

DLA NAS
JEST TO
**STAWANIE SIĘ
DOSKONAŁYM.**



GELMATIC
Making Excellence Soft

**Zawsze patrzymy
w przyszłość,
nie zapominając
o „tu i teraz”.**





Doskonałe maszyny i ludzki dotyk. Kultura Soft Serve jest tutaj.

W dążeniu do **perfekcji w serwowaniu softów** Gel Matic jest liderem. Od technologii po smak, naszym celem jest ustanowienie standardu doskonałości i bycie dostępnym dla każdego.

Prostota leży u podstaw wszystkiego, co robimy: nasze maszyny są zaprojektowane z myślą o prostocie użytkowania, przy jednoczesnym zapewnieniu maksymalnej wydajności i minimalnej ilości odpadów. To nie tylko innowacja: to zaangażowanie w sukces naszych klientów i ich zadowolenie.

Jako Włosi, projektujemy każdą maszynę z naszym dziedzictwem jakości i **dbałości o szczegóły**, jednocześnie mówiąc uniwersalnym językiem funkcjonalności i elegancji. Każda maszyna, którą produkujemy, łączy w sobie design i zaawansowaną technologię z naszym **ludzkim podejściem**, tworząc nie tylko **narzędzia**, ale **niezawodnych partnerów** dla Twojej firmy.

Kiedy technologia napędza proces, a prostota prowadzi, doskonałość nie jest tylko celem, ale punktem docelowym. Właśnie dlatego możemy powiedzieć, że **doskonałość staje się rzeczywistością**.

GAMA STANDARDOWY

NABLATOWY JEDEN SMAK | KOMPAKTOWE 2 SMAKI | WYSOKA WYDAJNOŚĆ 2 SMAKI | ETOILE



Perfekcyjna łatwość obsługi to nasz standard.

Gama Standard obejmuje maszyny zalewane od góry, które łączą **intuicyjny system z zaawansowanymi technologiami**: zbiornik jest chłodzony i utrzymuje mieszankę w temperaturze +4°C, a mieszadło zapewnia jej gładkość i jednorodność. Dostępne z **grawitacyjnym** lub z **pompą zębatą systemem** zasilania cylindra, maszyny zapewniają **wszechstronność** i dostosowują się do każdej potrzeby biznesowej dzięki przyjaznemu dla użytkownika systemowi operacyjnemu. Wystarczy jeden gest, aby uzyskać doskonałe owocowe lub mleczne lody miękkie. Zmniejsza to ilość strat i maksymalizuje wydajność, ponieważ mieszanka jest stale mieszana i zamrażana wewnątrz cylindra.



JEDEN SMAK NABLATOWY

Prostota **serwowania** lodów.

Jednosmakowe maszyny nablatowe są dostępne w trzech różnych rozmiarach cylindrów (1,7 – 2,6 – 3,5 litra), aby zaspokoić każde zapotrzebowanie produkcyjne. Modele te są łatwe do ustawienia i można je **dopasować do każdego miejsca**.

PRODUKTY:



Lody Miekkie



Mrożony Jogurt



Modele:

BC EASY 1, BC 151 HT, MC EASY 1
MC 153 HT, HC EASY 1

O naszej wyjątkowości świadczy

- **Zaawansowane systemy sterowania**
INCODIS 2.0 z 7-calowym ekranem dotykowym lub ECOS z pojemnościowym wyświetlaczem LCD.
- **System napowietrzenia**
Opcjonalnie opad grawitacyjny lub pompy zębate, spełniającą każde oczekiwania produkcyjne.
- **Zbiorniki Chłodzone**
Zbiorniki o pojemności od 10 do 22 litrów, spełniające wszystkie wymagania produkcyjne. Wyposażone w czujnik poziomu mieszanki.
- **Mikser w zbiornikach**
Zainstalowane w standardzie zapewnią ciągły ruch mieszanki, aby była gładka i jednorodna, zapobiegając rozwarstwianiu się części stałych i płynnych.
- **Wysokowydajne cylindry ze stali nierdzewnej**
Cylindry zamrażające z bezpośrednim rozprężaniem zapewniają szybkie, nieprzerwane cykle produkcyjne, gwarantując jednocześnie maksymalną wydajność.
- **Fotokomórka do inteligentnego dozowania**
Automatyczne rozpoznawanie rożka lub kubka.
- **Nowoczesna kompaktowa konstrukcja**
Szeroką przestrzeń roboczą, eleganckie linie i kompaktowe wymiar pasujące do wszystkich warunków otoczenia, zapewniające ergonomiczne dozowanie.

		BC EASY 1	BC 151 HT	MC EASY 1	MC 153 HT	HC EASY 1
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE						
Liczba smaków		1	1	1	1	1
Sterowanie	ECOS	•		•		•
	INCODIS 2.0		•		•	
System produkcji	Grawitacja	•		•	•	
	Pompa	•	•	•	•	•
Heat treatment			•		•	
Rozmiar (hxxwxd)		815x456x688 mm	815x456x688 mm	867x450x796 mm	867x450x796 mm	867x450x837 mm
Waga		109 kg	121 kg	149 kg	147 kg	151 kg
Pojemność zbiornika	Grawitacja	11,5 L		18 L	18 L	
	Pompa	9,8 L	9,8 L	15,5 L	15,5 L	22 L
Pojemność cylindra		1,7 L	1,7 L	2,6 L	2,6 L	3,5 L
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*						
Godzinowa wydajność produkcyjna		22 kg	22 kg	27 kg	27 kg	33 kg
ZASILANIE						
Faza		1~	1~ - 3~	1~ - 3~	1~ - 3~	1~ - 3~
Hertz		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Moc		2650 W	2700 W	3050 W	3150 W	3700 W
SYSTEM CHŁODZENIA						
Chłodzenie	Powietrze	•	•	•	•	•
	Woda	•	•	•	•	•
Liczba sprężarek		1 x Hermetczna	1 x Hermetczna	1 x Hermetczna	1 x Hermetczna	1 x Hermetczna

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

KOMPAKTOWE DWU-SMAKÓWKI

Podwojenie możliwości.

