

The taste of quality



Ed. 01 - 2017 - tur



"Başarılı iş deneyimleri
yaşatmak ve paylaşmak için
yüksek kaliteli ürünler sunar."

Andres Quintanilla

Gel Matic. Kalitenin tadı.

Tarihçesi

Giambattista Guerini tarafından, 1972 yılında kurulmuş olan Gel Matic, kuruluşundan günümüze gelişmiş, ileri teknoloji gerektiren Ekspres Karıştırma ve Soğutma Makineleri'nin imalatında tamamen profesyonelleşmiştir.

Yıllar geçtikçe meslek olarak yapılan iş, gerçek bir göreve dönüşmüş ve bu görev, ailenin ikinci nesli olan, Andrea Guerini tarafından coşku ve tutkuyla devam ettirilmiştir.

Gel Matic; özellikle profesyonelliği, işin uzmanlığına taşımak için yapılan işin kalitesinden asla taviz vermemiştir. Uzmanlarca geliştirilen Gel Matic özel teknolojileri sayesinde; mükemmel Gelatolar, Soft Dondurmalar, Frozen

Yoğurtlar, Dondurulmuş Hamur İşli Tatlılar, Frozen İçecekler ve Milkshake'ler yapılmasına imkan tanıyan modern ve yeni model cihazlar geliştirilmiştir. Bu hızlı, basit, temiz, zamandan ve enerjiden tasarruf eden, ve sürekli geliştirilen sistem ve tabii ki cihazlar, kullanıcıları tarafından da çok sevilmiştir.

Bununla birlikte: Gel Matic'in, Mükemmel Yatırım Değeri ve Yüksek Karlılık Oranları da zaman içinde tıpkı Kalite Oranı gibi artmıştır.



Mükemmel Ekspres Gelato Yapımı

Ekspres Karıştırma ve Soğutma

Ekspres Karıştırma ve Soğutma Yöntemi; Ekspres Gelato, Soft Dondurmalar, Frozen Yoğurtlar, Milkshake'ler, Tatlılar ve Dondurulmuş Hamur İşleri yapımı için olabilecek en doğal ve en uygun yöntemdir. Ekspres Gelato 'yu mükemmelleştirmek için yapmanız gereken tek şey Ekspres Gelato Gel Matic Makinesi 'ne sahip olmaktır. Proseslerinin(aşamalarının) kolayca öğrenilebilirliği ,makineyi emsallerinden ayıran önemli bir özelliğidir. Ürünler, Karıştırma/Soğutma işleminden sonra anında servis edilir. Üretim ve servis aşamaları arasındaki kısa süre sayesinde, besinin tazeliği kolayca korunur. Böylece ürünün lezzeti de doğallığından hiçbir şey kaybetmez.

Katkı maddelerinin miktarı, diğer ürün tiplerindekinden daha az olsa bile, ürünün -6°C ve -9°C arasındaki sıcaklıklarda servis

edilmesiyle ,eksiklik başarıyla giderilebilir. Geniş çaplı bir atölyeye gerek yoktur. Yüksek kaliteli ürünleri gayet dar bir alanda ve sadece bir kaç çalışan ile servis edebilirsiniz. Su ve elektrik tüketim miktarı çok ekonomiktir ve boşa harcanan karışım minimum seviyededir. Ham malzemelerin tercih alanı çok büyüktür.

Örneğin, bir marketin size sunduğu her şeyi kullanabilirsiniz; toz karışımlar ya da sterilize (UHT) ürünlere taze içerikler ekleyebilirsiniz.

İyi bir Ekspres Gelato , aynı zamanda iyi bir iştir.



Mükemmellik başlama noktasıdır

Teknoloji / Gel Matic

Gel Matic, firma olarak makinelerini geliştirmek ve teknolojik anlamda modernizasyonu yakalama çabası içindedir. Yeni parçaların geliştirilmesi ve yeni malzemelerin dahil edilmesi, her zaman çevresel yeterlilik ve bilgi birikimine dayalı teknolojilerin geliştirilmesi anlamına gelir.

Bugün için kesin olan şey, yarın için size verdiğimiz sözdür. Görünen bu basit yapı malzemelerinin, teknolojik anlamda sürekli yenilenen parçaların, mükemmelliği sağlayan süreçlerin başarıyı beraberinde getirmesi ise özen ve dikkatin sonucudur. Bu mükemmellik durumu, gıda ürünleri ile

temasta olan makineler için çok kritik bir gerekliliktir. Ayrıca güvenilirlik, performans ve dayanıklılık en yüksek standartlarda garanti altına alınmıştır. Gel Matic Teknolojisi geçtiğimiz 45 yıl boyunca sürekli olarak başarıyla geliştirilmiştir. Bu durum, Gel Matic'in uluslararası pazarlarda daima yükselen payı ve müşterileri tarafından gösterilen güvenle de açıklanabilir.

Bütün dünya Gel Matic kalitesini takdir eder. Çünkü onu tatmışlardır!

Mükemmellik tecrübeden doğar

Teknoloji / Üretim

Gel Matic Makineleri, çok geniş çeşitlilikteki iklimler ve çevresel koşullar altında dünyanın her yerindeki sahalarda test edilmiştir. Bu durum; bütün makine parçalarının yüksek oranda güvenilir ve kullanışlı olduğu kadar optimize edilmiş çalışma verimliliği sayesinde üretkenliğin garantilenmiş olduğu anlamına da gelir. Ayrıca, cihaz donanımı ve kontrolleri dikkatle düşünülmüş ergonomik tasarımı ile makinenin kullanımını daha kolay hale getirilmiştir.

Gel Matic'in, ekspres karıştırma ve soğutma işlemlerindeki derin bilgisi, makinelerin spesifik çalışmasını ve her türlü işlemi kolaylıkla yerine getirmesini sağlamıştır. Dişli pompaları, özel ihtiyaçlara uyacak hacim artışı seviyelerini

garantilemektedir. Su ve enerji tasarrufu sağlayan, gürültü düzeyini minimize eden, gelişmiş soğutma sistemleri mevcuttur. Yenilikçi E.Co.S. ve In.Co.Di.S. Kontrol Sistemleri, işleyen tüm parametreleri yerel olarak ya da uzaktan yönetebilmeyi sağlar.

Gel Matic İtalya, öncelikle doğayı ve çevre korumayı esas alan ilke ve hareketleri benimseyecek sorumluluktadır. Böylece kendini, zararsız ve doğal ürünleri tasarlama, imal etme ve temin etmeye adanmıştır.

Her bir parça bütüne katkı sağlar.



Teknoloji / Üretim

Pompa

Ürünlerde ki hacim artışını ayarlama imkanıyla, ürünün iç yapısının kıvamının mükemmelliğini sağlayan, basınçlı dişli pompaları kullanan, gelişmiş üretim sistemi %100'den daha fazla değere sahiptir. Pompalar kolaylıkla çıkarılabilir ve temizlenebilir. Parça olan AISI 304 paslanmaz çelik gövdeye ve uzun ömürlülük sağlayan PEEK polimer dişlilere sahiptir.

Yer Çekimi (Gravity)

Yer çekimi (gravity) üretim sistemi, karışımın ve havanın soğutma silindrine geçiş izni veren, yer çekimi kanunundan faydalanan, besleme borusuna sahiptir. Bunu da harika bir ürün için en basit ve en hızlı yolla yapar.Böylece her karışımı kullanmanıza imkan sağlar.Hatta ufak meyve parçaları içeren karışımlar bile kullanılabilir. Parça sayısı az olduğu için , yerçekimi (gravity) modülünün temizlenmesi ve yıkanması çok kolaydır.

BIB - Bag in Box (Kutu içi Çanta)

Sıvı karışım, altta bulunan soğutma kabineye yerleştirilmektedir. Bu işlemle ,sıvı karışımın havayla olan tüm temasının kesilmesi amaçlanır. Maksimum hijyen sağlamak ve yapılacak dondurmaya en kolay ve çabuk şekilde yapmak için özel tasarlanmıştır.Sıvı karışım , altta bulunan soğutma kabinden yukarı çekilir ve doğrudan basınçlı dişli pompası ile soğutma silindrine enjekte edilir. BIB sistemi ve ergonomik makine tasarımı sayesinde silindirin büyük bir hızla dolması sağlanır.

HT - Heat Treatment (İl - Isıl İşlem,Pastörizasyon)

Isıl işlem fonksiyonlu makineler sayesinde, karışımın ve dondurmaya teması geçen bütün parçaların, maksimum derecede sterilize edilmesi garanti altına alınmaktadır. Isıl İşlem Döngüsü, karışımın 65°C'de ısıtılmasını, sonrasında bu sıcaklığın 30 dakika boyunca korunmasını ve ardından depolama sıcaklığı olan 4°C 'ye hızlıca düşürülmesini sağlar. Bu döngü ,bakteriyel etkileri minimize ederken, makinenin hijyen seviyesini maksimumda tutar.Benzer yöntemlerin aksine Isıl İşlem Döngüsü, ürünün duyuusal niteliklerinin değişimini engellemekle kalmaz, atık miktarını kısıtlar ve makinenin temiz kalma süresini uzatır. Bu süreç her ülkenin sağlık düzenlemelerine bağlı kalarak yerine getirilmektedir.

