



Die Wissenschaft der Weichheit

made in Italy 





Weitblick, ein Merkmal der *Familie*

Eis ist ein Genuss, eine Leidenschaft, ein Kennzeichen der italienischen Kochkunst, und das ist es in der Zielsetzung von Gel-Matic auch stets geblieben. Schon seit den frühen 70-er Jahren setzen wir unsere Erfahrung und Zielstrebigkeit dafür ein, den Kunden ein Image der hochwertigen Qualität und des Vertrauens in die italienische Technologie zu vermitteln, begleitet von der stetigen Entwicklung innovativer Systeme und der Verpflichtung gegenüber den Konsumenten. Unsere Maschinen sind das Ergebnis des konstanten Fortschritts der italienischen Technologie, gepaart mit dem Einsatz des Betriebs für die Forschung und Entwicklung von modernen Geräten mit dem einzigen Ziel, Geschmack und Image des Produkts zur Geltung zu bringen und den Gaumen des Endkunden zu verwöhnen.





Stil und Technologie für eine italienische *Leidenschaft*

Unser Unternehmen ist als Handwerksbetrieb entstanden, doch ist es uns gelungen, die italienische Technologie und Eiskultur über die Grenzen hinaus bekannt zu machen. Aufgrund der äußersten Flexibilität unseres Angebots, das jede spezifische Anforderung der Kundschaft zu befriedigen weiß, hat das Markenzeichen Gel-Matic weltweite Verbreitung gefunden. Die Herausforderungen der anspruchsvollsten Märkte haben wir stets mit dauerhaftem Enthusiasmus und Einsatz in Angriff genommen. Die Gel-Matic-Maschinen werden heute durch ein ausgedehntes Netz von Importeuren, Direktverteilern, Tochtergesellschaften und Geschäftspartnern mit anerkanntem Weltruf in allen fünf Kontinenten verkauft.





Starke Technologie für weiches Eis

Unsere erfolgreiche Philosophie gründet auf dem Vertrauen in die Innovation als Weg zur Optimierung der Geräte und zur Anerkennung seitens der Endkunden. Die Maschinen sind das Ergebnis einer dreißigjährigen technischen Evolution und strengster Prüfungen, die zur Ausarbeitung hochentwickelter Geräte mit modernster Automation führten, die doch auch für unerfahrene Benutzer einfach zu bedienen sind. Die Marke Gel-Matic ist Synonym für Zuverlässigkeit in allen Bearbeitungsphasen von der Konstruktion bis zum Vertrieb. Wir überwachen den ganzen Herstellungsprozess der Maschinen und setzen nur hochwertige Materialien und Lieferanten ein, wobei auch die strengsten Vorschriften der verschiedenen Bestimmungsländer erfüllt werden.





Ein geeignetes Modell für jede *Umgebung*

Ein Pluspunkt, der unsere weltweite Anwesenheit ermöglicht, ist die äußerste Flexibilität des Angebots, das mit seinem extrem diversifizierten Produktprogramm den verschiedensten Bedürfnissen der Eisausgabe entgegenkommt. Unsere Maschinen entsprechen den spezifischen Bedürfnissen des Benutzers und stellen bei jedem Klima und jeder beliebigen Art von Mischung stets die höchste Leistung sicher. Wir sind ein modernes Unternehmen mit einem dynamischen, erfahrenen Mitarbeiterteam für Marktanalyse und Marktentwicklung, um personalisierte Produkte nach den spezifischen Anforderungen unserer Kunden anbieten zu können. Aufgrund der Anpassungsfähigkeit unserer Geräte sind wir auch auf Märkten konkurrenzstark, die durch schwierige Umgebungsverhältnisse und eine schwierige Energielage geprägt sind.