Kompaktowe, wydajne i wszechstronne: te dwusmakowe maszyny nablatowe zapewniają wysoką wydajność dzięki niezależnemu zarządzaniu zbiornikami i cylindrami, dzięki czterem oddzielnym obiegom chłodzenia zasilanym przez pojedynczą sprężarkę i dwa silniki ubijające. **Podwójne możliwości na ograniczonej przestrzeni.**

PRODUKTY:



Lody Miekkie



Mrożony Jogurt



Modele:
BC EASY 2, BV EASY 2

O naszej wyjątkowości świadczymy

- **Przyjazny dla użytkownika system sterowania**
ECOS z pojemnościowym wyświetlaczem LCD zapewnia intuicyjną obsługę.
- **Sposób napowietrzenia**
Opcjonalnie opad grawitacyjny lub z pompami zębatymi, dostosowane do wszystkich wymagań produkcyjnych.
- **Podwójna wanna ze stali nierdzewnej**
Dwie chłodzone wanny z czujnikami poziomu, oferujące pojemność do 11,5 litra (każdy), aby zaspokoić różne potrzeby.
- **Miksery zainstalowane w wannach jako standard**
Zapewniają ciągły ruch mieszanki, aby była gładka i równomierna, zapobiegając rozdzieleniu się części stałych od ciekłych.
- **Wysokowydajne cylindry ze stali nierdzewnej**
Cylindry zamrażające z bezpośrednim rozprężaniem do szybkich cykli produkcyjnych (non-stop), gwarantujące maksymalną wydajność.
- **Niezależny system chłodzenia**
Cztery niezależne obwody chłodzenia dla precyzyjnej kontroli każdego cylindra i zbiorników.
- **Fotokomórka do inteligentnego dozowania**
Automatyczne rozpoznawanie rożka lub kubka.
- **Nowoczesna, kompaktowa konstrukcja z szeroką przestrzenią roboczą**
Eleganckie linie i kompaktowe wymiary dla łatwego ustawienia i ergonomicznej obsługi.

BC EASY 2

BV EASY 2

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE			
Liczba smaków		2+1 mix	2+1 mix
Sterowanie	ECOS	•	•
	Grwitacja	•	•
	Pompa	•	•
Rozmiar (h x w x d)		850 x 530 x 774 mm	1483 x 555 x 774 mm
Waga		176 kg	192 kg
Pojemność zbiornika	Grwitacja	2 x 11,5 L	2 x 11,5 L
	Pompa	2 x 9,8 L	2 x 9,8 L
Pojemność cylindra		2 x 1,7 L	2 x 1,7 L
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*			
Godzinowa wydajność produkcyjna		31 kg	42 kg
ZASILANIE			
Faza		1~ - 3~	1~ - 3~
Hertz		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Moc		3600 W	3850 W
SYSTEM CHŁODZENIA			
Chłodzenie	Powietrze	•	•
	Woda	•	•
Liczba sprężarek	1Ph	1 x Hermetyczna	1 x Hermetyczna
	3Ph	1 x Hermetyczna	1 x Pół-hermetyk

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

DWA SMAKI WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Wysoko ustaw swój cel.

Te dwusmakowe maszyny wolnostojące są wyposażone w cztery oddzielne obwody chłodzenia, zasilane przez dwie sprężarki i dwa silniki z motoreduktorami, zapewniają pełną kontrolę nad każdym zbiornikiem i cylindrem. Wydajne, precyzyjne i niezależne, podwajają wydajność, **jednocześnie zmniejszając nakład pracy o połowę.**

PRODUKTY:



Lody Miekkie



Mrożony Jogurt



Modele:

BV 261 HT, MV EASY 2, MV 255 HT,
HV EASY 2

O naszej wyjątkowości świadczymy

- **Zaawansowany system sterowania**
INCODIS 2.0 z 7-calowym ekranem dotykowym lub ECOS z pojemnościowym wyświetlaczem LCD.
- **Sposób napowietrzenia**
Opad grawitacyjny lub pompy zębate dostosowane do wysokich wymagań produkcyjnych.
- **Podwójny zbiornik**
Dwa zbiorniki, każdy wyposażony w czujnik poziomu, oferujące pojemności od 10 do 22 litrów, aby zaspokoić każde potrzeby.
- **Wysokowydajne cylindry ze stali nierdzewnej**
Cylindry zamrażające z bezpośrednim rozprężaniem do szybkich cykli produkcyjnych non-stop, gwarantujące maksymalną wydajność.
- **Fotokomórka do inteligentnego dozowania**
Automatyczne rozpoznawanie rożka lub kubka.
- **Dwa niezależne systemy chłodzenia**
Dwie sprężarki zapewniają w pełni niezależną kontrolę nad dwoma smakami: to tak, jakby mieć dwie maszyny w jednej. Ponadto, oszczędność czasu i energii dzięki wykorzystaniu tylko jednego systemu w razie potrzeby.
- **Nowoczesna, kompaktowa konstrukcja z szeroką przestrzenią roboczą**
Eleganckie linie i kompaktowe wymiary pasują do wszystkich środowisk pracy i zapewniają wysoką wydajność.