PFS - Powder Fill System (TDS - Toz doldurma sistemi)

TDS , karışımı doğrudan hazne içinde hazırlamanıza imkan tanır.Böylelikle standart hazırlama aşamalarına göre çok daha iyi hijyen şartları sağlanmış olur. TDS, aşırı kolay ve sezgiseldir. Hazneye sığabilecek su miktarını ayarlayabilmek için dokunmatik ekran kullanılmaktadır. Bu su , hazneye doğrudan eklenen tozun karıştırılmasında kullanılır. Ayarlanabilir hız mikseri ,tozun mükemmel seviyede karışmasını sağlar.

Kontrolde yeni standartlar

Teknoloji / Kontrol



In.Co.Di.S.

Gel Matic'e özel, interaktif In.Co. Di.S. Kontrol Sistemi'nin kullanımı çok kolaydır.Sistem ,sizin programlamanıza, süreci izlemenize ve makinedeki her bir fonksiyonun ,uzaktan ya da yerel olarak arıza tespitini yapmanıza olanak tanıyan 7 inçlik dokunmatik bir ekrana sahiptir. Kullanıcıyla uyumlu bu sistem, basit sezgisel arayüzü ve sistemin kullanımı kolay sembolleri sayesinde size her bir parametreyi kişiselleştirme imkanı sunan modüler menüler bulundurur.



E.Co.S.

Maksimum güvenilirlik , su geçirmez özellikli 5 kapasitif tuş, birden fazla dil ve renk seçeneği bulunduran LCD dokunmatik ekranlı bir kontrol sistemidir. Makinelerimizde bulunan sistemin bu özellikleri, daimi olarak sistemdeki tüm parametreleri kolaylıkla ayarlamanıza ve değişiklik yapmanıza olanak sağlar.



Teknoloji / Makina Aksanı

Soğutma Sistemleri, Kompresörler

Gel Matic Soğutma Sistemleri, en sıcak iklimlerde bile dondurmanızı doğru sıcaklıkta tutmanızı sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Ayrıca dikkatlice seçilmiş parçaları sayesinde, en doğru hava akışını alabilmeniz için sizin makinenizi kolaylıkla konumlandırmanıza imkan tanır. Üstelik bunu uzun bir süre boyunca yapabilir. Isı eşanjörleri, en iyi verimliliği sağlayabilmek ve parçaların asla sızıntı yapmayacak şekilde birbirine kaynaklanması için özel olarak imal edilmiştir. Makine içerisinde, sınıfında en iyi ve en kaliteli parçalar kullanılmıştır. Sıcaklık ve gürültü konusunda en iyi performansı sağlayan Bristol, Dorin, Embraco, Danfoss ve Rivacold gibi dünyanın öncü şirketleri, Gel Matic'in referanslarıdır.

Motorlar, Mekanik Tahrik

En zor koşullarda bile en yüksek performansı garanti altına alabilmek için, Gel Matic sadece %100 İtalya yapımı Lafert motorlarını tercih etmektedir. Güvenilirlik ve enerji tasarrufu bu motorların yüksek verimliliği sayesinde bir aradadır. Bu motorlar enerji verimliliğinde IE3 standardına sahiptir; aynı makinelerimizdeki diğer güç üniteleri gibi. Ekspres soğutma ünitelerinin spesifik ihtiyaçlarını karşılamak, gürültü düzeyini en aza indirmek ve minimum bakım ihtiyacını sağlayabilmek için mekanik tahrik, sonsuz vida ile gerçekleştirilir.



Her ortama uyum sağlayabilmek için tasarlanmıştır

Teknoloji / Tasarım

Zemin ve Tezgah Üstü Makineler

Gel Matic Makineleri, 2 temel model uyarlaması ile gelir: Kompakt ve Verimli Tezgah Üstü Makineler ya da Yüksek Performanslı Zemin Üniteleri. Tezgah üstü modellerin güçlü noktası yapılarının kompakt olması ve dar alanlara sığabilecek kadar minimum boyutlarda olmasıdır. Zeminde duran modeller ise yüksek performans sunar ve makinenin kolay yerleştirilmesi için tekerleklerle desteklenir. Her ikisi de kaliteli bir yapıya sahiptirler. Ayrıca en son teknoloji yönetim ve kontrol sistemlerini kullanırlar.

Makinenizin Mevcut Tesisinize Kurulumu

Gel Matic Makineleri, sadece mükemmel bir servis verimi sağlamak için tasarlanmamıştır. Dondurmacılarda, restoranlarda, kahve barlarda, okul kantinlerinde, alışveriş merkezlerinde ve lunaparklarda dahi ek unsur olacak şekilde tasarlanmıştır. Bunun bir sonucu olarak, detaylara olan dikkatimiz makinenin görünümünü de etkilemiştir. Her bir Gel Matic Makinesi ergonomik çizgisiyle her yere sığabilecek şekilde tasarlanmıştır. Bu tasarım ayrıca sağlık ve güvenlik gerekliliklerinin geliştirilmesine yardımcı olur. Örneğin paneller %100 paslanmaz çelikten yapılmıştır. Hijyen standartlarını ve kullanıcının iş güvenliğini ve rahatlığını sağlayacak şekilde büyük bir titizlikle imal edilmiştir.



Gel Matic müşterileri asla yalnız değildir

Müşteri İlişkileri / Hizmetleri

Gel Matic ile olan ilişkileriniz, seçtiğiniz makineyi satın almanızdan önce başlar ve zaman içinde iyileşerek devam eder. Şirket felsefesi olarak sadece ürün tedarik etmez, Soft Ürün ve Ekspres Gelato kültürünü teşvik etmeyi de benimseriz. Müşterilerimize, istekleri doğrultusunda rehberlik eder, onlara daimi, tecrübeli ve yetenekli destek hizmetleri sunarız. Bu yaklaşım bizim genetik kodumuzun bir parçasıdır ve bizim değerimize değer katar.

Dünya çapındaki müşterilerimizi destekleyen partnerlerimizin etkin Network ağına ek olarak, biz doğrudan "Galileo Portalı"

kullanarak, kendi teknik servis merkezimiz aracılığıyla kaliteli teknik destek sağlarız. Galileo Portalı ;makinenizi çevrim içi yönetmenize, yedek parça siparişi vermenize ve ihtiyacınız olan bütün spesifik bilgi ve belgelerinizin toplanmasına olanak sağlar.

Dünya'nın her neresinde olursanız olun, makineniz her zaman bir adım ötenizde.

Siz uzaktayken bile, makineniz yanı başınızda.

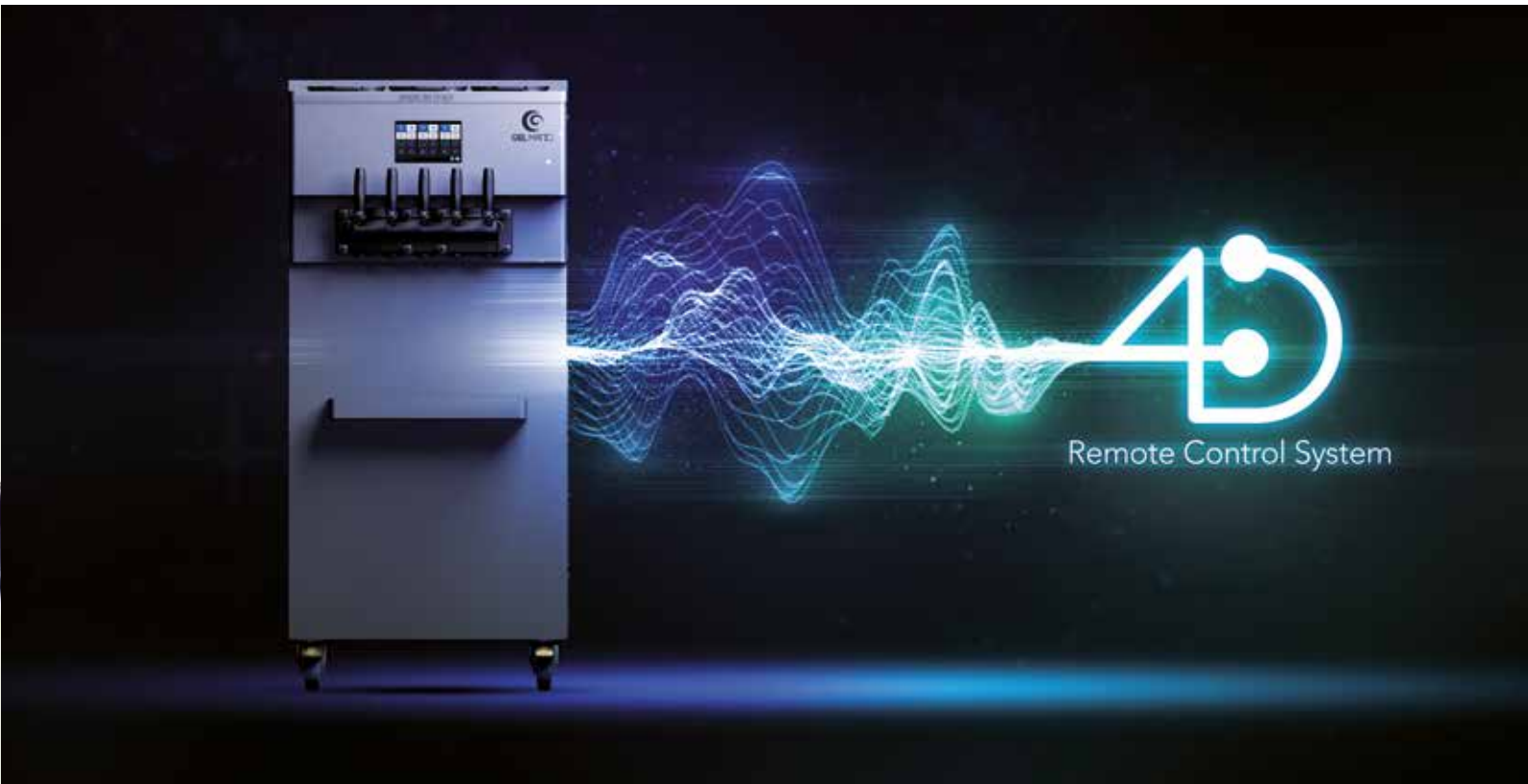
Müşteri Hizmetleri / 4D Uzaktan Kontrol Sistemi