Beste Service überall

Seit jeher setzen wir uns dafür ein, jedem unserer Kunden durch ein kompetentes, zuverlässiges Vertriebsnetz komplette Rundum-Unterstützung zu bieten. Wir wählen unsere Wiederverkäufer stets in Übereinstimmung mit den internationalen Qualitäts-Standards aus, damit wir sicher gehen, dass sie die Marke Gel-Matic und Glaubhaftigkeit des Betriebs gebührend vertreten.

Das engmaschige Netz unserer Wiederverkäufer arbeitet mit Professionalität und Kompetenz, indem es stets aktuelle Informationen und Kenntnisse vermittelt. Die stetige Forschung und die Entwicklung der multimedialen Technologien erleichtern die Aktualisierung bezüglich der jeweiligen Neuheiten des Betriebs, um überall und jederzeit einen prompten Kundendienst zu bieten.



Liebe zum *Detail*

Alle unsere Maschinen werden mit hochwertigen Materialien und großer Liebe zum Detail und gepflegter Feinbearbeitung hergestellt. Unsere Kunden schätzen ihre solide Bauart und Dauerhaftigkeit bei der täglichen Arbeit. Die moderne Optik mit ihren äußerst ergonomischen Formen fügt sich in jede Art von Einrichtung ein und gewährleistet zudem eine bessere Sicherheit.



SCHWERKRAFTSPEISUNG

Bei den Maschinen mit Schwerekräftspeisung erfolgt die Fallspeisung des Produktionszylinders über ein Regelventil. Durch Öffnen oder Schließen der entsprechenden Öffnung auf dem Ventil muss der Bediener den richtigen Luftprozentatz aufgrund der verwendeten Mischung und der Ausgabehäufigkeit selbst dosieren.



PUMPENSPEISUNG

Die zu 100% aus rostfreiem Stahl bestehende Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung speist den Produktionszylinder und hält konstante, optimale Bedingungen aufrecht. Die Pumpe garantiert in jeder Situation und in jedem Augenblick einen hohen "Overrun" und sorgt so für ein besonders weiches, leichtes Eis. Die höhere Professionalität der Maschine mit Pumpenspeisung ermöglicht einen einfacheren Maschinenbetrieb und garantiert zudem eine höhere Qualität des ausgegebenen Eises sowie eine beachtliche Produktersparnis aufgrund des höheren Luftanteils. Die Zahnradpumpe ist einfach auszubauen und zu reinigen und gewährleistet zugleich maximale Sicherheit für den Bediener.

RÜHRWERK AUS KUNSTSTOFF

Trotz seines einfachen Designs garantiert dieses Rührwerk eine exzellente Produktionsleistung und eignet sich besonders für Maschinen mit Schwerekräftspeisung. Das Kunststoff-Rührwerk wird für alle Maschinen der Serie Silver serienmäßig geliefert.



RÜHRWERK AUS ROSTFREIEM STAHL

Es handelt sich hier um ein Rührwerk mit innovativer Form, ausgestattet mit beweglichen Schabern, die eine hohe Kühlleistung während der Eisproduktion gewährleisten.



IN.CO.DI.S

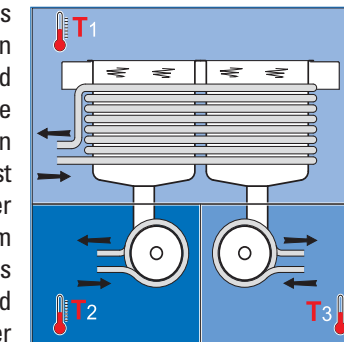
(Interactive Control and Diagnostic System)

Das neue In.Co.Di.S-System übernimmt die Maschinendiagnostik und ermöglicht eine noch intuitivere und übersichtlichere Bedienung. Die unzähligen Funktionen ermöglichen unter anderem die Steuerung und Anzeige der Pasteurisationszyklen auf dem LCD Touchscreen-Monitor, die Einstellung und Speicherung der Arbeitstemperaturen, die Speicherung der Daten und die Alarmverwaltung für das HACCP-System, die Anzeige der Verkaufstatistiken und die Einstellung der Eisproduktion.



