



Étoile Gel



GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY



Étoile Gel. Una stella a cinque leve.

Étoile Gel è l'innovativa macchina di Gel Matic che in poco spazio offre un'ampia gamma di gusti e combinazioni.

Grazie ai tre cilindri, è possibile diversificare l'offerta in risposta alle richieste dei clienti più esigenti.

In soli 70 centimetri di larghezza, oggi con Étoile Gel è possibile abbinare al tradizionale soft ice un'ampia gamma di prodotti, dal frozen yogurt al sorbetto a creazioni personalizzate.

Il modello Étoile Gel Plus è caratterizzato da un cilindro centrale con una maggiore capacità produttiva, ideale quando la richiesta di un determinato prodotto o gusto è prevalente rispetto agli altri due.

Con Étoile Gel ogni esigenza è soddisfatta.

Étoile Gel. A five-levered star.

Étoile Gel is the innovative machine by Gel Matic offering a wide range of flavours and combinations in a little space.

Its three cylinders let you diversify the products to suit request and so satisfy even the most demanding of customers.

Étoile Gel - just 70 cm wide - lets you create endless combinations of traditional soft ice, sorbet, frozen yogurt or even a personalized product.

The Étoile Gel Plus model has a central cylinder with greater output capacity, ideal for when a certain product or flavour is particularly popular.

Every need is met with Étoile Gel.

Tanti gusti in poco spazio

Étoile Gel permette l'erogazione di cinque prodotti, tre gusti più due misti. Le dimensioni compatte la rendono adatta anche a punti vendita con spazi limitati.

Gestione separata di diversi prodotti

Ognuno dei tre gusti è dotato di un compressore frigorifero e di un motore agitatore. Étoile Gel assicura pertanto la flessibilità totale nell'utilizzo di miscele differenti, potendo controllare in modo indipendente la capacità produttiva, la consistenza (esclusivo sistema RPM_TECH non sensibile alle fluttuazioni elettriche) e la temperatura delle vasche. Se necessario, è possibile escludere la produzione di uno o due gusti, con conseguente risparmio di tempo ed energia.

Controllo totale

Grazie all'ingegneria In.Co.Di.S., progetto esclusivo di Gel Matic, in maniera semplice e interattiva si può programmare, monitorare e diagnosticare ogni funzionalità della macchina in modalità locale e remota.

Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

La macchina è dotata di cilindri di mantecazione, ad "espansione diretta" realizzati interamente in acciaio inox con una speciale tecnologia di GelMatic, in grado di garantire un'elevatissima resa frigorifera che si traduce in qualità di struttura della miscela, rapidità di produzione e risparmio energetico.

- | | |
|--|--|
| 1. Vasche con sensori per la segnalazione livello minimo miscela e mixer di serie. | 4. Interfaccia utente con monitor 7" touch screen multilingua. |
| 2. Agitatore Inox SF1 per un prodotto di alta qualità. | 5. Griglie filtranti in acciaio inox, facilmente e totalmente removibili per una perfetta pulizia. |
| 3. Leve con sistema di ritorno automatico e contaporzioni di serie. | 6. Convogliatore aria calda |

Many flavours, little space

Étoile Gel lets you deliver five products: three flavours plus two mixed ones. Its compact dimensions make it perfect for small outlets where space is at a premium.

Independent product control.

Each of the three flavours has its own refrigerating compressor and beater motor. Étoile Gel can thus guarantee total flexibility when it comes to different mixtures. It offers independent control of output capacity, consistency (thanks to the exclusive RPM_TECH system, unaffected by electrical fluctuations) and hopper temperature.

If necessary, you can even exclude production of one or two flavours to save time and energy.