4D Uzaktan Kontrol Sistemi, size başka bir noktadan herhangi bir cihazınızla (akıllı telefon, tablet, bilgisayar vb.) makinenize hızlı ve kolayca erişmenize imkan tanıyan, devrimsel bir hizmettir.

Teknisyenlerimiz, her türlü kontrol için makinenin yakınındaymışçasına, operasyon sürecine müdahale edebilirler. Üretiminizi optimize etmeniz için mükemmelleştirilmiştir. Ayrıca bu sistem kolay sorun çözme mekanizması

da sunar. Gel Matic'in müşterilerini desteklemesinin bir yolu da budur, dünyanın diğer ucunda olsanız bile.

4D; insan-makine ilişkilerinde 4. boyut.



Her ihtiyaca uyacak makine

Ürün Çeşitliliği

Verimli, Çok Yönlü Modeller

Çok yönlülük, Gel Matic Makineleri'nin bir diğer güçlü noktasıdır. Cihazlar karıştırma ve soğutma işlemlerini içeren her ürünü dağıtabilmesi için tasarlanmıştır. Ayrıca makinelerimiz bütün iş alanlarına uyum sağlayabilir. Çok fazla seçenek sunarlar. Açıklayacak olursak; tek ve çift kollu modeller, farklı üretim yöntemleri, destekli dağıtım modeli, çeşitli kontrol sistemleri, zemin ve tezgah üstü tasarım, kompakt ya da büyük boyutlu cihazlar, gibi. Tüm bu özelliklerin hepsi ,ürünü kişiselleştirme imkanına sahiptir. Spesifik ihtiyaçlarınızı karşılamak için mükemmel makinenizi bulmak üzeresiniz.

Uygulama Alanları

Gel Matic Makineleri, iş alanınız ne olursa olsun doğru bir yatırımdır. Dondurmacılar ve Frozen Yoğurt mağazaları için ana gelir kaynağı olabilecek kapasitededirler. Ayrıca pastanelerin ve lokantaların ürün yelpazesini genişletirler. Alışveriş merkezlerinde ve çeşitli türde mağazaların menü seçeneklerini artırırlar. Kantinler, üniversiteler, topluluk merkezleri, lunaparklar ve ofislerden bahsetmeye gerek bile görmüyoruz. Pratikte sınırsız uygulama alanı: Tek sınırınız sizin yaratıcılığınız.

İş Fırsatları

Gel Matic Makineleri'nin işletmesi çok kolaydır. Bir miktar yatırım ve çok küçük bir alan gerektirirler. Ayrıca ilk günden itibaren üretime endekslidirler. Uzaktan kontrol ve hazır teknik servis, üretiminizin sürekliliğini garanti altına alır. Gel Matic , çevre sorunları ve sürdürülebilirlik konusundaki problemlerin özellikle farkındadır. Bu farkındalık da zamandan ve enerjiden, özellikle elektrikten tasarruf etmenizi sağlar.



Çok yönlülük standardımızdır

Standart Seriler

Çok yönlülük, **üstün** makinelerimizin en önemli özelliğidir. Üst kısımda depolama haznesi mevcuttur. Bu soğutmalı hazne, sıvı karışımı +4°C sıcaklıkta tutar. Haznenin içindeki mikser ise karışımın daima yumuşak ve düzgün kıvamda olmasına yarar sağlar. Üretim ihtiyaçlarınıza uygun olacak şekilde 2 üretim sistemi seçeneği mevcuttur: **Yer Çekimi ya da Pompalı Sistem.** Karışım, silindire ya düşerek geçer, ya da yer çekimi veya basınçlı pompa kullanılarak ulaşır. Ardından , mükemmel iç yapıyı ve kaymak kıvamını yakalayabilmek için özel dövücülerle karıştırılır. **Mükemmel bir Ekspres Gelato, Soft Dondurma , Süt veya Meyve Bazlı Frozen Yoğurt’ unuzu elde edebilmek için yapmanız gerek tek hareket kolu çekmektir.** Bunu yaptığınızda, aynı miktardaki karışım ,tekrar hazneden alttaki silindire geçer. Bu silindirde karışım, isteğe göre ya harmanlanır ya da dondurulur. Tazelik için, her zaman kaliteli ürünler kullanılmalıdır. Standart makinelerimiz **zeminde ya da tezgah üstünde** olabilir. **1, 2 ve hatta 3 farklı çeşitte dondurma bile üretebilirler.**



İstediğiniz Gelato, dilediğiniz yerde

Standart Seriler / Tek Aroma, Tezgah Üstü

Üretimle ilgili ihtiyaçlarınızın yeterince karşılanabilmesi için size 3 farklı silindir boyutu sunuyoruz. (1.7 - 2.6 - 3.5 litre). Kompakt ve kolay yerleştirilme özelliğiyle makinelerimiz her alana sığabilir.

BC EASY 1
BC 150
BC 151 HT

MC EASY 1
MC 152
MC 153 HT

HC EASY 1
HC 152
HC 153 HT



Avantajlar & Faydalar

Gelişmiş kontrol sistemi

7 inç dokunmatik ekran ve uzaktan kontrol özelliği eklenmiş In.Co.Di.S. ya da kapasitif LCD görüntüsü sunan E.Co.S.

Üretim Sistemleri

İhtiyaçlarınıza uyması için Yer Çekimi (gravity) ya da Pompa Sistemler.

Depolama Hazneleri

Soğutmalı hazneler, tüm üretim ihtiyaçlarınızı karşılaması için 10 litreden 22 litreye kadar kapasiteye sahiptir. Seviye sensörü bulunur.

Standart Mikser

Karışımın katı ve sıvı kısımlarının dağılmasını ve ayrılmasını önlemek için sürekli karışımı hareket halinde tutar ve karışımın bayatlamasını engeller.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma Silindirleri

Hızlı ve aralıksız üretim için doğrudan genişlemeli dondurma silindirleri. Maksimum verimlilik garantisi altındadır.

Akıllı Dağıtım İçin Fotoselli Sistem

Otomatik külah ya da kap tanıma sistemi.

Geniş İş Alanları İçin Modern/ Kompakt Tasarım

Konforludur. Ergonomik dağıtımı sağlar. Her ortama uyabilmesi için zarif çizgiler ve kompakt boyutlardaki tasarımlarıdır.

		BC EASY 1	BC 150	BC 151 HT	MC EASY 1	MC 152	MC 153 HT	HC EASY 1	HC 152	HC 153 HT
Teknik detaylar										
Kol sayısı		1			1			1		
Kontrol	E.Co.S.	●			●			●		
	In.Co.Di.S.		●	●		●	●		●	●
Üretim sistemi	Yer çekimi	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Pompa	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Isıl işlem				●			●			●
Boyut	y-g-e (mm)	804-456-688			855-450-783			855-450-824		
Ağırlık (kg)	Hava / Su	115 / 110			145 / 140			150 / 145		
Hazne kapasitesi (l)	GR/PM	11 / 10			19 / 17			22 / 20		
Silindir kapasitesi (l)		1,7			2,6			3,5		
Üretim kapasitesi*	GR/PM									
kg/saat		17 / 19			24 / 26			32 / 34		
külah/saat		230 / 250			320 / 346			430 / 455		
Güç Kaynağı										
Faz		1; 3~			1; 3~ 3~			1;3~ 3~		
Volt		115; 230; 400			230; 400			230; 400		
Hertz		50; 60			50; 60			50; 60		
Güç		1,8 kW			2,2 kW			2,6 kW		
Soğutma Sistemi										
Buharlaştırma	Hava	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Su	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kompresör sayısı					1 (Hava geçirmez)					

* Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

İki katı yaratıcılık

Standart Seriler / İki Kollu, Tezgah Üstü

BC EASY 2
BC 250
BC 252 wall
BC 261 HT

Compact and versatile, these models have hoppers capable of holding up to 11 litres and a 1.7 litre cylinder. Independent hopper and cylinder management thanks to 4 separate cooling circuits fed by a single compressor and two beater motors.



