w przypadku, gdy jeden z produktów lub smaków jest bardziej popularny niż dwa pozostałe.



Express  
Gelato



Frozen  
Yoghurt



# Zalety i korzyści

## Wiele smaków na małej przestrzeni

Étoile Gel Plus pozwala na dostarczenie pięciu produktów, trzech smaków i dwóch mieszanych. Jego kompaktowe wymiary sprawiają, że jest idealny dla małych punktów sprzedaży, gdzie przestrzeń jest na wagę złota.

## Pełna kontrola

GTech Incodis 2.0, wyposażony w 7" ekran dotykowy i zdalne sterowanie.

## Pompa zębata ciśnieniowa

Pompa wykonana w 100% ze stali nierdzewnej z kontrolą przekroczenia prędkości. Łatwa do wyjęcia i czyszczenia.

## Wysokowydajne cylindry mrozzące ze stali nierdzewnej

Wysokowydajne cylindry mrozzące zapewniające

wysoką jakość tekstury, szybką produkcję i oszczędność energii.

## Transport gorącego powietrza

Te chłodzone powietrzem maszyny są zaprojektowane tak, aby odprowadzać ciepło do góry, więc możesz umieścić swoją maszynę gdziekolwiek chcesz, nawet przy ścianie.

## Kratki filtracyjne

Kratki filtracyjne ze stali nierdzewnej, które można szybko i łatwo zdjąć w celu idealnego czyszczenia.

## Uprozczone wydawanie

Samozamykające się dźwignie i licznik porcji montowane w standardzie.

		ETOILE GEL PLUS
<b>Parametry techniczne</b>		
Liczba smaków		3
Sterowanie	GTech Incodis 2.0	●
System produkcji	Pompy	●
GTech HT (pasteryzacja)		
Wymiary (mm)	W-SZ-G	1542-700-840
Waga (kg)	pow/woda	326 / 318
Pojemność zbiorników (l)		3x11
Pojemność cylindrów (l)		2x1,7 + 1x2,2
<b>Wydajność produkcji*</b>		
kg/h		70
<b>Zasilanie</b>		
Liczba faz		3~
Częstotliwość		50; 60
Moc		6 kW
<b>System chłodniczy</b>		
Chłodzenie	Powietrze	●
	Woda	●
Liczba sprężarek		1 (Hermetyczna)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Giotto. Supernowoczesne

Seria Giotto wyznacza nową erę w świecie maszyn do lodów. Z unikalną osobowością i wielką funkcjonalnością. Gama urządzeń Giotto jest wynikiem żmudnej pracy projektowej, która wzbogaca technologię Gel Matic. Żaden szczegół nie został pominięty, co sprawia, że maszyna jest łatwa w obsłudze, gwarantuje doskonałą wydajność i dokładną kontrolę, przy jednoczesnym zminimalizowaniu przestojów maszyny i zwiększeniu żywotności każdego elementu. Wszystkie modele z tej serii to nie tylko maszyna, ale system, taki, który towarzyszy użytkownikowi na każdym etapie procesu produkcyjnego gwarantując analitykę predykcyjną i wsparcie

## Gama Giotto

GIOTTO 11 & GIOTTO 12



GIOTTO 21



GIOTTO DR 14







# Tak daleko do przodu, że nigdy się nie zatrzyma

## Asortyment Giotto / Jeden smak nablatowy

GIOTTO 11  
GIOTTO 12

Wszechstronne i kompaktowe, oferujemy dwa różne rozmiary cylindrów (1,5 - 3,2 litra), aby zaspokoić różne potrzeby produkcyjne. Kompaktowe i łatwe do ustawienia, pasują do każdego lokalu. Dzięki zastosowaniu zaawansowanych technologii, maszyna może być wykorzystywana do produkcji różnych produktów pod względem gęstości, temperatury podawania i napowietrzenia. Wystarczy jedno dotknięcie ekranu, aby wybrać jedną z czterech wstępnie skonfigurowanych receptur.



Express  
Gelato



Frozen  
Yoghurt



# Zalety i korzyści

## Rozbudowany system kontroli

GTECH Incodis 3.0, wyposażony w 7" ekran dotykowy i zdalne sterowanie.

## System produkcyjny

Grawitacyjna lub Pompa tłokowa zgodnie z wymaganiami.

## Przemysłane rozmieszczenie

Doskonałe połączenie formy i funkcji. Wszystkie standardowe czynności są sterowane z panelu przedniego, co zapewnia maksymalną ergonomię i łatwość obsługi. Przepływ powietrza w górę oznacza, że maszyna może być zainstalowana w ciasnych miejscach.