		BV 261 HT	MV EASY 2	MV 255 HT	HV EASY 2
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE					
Liczba smaków		2+1 mix	2+1 mix	2+1 mix	2+1 mix
Sterowanie	ECOS		•		•
	INCODIS 2.0	•		•	
System produkcji	Grawitacja	•	•		
	Pompa	•	•	•	•
Heat treatment		•		•	
Rozmiar (h x w x d)		1483×555×774 mm	1522×640×797 mm	1522×640×797 mm	1522×640×916 mm
Waga		243 kg	285 kg	305 kg	316 kg
Pojemność zbiornika	Grawitacja	2×11,5 L	2×18 L		
	Pompa	2×9,8 L	2×15,5 L	2×15,5 L	2×22 L
Pojemność cylindra		2×1,7 L	2×2,6 L	2×2,6 L	2×3,5 L
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*					
Godzinowa wydajność produkcyjna		42 kg	58 kg	58 kg	70 kg
ZASILANIE					
Faza		3~	3~	3~	3~
Hertz		50 – 60 Hz	50 – 60 Hz	50 – 60 Hz	50 – 60 Hz
Moc		4500 W	5500 W	7000 W	6350 W
SYSTEM CHŁODZENIA					
Chłodzenie	Powietrze	•	•	•	•
	Woda	•	•	•	•
Liczba sprężarek		2 × Hermetyczna	2 × Pół-hermetyk	2 × Pół-hermetyk	2 × Pół-hermetyk

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

ETOILE TRZY SMAKI

Podróż z pięcioma celami.

Etoile Gel Plus oferuje szeroką gamę smaków i **nieograniczone kombinacje** dzięki trzem niezależnym cylindrom, umożliwiając dostarczanie lodów, mrożonego jogurtu, sorbetów lub niestandardowych kreacji. Centralny cylinder, zaprojektowany z większą wydajnością, jest idealny do najpopularniejszych smaków lub produktów o wysokim popycie. Poznaj wysokowydajną maszynę o kompaktowej konstrukcji, zaprojektowaną tak, **aby przekraczać oczekiwania każdego klienta.**

PRODUKTY:



Lody Miekkie



Mrożony Jogurt

Modele:
ETOILE GEL PLUS

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



O naszej wyjątkowości świadczy

- **Wiele smaków na niewielkiej powierzchni**

Etoile Gel Plus może dostarczyć do pięciu produktów: trzy smaki plus dwa miksy. Jego kompaktowe wymiary – 70 cm szerokości – sprawiają, że idealnie nadaje się do małych środowisk pracy o ograniczonej przestrzeni.

- **Pełna kontrola**

INCODIS 2.0 z 7-calowym ekranem dotykowym.

- **Pompa zębata**

Pompa wykonana w 100% ze stali nierdzewnej z kontrolą napowietrzenia, zaprojektowana z myślą o łatwym demontażu i czyszczeniu.

- **Wysokowydajne cylindry mrożące ze stali nierdzewnej**

Cylindry mrożące klasy premium, które zapewniają najwyższą wydajność, gwarantując wysoką jakość tekstury, szybką produkcję i oszczędność energii.

- **Odprowadzenie gorącego powietrza**

Chłodzona powietrzem wersja urządzenia została zaprojektowana do odprowadzania ciepła w górę, dzięki czemu można ją umieścić w dowolnym miejscu, nawet przy ścianach.

- **Kratki filtracyjne**

Kratki filtracyjne ze stali nierdzewnej, które można szybko i łatwo wyjąć, zapewniając doskonałe czyszczenie.

- **Uprozczone dozowanie**

Samozamykające się dźwignie i liczniki porcji są standardowym wyposażeniem.

ETOILE GEL PLUS

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Liczba smaków	3+2 mix	
Sterowanie	INCODIS 2.0	•
System produkcji	Pompa	•
Rozmiar (hxxwxd)	1528x720x840 mm	
Waga	318 kg	
Pojemność zbiornika	3x9,8 L	
Pojemność cylindra	2x1,7 L (L-R), 2,2 L (C)	

WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*

Godzinowa wydajność produkcyjna	70 kg
---------------------------------	-------

ZASILANIE

Faza	3~
Hertz	50 – 60 Hz
Moc	6300 W

SYSTEM CHŁODZENIA

Chłodzenie	Powietrze	•
	Woda	•
Liczba sprężarek	3 x Hermetyczna	

GAMA GIOTTO

GIOTTO 11 | GIOTTO 12 | GIOTTO 21 | GIOTTO DR 14



Każda maszyna jest **partnerem**, a nie tylko narzędziem.

Giotto wyznacza nową erę w technologii produkcji lodów:

gama maszyn łączących charakterystyczny design i doświadczenie Gel Matic w najlepszym wydaniu, idealna do dozowania produktów różniących się lepkością, temperaturą i najazdem. Dzięki 4 wstępnie ustawionym opcjom parametrów i zintegrowanej analizie predykcyjnej, seria Giotto zapewnia **najwyższą wydajność i inteligentniejszą produkcję**. Gel Matic prezentuje się również swoim klientom jako **rozwiązujący problemy**, oferując praktyczne wsparcie na każdym etapie, zapobiegając występowaniu problemów i skracając czas przestojów operacyjnych.



DO LÓDÓW

Najlepszy lód,
gdziekolwiek **jest podawany.**

Jedno i dwusmakowe maszyny nablatowe Giotto zostały zaprojektowane tak, aby idealnie pasowały do każdej przestrzeni. Ta gama produktów łączy kompaktowy rozmiar z zaawansowaną technologią i wszechstronnością, aby sprostać różnym potrzebom produkcyjnym. Wystarczy dotknąć ekran, aby wybrać jedną z czterech wstępnie ustawionych opcji i wybrać kluczowe parametry, takie jak gęstość i napowietrzenie, czyniąc je odpowiednimi do szerokiej gamy produktów. **Przemyślana konstrukcja łączy w sobie kompaktowość, wydajność i łatwość obsługi.**

PRODUKTY:



Lody Miekkie



Mrożony Jogurt



Modele:
GIOTTO 11, GIOTTO 12, GIOTTO 21

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

O naszej doskonałości świadczymy

• Rozwinięty system sterowania

Wszystkie maszyny posiadają system INCODIS 3.0, wyposażony w 7-calowy ekran dotykowy i możliwość zdalnego sterowania i kontroli. Intuicyjny interfejs zapewnia płynną obsługę, umożliwiając łatwe monitorowanie i dostosowywanie wydajności w czasie rzeczywistym.

