



  
GEL MATIC



TopLoad  
Gravity

  
GEL MATIC  
THE TASTE OF QUALITY



Linea Gravity

## Semplicità e qualità.

Le macchine della linea Gravity (GR) si caratterizzano per la presenza della vasca nella parte superiore (macchine TopLoad). La vasca, refrigerata, ospita la miscela allo stato liquido e la conserva a una temperatura di +4°C. Grazie alla presenza di un mixer, essa viene mescolata e mantenuta omogenea. Secondo il principio di gravità, il prodotto passa nel cilindro di mantecazione sottostante insieme all'aria tramite la valvola dosatrice regolabile. Il sistema consente di utilizzare qualsiasi tipo di miscela, anche quelle con piccoli pezzi di frutta. Una volta giunta nel cilindro la miscela viene mantecata, ovvero congelata e mescolata grazie a un agitatore. Per erogare del buon gelato o frozen yogurt basta azionare la leva; in contemporanea, altrettanta miscela passa dalla vasca al cilindro per essere mantecata in funzione del fabbisogno. La varietà della linea GR è molto ampia e consente di rispondere a qualsiasi esigenza, erogando un ottimo prodotto nel modo più semplice e immediato. Tutto con la massima facilità di pulizia e di assemblaggio, in una macchina che ti chiede poco e ti dà davvero tanto.

Gravity<sup>Line</sup>

## Simplicity and quality.

*The machines in the Gravity line (GR) have the hopper at the top (TopLoad machines). The refrigerated hopper holds the liquid mixture and keeps it at a temperature of +4°C. A mixer inside the hopper stirs the mixture and keeps it smooth. According to the law of gravity, the product is sent into the freezing cylinder below, together with the required amount of air via an adjustable feed tube. The system lets you use any mixture, even containing small pieces of fruit. Once in the freezing cylinder, the mixture is turned into the final product, i.e. frozen and blended with a beater. Just pull the lever to dispense the gelato or frozen yogurt. As you do this, an equal amount of mixture passes from the hopper to the cylinder below, where it is then frozen and whisked as required. The GR line caters for a broad range of needs, always delivering a great product in the simplest and most immediate manner. All the GR machines are easy to clean and assemble: they ask so little, yet give so much.*

## Plus ⊕ Benefit

### Sistemi di controllo evoluti

In.Co.Di.S., dotato di touch screen da 7" con controllo remoto, o CKC con selettore manuale

### Vasche con capacità differenti

Vasche da 12 a 24 litri per rispondere a tutte le esigenze produttive

### Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione da 1,7 - 2,6 - 3,5 litri per soddisfare qualsiasi richiesta

### Diversi prodotti con una sola macchina

Gestione indipendente delle vasche e dei cilindri (produzione e viscosità)

### Fotocellula per erogazione intelligente

Riconoscimento automatico del cono o della coppetta per una corretta erogazione

### Posizione di lavoro confortevole

Erogazione del prodotto con la massima comodità

### Design moderno e compatto

Linee essenziali ed ergonomiche per adattarsi a ogni location

### Controllo a distanza

Gestione, monitoraggio e diagnostica con Galileo

### Risparmio energetico

Consumi minimi grazie alla scelta di componenti efficienti

### Evolved control systems

*In.Co.Di.S., fitted with a 7" touch screen and remote control, or CKC with a manual selector switch*

### Hoppers of varying capacity

*Hoppers holding from 12 to 24 litres to meet all production needs*

### High efficiency stainless steel cylinders

*1.7 - 2.6 - 3.5 litre freezing cylinders to satisfy all requirements*

### Different products with just one machine

*Independent management of hoppers and cylinders (production and viscosity).*

### Photocell for intelligent dispensing

*Automatic cone or cup recognition for correct dispensing*

### Comfortable working position

*Practical product dispensing for the operator*

### Modern compact design

*Essential, ergonomic lines to suit all locations*

### Remote control

*Galileo management, monitoring and diagnostics*

### Energy saving

*Minimum consumption thanks to energy efficient components*

# Gravity

BC 100 GR  
BC 150 GR  
MC 101 GR  
MC 152 GR  
HC 101 GR  
HC 152 GR



**Monogusto da banco** Disponibili con cilindri di tre differenti capacità (B, M e H), consentono di soddisfare varie esigenze produttive. Sono dotate di compressore ermetico Embraco e possono essere gestite tramite In.Co.Di.S. o CKC. Facili da posizionare, si adattano a qualsiasi location.

**Single flavour, countertop** Coming in three different cylinder size versions (B, M and H), these countertop machines satisfy various production needs. Fitted with an Embraco hermetic compressor, they can be controlled using either the In.Co.Di.S. or CKC system. Easy to position, they can fit into any location.