Avantajlar & Faydalar

Gelişmiş Kontrol Sistemi

7 inç dokunmatik ekran ve uzaktan kontrol özelliği eklenmiş In.Co.Di.S. ya da kapasitif LCD görüntüsü sunan E.Co.S.

Üretim Sistemleri

İhtiyaçlarınıza uyması için Yer Çekimi (gravity) veya Pompalı Sistemler.

Çift Paslanmaz Çelik Hazneler

Her birinde seviye sensörü bulunan iki depolama haznesi. Bütün ihtiyaçları karşılayabilmek için maksimum 11 litre kapasite.

Standart Mikser

Karışımın katı ve sıvı kısımlarının dağılmasını ve ayrılmasını önlemek için sürekli karışımı hareket halinde tutar ve karışımın bayatlamasını engeller.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma Silindirleri

Hızlı ve aralıksız üretim için doğrudan genişlemeli dondurma silindirleri. Maksimum verimlilik garanti altındadır.

Akıllı Dağıtım İçin Fotoselli Sistem

Otomatik kühah ya da kap tanıma sistemi.

Bağımsız Soğutma Sistemi

Her aromanın devamlılığının bağımsız kontrolü içindir.

Geniş İş Alanları İçin Modern/ Kompakt Tasarım

Konforludur.Ergonomik dağıtımı sağlar.Her ortama uyabilmesi için zarif çizgiler ve kompakt boyutlardadır tasarlanmıştır.

		BC EASY 2	BC 250	BC 252 wall	BC 261 HT
Teknik detaylar					
Kol sayısı		2			
Kontrol	E.Co.S.	●			
	In.Co.Di.S.		●	●	●
Üretim sistemi	Yer çekimi	●	●	●	●
	Pompa	●	●	●	●
Isıl İşlem					●
Boyut	y-g-e (mm)	850-530-774		850-530-819	850-555-774
Ağırlık (kg)	Hava / Su		185 / 180		
Hazne kapasitesi (l)	GR/PM		2x11 / 2x10		
Silindir kapasitesi (l)			2x1,7		
Üretim kapasitesi*	GR/PM				
kg/saat		26 / 29			
kühah/saat		350 / 390			
Güç Kaynağı					
Faz		1,3~			
Volt		230; 400			
Hertz		50; 60			
Güç		3 kW			
Soğutma Sistemi					
Buharlaştırma	Hava	●	●	●	●
	Su	●	●	●	●
Kompresör sayısı		1 (Hava geçirmez)			

* Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Yüksek servis kapasitesi, kompakt ve çok yönlüdür

Standart Seriler / Çift Kollu, Zemin Tipi (Tek kompresörlü)

BV EASY 2
BV 250
BV 252 wall

MV EASY 2 mc

Bu modeller; tek kompresör ve her bir hazneyle, silindiri ayrı ayrı kontrol etmenize imkan tanıyan, 2 ana motor tarafından beslenen, 4 bağımsız soğutma devresi bulundurur. Makinenin altında bulunan tekerlekler sayesinde taşıması ve yerleştirmesi çok kolaydır.



Ekspres
gelato



Frozen
yoğurt



Avantajlar & Faydalar

Gelişmiş Kontrol Sistemi

7 inç dokunmatik ekran ve uzaktan kontrol özelliği eklenmiş In.Co.Di.S. ya da kapasitif LCD görüntüsü sunan E.Co.S.

Üretim Sistemleri

İhtiyaçlarınıza uyması için Yer Çekimi (gravity) veya Pompalı Sistemler.

Çift Depolama Haznesi

Her birinde seviye sensörü bulunan iki soğutmalı depolama haznesi. Bütün ihtiyaçları karşılayabilmek için 10 ya da 19 litre kapasite.

Standart Mikser

Karışımın katı ve sıvı kısımlarının dağılmasını ve ayrılmasını önlemek için sürekli karışımı hareket halinde tutar ve karışımın bayatlamasını engeller.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma Silindirleri

Hızlı ve aralıksız üretim için doğrudan genişlemeli dondurma silindirleri. Maksimum verimlilik garanti altındadır.

Akıllı Dağıtım İçin Fotoselli Sistem

Otomatik külâh ya da kap tanıma sistemi.

Bağımsız Soğutma Sistemi

Her aromanın devamlılığının bağımsız kontrolü içindir.

Geniş İş Alanları İçin Modern/Kompakt Tasarım

Konforludur. Ergonomik dağıtımı sağlar. Her ortama uyabilmesi için zarif çizgiler ve kompakt boyutlarda tasarlanmıştır.

		BV EASY 2	BV 250	BV 252 wall	MV EASY 2 mc
Teknik detaylar					
Kol sayısı			2		2
Kontrol	E.Co.S.	●			●
	In.Co.Di.S.		●	●	●*
Üretim sistemi	Yer çekimi	●	●	●	●
	Pompa	●	●	●	●
Isıl İşlem					●*
Boyut	y-g-e (mm)	1472-530-774		1472-530-785	1540-600-895
Ağırlık (kg)	Hava / Su	220 / 215			280/270
Hazne kapasitesi (l)	GR/PM	2x11 / 2x10			2x19 / 2x17
Silindir kapasitesi (l)		2x1,7			2x2,6
Üretim kapasitesi*	GR/PM				
kg/saat		33 / 36			45 / 50
külâh/saat		440 / 480			600 / 665
Güç Kaynağı					
Faz		1;3~			3~
Volt		230; 400			230; 400
Hertz		50; 60			50; 60
Güç		3 kW			4,9 kW
Soğutma Sistemi					
Buharlaştırma	Hava	●	●	●	●
	Su	●	●	●	●
Kompresör sayısı	1Ph	1 (Hava geçirmez)			1
	3Ph	1 (Yarı hava geçirmez)			(Yarı hava geçirmez)

* İstek üzerine temin edilir.

** Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Çok yüksek servis performansı ve maksimum esneklik

Standart Seriler / Çift Kollu, Zemin tipi (Çift kompresörlü)

Bu modeller çift kompresör ve her bir hazneyle silindiri ayrı ayrı kontrol etmenize imkan tanıyan 2 ana motor tarafından beslenen 4 bağımsız soğutma devresi bulundurulur. 'İki makine yerine tek makine' mantığıyla tasarlanmıştır.

BV 261
BV 261 HT

MV EASY 2
MV 254
MV 255 HT

HV EASY 2
HV 254
HV 255 HT
HV 256 wall



Ekspres
gelato



Frozen
yoğurt



Avantajlar & Faydalar

Gelişmiş Kontrol Sistemi

7 inç dokunmatik ekran ve uzaktan kontrol özelliği eklenmiş In.Co.Di.S. ya da kapasitif LCD görüntüsü sunan E.Co.S.

Üretim Sistemleri

İhtiyaçlarınıza uyması için Yer Çekimi (gravity) veya Pompalı Sistemler

Çift Depolama Haznesi

Her birinde seviye sensörü bulunan iki soğutmalı depolama haznesi. Bütün ihtiyaçları karşılayabilmek için 10 litreden 22 litreye kadar kapasite.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma

Silindirleri

Hızlı ve aralıksız üretim için doğrudan genişlemeli dondurma silindirleri. Maksimum verimlilik garantisi altındadır.

Akıllı Dağıtım İçin Fotoselli Sistem

Otomatik Kûlah ya da Kap Tanıma Sistemi.

İki Bağımsız Soğutma Sistemi

Çift aromanın tamamen bağımsız kontrolü için 2 kompresör. İki makinenin tek bir yerde toplanması gibi. Eğer gerekli değilse tek bir kompresörü kullanarak da zaman ve enerji tasarrufu sağlanabilir.

Geniş İş Alanları İçin Modern/ Kompakt Tasarım

Konforludur.Ergonomik dağıtımı sağlar. Her ortama uyabilmesi için zarif çizgiler ve kompakt boyutlarda tasarlanmıştır.

		BV 261	BV 261 HT	MV EASY 2	MV 254	MV 255 HT	HV EASY 2	HV 254	HV 255 HT	HV 256 wall
Teknik detaylar										
Kol sayısı		2		2			2			
Kontrol	E.Co.S.			•			•			
	In.Co.Di.S.	•	•		•	•		•	•	•
Üretim sistemi	Yer çekimi	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Pompa	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Isıl İşlem			•			•		•		
Boyut	y-g-e (mm)	1472-555-774		1510-640-784			1510-640-904		1510-640-908	
Ağırlık (kg)	Hava / Su	250 / 240		320 / 305			350 / 340			
Hazne kapasitesi (l)	GR/PM	2x11 / 2x10		2x19 / 2x17			2x22 / 2x20			
Silindir kapasitesi (l)		2x1,7		2x2,6			2x3,5			
Üretim kapasitesi*	GR/PM									
kg/saat		33 / 36		45 / 50			65 / 70			
kûlah/saat		440 / 480		600 / 665			870 / 935			
Güç Kaynağı										
Faz		1,3~		1,3~		3~	3~			
Volt		230; 400		230; 400			230; 400			
Hertz		50; 60		50; 60			50; 60			
Güç		3 kW		4,9 kW			6,4 kW			
Soğutma Sistemi										
Buharlaştırma	Hava	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Su	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kompresör sayısı	1Ph	2		2 (Hava geçirmez)		2				
	3Ph	(Hava geçirmez)		2 (Yarı hava geçirmez)		(Yarı hava geçirmez)			2 (Yarı hava geçirmez)	

* Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Étoile Gel Plus. 5 Kollu Yıldız

Standart Seriler / 3 Kollu, Zemin tipi

ÉTOILE GEL PLUS

Étoile Gel Plus, çok çeşitli aromalar ve kombinasyonlar sunan kompakt bir makinedir. Makinenin 3 silindiri ,en titiz müşterilerinizin bile bütün isteklerini karşılamaya ve onlara çok farklı özellikte ürünler sunmaya olanak tanır. Étoile Gel - sadece 70 cm genişliğinde - , frozen yoğurt ve meyveli dondurmalar dışında, özel tercihlili ürünleri de içeren, geleneksel soft dondurma ve diğer ürünlerin sınırsız kombinasyonlarını yaratmaya olanak tanır. Merkezi silindir çok büyük bir çıkış kapasitesine sahiptir. Bir ürün ya da aroma diğerlerinden daha popüler ise bu makine, çok kullanışlıdır.



Ekspres
gelato



Frozen
yoğurt



Avantajlar & Faydalar

Çok farklı aroma .Hem de ufak bir alanda

Étoile Gel Plus, 5 farklı ürün sunmanızı sağlar. 3 farklı aroma ve 2 farklı karışım. Makinenin kompakt boyutları alanın dar olduğu yerler için mükemmeldir.

Bütünsel Kontrol

7 inç dokunmatik ekran ve uzaktan kontrol özelliği eklenmiş In.Co.Di.S.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma Silindirleri

Hızlı, aralıksız üretim için doğrudan genişlemeli dondurma silindirleri. Maksimum verimlilik garanti altındadır.

Sıcak Hava Taşıyıcısı

Bu hava soğutmalı makineler ısıyı yukarı doğru atmak için tasarlanmıştır. Böylece makinenizi istediğiniz her yere koyabilirsiniz, hatta mekanınızın duvarına bile dayayabilirsiniz.

Izgaralı Filtreler

Mükemmel bir temizlik için, çıkarılması hızlı ve kolay paslanmaz çelik izgaralı filtreler.

Basitleştirilmiş Dağıtım

Otomatik kollar ve standartlara uygun şekildeki miktarlarda porsiyon sayacı.

ÉTOILE GEL PLUS

Teknik detaylar		
Kol sayısı		3
Kontrol	In.Co.Di.S.	●
Üretim sistemi	Pompa	●
Boyut	y-g-e (mm)	1542-700-840
Ağırlık (kg)	Hava / Su	365 / 350
Hazne kapasitesi (l)		3x11
Silindir kapasitesi (l)		2x1,7 + 1x2,2
Üretim kapasitesi*		
kg/saat		70
külah/saat		930
Güç Kaynağı		
Faz		3~
Volt		230; 400
Hertz		50; 60
Güç		9 kW
Soğutma Sistemi		
Buharlaştırma	Hava	●
	Su	●
Kompresör sayısı		1 (Yarı hava geçirmez)

* Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Müşterilerimiz gibi, özel bir ürün

Özel Seriler

Özel serilerimiz, Gel Matic makinelerinin inanılmaz esnekliğini ve uyumluluğunu sergiler. Spesifik ihtiyaçları, farklı üretim ve dağıtım yöntemlerini karşılayabilmek için tasarlanmıştır. Bu çeşitlilik, kullanımı kolay ve her ortama sığabilen makineleri içerir. Bu makineler aynı zamanda yüksek çıkış seviyeleri ve maksimum ürün kalitesi de sunar. Modellerin geniş seçim aralığı mevcuttur. Klasik ve zarif tasarımıyla kompakt **SC** modeli, profesyonel soft ürünlerin ve milkshakelerin dağıtımında **Combi** modeli, interaktif **Self Gel** modeli, pratik, hijyenik **BiB** modeli, yaratıcı icatlar için **Pastry Gel** modeli, sert dondurma için **Spin Gel** modeli, sınırsız çeşitlilikteki **Kolor** modeli ve buzlu meşrubatlarda özelleştirilmiş **Drink Gel** modeli. Her bir model ya **In.Co.Di.S.** ya da **E.Co.S.** elektronik kontrol sistemi içerir. Ayrıca **Galileo** Portalı aracılığıyla, gelişmiş **4D** teknik yardım sunar. Bugün ve yarın her bir ihtiyacı karşılayabilmek için tasarlanmıştır.



Maksimum kalite ve minimum alan

Özel Seriler / SC

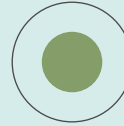
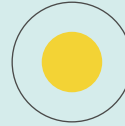
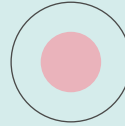
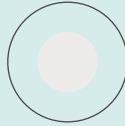
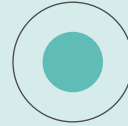
SC 150
SC 250

Alan konusunda sıkıntısı olan, ancak yine de lezzetli, taze hazırlanmış Ekspres Gelato ve Frozen Yoğurt üretmek isteyenler için idealdir. 2 KARDEŞ makinesi bulunur; Tek ve Çift Kollu SC 150 GR ve SC 250 GR modelleri. Çok farklı iş konseptlerine uyan ve kesin çizgiler arayanlar için klasik, zarif tasarıma sahiptirler. Aynı zamanda kişiselleştirme olanağı da sunarlar. Böylece sadece size özel SC modeliniz olur. Barlar, kafeler, pastaneler, büfeler ve restoranlar için mükemmel seçimdir.

Ekspres
gelato

Frozen
yoğurt

Renk
yelpazesi



Avantajlar & Faydalar

1960'ların etkili ve nostaljik tasarımı hakimdir

Tıpkı ekspres gelato ve frozen yoğurt gibi, taze hazırlanmış ev yapımı yiyeceklerin dönemlerini hatırlatan klasik renk ve çizgileri ile.

Her Zaman Mükemmel Ekspres Gelato

Doğrudan genişleme teknolojisi ve esnek ıspatulalara sahip paslanmaz çelik dövücülü küçük, süper etkili silindirler.

In.Co.Di.S. Sayesinde Maksimum Kontrol

Her bir operasyonu izlemenizi ve yönetmenizi sağlayan kullanışlı 4.3 inç LCD dokunmatik ekran.

Doğal Soğutma Devreleri

Her zaman kaliteli ürünler alabilmenizi sağlayabilmek için özellikle tasarlanmıştır.

Minimum Atık

Hazne ve silindirin kompakt boyutları, minimal düzeylerde atık ürün oluşmasını sağlar.

Ultra Kompakt Boyutlar

Bu makineler yerden minimum düzeyde kullanır ve böylece her yere sığabilirler.

Enerji Tasarrufu

Düşük tüketim seviyeleri için enerji verimliliği sağlayan parçalar.

Sessiz Çalışma

Gürültü seviyesini minimize eden kaliteli parçalar.

	SC 150	SC 250
Teknik detaylar		
Kol sayısı	1	2
Kontrol	In.Co.Di.S.*	
Üretim sistemi	Yer çekimi	
Boyut	y-g-e (mm)	649-300-603
Ağırlık (kg)	70	105
Hazne kapasitesi (l)	6,5	2x6,5
Silindir kapasitesi (l)	1,2	2x1,2
Üretim kapasitesi**		
kg/saat	15	27
külah/saat	150	360
Güç Kaynağı		
Faz	1~	
Volt	110-230	
Hertz	50; 60	
Güç	1,2 kW	2,9 kW
Soğutma Sistemi		
Buharlaştırma	Hava	
Kompresör sayısı	1 (Hava geçirmez)	

* In.Co.Di.S. model 4,3"

** Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Bütün bunları sadece sizin için yapıyoruz

Özel Seriler / Combi 1 ve Combi 2

SHG-H 150
SHG-M 250
SHG-H 250

Milkshake'ler, Sundae'ler, Dekoratif Külah'lar, Waffle'lar ve daha niceleri. Combi modellerindeki bu makineler, sizin yaratıcılığınızı ön plana çıkarırken, çok farklı bakış açıları kazanmanızı sağlar. Hızlı servis yapan restoranlarda, yüksek performans sunması için özellikle tasarlanmıştır. Combi makinelerinin iki farklı tezgah üstü versiyonu mevcuttur: Tek Silindirli Kompakt Ürün ve Yüksek Performanslı 2 Silindirli Ürün. Her ikisi de ağız sulandırıcı, mükemmel soft ürünler ve milkshakelerin üretilmesini garanti altına alır. Aynı Devre Yönetimi; çok çeşitli lezzet seçenekleri sunabilmeniz için, milkshakelere farklı şuruplar eklemenize olanak sağlarken, özel dağıtım üniteleriyle de ideal ürünler sunmanızı kolaylaştırır. Combi makineleri, fast food restoranları ve geniş çeşitlilikte tatlılar sunan her iş yeri için idealdir.



Milkshake



Ekspres gelato



Avantajlar & Faydalar

In.Co.Di.S. sayesinde bütünsel kontrol sağlanır

Geniş dokunmatik ekran, ürünün dağıtımından ısı döngülerini yönetmenize kadar her şeyi çok kolay hale getirir.

Basınçlı Dişli Pompa

Hacim artışı kontrollü %100 paslanmaz çelik pompa. Çıkarılması ve temizlenmesi kolaydır.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma silindirleri

Bütün üretim ihtiyaçlarınızı tatmin edebilmek için yüksek kapasiteli dondurma silindirleri.

Kaliteli Milkshake

Özel sıkıştırılmış hava enjeksiyon sistemi, size ürünün sabit kalitesini garantileyen bir sistemdir. Ayrıca Milkshake'e eklenen 4 şurubun her birinin miktarını ayarlamana olanak sağlar.

Otomatik Dozaj Sistemi

Sensör sayesinde koyulan kap otomatik olarak dolar.

İİ - Isıl İşlem

Ürünle temasa geçen her bir parçanın mükemmel bir şekilde sterilize edilmesi içindir.

Frenli Dönen Tekerlekler

Makine hareket ettirmesi ve yerleştirmesi çok kolay bir yapıdadır.

Uzaktan Kontrol

Kolay ve hızlı makine yönetimi, izlemesi ve 4D sistemi sayesinde tanı koyulması sağlanır.

Enerji Tasarrufu

Enerji verimliliği yüksek parçalar sayesinde, minimum tüketim.

Hız Kontrollü Mikser

Hız kontrollü mikser sayesinde, yumuşak ürünler ve mükemmel ısıl işlem döngüsü elde edilir.

	SHG-H 150	SHG-M 250	SHG-H 250
Teknik detaylar			
Kol sayısı	1 + 4 ripples	1 gelato / 1 shake + 4 ripples	
Kontrol	In.Co.Di.S.		
Üretim sistemi	Pompa		
Isıl İşlem			
Boyut	y-g-e (mm)	1533-500-998	1533-735-1067
Ağırlık (kg)	Hava / Su	295 / 290	495 / 490
Hazne kapasitesi (l)		20	2x22
Silindir kapasitesi (l)	Gelato / Shake	3,5	2,6 / 8
3,5 / 8			
Üretim kapasitesi*			
Combi kg/saat gelato	35	25	35
Combi kg/saat shake	/	45	
Güç Kaynağı			
Faz		3~	
Volt		230-400	
Hertz		50-60	
Güç	3 kW	4,9 kW	6,4 kW
Soğutma Sistemi			
Buharlaştırma	Hava		
Su			
Kompresör sayısı	1 (Yarı hava geçirmez)	2 (Yarı hava geçirmez)	

* Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Yüksek teknoloji. Teknoloji hiç bu kadar yüksek olmamıştı

Özel Seriler / Self Gel

SELF GEL 1 UP
SELF GEL 1 KOLOR UP
SELF GEL 2 UP

Üstün yüksek teknoloji ve özel yazılımı ; dondurmanın ağırlığını ve şeklini ayarlamanızı sağlarken, farklı kaplar ve külahlar kullanabilmeniz için gerekli deneyliliği de içinde barındırır . Makine operatörünü herhangi bir problem ve hatada uyaran ışık sensörü sayesinde , anormalliklerin otomatik tespiti mümkündür.

Ekspres
gelato

Frozen
yoğurt

Dalgalı
soft ürün



Avantajlar & Faydalar

In.Co.Di.S. daima ,bir adım önde

10.1 inç kapasitif, yüksek çözünürlüklü monitörü bulunan yenilikçi 3.0 teknolojisi. Basit ikonlar üretim işlemlerinde size rehberlik eder ve bütün grafikler kişiselleştirilebilir (resimler, video-klipler ve diller). Kontroller, fonksiyonlar ve makine tanıları yerel ya da uzaktan yapılabilir. Porsiyon miktarları dahil , raporları okumak çok kolaydır.

4D Uzaktan Kontrol Sistemi

Tıpkı makinenizin yanındaymışsınız gibi, makinenizi uzaktan kontrol etmek için akıllı telefon, tablet ya da bilgisayar kullanın.

Jeton ile çalışan dağıtım

Sadece birazcık eğlence için, müşteriler jeton satın alırlar ve makineyi çalıştırmak için bu jetonları kullanırlar.

Extra koruma için plastik cam panel ve şifre kilitle koruma

Üretiminizi ve kalitenizi yabancı ajanlara karşı koruma.

Isıl İşlem

Karışım için uygun hijyen seviyesi sağlar ve bakterisel yükü ve sık temizlik ihtiyacını minimize eder.

Paslanmaz Çelik Paneller

Makineyi güçlü ve temizlemesi kolay hale getirmek için özel boyama işlemi yapılmaktadır.

	SELF GEL 1 UP	SELF GEL 1 KOLOR UP	SELF GEL 2 UP
Teknik detaylar			
Kol sayısı	1	1 + 3 dalga	2
Kontrol	In.Co.Di.S.*		
Üretim sistemi	Pompa		
Isıl İşlem			
Boyut	y-g-e (mm)	886-456-742	1608-456-742
Ağırlık (kg)	Hava / Su	155 / 150	215 / 210
Hazne kapasitesi (l)		13	2x13
Silindir kapasitesi (l)		1,7	2x1,7
Üretim kapasitesi**			
kg/saat		19	36
külah/saat		250	480
Güç Kaynağı			
Faz		1;3~	
Volt		230;400	
Hertz		50; 60	
Güç		1,8 kW	3 kW
Soğutma Sistemi			
Buharlaştırma	Hava		
	Su		
Kompresör sayısı		1 (Hava geçirmez)	2 (Hava geçirmez)

* In.Co.Di.S. model 10,1"

** Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Mükemmel Dondurma... Sadece bir dokunuşla!

Özel Seriler / Self Gel

SELF GEL 1

Kompakt düzeyde Gel Matic'ten beklenen kalite ve gelişmiş teknoloji, makineleri kullanımı kolay ve sürekli teknik destek sağlanır hale getirmiştir. Self Gel 1 her türlü ayarlamaya uyum sağlayabilecek yapıdadır. Estetik ve kullanımı kolay etkileşimli 10.1 inç dokunmatik ekranıyla, size basit makine yönetimi sağlar. İsterseniz, sabit sayıda ürün üretin, isterseniz de pistonun açılmasını ayarlayarak 3 farklı porsiyon boyutlarında (küçük, orta, büyük) hizmet sağlayın. Tamamen size kalmış.



Avantajlar & Faydalar

Monitöre basitçe dokunarak başlayın

Self Gel 1, ürün miktarı ya da porsiyon boyutu arasında seçim yapmanıza olanak tanır.

Ayarlı Piston Açılımı

Küçük, orta, büyük boyutlu porsiyonlar arasında seçim yapmanızı sağlar.

Fotosel

Sadece uygun bir kap varlığını algıladığı zaman iletimi aktif hale getirir.

Yenilikçi In.Co.Di.S. 3.0 Mühendisliği

Harikulade ve kolay kullanıcı etkileşimli 10.1 inç kapasitif, yüksek çözünürlüklü monitörü bulunan sezgisel makine yönetimi.

4D Uzaktan Kontrol Sistemi

Firmamızda geliştirilmiştir. Bu sistem; akıllı telefon, tablet ya da bilgisayar aracılığıyla, makineye uzaktan erişmenize olanak tanır. Sanki makinenin yanındaymışsınız gibi etkileşime geçmenizi sağlar.

Isıl İşlem

Karışım için uygun hijyen seviyesini sağlar ve devamlı temizlik ihtiyacını azaltır. Bu işlemleri, ülkelerin düzenlemeleriyle tam uygunlukta yapar.

		SELF GEL 1
Teknik detaylar		
Kol sayısı		1
Kontrol	In.Co.Di.S.*	●
In.Co.Di.S.	Pompa	●
Isıl İşlem		●
Boyut	y-g-e (mm)	886-456-742
Ağırlık (kg)	Hava / Su	155 / 150
Hazne kapasitesi (l)		13
Silindir kapasitesi (l)		1,7
Üretim kapasitesi**		
kg/saat		19
külah/saat		250
Güç Kaynağı		
Faz		1,3~
Volt		230;400
Hertz		50; 60
Güç		1,8 kW
Soğutma Sistemi		
Buharlaştırma	Hava	●
	Su	●
Kompresör sayısı		1 (Hava geçirmez)

* In.Co.Di.S. model 10,1"

** Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Taviz verilmeyen hijyen ve rahatlık

Özel Seriler / BIB - Tek Kollu, Tezgah Üstü ve Çift Kollu, Zemin Tipi

BIB serisi, mükemmel ekspres gelato, soft ürünler veya frozen yoğurtların, hızlı ve kolay üretimi kadar, maksimum hijyeni de garantileme kapasitesine sahip makineler isteyen kişiler için tasarlanmıştır. Bu makinelere özgü olarak alt kısımda tamamen paslanmaz çelikten yapılmış soğutma kabinleri bulunur. Bunlar hazırlanmış karışımı tutan bir poşet olarak veya basınçlı dişli pompası tarafından çekilen ve dondurma silindirlerine gerekli miktarda hava ile birlikte enjekte edilen ,sıvı haldeki ürünleri tutan bir tepsi olarak da kullanılabilir. Farklı bağlantılar da mümkündür. Çünkü kabinler çeşitli tepsileri ve poşetleri (Tek aromalı ürünlerde 3 ve 10 litre arasında, çift aromalılarda 15 litreye kadar tutabilen) içerecek şekilde imal edilmiştir. BIB sistemi, kompakt, ergonomik tasarımı ile dikkat çekicidir.Sistemin pratikliği ise ,dar alanlarda kendini gösterir.Dış mekanda ya da self servis isteyenler için, bu modeller çok farklı kişiselleştirme ve özel tercih fırsatı sunar. Pratik ürün doldurma sistemi, maksimum hijyen ile çalışmanızı sağlar. Böylece temizlik işleminiz hızlanır. Hız ve kalite bu ürünlerde iç içedir.



Ekspres gelato



Frozen yoğurt



Avantajlar & Faydalar

Soğutma kabinleri

Manyetik mühür sayesinde ısı kaybı olmaz.

Tamamen hijyen ve aşırı kolay temizlik

Mükemmel hijyen şartlarında çalışabilmek için hazırlanmış karışımı tutan , hali hazırda pastörize ve homojenize edilmiş poşetler kullanır.

In.Co.Di.S. sayesinde her şey kontrol altında tutulabilir

7 inç çok fonksiyonlu dokunmatik ekran sayesinde her operasyon aşırı hızlı ve kolaydır.

Basınçlı Dişli Pompası

Hacim artışı kontrollü %100 paslanmaz çelik pompa. Çıkarılması ve temizlenmesi kolay.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma Silindirleri

Karışımı mükemmel bir şekilde işleyen performans seviyesine ve parçalara sahip 1.7 litre dondurma silindirleri.

Akıllı Dağıtım İçin Fotosel

Otomatik külâh ya da kap tanıma sistemi.

Bolca çalışma alanı bırakır

Operatör için konforlu ürün dağıtımı.

Modern Kompakt Tasarım

Her ortama uyacak zarif, ergonomik çizgiler.

Uzaktan Kontrol

4D yönetim, izleme ve tanı koyma.

Enerji Tasarrufu

Enerji verimliliği sunan parçalar sayesinde, minimum tüketim.

	BC 151 BIB	BV 258 BIB
Teknik detaylar		
Kol sayısı	1	2
Kontrol	In.Co.Di.S.*	
Üretim sistemi	Pompa	
Boyut	y-g-e (mm)	922-433-749
Ağırlık (kg)	Hava / Su	135 / 130
Kabin boyutu	y-g-e (mm)	365-310-275
Silindir kapasitesi (l)	1,7	2x1,7
Üretim kapasitesi*		
kg/saat	19	36
külâh/saat	250	480
Güç Kaynağı		
Faz	1~	1;3~
Volt		230;400
Hertz		50; 60
Güç	1,8 kW	3,1 kW
Soğutma Sistemi		
Buharlaştırma	Hava	
	Su	
Kompresör sayısı	1Ph	1 (Hava geçirmez)
	3Ph	1 (Yarı hava geçirmez)

* Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Sınırsız yaratıcılık

Özel Seriler / Pastry Gel – Pastry Gel Plus

PASTRY GEL PASTRY GEL PLUS

Dondurulmuş hamur işi tatlılarla yapabileceğiniz her şeyi kapsar. Yaratıcı siparişler ve yemek hizmetleri için mükemmel seçimdir. Pastry Gel, diğer mağazalara satılabileceğiniz, pratik, tek porsiyonlu ürünler hazırlamanıza olanak tanır. Böylece işyerinizi, küçük ve çok farklı bir iş girişimine çevirebilirsiniz. Makine; karışımın özel, esnek bir hortum şeklindeki dağıtıcısından, sorunsuz bir şekilde akmasını sağlayacak ve her türlü kalıp, kap ya da al-götür bardaklarını kolaylıkla doldurabilecek şekilde tasarlanmıştır. Son soğutma işlemi sayısız farklı ürün yaratmanıza olanak tanır (Buzlu dondurma, bisküviler, pastalar, tek porsiyonlu ürünler ve semifreddo tatlıları vb.). Yüksek oranda sıkıştırılmış makine içindeki hava sayesinde ürünler kremi ve yumuşak yapıdadır. -18°C’de bile çıkan ürün ağız tadı için mükemmel bir keyif olacaktır.



Tatlı & Dondurulmuş
hamur işleri



Al-götür
tasarımlar



Avantajlar & Faydalar

Yüksek performanslıdır

Pastry Gel, 22 litreye kadar (Pastry Gel Plus) karışım alabilme kapasitesine sahip büyük hazneler bulundurur.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Soğutma Silindirleri

Makineler, tamamen paslanmaz çelikten yapılmış doğrudan genişleme silindrine sahiptir. Bunlar, yüksek kalitedeki iç yapı, hızlı üretim ve enerji tasarrufu için yüksek performansı garantileyen, özel Gel Matic dondurma teknolojisini oluşturur.

Kullanımı ve yönetimi kolaydır

%100’ün üzerinde hacim artışı kontrolü, %100 paslanmaz çelik basınçlı dişli pompası makinenin ana özellikleridir. Montajı ve temizlemesi çok kolaydır. Soğutmalı depolama haznesinde seviye sensörü, mikser ve Toz Dondurma Sistemi bulunur.

In.Co.Di.S. sayesinde bütünsel kontrol sağlanır
Kullanımı kolay, interaktif In.Co.Di.S. Kontrol Sistemi, siz müşterilerimize sadece Gel Matic’e özgü, programlama, izleme, yerel ve uzaktan olarak bütün makine fonksiyonlarında hata çözme olanağı sağlar.

Maksimum hareket rahatlığı mevcuttur
Dağıtımı sağlayan esnek hortum, tezgahlar arasında serbestçe hareket etmenizi ve her türlü kalıp ve kabın kolayca doldurulmasını sağlar.

Kompakt ve ergonomik
Kompakt boyutlarının sayesinde, Pastry Gel her yere sığabilir.

Mikser
Mikser (standart olarak yerleştirilmiş) karışımın haznenin içerisinde bozulmamasını sağlar.

	PASTRY GEL	PASTRY GEL PLUS
Teknik detaylar		
Kol sayısı	1	
Kontrol	In.Co.Di.S.	
Üretim sistemi	Pompa	
Boyut	y-g-e (mm)	855-450-783
Ağırlık (kg)	Hava / Su	150 / 145
Hazne kapasitesi (l)		20
Silindir kapasitesi (l)		3,5
Üretim kapasitesi*		
kg/saat	55	70
Güç Kaynağı		
Faz	1,3~	
Volt	230;400	
Hertz	50; 60	
Güç	1,5 kW	2 kW
Soğutma Sistemi		
Buharlaştırma	Hava	
	Su	
Kompresör sayısı	1 (Hava geçirmez)	

* Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Soğutma tecrübesi

Özel Seriler / Spin Gel

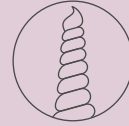
SPIN GEL BV
SPIN GEL BIB

Spin Gel modelleri , "Sert Dondurma" üretimi için Gel Matic tarafından üretilmiştir. En farklı pazar ihtiyaçlarını bile tatmin edebilecek 2 farklı modele sahiptir. Spin Gel serisindeki makineler ; karışımı hızlıca soğutur . Pürüzsüz kaymaksılık ve mükemmel stabil iç yapı için, ihtiyaç duyulan sürekliliği maksimumda tutar . Spin Gel makineleri, çok çeşitli ürün seçeneği sunduğu gibi, ek olarak lezzetli ve eğlenceli "Sert Dondurma" lar hazırlamanıza olanak sağlar. İtalyan uzmanlığı ve gelişmiş teknolojiyi kapsar. Bütün bu özelliklerin hepsi, sadece bir makinede toplanmıştır.

SPIN GEL BV

SPIN GEL BIB

Sert
dondurma



Avantajlar & Faydalar

Gelişmiş Kontrol Sistemi

Uzaktan kontrollü ve 7 inç dokunmatik ekranlı In.Co.Di.S., ya da kapasitif LCD görüntülü E.Co.S. (sadece Spin Gel BV modelinde).

Birçok aroma sadece ufak bir alanda bir arada bulunabilir

Eğlenceli "Sert Dondurma" ile çok çeşitli ürünleri kombin eden, Spin Gel makineleri kullanarak mönünüzü genişletebilirsiniz. Kompakt boyutları, onu dar alanlar için mükemmel hale getirir.

İşlenmiş Teknoloji

"Sert Dondurma" üretmek için, kompresör gücünün dövuçü hızına oranını ayarlar ve her türlü pazarda ihtiyacınızı tatmin eder.

Yer Çekimi ve BIB Üretimi

Çıkış performansı, kullanım rahatlığı ve hijyen denildiğinde her ihtiyacınız için doğru üretim sistemi sağlanmıştır.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma Silindirleri

Makine, tamamen paslanmaz çelikten yapılmış doğrudan genişlemeli ,karıştırma silindirlerine sahiptir. Bu da yüksek performans, yüksek kaliteli iç yapı, hızlı üretim ve enerji tasarrufunu garanti altına alır.

Modern Tasarım

Her mekana uyabilmesi için zarif, ergonomik çizgilerde , estetik olarak tasarlanmıştır.

		SPIN GEL BV	SPIN GEL BIB
Teknik detaylar			
Kol sayısı		2	
Kontrol	E.Co.S.	●	
	In.Co.Di.S.		●
Üretim sistemi	Yer çekimi	●	
	Pompa		●
Boyut	y-g-e (mm)	1472-530-774	1731-634-959
Ağırlık (kg)	Hava / Su	220 / 215	370 / 360
Hazne kapasitesi (l)		2x11	/
Silindir kapasitesi (l)		2x1,7	2x3,5
Kabin boyutu	y-g-e (mm)	/	650-480-380
Üretim kapasitesi*			
kg/saat		35	70
Güç Kaynağı			
Faz		1,3~	3~
Volt		230;400	400
Hertz		50; 60	
Güç		3 kW	6 kW
Soğutma Sistemi			
Buharlaştırma	Hava	●	●
	Su	●	●
Kompresör sayısı	1Ph	1 (Hava geçirmez)	2 (Yarı hava geçirmez)
	3Ph	1 (Yarı hava geçirmez)	

* Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Çünkü dondurma dünyası çok geniştir

Özel Seriler / KOLOR

MV EASY 2 KOLOR Firmamızdaki makineler; ilgi çekici içerikler ve değişiklikler yaratması için özel olarak tasarlanmıştır. Her zaman maksimum hijyen ve rahat kullanım ile 3 farklı aroma ekleyebileceğiniz, özel dağıtıcı çift aromalı makinelerdir. Ekspres Karıştırma ve Dondurma Teknolojisi sayesinde, Kolor makineleri sürekli olarak istenen ürün iç yapısını garanti eder. Basit E.Co.S. kontrol sistemiyle ya da 4D uzaktan bağlantılı ve ısıtılı In.Co. Di.S. seçeneğiyle uyum sağlayabilir. Paslanmaz çelik kabinler 3 şurup kabına sahiptir. Basınç kontrolü, kullanılan şurup miktarını kolaylıkla ayarlamanıza olanak tanır.



Dalgalı soft ürün



Ekspres gelato



Frozen yoğurt



Avantajlar & Faydalar

Bir çok aroma sadece ufak bir alanda bir arada olabilir

Müşterilerinize daha çok seçenek sunun: 3 farklı ilgi çekici seçenek.

Gelişmiş Kontrol Sistemi

E.Co.S. and In.Co.Di.S. sayesinde hızlı ve basit çalışma.

Karıştırma Silindirleri

Özel Gel Matic teknolojisine ve doğrudan genişlemeye sahip %100 paslanmaz çelik silindirler. Bu sistem, karışımın mükemmel donmasını, hızlı üretimi ve enerji tasarrufunu garanti altına alır.

Basınçlı Dışlı Pompa

Hacim artışı kontrollü %100 paslanmaz çelik pompa. Sökülmesi ve temizlenmesi kolay.

Depolama Haznesi

Standart olarak mikser ve seviye sensörü yerleştirilmiştir.

Konfor

Temizlik yapmayı kolaylaştıran, basitçe çıkarılabilir, paslanmaz çelik ızgaralı filtreler yerleştirilmiştir. Yukarı doğru hava akımı, makineyi istediğiniz her yere yerleştirmenizi mümkün kılar, duvara karşı bile.

MV EASY 2
KOLOR

Teknik detaylar		
Kol sayısı		2 + 3 ripples
Kontrol	E.Co.S.	●
	In.Co.Di.S.	●*
Üretim sistemi	Pompa	●
Isıl İşlem		●*
Boyut	y-g-e (mm)	1540-600-819
Ağırlık (kg)	Hava / Su	295 / 285
Hazne kapasitesi (l)		2x17
Silindir kapasitesi (l)		2x2,6
Üretim kapasitesi**		
kg/saat		50
külah/saat		665
Güç Kaynağı		
Faz		3~
Volt		230/400
Hertz		50; 60
Güç		4,9 kW
Soğutma Sistemi		
Buharlaştırma	Hava	●
	Su	●
Kompresör sayısı		1 (Yarı hava geçirmez)

* İstek üzerine temin edilir.

** Ortam sıcaklığı 25°C ve 75 g su için kullanılan karışım tipine dayalı üretim çıkışı.

Soğuk İçeceklerin Servisi

Özel Seriler / Drink Gel

Sınırsız sayıda soğuk içecek seçeneğiyle, mönünüzü tamamlayabilir ya da genişletebilirsiniz. En basit ve hızlı yolla kokteyller ve milkshake'ler dağıtabilirsiniz. Gel Matic kalitesi ve güvenilirliği sabit bir sıcaklık kontrolü sağlar. Yaratıcılığınıza asla sınır koymaz.



Frozen
kokteyl



Milkshake



Avantajlar & Faydalar

Yüksek performans elde edilir

Seviye sensörlü, büyük bir hazneye sahiptir. Ayrıca ağır ve sürekli işler için uygundur.

Mikser

Mikser, haznenin içerisindeki karışımı taze tutar.

Yüksek Verimli Paslanmaz Çelik Dondurma Silindiri

Doğrudan genişleme silindiri, tamamen paslanmaz çelikten yapılmıştır. Karışımın dondurma aşaması sırasında çok yüksek soğutma verimliliğini garanti altına alır. Ayrıca yüksek kaliteli ürün iç yapısı, hızlı üretim ve enerji tasarrufu da sunar.

Kullanması ve yönetmesi kolaydır

%100 paslanmaz çelik basınçlı dişli pompasına, pratik ve titiz hacim artış regülatörü yerleştirilmiştir. Bu parçanın ve pompanın sökülmesi, temizlenmesi çok kolaydır.

In.Co.Di.S. sayesinde bütünsel kontrol sağlanır
Gel Matic'e özgü In.Co.Di.S. Kontrol Sistemi ; yerel ve uzaktan olarak makinenizdeki her fonksiyonu programlamanızı, izlemenizi ve sorunlarını çözmenizi sağlar.

Kompakt ve Ergonomik

Drink Gel kompakt boyutları , geniş ya da dar, her alana rahatça yerleştirilmeye olanak tanır.

DRINK GEL
ÇOK YAKINDA.

Gerçek Kalite

Gel Matic makineleri sadece size uyum sağlamakla kalmaz, ayrıca görsel çekiciliği ve tasarımı sayesinde mekanınıza bir karakter de katar. Gel Matic, her konuda sizinle birlikte hareket eder. İşiniz her ne olursa olsun, makinelerimiz size sadece fonksiyonellik ve kalite sağlamakla kalmaz, ayrıca mekanınıza estetik bir boyut ve değer de katar.



Güzel ve
iştah açıcı



Tasarım odaklı yapı
çözümleri



Tüm tatlar mümkün.
Estetik olarak tatmin
edici



İlk bakışta
çok iyi



Dış görünüş
de önemli





Gel Matic Italia S.r.l.
via Zanica, 6C • I 24050 Grassobbio (BG) • ITALY
Ph +39 035 525138 • Fax +39 035 4522397
www.gelmatic.com • info@gelmatic.com