UNABHÄNGIGE ZYLINDERSTEUERUNG

Diese hochentwickelte System ermöglicht eine unabhängige Steuerung der beiden Eissorten aufgrund des unabhängigen Betriebs des Kühlsystems und der Zylindermechanik in den verschiedenen Produktions-, Konservierungs- und Spülphasen. So ist es nicht mehr erforderlich, die Eisausgabe der beiden Sorten möglichst auszugleichen, wie es bei den herkömmlichen Maschinen der Fall war. Dieses System ist auch dort ideal, wo zwei Eissorten mit unterschiedlicher Konsistenz hergestellt werden sollen, wenn man zum Beispiel eine Sorte Fruchteis und eine Sorte Cremeeis anbieten möchte. Dieses neue System ist die sichere und zuverlässige Antwort auf alle Marktanforderungen, unter besonderer Berücksichtigung der Energie- und Zeitersparnis in der Spülphase. Bei beschränktem Absatz oder während der Wintermonate ermöglichen diese Maschinen denn auch den Betrieb mit einer einzigen Eissorte.



Produktprogramm

Das Softeis-Maschinenprogramm von Gel-Matic umfasst kompakte Thekenmodelle und Standmaschinen, mit Schwerkraftspeisung oder mit Zahnradpumpe zur Druckbeaufschlagung, zusammen mit hochprofessionellen selbstpasteurisierenden Maschinen, die es ermöglichen, bis zu 4 verschiedene cremige, superleckere Eissorten, frische Sorbets und Desserts oder ein gesundes Joghurteis anzubieten. Um den zahlreichen, verschiedenen Anforderungen des modernen Marktes entgegenzukommen und die typischen Besonderheiten jeder Maschine zu unterstreichen, wurde das Produktprogramm in drei verschiedene Serien unterteilt.

Platinum
SERIES

Titanium
SERIES

Silver
SERIES

Platinum
SERIES

Die Maschinen der Serie PLATINUM sind für all jene geeignet, die eine selbstpasteurisierende Maschine mit Selbstdiagnosesystem wünschen. Denn die Wochenprogrammierung der Pasteurisierungszyklen reduziert den Bedarf an regelmäßiger Spülung und Desinfektion beträchtlich. Um den verschiedensten Kundenwünschen entgegenzukommen, ist die automatische Steuerung der Maschinenfunktionen über das elektronische System In.Co.Di.S (Interactive Control and Diagnostic System) programmierbar und personalisierbar. Der Pasteurisierungszyklus wird durch ein Kühlsystem nach dem Funktionsprinzip der Wärmepumpe mit Zyklusumkehrung sichergestellt und zur Gewährleistung einer optimalen Funktionstüchtigkeit kommen halbhermetische Kompressoren Dorin mit FreonR34 zum Einsatz.

	HPC 135 VP	MATIC 4,5
	PM	PM
Abmessungen (L x T x H)	50x160x82	49x158x79
Gewicht kg	225	250
kg/Std.*	32	33
Liter/Std.*	58	60
Anz. Eistüten/Std.*	460 (70 gr)	470 (70 gr)
Anz. Wannen	1	2
Liter	18	18+18
Zylinderspeisung	Pumpe	Pumpe
Anz. Sorten	1	2+ gemischte Sorte
Kondensatortyp	Luft / Wasser	Luft / Wasser
Leistung kW	5	5
Verfügbare Spannungen	1-3Ph/230-400V/50-60Hz	1-3Ph/230-400V/50-60Hz

*Produktionsdaten bei europäischer Umgebungstemperatur

HPC 135 VP



MATIC 4,5



Titanium SERIES

Hier handelt es sich um technologisch fortgeschrittene Geräte, deren hohe Leistungen die Anforderungen des modernen Marktes und auch die anspruchsvollste Kundschaft befriedigen. Die Maschinen der Serie TITANIUM kennzeichnen sich durch äußerst ergonomische und moderne Optik, die sich in jede Art von Einrichtung und Ausstattung perfekt einfügt und sowohl ästhetische wie auch praktische Bedürfnisse befriedigt. Die Maschinen sind mit einer hochentwickelten Automation ausgestattet, die alle Maschinenfunktionen über programmierbare und personalisierbare SPS automatisch steuert.