## Przewidywalność

Użytkownik jest prowadzony przez każdy etap procesu, a zdalne zarządzanie oferuje możliwość analizowania wydajności maszyny i

interweniowania w razie potrzeby z dowolnego miejsca na świecie czasie rzeczywistym.

## GTECH HT i GTECH Healthy

Pasteryzacja (HT) jest standardem, zmniejszając potrzebę częstych cykli mycia i gwarantując zachowanie protokołów higienicznych.

## Inwerter

Inwerter poprawia wiele funkcjonalnych aspektów maszyny, zwłaszcza jej niezawodność, wydajność i jakość lodów.

## Wyjątkowa tożsamość

Materiały o dużym wpływie estetycznym, elegancja i dbałość o szczegóły, solidność i niezrównane rozwiązania technologiczne, wspierające wartość znaku "Made in Italy".

		GIOTTO 11	GIOTTO 12
<b>Parametry techniczne</b>			
Liczba smaków		1	1
Sterowanie	GTech Incodis 3.0	●	●
System produkcji	Grawitacja	●	●
	Pompy	●	●
GTech HT (pasteryzacja)		●	●
Wymiary (mm)	W-SZ-G	780-300-705	814-400-880
Waga (kg)		85	125
Pojemność zbiorników (l)		6,5	18
Pojemność cylindrów (l)		1,5	3,2
<b>Wydajność produkcji*</b>			
kg/h		18	30
<b>Zasilanie</b>			
Liczba faz		1~	1,3~
Częstotliwość		50; 60	50; 60
Moc		2,7 kW	3,2 kW
<b>System chłodniczy</b>			
Chłodzenie	Powietrze	●	
	Woda	Na żądanie	●
Liczba sprężarek		1 (Hermetyk)	

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Jakość, wydajność i długa żywotność

## Asortyment Giotto / Dwa smaki nablutowa

GIOTTO 21

Kompaktowy i wszechstronny, model ten posiada zbiornik mogący pomieścić do 6,5 litra oraz cylinder o pojemności 1,5 litra. Dzięki zastosowaniu zaawansowanych technologii, maszyna może być wykorzystywana do produkcji różnych produktów pod względem gęstości, temperatury podawania i napowietrzenia. Wystarczy jedno dotknięcie ekranu, aby wybrać jedną z czterech wstępnie skonfigurowanych receptur



Express  
Gelato



Frozen  
Yoghurt



# Zalety i korzyści

## Rozbudowany system kontroli

GTECH Incodis 3.0, wyposażony w 7" ekran dotykowy i zdalne sterowanie.

## System produkcyjny

Pompa tłokowa lub opad Grawitacyjny, według wymagań.

## Mądre lokowanie

Doskonałe połączenie formy i funkcji. Wszystkie standardowe czynności są sterowane z panelu przedniego, co zapewnia maksymalną ergonomię i łatwość obsługi. Przepływ powietrza w górę oznacza, że maszyna może być zainstalowana w ciasnych miejscach.

## Przewidywalność

Użytkownik jest prowadzony przez każdy etap procesu, a zdalne zarządzanie oferuje możliwość analizowania wydajności maszyny i

interweniowania w razie potrzeby z dowolnego miejsca na świecie i w rzeczywistym czasie..

## GTECH HT i GTECH Healthy

Pasteryzacja (HT) jest w standardzie, zmniejszając potrzebę częstych cykli mycia i gwarantując przestrzeganie protokołów higienicznych.

## Inwerter

Inwerter poprawia wiele funkcjonalnych aspektów maszyny, zwłaszcza jej niezawodność, wydajność i jakość lodów.

## Wyjątkowa tożsamość

Materiały o dużym oddziaływaniu estetycznym, elegancja i dbałość o szczegóły, solidność i niezrównane rozwiązania technologiczne, wspierające wartości znaku "Made in Italy".

GIOTTO 21

Parametry techniczne		
Liczba smaków		2
Sterowanie	GTech Incodis 3.0	●
System produkcji	Grawitacja	●
	Pompy	●
GTech HT (pasteryzacja)		●
Wymiary (mm)	W-SZ-G	800-540-727
Waga (kg)		135
Pojemność zbiorników (l)		2x6,5
Pojemność cylindra (l)		2x1,5
Wydajność produkcji*		
kg/h		25
Zasilanie		
Liczba faz		1-
Częstotliwość		50; 60
Moc		3,2 kW
System chłodniczy		
Chłodzenie	Powietrze	●
	Woda	Na żądanie
Liczba sprężarek		1(Hermetyk)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Superseria w każdym calu

## Asortyment Giotto / DR 14

GIOTTO DR 14

Maszyna która pozwala rozszerzyć swoją ofertę o nieograniczoną różnorodność mrożonych napojów. Możesz dozować koktajle i shake'i w prosty i szybki sposób.