• System produkcji

W zależności od pożądanej konsystencji i gęstości dostępne są dwa rodzaje opcji zasilania cylindra: zasilanie grawitacyjne, inteligentne rozwiązanie wykorzystujące naturalną siłę grawitacji do dostarczania mieszanki; zasilanie pompą tłokową, wersja zapewniająca bardziej precyzyjną kontrolę napowietrzenia.

• Smart placement

Ergonomiczne i zajmujące niewiele miejsca modele zostały zaprojektowane z myślą o maksymalnej wszechstronności. System przepływu powietrza w górę umożliwia instalację nawet w ciasnych przestrzeniach, a kompaktowa konstrukcja sprawia, że ustawienie jest proste w każdym lokalu.

• Samouczki wideo

Zaawansowany system sterowania zapewnia pełne wsparcie dla prawidłowego użytkowania maszyny. Samouczki wideo na ekranie dotykowym maszyny prowadzą użytkownika przez procedury krok po kroku, zapewniając proste, niezawodne działanie i skrócenie czasu pracy.

• Standardy higieny

Funkcja Heat Treatment podgrzewa mieszankę w zbiorniku i cylindrze, redukując bakterie i wydłużając żywotność produktu. Protokół Health Protocol – wyłączna cecha serii Giotto – wykrywa zanieczyszczenia i zapobiega produkcji i wydawaniu, żądając w razie potrzeby pasteryzacji.

• Unikalna tożsamość

Wykonane z solidnych materiałów i z niezrównaną dbałością o szczegóły, nasze maszyny łączą w sobie elegancję, funkcjonalność i najnowocześniejszą technologię. Dumnie nosząc znak „Made in Italy”, uosabiają najwyższy kunszt i doskonałość estetyczną.

GIOTTO 11

GIOTTO 12

GIOTTO 21

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Liczba smaków		1	1	2+1 mix
Sterowanie	INCODIS 3.0	•	•	•
System produkcji	Grwitacja	•	•	•
	Pompa	•	•	•
Heat treatment		•	•	•
Rozmiar (h x w x d)		780x300x764 mm	814x400x937 mm	799x540x785 mm
Waga		84 kg	120 kg	133 kg
Pojemność zbiornika		6,5 L	18 L	2x6,5 L
Pojemność cylindra		1,5 L	3,2 L	2x1,5 L

WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*

Godzinowa wydajność produkcyjna	18 kg	33 kg	24 kg
---------------------------------	-------	-------	-------

ZASILANIE

Faza	1~	1~ - 3~	1~ - 3~
Hertz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Moc	2500 W	2800 W	3500 W

SYSTEM CHŁODZENIA

Chłodzenie	Ar	•	•	•
	Woda		Na rządanie	Na rządanie
Liczba sprężarek		1 x Hermetyczna	1 x Hermetyczna	1 x Hermetyczna

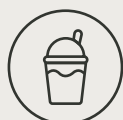
*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

DO MROŻONYCH NAPÓJÓW

Mrożony dotyk wydajności.

Podobnie jak inne urządzenia z serii Giotto, model ten zapewnia wydajną produkcję na niewielkiej przestrzeni, **umożliwiając szybkie i łatwe wydawanie mrożonych napojów**. Wersja grawitacyjna jest idealna do slushies, milkshakes i mrożonych napojów, również w wersjach alkoholowych; wersja z pompą tłokową jest szczególnie odpowiednia do koktajli z większym napowietrzeniem.

PRODUKTY:



Napoje Mrożone



Modele:
GIOTTO DR 14

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

O naszej doskonałości świadczy

• Rozwinięte systemy sterowania

INCODIS 3.0 z 7-calowym ekranem dotykowym i zdalnym sterowaniem, intuicyjnym interfejsem, który zapewnia płynne działanie, umożliwiając łatwe monitorowanie i dostosowywanie wydajności w czasie rzeczywistym.

• System produkcji

W zależności od pożądanej konsystencji i gęstości, istnieją dwa rodzaje opcji zasilania cylindra: zasilanie grawitacyjne, inteligentne rozwiązanie wykorzystujące naturalną siłę grawitacji do dostarczania mieszanki; zasilanie pompą tłokową, wersja zapewniająca bardziej precyzyjną kontrolę napowietrzenia.

• Smart placement

Ergonomiczny i zajmujący niewiele miejsca model został zaprojektowany z myślą o maksymalnej wszechstronności. System przepływu powietrza w górę umożliwia instalację nawet w ciasnych przestrzeniach, a kompaktowa konstrukcja sprawia, że ustawienie staje się proste w każdym otoczeniu.

• Samouczki wideo

Zaawansowany system sterowania zapewnia pełne wsparcie dla prawidłowego użytkowania maszyny. Samouczki wideo na ekranie dotykowym maszyny prowadzą użytkowników przez procedury krok po kroku, zapewniając proste, niezawodne operacje i krótszy czas pracy.