HPC 135 C



EXCEL/3,5



MATIC 3,5



HPC 235 V



JUMBO



	HPC 135 C		EXCEL/3,5		MATIC 3,5		HPC 235 V		JUMBO
	GR	PM	GR	PM	GR	PM	GR	PM	GR
Abmessungen (L x T x H)	45x85x81	45x85x81	50x87x62	50x87x62	50x149x62	50x151x62	57x157x82	57x157x82	72x150x62
Gewicht kg	125	130	150	150	195	210	305	315	300
kg/Std.*	29	32	20	22	30	33	58	66	46
Liter/Std.*	41	58	29	41	42	60	82	120	64
Anz. Eistüten/Std.*	290 (100 gr)	460 (70 gr)	200 (100gr)	314 (70gr)	300 (100 gr)	470 (70 gr)	580 (100 gr)	940 (70 gr)	460 (100 gr)
Anz. Wannen	1	1	2	2	2	2	2	2	4
Liter	18	18	14+14	14+14	11+11	14+14	18+18	18+18	9+9+9+9
Zylinderspeisung	Schwerkraft	Pumpe	Schwerkraft	Pumpe	Schwerkraft	Pumpe	Schwerkraft	Pumpe	Schwerkraft
Anz. Sorten	1	1	2+gemischte Sorte	2+gemischte Sorte	2+gemischte Sorte	2+gemischte Sorte	2+gemischte Sorte	2+gemischte Sorte	4+2 gemischte Sorte
Kondensatortyp	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Wasser	Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser
Leistung kW	3,6	3,6	2,6	2,6	3	3,2	7,5	7,5	6
Verfügbare Spannungen	1-3Ph/230-400V/50-60Hz		1-3Ph/230-400V/50-60Hz		1-3Ph/230-400V/50-60Hz		3Ph/230-400V/50-60Hz		3Ph/230-400V/50-60Hz

*Produktionsdaten bei europäischer Umgebungstemperatur

Silver SERIES

Es handelt sich hier um herkömmliche Geräte mit solidem Aufbau, die für ihre einfache Bedienung, die beschränkten Betriebskosten und die äußerst flexible Produktion geschätzt werden. Die einfache, jedoch sehr zuverlässige Automation macht diese Geräte zur optimalen Lösung für jede Umgebung. Der komplett aus rostfreiem Stahl bestehende Aufbau ist so ausgelegt, dass er stets eine einfache, schnelle Wartung und Instandhaltung ermöglicht.

EXCEL/1



EXCEL/3



MATIC 2,5



	EXCEL/1		EXCEL/3		MATIC 2,5	
	GR	PM	GR	PM	GR	PM
Abmessungen (L x T x H)	42x74x57	42x74x57	50x82x62	50x87x62	50x149x62	50x151x62
Gewicht kg	85	95	135	150	195	210
kg/Std.*	14	16	20	22	30	33
Liter/Std.*	20	29	29	41	42	60
Anz. Eistüten/Std.*	140 (100 gr)	213 (70 gr)	200 (100 gr)	314 (70 gr)	300 (100 gr)	470 (70 gr)
Anz. Wannen	1	1	2	2	2	2
Liter	9	9	7+7	14+14	11+11	14+14
Zylinderspeisung	Schwerkraft	Pumpe	Schwerkraft	Pumpe	Schwerkraft	Pumpe
Anz. Sorten	1	1	2+gemischte Sorte	2+gemischte Sorte	2+gemischte Sorte	2+gemischte Sorte
Kondensatortyp	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser	Luft / Wasser
Leistung kW	1,4	1,6	2,4	2,6	3	3,2
Verfügbare Spannungen	1-3Ph/230-400V/50-60Hz		1-3Ph/230-400V/50-60Hz		1-3Ph/230-400V/50-60Hz	