Frozen  
Beverages





# Zalety i korzyści

## **Duża skuteczność**

Duży zbiornik, z czujnikiem poziomu zamontowanym jako standard dla ciężkiej, ciągłej produkcji.

## **Rozwinięty system kontroli**

GTECH Incodis 3.0, wyposażony w 7" ekran dotykowy zdalne zarządzanie.

## **System produkcyjny**

Grawitacyjny, zgodny z wymaganiami.

## **Przemysłane pozycjonowanie**

Doskonałe połączenie formy i funkcji. Wszystkie standardowe czynności są sterowane z panelu przedniego, co zapewnia maksymalną ergonomię i łatwość obsługi. Przepływ powietrza w górę oznacza, że maszyna może być zainstalowana w ciasnych pomieszczeniach.

## **Przewidywalność**

Użytkownik jest prowadzony przez każdy etap procesu, a zdalne zarządzanie oferuje możliwość

analizowania wydajności maszyny i interweniowania w razie potrzeby z dowolnego miejsca na świecie czasie rzeczywistym.

## **GTECH HT i GTECH Healthy**

Pasteryzacja (HT) jest standardem, zmniejszając potrzebę częstych cykli mycia i gwarantując zachowanie zasad higieny.

## **Inwerter**

Inwerter poprawia wiele funkcjonalnych aspektów maszyny, zwłaszcza jej niezawodność, wydajność i jakość lodów.

## **Unikalna tożsamość**

Materiały o dużym oddziaływaniu estetycznym, elegancja i dbałość o szczegóły, solidność i niezrównane rozwiązania technologiczne, potwierdzające wartość znaku "Made in Italy"

GIOTTO DR 14

Parametry techniczne		
Liczba smaków		1
Sterowanie	GTech Incodis 3.0	●
System produkcji	Grawitacja	●
GTech HT (pasteryzacja)		●
Wymiary (mm)	W-SZ-G	780-430-707
Waga (kg)		100
Pojemność zbiornika (l)		15
Pojemność cylindra (l)		5,8
Wydajność produkcji*		
l/h		60
Zasilanie		
Liczba faz		1-
Częstotliwość		50; 60
Moc		2,5 kW
System chłodniczy		
Chłodzenie	Powietrze	●
	Woda	Na żądanie
Liczba sprężarek		1 (Hermetczna)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Specjalne wymagania. Jak u naszych klientów

## Asortyment Lab

POWER GEL



PASTRY GEL



## Asortyment Combi

COMBI 1



COMBI 2



Pokazuje niesamowitą elastyczność i zdolność adaptacji urządzeń z Gel Matic. Stworzona z myślą o specyficznych potrzebach i różnych metodach produkcji i dozowania, gama ta składa się z maszyn, które są proste w obsłudze i łatwe do dopasowania do każdego środowiska, zapewniając wysoki poziom wydajności i maksymalną jakość produktu. Szeroki wybór modeli: profesjonalne urządzenia serii **Lab** (Power Gel i Pastry Gel), idealny do ciągłej produkcji mono porcji, interaktywna seria maszyn **Automatic, Fantasy**, i wysoka funkcjonalność gamy **Combi**.

## Asortyment **AUTOMATIC**

SELF GEL



## Asortyment **FANTASY**

KOLOR



# Wydajność bez ograniczeń

## Asortyment Lab / Power Gel

**POWER GEL HC1**  
**POWER GEL XC1**

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

Zaprojektowany do produkcji laboratoryjnej, Power Gel zapewnia dobrze ustrukturyzowane lody, idealne do ciągłej produkcji monoporcji i do pojemników na wynos.

Łatwa do ustawienia w każdym miejscu pracy, każda maszyna Power Gel pomaga poszerzyć ofertę dzięki różnym opcjom produkcyjnym.

Z asortymentem akcesoriów ułatwiających napełnianie dowolnych pojemników, Power Gel zachowuje strukturę lodów od etapu dozowania i ekspozycji do ostatecznej konsumpcji.