• Standardy higieny

Funkcja Heat Treatment ciepłej podgrzewa mieszankę w zbiorniku i cylindrze, redukując bakterie i wydłużając żywotność produktu. Protokół Health Protocol – wyłączna cecha serii Giotto – wykrywa zanieczyszczenia i zapobiega produkcji i wydawaniu, wymagając w razie potrzeby obróbki cieplnej.

• Unikalna tożsamość

Wykonany z solidnych materiałów i z niezrównaną dbałością o szczegóły, model ten łączy w sobie elegancję, funkcjonalność i najnowocześniejszą technologię. Dumnie noszący znak „Made in Italy”, uosabia najwyższy kunszt i doskonałość estetyczną.

GIOTTO DR 14

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Liczba smaków		1
Sterowanie	INCODIS 3.0	•
System produkcji	Grwitalcja	•
	Pompa	•
Heat Treatment		•
Rozmiar (h x w x d)		780 x 430 x 764 mm
Waga		100 kg
Pojemność zbiornika		15 L
Pojemność cylindra		5,8 L

WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*

Godzinowa wydajność produkcyjna	66 kg
---------------------------------	-------

ZASILANIE

Faza	1~
Hertz	50 - 60 Hz
Moc	2500 W

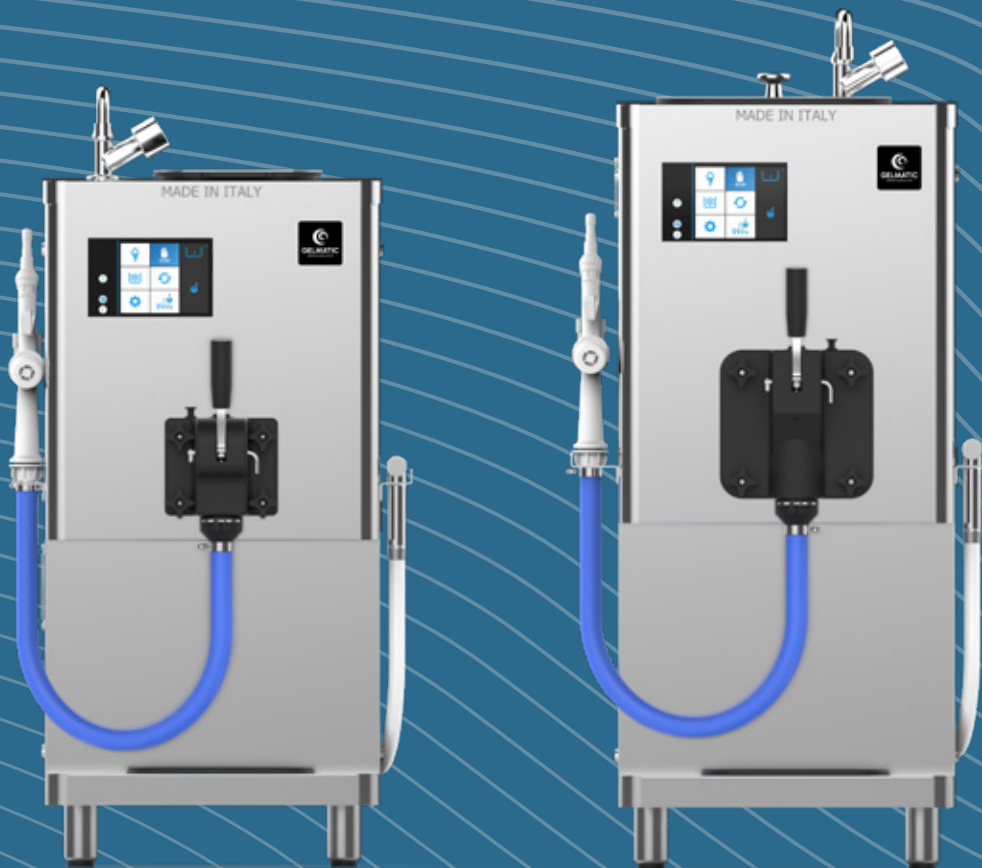
SYSTEM CHŁODZENIA

Chłodzenie	Powietrze	•
	Woda	Na zapytanie
Liczba sprężarek		1 x Pół-hermetyk

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

GAMA LAB

POWER GEL | PASTRY GEL



Pracownia najwyższej klasy.

Gama Lab została zaprojektowana, aby podnieść poziom Twojej firmy, **oferując laboratoryjną precyzję dla pojedynczych porcji i deserów na wynos.** Kompaktowe i wszechstronne maszyny zapewniają nieskazitelną teksturę, wydajność i łatwość obsługi, co sprawia, że idealnie nadają się do tworzenia wysokiej jakości dzieł cukierniczych.



POWER GEL

Moc wydajności.

Idealny na produkcję, Power Gel zapewnia dobrze ustrukturyzowane lody miękkie, idealny do **ciągłej produkcji** opakowań na wynos i pojedynczych porcji. Kompaktowy i łatwy do ustawienia w dowolnym miejscu pracy, rozszerza ofertę o wiele opcji wyjściowych. Wyposażony w różne akcesoria, upraszcza napełnianie pojemników, zachowując teksturę lodów od momentu ich przygotowania do ekspozycji i ostatecznej konsumpcji.

PRODUKTY:



Pâtisserie Dessert



Modele:
HC 1, XC 1, MV 2, HV 2

O naszej doskonałości świadczymy

• Rozwinięty system sterowania

ECOS z pojemnościowym wyświetlaczem LCD zapewnia intuicyjne i łatwe w obsłudze sterowanie.

• System produkcyjny

Dzięki trzem regulatorom pomp zębatych można dostosować napowietrzenie do różnych potrzeb produkcyjnych.