*Produktionsdaten bei europäischer Umgebungstemperatur

Zubehör

Mit ihrer gewinnenden Optik und den einladenden Slogans sind die Zubehöartikeln von Gel-Matic für die Werbung und Verkaufsförderung unentbehrlich. Sie können leicht zusammen mit den Maschinen und aufgrund der momentanen Bedürfnisse am geeigneten Platz aufgestellt werden, wo sie stets einen Blickfang darstellen. Neben der emotionalen Wirkung auf die Kundschaft kennzeichnen sich unsere Zubehöartikeln durch ihre Funktionalität und Vielseitigkeit.



TROLLEY-GEL FÜR THEKEN-SOFTEISMASCHINEN

Ein praktischer Wagen, der im Design an die traditionellen Eiswagen der Straßenverkäufer erinnert, ein Symbol der Frische und Natürlichkeit. Durch das Design, das Sonnendach aus Stoff, die Farbenabstimmung wird er zum garantierten Blickfang und bringt die Maschine zur Geltung. Dieses praktische Werbemittel ist mit Bremse und drehbaren Rädern ausgestattet, weshalb er mühelos verschoben werden kann. Der große Raum im Mittelkörper des Wagens bietet überdies nützlichen, gut ausgenutzten Stauraum für Geräte und Vorräte.



TOP FÜR STAND-SOFTEISMASCHINEN

Dieses Sonnendach aus Stoff hat eine robuste Struktur und entspricht den Eigenschaften bezüglich Funktionalität und Optik, die nunmehr in der Tradition von Gel-Matic verfestigt sind. Es ist leicht anzubringen und von der Maschine abzunehmen, was den Platzwechsel erleichtert. Überdies verfügt es über eine äußerst praktische Ablagefläche aus rostfreiem Stahl.



TOPPING-SPENDER

Dosierer für Zugaben (Nüsse, Bonbons usw.), verfügbar in einfacher, doppelter und dreifacher Ausführung, mit 1 oder 2 l Inhalt. Praktisch und hygienisch, mit einstellbarer Dosierung.



SIRUPPUMPE

Diese professionelle Dosierpumpe eignet sich für Marmelade, Sirup und Schokolade.



CHOREOGRAPHIE

Um die Kundschaft zu verlocken und das verkaufte Produkt, sei es ein leckeres Eis in verschiedenen Sorten, ein frisches Sorbet oder ein gesundes Joghurteis, besser zu identifizieren, haben alle Gel-Matic-Softieismaschinen eine äußerst gewinnende Optik und reichen Dekor mit Bildern von frischen Früchten in lebhaften Farben oder einladenden Eistüten in ihrer charakteristischen Form. Zur Anpassung an den persönlichen Geschmack jedes Kunden ist die Graphik der Maschine komplett personalisierbar.



EISTÜTEN- ODER EISBECHERHALTER

Professionelle Eiswaffel-, Eistüten- oder Eisbecherspender. Diese soliden Röhren mit großem Fassungsvermögen sind in verschiedenen Formen und Größen verfügbar.



GEL-MATIC
La scienza del morbido





GEL-MATIC ITALIA S.R.L. - 10, Via Galileo Galilei - 24050 Orio al Serio BG Italy - tel. 0039 035 525138 - fax 0039 035 4522397 - info@gelmatic.com - www.gelmatic.com



Gel-Matic Italia Srl behält sich das Recht vor, die technischen Daten ohne Vorankündigung zu ändern.

- DE

www.gfstudio.com