Single Portions  
/ Patisserie



# Zalety i korzyści

## Rozwinięty system sterowania

GTech Ecos, z pojemnościowym wyświetlaczem LCD.

## System produkcyjny

Pompa, dostosowana do wymagań.

## Zbiorniki magazynowe

Chłodzone zasobniki o pojemności od 17 do 22 litrów, spełniające wszystkie potrzeby produkcyjne.

Wyposażone w czujnik poziomu.

## Mikser montowany w standardzie

Utrzymuje mieszankę w ruchu, zapobiegając rozdzielaniu się części stałych i płynnych oraz poprawiając dojrzewanie mieszanki.

## Wysokowydajne cylindry mrożące ze stali nierdzewnej

Cylindry zamrażające o bezpośrednim rozszerzeniu dla szybkiej, nieprzerwanej produkcji. Maksymalna wydajność gwarantowana.

## Nowoczesna, kompaktowa konstrukcja z dużą przestrzenią roboczą

Eleganckie linie i kompaktowe wymiary pasują do każdego miejsca pracy i zapewniają wygodne, ergonomiczne wydawanie.

## Dysze

Do napełniania kubków i monoporcji można dostosować różne dysze.

		POWER GEL HC EASY 1	POWER GEL XC EASY 1	POWER GEL MV EASY 2	POWER GEL HV EASY 2
<b>Parametry techniczne</b>					
Liczba smaków		1		2	
Sterowanie	GTech Incodis 2.0	●		●	
System produkcji	Pompy	●		●	
Wymiary (mm)	W-SZ-G	955-450-824	955-450-830	1510-640-784	1510-640-904
Waga (kg)	Pow / Woda	145	160	320 / 305	350 / 340
Pojemność zbiorników (l)		19	22	2x16	2x19
Pojemność cylindrów(l)		3,5	8	2x2,6	2x3,5
<b>Wydajność produkcji*</b>					
kg/h		41	54	60	84
<b>Zasilanie</b>					
Liczba faz		3~		3~	
Częstotliwość		50; 60		50; 60	
Moc		3,2 kW	4,5 kW	5 kW	6,5 kW
<b>System chłodniczy</b>					
Chłodzenie	Powietrze			●	●
	Woda	●	●	●	●
Liczba sprężarek		1 (pół-hermetyczny)		2 (pół-hermetyczny)	