• Chłodzone zbiorniki

Zbiorniki o pojemności od 15,5 do 22 litrów, wyposażone w czujniki poziomu zapewniające płynną pracę i nieprzerwaną produkcję. Zintegrowany mikser zapewnia ciągły ruch mieszanki, aby była gładka i równomierna, zapobiegając rozdzielaniu się części stałych od płynnych.

• Wysokowydajne cylindry

Cylindry ze stali nierdzewnej z bezpośrednim rozprężaniem zapewniają szybką, nieprzerwaną produkcję przy jednoczesnej maksymalizacji wydajności.

• Nowoczesna, kompaktowa konstrukcja

Eleganckie i zajmujące niewiele miejsca linie zapewniają szeroką przestrzeń roboczą i ergonomiczne dozowanie.

• Wszechstronne dysze

Szeroka gama regulowanych dysz umożliwia łatwe napełnianie kubków i pojemników.

• Zestaw myjący

Zintegrowany kran zbiornika, wyposażony w dyszę lub ramię natryskowe, przyspiesza proces czyszczenia i zmiany smaków.

		POWER GEL HC 1	POWER GEL XC 1	POWER GEL MV 2	POWER GEL HV 2
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE					
Liczba smaków		1	1	2+1 mix	2+1 mix
Sterowanie	ECOS	•	•	•	•
System produkcji	Pompa	•	•	•	•
Rozmiar (h x w x d)		1042 x 450 x 850 mm	1134 x 450 x 856 mm	1633 x 640 x 833 mm	1633 x 640 x 955 mm
Waga		165 kg	160 kg	305 kg	316 kg
Pojemność zbiornika		22 L	22 L	2 x 15,5 L	2 x 22 L
Pojemność cylindra		3,5 L	7,8 L	2 x 2,6 L	2 x 3,5 L
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*					
Godzinowa wydajność produkcyjna		38 kg	54 kg	56 kg	84 kg
ZASILANIE					
Faza		3~	3~	3~	3~
Hertz		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Moc		3750 W	3950 W	6100 W	6900 W
SYSTEM CHŁODZENIA					
Chłodzenie	Powietrze			•	•
	Woda	•	•	•	•
Liczba sprężarek		1 x Pół-hermetyk	1 x Pół-hermetyk	2 x Pół-hermetyk	2 x Pół-hermetyk

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

PASTRY GEL

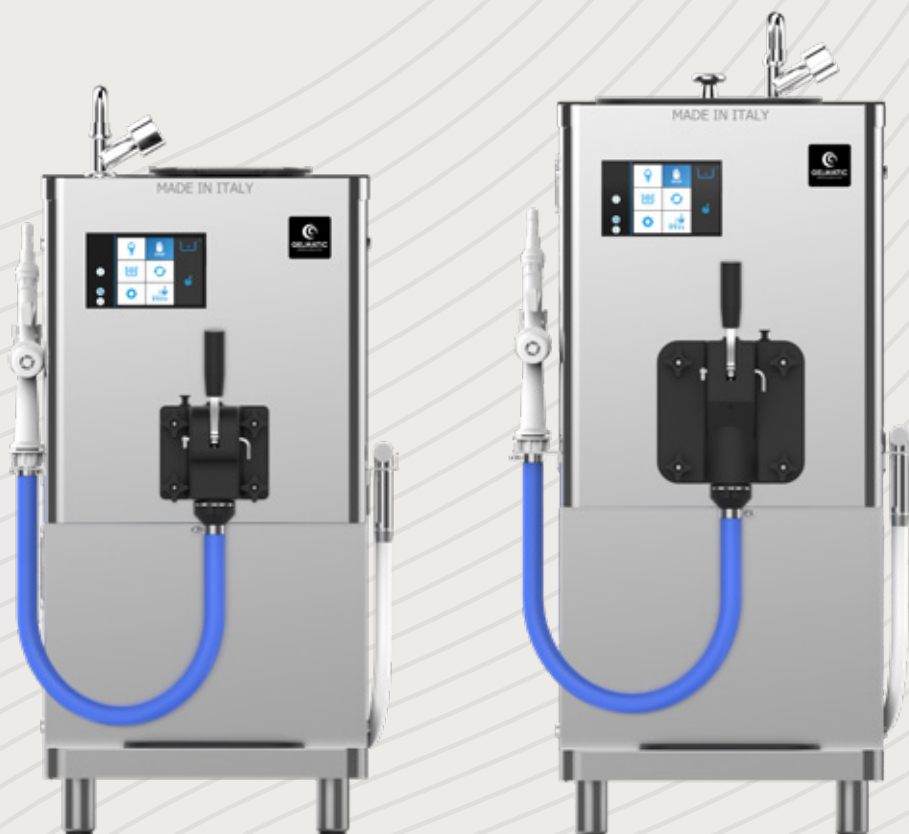
Słodkie marzenia nabierają kształtu.

Zaprojektowany do mrożonych deserów cukierniczych, Pastry Gel przekształca przestrzeń produkcyjną we wszechstronne centrum biznesowe. Wyposażony w innowacyjny dozownik z elastycznym węzłem i zaawansowany proces zamrażania, umożliwia tworzenie niezliczonych produktów (takich jak lizaki, herbatniki, ciasta, monoporcje i semifreddos), **wszystkie o kremowej teksturze i gładkiej konsystencji**. Kompaktowy, ergonomiczny i wydajny, jest idealny do łatwego tworzenia monoporcji lub kreatywnych opcji na wynos.