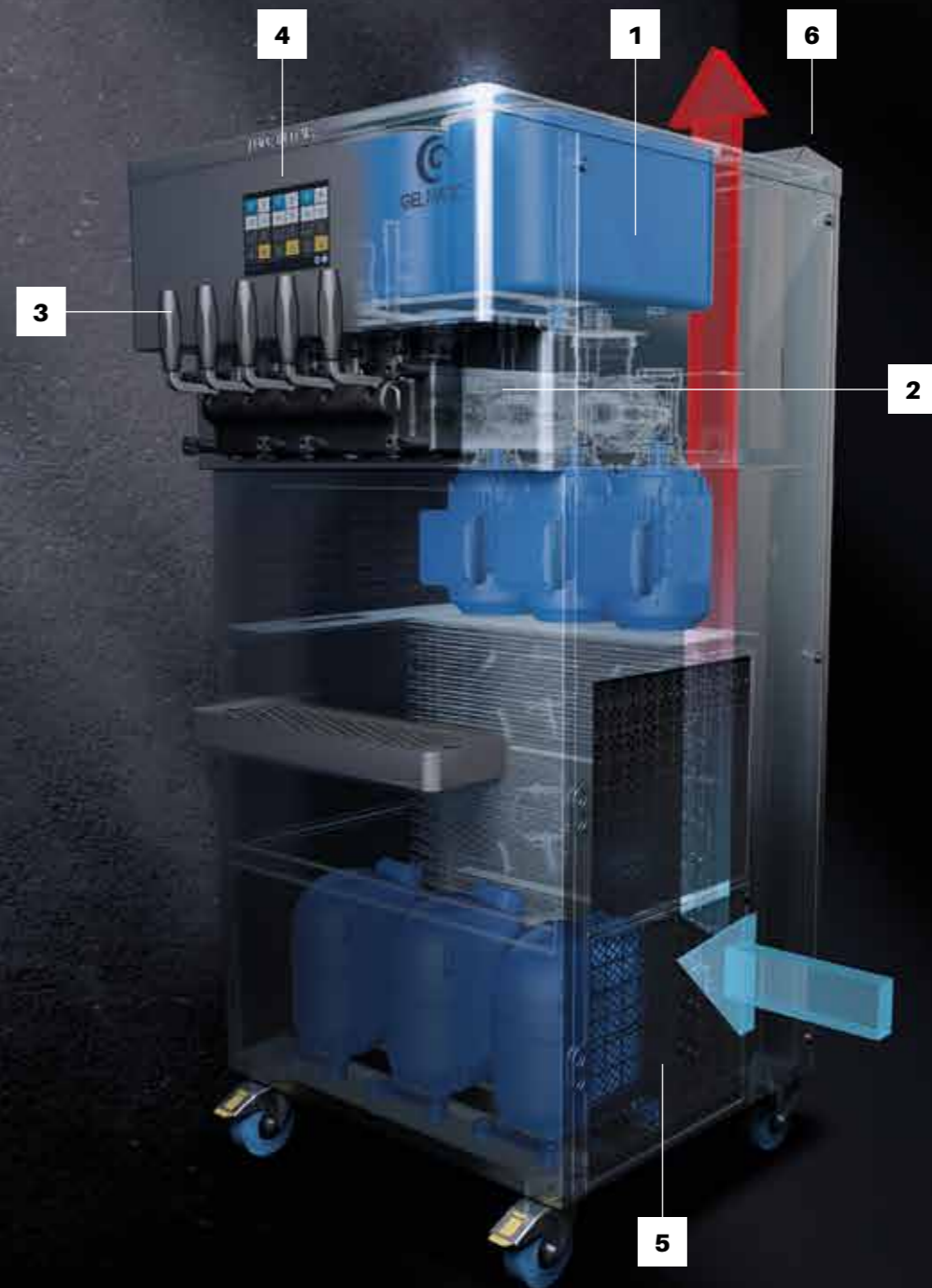
Total control

The easy-to-use, interactive In.Co.Di.S. control system, exclusive to Gel Matic, lets you programme, monitor and trouble-shoot every function on the machine, both locally and remotely

High efficiency stainless steel freezing cylinders

The machine has "direct expansion" blending cylinders made entirely from stainless steel. These incorporate a special Gel Matic freezing technology that guarantees high performance, resulting in high quality product texture, fast production and energy savings.

- | | |
|--|---|
| 1. Hoppers fitted with level sensor to warn you when the mixture is running low; hopper mixers are fitted as standard. | 4. User interface: 7" multi-language touch screen display. |
| 2. Stainless steel SF1 beater for high quality products. | 5. Stainless steel filter grilles: quick and easy to remove for perfect cleaning. |
| 3. Self-closing levers and portion counter fitted as standard. | 6. Hot air conveyor |





Comfort

Le macchine raffreddate ad aria sono progettate per convogliare il calore verso l'alto e consentire il posizionamento della macchina in qualsiasi punto anche contro la parete. Anche la silenziosità è assicurata da uno speciale sistema di ventilazione.

Facile da usare e gestire

Étoile Gel è facile da usare, smontare e pulire sia con sistema produttivo a pompa che a gravità.

Design moderno e compatto

Grazie alla sua linea elegante ed ergonomica, Étoile Gel si adatta facilmente a tutti gli ambienti di lavoro.

Comfort

Gel Matic air-cooled machines are designed to extract heat upwards, so you can place your machine anywhere you like, even against a wall. Silent operation is guaranteed by a special ventilation system.

Easy to use and manage

Étoile Gel is easy to use, dismantle and clean (both pump and gravity versions).

Modern, compact design

Thanks to its elegant ergonomic lines, Étoile Gel easily fits into any work environment.



Étoile Gel. Il tuo business in spazi ridotti.

Grazie alle dimensioni contenute e all'offerta diversificata, Étoile Gel porta i vantaggi della mantecazione espressa in qualsiasi ambiente di lavoro, dai bar alle gelaterie, ai chioschi sulla spiaggia.

I tuoi vantaggi non finiscono con l'acquisto, perché Gel Matic garantisce supporto nella fase di realizzazione e di gestione del business e un efficiente servizio di formazione, assistenza tecnica e commerciale con personale qualificato ed esperto in ogni parte del mondo.

Étoile Gel. Your business in little spaces.

Thanks to its compact size and a wide range of flavours and combinations Étoile Gel gives you all the business advantages of express ice cream production in any store design, from coffee bars, to ice cream parlours or beach kiosks.

And the benefits do not stop here, since Gel Matic offers a full support package during the creation and running of your business. Efficient training and technical/commercial assistance thanks to fully qualified, expert personnel in every corner of the world.

ÉTOILE GEL PLUS PM

Caratteristiche principali - Main features	
Controllo - <i>Control</i>	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - <i>Size (h x w x d)</i>	1542 x 700 x 840 mm
Peso (Aria; Acqua) - <i>Weight (Air; Water)</i>	365 / 350 kg
Capacità vasca - <i>Hopper capacity (pump)</i>	3 x 11 l
Capacità cilindro - <i>Cylinder capacity</i>	2 x 1,7 l + 1 x 2,2 l
Capacità produttiva* - Production capacity*	
Kg/h	70
Coni/h - <i>Cones/h (75g)</i>	930
Alimentazione elettrica - Power supply	
Phase**	1; 3~
Volt	230 ~ 400
Hertz	50; 60
Potenza - <i>Power</i>	9 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system	
Condensazione - <i>Condensation</i>	Aria; Acqua - Air; Water
N° compressori - <i>No of compressors</i>	3 (Ermetico - <i>Hermetic</i>)

2018.01

* 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.

** Disponibile 1Ph solo su richiesta.
1Ph available only on request.



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 - info@gelmatic.com