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

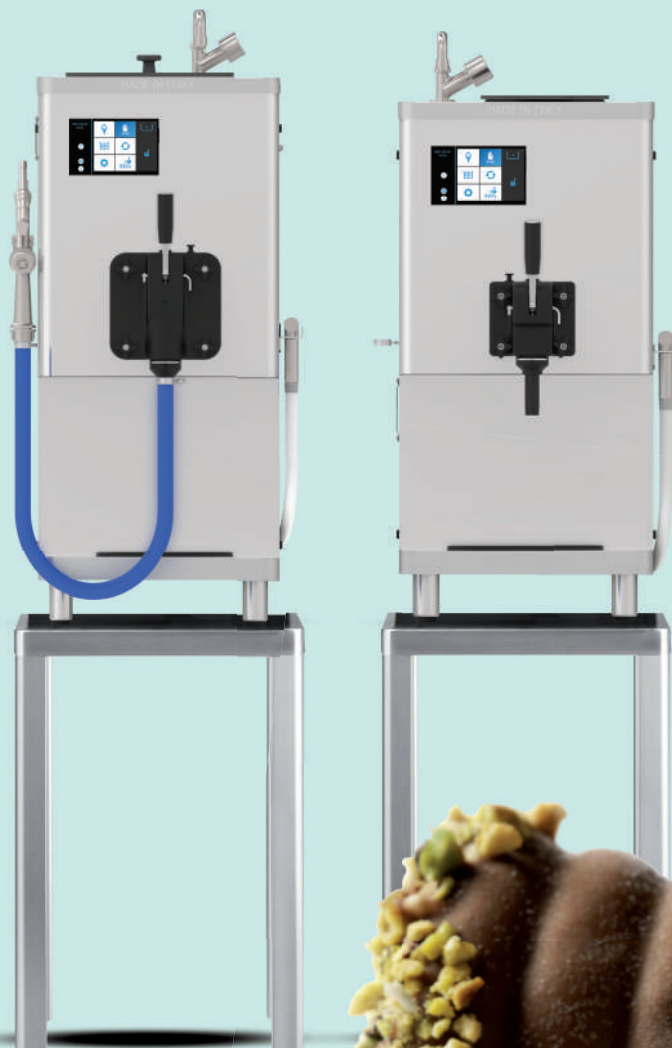


# Kreatywność bez ograniczeń

## Asortyment Lab / Pastry Gel

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

Wszystko, co kiedykolwiek chciałeś zrobić z chłodzonymi deserami. Pomysłowe produkty na wynos, świetne do cateringu. Pastry Gel pozwala na przygotowanie praktycznych pojedynczych porcji, które można następnie sprzedać w innych sklepach, zamieniając w ten sposób swój zakład w małe przedsiębiorstwo. Zaprojektowane tak, aby zapewnić płynny przepływ masy przez specjalny dozownik z elastycznym wężem i łatwe napełnianie dowolnej formy, kubka lub pojemnika na wynos. Końcowy proces schładzania pozwala na tworzenie niezliczonej ilości różnych produktów - ciasteczek, ciast, monoporcji i deserów semifredo. Dzięki dużej zawartości powietrza produkty są kremowe i gładkie. Nawet w temperaturze -18° produkt końcowy będzie cieszył podniebienie.



Single Portions  
/ Patisserie



# Zalety i korzyści

## Duża wydajność

Pastry Gel posiada duży zbiornik, który może pomieścić do 22 litrów mieszanki (Pastry Gel XC1).

## Wysokowydajne cylindry mrozące ze stali nierdzewnej

Maszyna posiada cylinder z bezpośrednim rozprężaniem, który jest w całości wykonany ze stali nierdzewnej. Zawiera on specjalną technologię mrożenia Gel Matic gwarantującą wysoką wydajność dla najwyższej jakości tekstury, szybkiej produkcji i oszczędności energii.

## Łatwa obsługa i sterowaniu

Pompa zębata wykonana w 100% ze stali nierdzewnej z regulacją napowietrzenia jest łatwa do demontażu i czyszczenia. Chłodzony zbiornik magazynowy posiada czujnik poziomu, mikser i system napełniania urządzenia proszkiem.

## Pełna kontrola dzięki GTech Incodis 2.0

Łatwy w obsłudze, interaktywny system sterowania GTech Incodis 2.0, opracowany przez Gel Matic, pozwala na programowanie, monitorowanie i rozwiązywanie problemów z każdą funkcją maszyny, zarówno lokalnie, jak i zdalnie.

## Maksymalna łatwość przemieszczania

Elastyczny wąż dozujący pozwala na swobodne przemieszczanie się między blatami roboczymi i łatwe napełnianie wszelkiego rodzaju form lub pojemników.

## Kompaktowy i ergonomiczny

Dzięki swoim kompaktowym wymiarom Pastry Gel pasuje do każdego miejsca.

## Mikser

Mieszadło (montowane w standardzie) zapewnia utrzymanie mieszanki w zbiorniku w niezmienionym stanie.

		PASTRY GEL HC1	PASTRY GEL XC1
<b>Parametry techniczne</b>			
Liczba smaków			1
Sterowanie	GTech Incodis 2.0	●	●
System produkcji	Pompy	●	●
Wymiary (mm)	W-SZ-G	855-450-783	955-450-830
Waga (kg)		150	165
Pojemność zbiorników (l)		20	21,5
Pojemność cylindrów (l)		3,5	7,6
<b>Wydajność produkcji*</b>			
kg/h		55	70
<b>Zasilanie</b>			
Liczba faz			1;3~
Częstotliwość			50; 60
Moc		1,8 kW	2 kW
<b>Refrigeration system</b>			
Chłodzenie	Powietrze	●	●
	Woda	●	●
Liczba sprężarek			1 (Hermetyczna)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Robią wszystko dla Ciebie

## Asortyment Combi

SHG-M 150  
SHG-M 250

Koktajle mleczne, desery, dekorowane rożki, gofry i wiele innych. Maszyny z linii Combi dają wiele możliwości Twojej kreatywnej inwencji. Zaprojektowane specjalnie z myślą o zapewnieniu wysokiej wydajności w restauracjach szybkiej obsługi. Urządzenia Combi są dostępne w dwóch wersjach: kompaktowa wersja jednocylindrowa i wydajniejsza opcja dwucylindrowa. Obydwa urządzenia gwarantuje perfekcyjną dostawę pysznych lodów soft i milkshake'ów. Oddzielne zarządzanie układem chłodzenia zapewnia idealną produkcję i konsystencję obu produktów, natomiast specjalne dozowniki pozwalają na dodawanie różnych syropów do koktajli mlecznych w celu zapewnienia szerokiej gamy smaków. Maszyny Combi są idealne dla restauracji typu fast food oraz wszędzie tam, gdzie wymagana jest szeroka gama deserów.