PRODUKTY:



Pâtisserie Dessert



Modele:
HC 1, XC 1

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

O naszej doskonałości świadczy

- **Doskonała wydajność**
22-litrowy zbiornik zapewnia ciągłą produkcję bez konieczności częstego uzupełniania.
- **Wysokowydajny cylinder**
Cylinder ze stali nierdzewnej z bezpośrednim rozprężaniem zapewnia doskonałą teksturę, szybką produkcję i oszczędność energii.
- **Łatwość obsługi i zarządzania**
Pompa zębata ciśnieniowa wykonana w 100% ze stali nierdzewnej zapewnia precyzyjną kontrolę napowietrzenia, łatwe czyszczenie i wydajną pracę. Uzupełnieniem jest chłodzony zbiornik wyposażony w czujniki poziomu i mikser.
- **Interaktywny system sterowania**
INCODIS 2.0 zapewnia intuicyjne sterowanie lokalne i zdalne, umożliwiając monitorowanie i optymalizację każdej funkcji maszyny.
- **Elastyczność i mobilność**
Dozownik z elastycznym węzłem umożliwia łatwe napełnianie form silikonowych i pojemników o dowolnym kształcie.
- **Kompaktowa i ergonomiczna konstrukcja**
Oszczędność miejsca sprawia, że urządzenie doskonale wpasowuje się w każde pomieszczenie.
- **Zestaw myjący**
Zintegrowany kran zbiornika, wyposażony w dyszę lub ramię natryskowe, przyspiesza proces czyszczenia i zmiany smaków.

		PASTRY GEL HC 1	PASTRY GEL XC 1
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE			
Liczba smaków		1	1
Sterowanie	INCODIS 2.0	•	•
System produkcji	Pompa	•	•
Rozmiar (h x w x d)		1042 x 450 x 828 mm	1134 x 450 x 842 mm
Waga		145 kg	160 kg
Pojemność zbiornika		22 L	22 L
Pojemność cylindra		3,5 L	7,8 L
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA *			
Godzinowa wydajność produkcyjna		57 kg	70 kg
ZASILANIE			
Faza		1~ - 3~	1~ - 3~
Hertz		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Moc		1950 W	2500 W
SYSTEM CHŁODZENIA			
Chłodzenie	Powietrze	•	•
	Woda	•	•
Liczba sprężarek		1 x Hermetyczna	1 x Hermetyczna

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

GAMA COMBI

Nieskończone możliwości w jednym.

Gama Combi to idealne rozwiązanie **dla restauracji szybkiej obsługi, które serwują szeroką gamę deserów, zapewniając wysokowydajne opcje dla koktajli mlecznych**, deserów lodowych, dekorowanych rożków, gofrów i nie tylko. Dostępne w kompaktowych jednocylindrowych i wysokowydajnych dwucylindrowych modelach stojących, maszyny te gwarantują **bezbłędną produkcję** lodów i milkshak-ów. Niezależne zarządzanie obiegiem zapewnia optymalną gęstość i produkcję dla każdego produktu, podczas gdy zintegrowany system wtrysku umożliwia dodawanie syropów do koktajli mlecznych, oferując nieskończone możliwości smakowe.

PRODUKTY:



Lody Miekkie



Napoje Mrożone



Modele:
SHG-M 150, SHG-M 250

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

O naszej doskonałości świadczą

• Intuicyjny system sterowania

Ekran dotykowy INCODIS 2.0 zapewnia łatwe zarządzanie, od dozowania po Heat Treatment cieplną.

• Ulepszone mieszanie

Mikser z regulacją prędkości zapewnia gładkie tekstury. Technologia Powder Fill System jest dostępna w standardzie, umożliwiając przygotowanie mieszanki bezpośrednio w zbiorniku.

• Heat Treatment

Heat Treatment cieplna gwarantuje zarówno higienę wszystkich części mających kontakt z produktem, jak i świeżość mieszanki.

• Precyzyjna pompa ciśnieniowa

Pompa zębata wykonana w 100% ze stali nierdzewnej z precyzyjną kontrolą napowietrzenia, zaprojektowana z myślą o łatwym demontażu i czyszczeniu.

• Wydajne cylindry

Cylindry ze stali nierdzewnej o dużej pojemności zapewniają niezawodną wydajność, spełniającą wszystkie wymagania produkcyjne.

• Inteligentne dozowanie spersonalizowanych koktajli mlecznych

Automatyczne napełnianie kubków za pomocą czujników, w połączeniu z podawaniem syropu za pomocą wtrysku sprężonego powietrza, zapewnia stałą jakość i różnorodność smaków.

• Energooszczędna konstrukcja i mobilność

Wszystkie komponenty są zoptymalizowane pod kątem wydajności przy minimalnym zużyciu energii, a obrotowe koła z hamulcami umożliwiają łatwe pozycjonowanie.

		SHG-M 150	SHG-M 250
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE			
Liczba smaków		1 lód lub 5 szejków	1 lód i 5 szejków
Sterowanie	INCODIS 2.0	•	•
System produkcji	Pompa	•	•
Heat treatment		•	•
Rozmiar (h x w x d)		1618×500×1021 mm	1618×735×1091 mm
Waga		293 kg	493 kg
Pojemność zbiornika		20 L	2x22 L
Pojemność cylindra	Lód / Szejk	2,6 L	7,8 / 2,6 L
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA *			
Godzinowa wydajność produkcji (lody)		28 kg	27 kg
Godzinowa wydajność (szejki)		65 L	72 L
ZASILANIE			
Faza		3~	3~
Hertz		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Moc		6000 W	6150 W
SYSTEM CHŁODZENIA			
Chłodzenie	Powietrze	•	•
	Woda	•	•
Liczba sprężarek		1 x Pół-hermetyk	2 x Pół-hermetyk

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

GAMA AUTOMATYCZNY

Niech maszyna
zrobi **magię**.

Ekskluzywna technologia tej serii zmienia sprzedaż lodów, umożliwiając wstępne ustawienie kształtu i wagi lodów w celu uzyskania stałych rezultatów. To zaawansowane oprogramowanie bez trudu dostosowuje się do różnych kubków i rożków, **zapewniając precyzyjne i stabilne porcjowanie**. Wbudowana kontrolka ostrzega operatorów o błędach lub usterkach, zapewniając wydajność i bezbłędne działanie za każdym razem.

