

GELMATIC



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

Gel Matic to włoski ekspert w produkcji maszyn do lodów i deserów lodowych. Trwające latami prace doprowadziły do powstania perfekcyjnych urządzeń, które umożliwiają otrzymanie świeżych, wysokiej jakości i pożądanej konsystencji lodów, mrożonych jogurtów czy szejków mlecznych. Marka Gel Matic zadbała również o to, aby proces produkcji lodów odbywał się z zachowaniem najwyższego stopnia higieny oraz przy uwzględnieniu optymalizacji kosztów eksploatacyjnych. Dodatkowo marka Gel Matic wychodzi naprzeciw oczekiwaniom klientów dając im możliwość personalizacji urządzeń, tak aby w prosty sposób stały się one nieodłączną częścią lokalu.

Doskonała jakość i konsystencja otrzymanego produktu, oszczędność czasu i energii, perfekcyjne dopasowanie nawet do lokali o mniejszej powierzchni – to właśnie marka Gel Matic!

5 kluczy do sukcesu

1.

Łatwość obsługi

Do przygotowania lodów i deserów lodowych wystarczy już tylko jedna maszyna, która zajmie się całym procesem, a intuicyjne sterowanie znacznie skraca czas obsługi.

2.

Gwarancja świeżości

Produkt zostaje podany bezpośrednio po procesie mieszania i mrożenia, dzięki czemu zachowuje temperaturę pomiędzy -6°C a -9°C .

3.

Bezpieczeństwo otrzymanego produktu

Maszyna przeprowadza proces pasteryzacji mieszanki, dzięki czemu daje pewność, że gotowy produkt jest bezpieczny bakteriologicznie i jednocześnie jego smak nie ulega zmianie.

4.

Nowoczesne technologie produkcji

W maszynach zastosowano różne systemy produkcyjne wykorzystujące pompy ciśnieniowe czy system grawitacyjny.

5.

Zaprojektowane, żeby dostosować się do każdego lokalu

Maszyny dostępne są w różnych wariantach: kompaktowe modele nabladowe, bardziej rozbudowane modele do ustawienia bezpośrednio na podłodze, maszyny do produkcji deserów o jednym lub kilku smakach, z dodatkami lub bez.

Co wyróżnia Gel Matic?

- Wszystkie maszyny Gel Matic zostały wyposażone w innowacyjne systemy kontrolne In.Co.Di.S. lub E.Co.S. dla jeszcze łatwiejszej obsługi i kontroli nad urządzeniem.
- 4D Remote Control System – system umożliwiający zdalne sterowanie maszyną z poziomu smartphona czy tabletu.
- Gel Matic to maszyny, które oferują nie tylko swoją funkcjonalność, ale również – poprzez możliwość pełnej personalizacji – potrafią idealnie wpisać się w wystrój lokalu, jeszcze bardziej nadając mu charakter.



Standard Line

Linia charakteryzująca się minimalistycznym wyglądem; urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej, ze zbiornikiem na masę znajdującym się u góry. Występują w wersji nabladowej lub wolnostojącej; umożliwiają produkcję deserów o jednym lub dwóch smakach.



	Single Flavour Countertop BC 151 HT	Twin Flavour Countertop BC 261 HT	Twin flavour floor standing HV 255 HT
Liczba smaków	1	2	2
System produkcyjny	grawitacyjny / pompa ciśnieniowa	grawitacyjny / pompa ciśnieniowa	grawitacyjny / pompa ciśnieniowa
Wymiary	804 x 456 x 688 mm	850 x 555 x 774 mm	1510 x 640 x 904 mm
Waga	115 kg	185 kg	350 kg
Pojemność zbiornika	11/10 l	2x11/2x10 l	2x22/2x20 l
Wydajność produkcji	17/19 kg/h	26/29 kg/h	65/70 kg/h
Faza	1; 3~	1;3~	3~
Napięcie	115; 230; 400 V	230; 400 V	230; 400 V
Częstotliwość	50; 60 Hz	50; 60 Hz	50; 60 Hz
Moc	1,8 kW	3 kW	6,5 kW



Special Line

Linia doskonale prezentująca wszechstronność i elastyczne podejście marki Gel Matic. Urządzenia charakteryzują się prostotą obsługi, łatwością dopasowania się do każdej lokalizacji, przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej jakości otrzymanego produktu. Special Line to maszyny, które poradzą sobie z każdym zadaniem!



	SC Line SC 150	Combi line SHG-H 150	Self Gel 1 Kolor Up
Liczba smaków	1	1+4 polewy	1+3 polewy
System produkcyjny	grawitacyjny	pompa ciśnieniowa	pompa ciśnieniowa
Wymiary	649 x 300 x 603 mm	1533 x 500 x 998 mm	1608 x 456 x 742 mm
Waga	70 kg	295 kg	215 kg
Pojemność zbiornika	6,5 l	20 l	13 l
Wydajność produkcji	15 kg/h	35 kg/h	19 kg/h
Faza	1~	3~	1; 3~
Napięcie	110-230 V	230-400 V	230; 400 V
Częstotliwość	50; 60 Hz	50-60 Hz	50; 60 Hz
Moc	1,2 kW	3 kW	1,8 kW







Firma Best Company Solutions w ciągu 10 lat budowała swoje ekspertwo przede wszystkim w oparciu o ekspresy do kawy, z sukcesem zaopatrując największe sieci stacji benzynowych, supermarketów i restauracji fast food. Chcąc odpowiedzieć na coraz bardziej kompleksowe zapytania klientów firma sukcesywnie poszerza swoje portfolio, operując obecnie w branżach związanych zarówno z ekspresami do kawy jak i piecami, zmywarkami, urządzeniami do lodów i soków, a także systemami zabudowy zaplecza kuchennego.

Best Company Solutions to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, wyłączny dystrybutor ekspresów do kawy FRANKE i DALLA CORTE, pieców hybrydowych ATOLLSPEED, pieców konwekcyjno – parowych PALUX, systemów kuchennych i monobloków PALUX, zmywarek HOBART, systemów filtrowania wody BRITA, profesjonalnych wyciskarek do cytrusów ZUMEX, a także profesjonalnych pieców do pizzy CUPPONE i maszyn do lodów GELMATIC. To również ceniony doradca w zakresie profesjonalnych technologii gastronomicznych.

BEST CS – KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA DLA TWOJEJ GASTRONOMII

Best Company Solutions +48 717 948 110 info@best-cs.pl
+48 717 948 111

www.best-cs.pl

Showroom i biuro regionalne
ul. Rydygiera 8/6C
01-793 Warszawa

Siedziba główna
ul. Wagonowa 2c/1
53-609 Wrocław

Centrum szkoleniowe
ul. Romana Maya 1
62-030 Luboń

Centrum Innowacji Gastronomicznych
ul. Rydygiera 8/20B
01-793 Warszawa