Express  
Gelato



Frozen  
Beverages



# Zalety i korzyści

## Pełna kontrola dzięki GTech Incodis 2.0

Duży ekran dotykowy sprawia, że wszystko jest tak proste, od dozowania produktu do zarządzania pasteryzacją

## Pompa zębata ciśnieniowa

Pompa wykonana w 100% ze stali nierdzewnej z kontrolą przekroczenia limitu. Łatwa do wyjęcia i czyszczenia.

## Wysokowydajne cylindry mrozące z nierdzewnej stali

Wysokowydajne cylindry mrozące spełniające wszystkie potrzeby produkcyjne.

## Wysokiej jakości koktajl mleczny

Specjalny system wtrysku sprężonego powietrza pozwala na regulację ilości jednego z czterech syropów dodawanych do koktajlu mlecznego, co gwarantuje produkty o stałej jakości.

## Automatyczny system dozowania

Kubek jest napełniany automatycznie dzięki czujnikowi.

## GTECH HT - Pasteryzacja

Dla doskonałej higieny wszystkich części mających kontakt z produktem.

## Mixer z regulacją prędkości

Gładkie produkty i doskonały cykl pasteryzacji dzięki regulacji prędkości mieszania.

## Kółka obrotowe z hamulcami

Maszyna jest łatwa do przemieszczania i ustawiania.

## Oszczędność energii

Minimalne zużycie dzięki energooszczędnym komponentom.

		SHG-M 150	SHG-M 250
<b>Parametry techniczne</b>			
Liczba smaków		1 lód lub 5 shake	1 lód i 5 shake
Sterowanie	GTech Incodis 2.0	●	●
System produkcji	Pompy	●	●
GTech HT (pasteryzacja)		●	●
Wymiary (mm)	W-SZ-G	1533-500-998	1533-735-1067
Waga(kg)		295	495
Pojemność zbiorników (l)		16	2x22
Pojemność cylindrów (l)	Lody / Shake	2,6	2,6 / 8
<b>Wydajność produkcji*</b>			
Combi kg/h lody		25	25
Combi Kg/h shake		25	45
<b>Zasilanie</b>			
Liczba faz			3~
Częstotliwość			50
Moc		3 kW	4,9 kW
<b>System chłodniczy</b>			
Chłodzenie	Powietrze	●	●
	Woda	●	●
Liczba sprężarek		1 (Pół-hermetyczna)	2 (Pół-Hermetyczne)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Technologia UP. Nigdy nie była wyżej.

## Asortyment **AUTOMATIC** / *Self Gel*

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

Ekskluzywna technologia UP, specjalne oprogramowanie, które pozwala na wstępne ustawienie kształtu i wagi lodów, plus użycie różnych kubków i różków. Precyzyjne, stabilne dozowanie według wagi i automatyczne wykrywanie anomalii dzięki kontrolce, która ostrzega operatora o wszelkich błędach i awariach.

Self-Service





# Zalety i korzyści

## **GTech Incodis 2.0 idzie o krok dalej**

Innowacyjny 10,1-calowy monitor pojemnościowy, monitor o wysokiej rozdzielczości. Proste ikony prowadzą użytkownika przez proces wydawania, a wszystkie elementy graficzne mogą być spersonalizowane (obrazy, klipy wideo i język). Sterowanie, funkcje i diagnostyka maszyny mogą być lokalne lub zdalne.

Łatwe do odczytania raporty, w tym liczenie porcji.

## **GCARE 4D**

Za pomocą smartfona, tabletu lub komputera PC można uzyskać dostęp do zdalnego urządzenia sterującego i zdalnie sterować maszyną, tak jakbyśmy rzeczywiście stali przed ekranem dotykowym.

## **Wydawanie za pomocą żetonów/ monet**

Włóż token/ monetę, aby uruchomić dostawę.

## **Panel z pleksiglasu i pokrywa z zamkiem na klucz dla dodatkowej ochrony**

Dostawa, a tym samym jakość produktu, jest chroniona przed działaniem zewnętrznych czynników.

## **GTECH HT - Pasteryzacja**

Zapewnia odpowiedni poziom higieny mieszanki i pomaga zmniejszyć zarówno obciążenie bakteryjne, jak i potrzebę częstego czyszczenia.

## **Panele ze stali nierdzewnej**

Ze specjalną obróbką malarską, dzięki której są mocniejsze i łatwiejsze do czyszczenia.

	SELF GEL 1 UP	SELF GEL 1 KOLOR UP
<b>Parametry techniczne</b>		
Liczba smaków	1	1 + 3 kolorowe ranty
Sterowanie	●	●
System produkcji	●	●
GTech HT ( pasteryzacja)	●	●
Wymiary (mm)	886-456-742	1608-456-742
Waga (kg)	155	215
Pojemność zbiorników (l)		13
Pojemność cylindrów (l)		1,7
<b>Wydajność produkcji**</b>		
kg/h		19
<b>Zasilanie</b>		
Liczba faz		1;3~
Częstotliwość		50; 60
Moc		2,9 kW
<b>System chłodzenia</b>		
Chłodzenie	Powietrze ●	●
	Woda ●	●
Liczba sprężarek		1 (Hermetryk)

\* Incodis 2.0 model 10"

\*\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji.

Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia

# Ponieważ świat lodów jest zróżnicowany

## Asortyment **FANTASY** / KOLOR

### MV EASY 2 KOLOR

Maszyna zaprojektowana w celu stworzenia atrakcyjnej cechy i zróżnicowania. Maszyna o podwójnym smaku ze specjalnym dozownikiem, który może dodać trzy różne smaki syropów, zawsze przy zachowaniu maksymalnej higieny i łatwości obsługi. Dzięki ekspresowej technologii mieszania i mrożenia, MV EASY 2 KOLOR stale zapewnia pożądaną teksturę produktu. Szafka ze stali nierdzewnej mieści trzy pojemniki na syrop. Regulacja ciśnienia pozwala na łatwe dostosowanie ilości używanego syropu.



Express  
Gelato



Frozen  
Yoghurt



# Plusy i korzyści

## Wiele smaków na małej przestrzeni

Daj swoim klientom większy wybór: zaoferuj im 3 różne warianty.

## Rozwinięte systemy sterowania

Szybka, prosta obsługa dzięki GTech Ecos

## Cylindry mroźnicze

Cylindry wykonane w 100% ze stali nierdzewnej z bezpośrednim rozprężaniem i specjalną technologią Gel Matic. System ten gwarantuje doskonałe zamrożenie mieszanki, szybką produkcję i oszczędność energii.

## Pompa zębata tłocząca

Pompa w 100% ze stali nierdzewnej z kontrolą obrotów. Łatwa do demontażu i czyszczenia.

## Zbiornik magazynowy

Wyposażony standardowo w mixer i czujnik poziomu.

## Komfort

Kratki filtrujące ze stali nierdzewnej, które można łatwo zdjąć, co znacznie ułatwia czyszczenie. Przepływ powietrza do góry umożliwiający ustawienie urządzenia, nawet tuż przy ścianie.

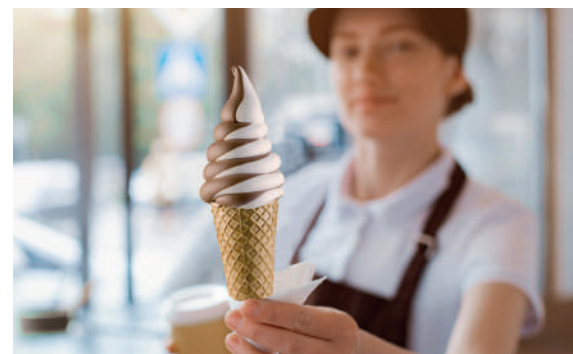
MV EASY 2  
KOLOR

Parametry techniczne		
Liczba smaków		2 + 3 kolory rantów
Sterowanie	GTech Ecos	●
System produkcji	Pompy	●
Wymiary (mm)	W-SZ-G	1540-600-819
Waga (kg)	Pow / Woda	295 / 285
Pojemność zbiorników (l)		2x16
Pojemność cylindrów (l)		2x2,6
Wydajność produkcji*		
kg/h		50
Zasilanie		
Liczba faz		3~
Częstotliwość		50; 60
Moc		4,9 kW
System chłodniczy		
Chłodzenie	Powietrze	●
	Woda	●
Liczba sprężarek		1 (Pół-hermetyk)

\*Temperatura otoczenia, stosowana mieszanka i ustawienia maszyny mogą wpływać na wydajność produkcji. Podane informacje należy traktować jako ogólne i dlatego należy sprawdzić konkretny przypadek. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany właściwości bez wcześniejszego powiadomienia.

# Wszystkie firmy, które można sobie wyobrazić

Dzięki ponad 50-letniemu doświadczeniu w produkcji maszyn, Gel Matic jest w stanie wyprodukować urządzenia, które oferują najlepsze rozwiązanie dla każdego modelu biznesowego. Lody i podobne produkty są idealne dla tych, którzy szukają artykułów z dużą marżą.



## ***Lodziarnie / Jogurtownie***

Decyzja o otwarciu lodziarni lub baru jogurtowego to świetny pomysł na biznes, pod warunkiem, że masz odpowiedniego partnera. Nasze maszyny pozwalają zaoferować klientom szeroką gamę produktów, od lodów miękkich, przez gelato do lodów twardych, od mrożonego jogurtu do schłodzonych deserów patisserie. Śpij spokojnie, wiedząc, że jakość Gel Matic jest znana na całym świecie, a obsługa klienta nie ma sobie równych. Skorzystaj z maszyn dostosowanych do potrzeb, aby dostosować się do ograniczeń przestrzennych i wymagań wydajnościowych.

## ***Statki wycieczkowe / Ośrodki wypoczynkowe***

Produkuj zdrowe napoje w salach fitness, koktajle mleczne i lody przy basenie, pojedyncze porcje w stołówkach, wykwintne lody w restauracjach lub napoje alkoholowe wieczorem... to wszystko jest tak proste z Gel Matic. Z naszych urządzeń można korzystać 24/7.

## ***Mleczarnie / Farmy***

Przestań marnować mleko wykorzystując jego nadwyżkę do produkcji lodów. Sprzedaż pojedynczych porcji lodów na miejscu lub przez lokalne punkty sprzedaży detalicznej.

## ***Stacje benzynowe***

Lody produkowane przy użyciu maszyny vendingowej są idealnym rozwiązaniem dla oferowania kierowcom dodatkowych udogodnień podczas tankowania. Maszyny Gel Matic zaprojektowane dla tego biznesu oferują wystarczającą wydajność, wysoki poziom higieny i bezpieczeństwa oraz łatwe ustawienie w dowolnym miejscu.

## ***Fitness / Spa / Wellness***

Definicja "wellness" rozciąga się na zdrową, naturalną żywność, która jest szybka i łatwa do przygotowania. Gel Matic stawia się na łatwość produkcji szerokiej gamy zdrowych produktów lodowych, które doskonale odzwierciedlają nowe trendy konsumenckie. Jedną z naszych maszyn doda źródło smaku i energii do Twojej przestrzeni relaksacyjnej.

## ***Cukiernie / Czekoladziarnie / Piekarnie***

Lody poszerzają zakres oferowanych przez Twój biznes produktów spożywczych. Gwarantują przyciągnięcie szerszej grupy klientów. Prosta produkcja i łatwa obsługa oznaczają, że będziesz w pełni efektywny od samego początku."



## ***Stołówki / Samoobsługa***

Dobierz odpowiednie urządzenie do swoich potrzeb i poziomu obsługi. Produkt oferujący dużą wartość dodaną, który można przygotować na miejscu lub przechowywać jako gotowe do spożycia pojedyncze porcje.

## ***Meble / Wyposażenie domu / Centra ogrodnicze***

Inne biznesy mogą korzystać z ogromnego zakresu lodów, mrożonych jogurtów, mrożonych koktajli, koktajli mlecznych i schłodzonych produktów cukierniczych, które stają się możliwe dzięki maszynom Gel Matic. Nie tylko są one szybkie i łatwe w produkcji, ale dodasz przystawową wisienkę do swojej oferty, co sprawi, że zadowoleni klienci będą wracać po więcej.

## ***Kina***

Teraz tak łatwo jest zwiększyć atrakcyjność miejsca rozrywki. Zaoferuj swoim widzom wspaniałe lody, mrożony jogurt lub szeroki wybór napojów. Zostanie to bardzo docenione i jest także doskonale dla Twojego biznesu.

## ***Street Food***

Lody są niezbędne w tak szybko rozwijającym się biznesie. Gel Matic opracował specjalnie maszyny do użytku we wszystkich modelach food trucków.

## ***Fast Food***

Maszyny Gel Matic pozwalają skalować swój biznes, dodając ogromną różnorodność produktów lodowych do twojego menu. Super łatwa obsługa, pozwala być wydajnym od samego początku. products to your menu. Super quick learning to be productive from the get-go.







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