PRODUKTY:



Samooobsługa



Modele:
SELF GEL 1 UP, SELF GEL 1 KOLOR UP

GASTRO **ECONOMY**

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

O naszej doskonałości świadczą

• Zaawansowany system sterowania

INCODIS 2.0 jest wyposażony w 10,1-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości, który upraszcza proces wydawania dzięki intuicyjnym ikonom i dostosowywanej grafice (obrazy, filmy i opcje językowe). Diagnostyka i szczegółowe raporty, takie jak liczba porcji, są dostępne w celu uzyskania pełnych danych dotyczących efektywności.

• Zintegrowany system

Pozwala na rozpoczęcie dystrybucji po włożeniu tokena lub monety, co staje się idealnym rozwiązaniem dla zarządzanego dostępu i konfiguracji opcji płatniczych.

• Obróbka cieplna

Obróbka cieplna zapewnia odpowiednią higienę, zmniejszając obciążenie bakteryjne i minimalizując częstotliwość czyszczenia. Panele z pleksiglasu i pokrywa zamykana na kluczyk zapewniają dodatkową ochronę, zachowując jakość produktu i bezpieczeństwo klientów.

• Trwałość i łatwość czyszczenia

Panele ze stali nierdzewnej ze specjalną powłoką zapewniają trwałość i łatwość konserwacji, nawet w środowiskach o dużym natężeniu ruchu i trudnych warunkach.

		SELF GEL 1 UP	SELF GEL 1 KOLOR UP
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE			
Liczba smaków		1	1+3 fale
Sterowanie	INCODIS 2.0	•	•
System produkcji	Pompa	•	•
Heat treatment		•	•
Rozmiar (hxxwxd)		898x456x755 mm	1626x456x797 mm
Waga		150 kg	210 kg
Pojemność zbiornika		13 L	13 L
Pojemność cylindra		1,7 L	1,7 L
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*			
Godzinowa wydajność produkcyjna		22 kg	22 kg
ZASILANIE			
Faza		1~ - 3~	1~ - 3~
Hertz		50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Moc		2600 W	2600 W
SYSTEM CHŁODZENIA			
Chłodzenie	Powietrze	•	•
	Woda	•	•
Liczba sprężarek		1 x Hermetczna	1 x Hermetczna

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

GAMA FANTASY

Wiele odcieni doskonałości.

Najlepsze rozwiązanie dla niekończących się kombinacji. MV EASY 2 KOLOR to maszyna o dwóch smakach z unikalnym dozownikiem, który może dodawać trzy różne smaki. Obudowa ze stali nierdzewnej mieści trzy pojemniki na syrop, a kontrola ciśnienia umożliwia łatwą regulację ilości syropu. Dzięki zaawansowanej technologii zamrażania, idealna konsystencja jest gwarantowana przy każdej porcji. Kompaktowy i łatwy w użyciu, **jest idealny do oferowania różnorodnych, przyciągających wzrok lodów w niewielkiej przestrzeni.**

PRODUKTY:



Lody Miekkie



Mrożony Jogurt



Modele:
MV EASY 2 KOLOR

GASTRO **ECONOMY**

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

O naszej doskonałości świadczy

- **Wiele smaków na niewielkiej przestrzeni**
Bez trudu rozszerz swoje menu o trzy różne warianty i zaoferuj klientom większy wybór produktów.
- **Łatwy w obsłudze system sterowania**
Uprość obsługę dzięki intuicyjnemu systemowi ECOS, zapewniając szybkie i precyzyjne zarządzanie.
- **Wydajne cylindry**
Wysokowydajne cylindry ze stali nierdzewnej z bezpośrednim rozprężaniem zapewniają doskonałe zamrażanie, szybką produkcję i oszczędność energii.
- **Pompa zębata napowietrzająca**
Trwała pompa zębata wykonana w 100% ze stali nierdzewnej z kontrolą napowietrzenia zapewnia łatwy demontaż, czyszczenie i stałą wydajność.
- **Zbiorniki o dużej pojemności**
Każdy zasobnik jest standardowo wyposażony w mieszadło i czujnik poziomu, co pozwala utrzymać gładką, jednolitą mieszankę w celu uzyskania optymalnych wyników.
- **Wentylacja**
Chłodzona powietrzem wersja maszyny została zaprojektowana tak, aby odprowadzać ciepło do góry, dzięki czemu można ją ustawić w dowolnym miejscu, nawet przy ścianach.

MV EASY 2 KOLOR

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Numero di gusti		2+3 fale
Liczba smaków	ECOS	•
Sterowanie	Pompa	•
Rozmiar (hxxwxd)		1540x600x895 mm
Waga		295 kg
Pojemność zbiornika		2x17 L
Pojemność cylindra		2x2,6 L

WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA*

Godzinowa wydajność produkcyjna	58 kg
---------------------------------	-------

ZASILANIE

Faza	3~
Hertz	50 - 60 Hz
Moc	4000 W

SYSTEM CHŁODZENIA

Chłodzenie	Powietrze	•
	Woda	•
Liczba sprężarek		1 x Pół-hermetyk

*Wydajność produkcyjna może zależeć od temperatury otoczenia, zastosowanej mieszanki i ustawień urządzenia. Podane informacje mają charakter ogólny, dlatego należy zweryfikować konkretne szczegóły wydania. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia.

UWAGI

Lined area for notes, featuring horizontal ruling lines and a decorative curved pattern in the bottom right corner.

GASTRO / ECONOMY

Gastro Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl

