



TopLoad  
Combi

  
**GEL MATIC**  
THE TASTE OF QUALITY



Linea Combi

## Varietà e performance.

Milkshake, sundae, conigli guarniti, waffle e tanto altro. Con le macchine della linea Combi la creatività non ha limiti. Disponibili nella versione compatta a un cilindro e in quella più performante con due cilindri, questi modelli consentono di erogare gustosi gelati e milkshake, ottimizzando tempo e costi. Grazie agli speciali blocchi di erogazione, è possibile aromatizzare i milkshake e proporre diversi gusti. Inoltre, la pompa di pressurizzazione a ingranaggi assicura un perfetto quantitativo di aria al fine di offrire prodotti dalla giusta cremosità. Tutto avviene con la massima qualità e igiene grazie al sistema Heat Treatment, che consente inoltre di ridurre la frequenza di pulizia della macchina. Nei modelli della linea Combi - con vasca nella parte superiore (macchine TopLoad) - ogni operazione avviene sotto il massimo controllo, perché In.Co.Di.S. gestisce l'erogazione del prodotto, monitora i cicli termici e diagnostica prontamente eventuali anomalie. Le macchine Combi sono l'ideale per fast food e locali che desiderano offrire un'ampia varietà di dessert.

Combi<sup>Line</sup>

## Variety and performance.

*Milkshakes, sundaes, decorated cones, waffles and much more besides. The machines in the Combi line allow plenty of scope for your creative inventiveness. Available in either the compact one-cylinder version or the higher performance two-cylinder configuration, both models guarantee delivery of mouth-watering soft serve, gelato and milkshake, at the same time optimizing production time and costs. The special dispensing doors let you add different flavours to the milkshakes. The pressurizing gear pump guarantees the addition of exactly the right amount of air needed to get products with perfect creaminess. Top quality and hygiene guaranteed at all time, thanks to the Heat Treatment system that also lets you reduce the frequency at which the machine needs to be cleaned. In the Combi line machines (TopLoad models with the hopper at the top), each stage in the production process is carefully controlled thanks to In.Co.Di.S. - the special system that controls product delivery, monitors the heat cycles and provides prompt diagnosis of any anomalies that may arise. The Combi machines are ideal for fast food outlets and anywhere you want to offer a wide variety of desserts.*

# Plus ⊕ Benefit

### **Controllo totale grazie all'In.Co.Di.S.**

L'ampio display touch consente di effettuare facilmente qualsiasi operazione, dall'erogazione del prodotto al ciclo termico

### **Pompa di pressurizzazione a ingranaggi**

Interamente in acciaio inox, è dotata di regolatore dell'overrun ed è facile da smontare e da pulire

### **Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza**

Cilindri di mantecazione con capacità elevata per soddisfare tutte le esigenze produttive

### **Milkshake di qualità**

Tramite il sistema di iniezione ad aria compressa è possibile regolare il dosaggio dello sciroppo nel milkshake, garantendo un prodotto dalla qualità costante

### **Dosaggio automatico**

Basta premere un tasto per iniettare la giusta quantità di sciroppo ed erogare automaticamente un ottimo milkshake

### **Mixer con regolazione della velocità**

La miscelazione con velocità regolabile assicura un prodotto omogeneo e un perfetto ciclo termico

### **Ruote girevoli con freno**

La macchina è facile da spostare e da posizionare

### **Controllo a distanza**

Con Galileo la gestione, il monitoraggio e la diagnostica della macchina è facile e immediata

### **Risparmio energetico**

I consumi minimi sono assicurati dalla scelta di componenti efficienti

### **Total control with In.Co.Di.S.**

*The wide touch screen makes everything so easy, from dispensing the product to managing the heat cycle*

### **Pressurizing gear pump**

*100% stainless steel body with overrun control. Easy to remove and clean*

### **High efficiency stainless steel cylinders**

*High capacity freezing cylinders to satisfy all production needs*

### **Quality milkshake**

*A special compressed air injection system lets you adjust the amount of syrup in the milkshake, thus guaranteeing products of constant quality*

### **Automatic dose**

*Just press a button to inject the right amount of syrup and automatically deliver an excellent milkshake*

### **Mixer with speed control**

*Smooth products and a perfect heat cycle thanks to the adjustable mixing speed*

### **Swivel casters with brakes**

*The machine is easy to move and position*

### **Remote control**

*Easy, immediate machine management, monitoring and diagnostics are ensured by Galileo*

### **Energy saving**

*Minimum consumption thanks to energy efficient components*

# Combi

SHG-H 150 HTP



Macchina con un cilindro. Compatezza e performance contraddistinguono questa macchina, dotata di una vasca e di un cilindro della serie H (3,5 litri) per la produzione di gelato e milkshake. In pochi secondi è possibile erogare un ottimo milkshake: premendo il pulsante corrispondente a uno dei 4 gusti disponibili, infatti, l'innovativo sistema di erogazione miscela la giusta quantità di gelato con l'acqua e lo sciroppo aromatizzante. Oppure si può tirare la leva per erogare un cremoso gelato. Questo modello, complice le sue dimensioni ridotte, rivoluzionerà l'offerta di dessert in qualsiasi locale.

*One-cylinder machine. Compactness and performance are the strengths of this machine with one hopper and an H series cylinder (3.5 litres), to produce soft serve, gelato and milkshake. Deliver the perfect milkshake in just a few seconds: press the button for one of the 4 possible flavours and the innovative dispensing system automatically mixes the correct amount of gelato with water and flavouring syrup. Or pull the lever to get some creamy gelato. This model is particularly compact and so is guaranteed to revolutionize the dessert menu on any premises.*

## SHG-H 150 HTP

Caratteristiche principali - Main features	
Controllo - Control	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	1535 x 500 x 998 mm
Peso (Aria / Acqua) - Weight (Air / Water)	295 / 290 kg
Capacità vasca - Hopper capacity	20 l
Capacità cilindro - Cylinder capacity	3,5 l
Capacità produttiva - Production capacity	
Kg/h	35*
Alimentazione elettrica - Power supply	
Phase	3~
Volt	230; 400
Hertz	50; 60
Potenza - Power	3 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system	
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water
N° compressori - No of compressors	1 (Semiermetico - Semi-hermetic)

\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata. - Production output based on ambient temperature at 25°C and type of mix used.

# Combi

SHG-M 250 HTP  
SHG-H 250 HTP



**Macchina con due cilindri** Due macchine in una. E' il tratto distintivo di questo modello dotato di due vasche e di due cilindri, che gli conferiscono un'elevata capacità produttiva. La gestione separata dei circuiti assicura una produzione e una viscosità ottimale dei due prodotti. Inoltre, l'erogazione del milkshake è automatica: basta posizionare il bicchiere per erogare una porzione. Cinque i gusti disponibili per il milkshake, oltre all'ampia varietà di topping presenti nelle 4 vaschette, 2 delle quali riscaldate. Con questa macchina combinata, ogni locale può ambire a un'ampia varietà di dessert.

*Two-cylinder machine* Two machines in one. This is the key feature of this particular model, with its two hoppers and two cylinders making for extremely high output capacity. Each circuit has independent control to guarantee the perfect production and viscosity of the two products. Milkshakes are dispensed automatically: just place a glass as required to get a portion. Five milkshake flavours, plus a wide range of toppings in the 4 containers, 2 of which can be heated. This combined machine ensures that any business can offer a huge variety of desserts.

	SHG-M 250 HTP	SHG-H 250 HTP
<b>Caratteristiche principali - Main features</b>		
Controllo - Control	In.Co.Di.S.	
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	1533 x 735 x 1067 mm	
Peso (Aria / Acqua) - Weight (Air / Water)	495 / 490 kg	
Capacità vasca - Hopper capacity	2 x 22 l	
Capacità cilindro shake - Shake cylinder capacity	8 l	
Capacità cilindro gelato - Gelato cylinder capacity	2,6 l	3,5 l
<b>Capacità produttiva - Production capacity</b>		
Milkshake (Kg/h)	45*	
Gelato (Kg/h)	25*	35*
<b>Alimentazione elettrica - Power supply</b>		
Phase	3~	
Volt	230; 400	
Hertz	50; 60	
Potenza - Power	4,9 kW	6,4 kW
<b>Circuito frigorifero - Refrigeration system</b>		
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water	
N° compressori - No of compressors	2 (Semiermetico - Semi-hermetic)	

\*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata. - Production output based on ambient temperature at 25°C and type of mix used.



1



2



3



4



5



6

#### MACCHINA CON 1 CILINDRO

1. Cabinet per stoccaggio topping in acciaio inox con regolatore pressione di iniezione sciropi
2. Piano vasca refrigerata con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, sensore di livello, mixer e Powder Fill System
3. Cilindro in acciaio inox dotato di agitatore SH5 con pattino mobile
4. Erogazione del gelato
5. Erogazione del milkshake
6. Cucchiaino monodose per una perfetta miscelazione del gelato con la guarnitura desiderata
7. Ciclo termico programmato o manuale
8. Grafico del ciclo termico

#### ONE-CYLINDER MACHINE

1. Stainless steel cabinet with pressure regulator for topping storage and injection
2. Refrigerated hopper with pressurizing gear pump, level sensor, mixer and Powder Fill System
3. Stainless steel cylinder with SH5 beater fitted with mobile scraper
4. Soft serve/gelato dispensing
5. Milkshake dispensing
6. Single-dose spoon for the perfect mixing of the soft serve or gelato with the required topping
7. Programmable or manual heat treatment cycle
8. Heat cycle graph



7



8



1



2



3

#### MACCHINA CON 2 CILINDRI

1. Cabinet per stoccaggio topping in acciaio inox con regolatore pressione di iniezione sciroppi
2. Piano vasca refrigerata con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, sensore di livello, mixer e Powder Fill System
3. Cilindro in acciaio inox dotato di agitatore SH5 con pattino mobile
4. Ciclo termico programmato o manuale
5. Grafico del ciclo termico
6. Vano con 4 vaschette (due riscaldate e due a temperatura ambiente) per topping
7. Blocco erogazione milkshake con sensore di riempimento
8. Blocco erogazione gelato con cucchiaino monodose per una perfetta miscelazione del gelato o del frozen yogurt con la guarnitura desiderata

#### TWO-CYLINDER MACHINE

1. Stainless steel cabinet with pressure regulator for topping storage and injection
2. Refrigerated hopper with pressurizing gear pump, level sensor, mixer and Powder Fill System
3. Stainless steel cylinder with SH5 beater fitted with mobile scraper
4. Programmable or manual heat treatment cycle
5. Heat cycle graph
6. Compartment with 4 topping containers (two are heated and two at ambient temperature)
7. Milkshake dispensing door with filling sensor
8. Soft serve/gelato dispensing door with single-dose spoon for the perfect mixing of the soft serve or gelato with the required topping



7

Le immagini contenute in questa brochure sono solo a scopo illustrativo e i dati tecnici possono essere soggetti a cambiamenti.  
- The images in this brochure are for illustration purposes only and technical data can be subject to change.



4



5



6



8



**GEL MATIC**  
THE TASTE OF QUALITY

Gel Matic Italia S.r.l.  
via Zanica, 6C • I 24050 Grassobbio (BG) • ITALY  
Tel. +39 035 525138 • Fax +39 035 4522397  
[www.gelmatic.com](http://www.gelmatic.com) • [info@gelmatic.com](mailto:info@gelmatic.com)