	BC 100 GR	BC 150 GR	MC 101 GR	MC 152 GR	HC 101 GR	HC 152 GR
<b>Caratteristiche principali - Main features</b>						
Controllo - Control	CKC	In.Co.Di.S.	CKC	In.Co.Di.S.	CKC	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	805 x 460 x 690 mm		870 x 450 x 800 mm		870 x 450 x 840 mm	
Peso - Weight	105 kg		130 kg		140 kg	
Capacità vasca - Hopper capacity	12 l		20 l		24 l	
Capacità cilindro - Cylinder capacity	1,7 l		2,6 l		3,5 l	
<b>Capacità produttiva - Production capacity</b>						
Kg/h	17*		24*		32*	
Coni/h - Cones/h (75 g)	230*		320*		430*	
<b>Alimentazione elettrica - Power supply</b>						
Phase	1; 3 ~		1; 3 ~		1; 3 ~	
Volt	230; 400		230; 400		230; 400	
Hertz	50; 60		50; 60		50; 60	
Potenza - Power	1,8 kW		2,6 kW		2,9 kW	
<b>Circuito frigorifero - Refrigeration system</b>						
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water		Aria; Acqua - Air; Water		Aria; Acqua - Air; Water	
N° compressori - No of compressors	1 (Embraco 4900 Btu/h R404A)**		1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**		1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**	

\*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.

\*\*Temp. ambiente 25°C/77°F - Temp. condensazione 35°C/95°F - Temp. evaporazione -25°C/-13°F - Environment Temp. 25°C/77°F - Condensation Temp. 35°C/95°F - Evaporation Temp. -25°C/-13°F.

# Gravity

BC 200 GR  
BC 250 GR  
BC 252 GR



**Bigusto da banco** Con vasche da 12 litri e cilindro serie Base da 1,7 litri, questi modelli hanno la gestione indipendente delle vasche e dei cilindri grazie alla presenza di 4 circuiti frigoriferi alimentati da un unico compressore. Il sistema di controllo può essere In.Co.Di.S. o CKC.

**Twin flavour, countertop** With a 12 litre hopper and the Base series 1.7 litre cylinder, these models offer independent hopper and cylinder management, thanks to 4 separate cooling circuits fed by a single compressor. The control system can be either In.Co.Di.S. or CKC.

	BC 200 GR	BC 250 GR	BC 252 GR (wall)
<b>Caratteristiche principali - Main features</b>			
Controllo - Control	CKC	In.Co.Di.S.	
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	860 x 530 x 770 mm		865 x 530 x 805 mm
Peso - Weight	170 kg		
Capacità vasca - Hopper capacity	12l + 12l		
Capacità cilindro - Cylinder capacity	1,7 l		
<b>Capacità produttiva - Production capacity</b>			
Kg/h	26*		
Coni/h - Cones/h (75 g)	350*		
<b>Alimentazione elettrica - Power supply</b>			
Phase	1; 3 ~		
Volt	230; 400		
Hertz	50; 60		
Potenza - Power	3,1 kW		
<b>Circuito frigorifero - Refrigeration system</b>			
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water		
N° compressori - No of compressors	1Ph Model	1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**	
	3Ph Model	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**	

\*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.

\*\*Temp. ambiente 25°C/77°F - Temp. condensazione 35°C/95°F - Temp. evaporazione -25°C/-13°F - Environment Temp. 25°C/77°F - Condensation Temp. 35°C/95°F - Evaporation Temp. -25°C/-13°F.

# Gravity

MV 101 GR  
MV 152 GR  
HV 101 GR  
HV 152 GR



**Monogusto verticale** Con cilindri da 2,6 o da 3,5 litri, per rispondere a diversi fabbisogni, queste macchine sono facili da posizionare grazie alle ruote girevoli con freno. Possono essere controllate tramite In.Co.Di.S. o CKC e avere alimentazione monofase (compressori ermetici Bristol), oppure trifase (compressori semiermetici Dorin).

**Single flavour, floor standing** With either a 2.6 or 3.5 litre cylinder in order to meet different needs, these machines are easy to position thanks to their swivel casters with brakes. They can be controlled using either the In.Co.Di.S. or CKC system and feed off either a single-phase line (Bristol hermetic compressors) or a three phase power supply (Dorin semi-hermetic compressors).

	MV 101 GR	MV 152 GR	HV 101 GR	HV 152 GR
<b>Caratteristiche principali - Main features</b>				
Controllo - Control	CKC	In.Co.Di.S.	CKC	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	1530 x 450 x 810 mm		1530 x 450 x 850 mm	
Peso - Weight	195 kg		205 kg	
Capacità vasca - Hopper capacity	20 l		24 l	
Capacità cilindro - Cylinder capacity	2,6 l		3,5 l	
<b>Capacità produttiva - Production capacity</b>				
Kg/h	24*		33*	
Coni/h - Cones/h (75 g)	320*		440*	
<b>Alimentazione elettrica - Power supply</b>				
Phase	1; 3 ~		1; 3 ~	
Volt	230; 400		230; 400	
Hertz	50; 60		50; 60	
Potenza - Power	2,6 kW		2,9 kW	
<b>Circuito frigorifero - Refrigeration system</b>				
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water		Aria; Acqua - Air; Water	
N° compressori - No of compressors	1Ph Model	1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**	1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**	
	3Ph Model	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**	1 (Dorin 12200 Btu/h R404A)**	

\*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.

\*\*Temp. ambiente 25°C/77°F - Temp. condensazione 35°C/95°F - Temp. evaporazione -25°C/-13°F - Environment Temp. 25°C/77°F - Condensation Temp. 35°C/95°F - Evaporation Temp. -25°C/-13°F.

# Gravity

BV 200 GR  
 BV 250 GR  
 BV 252 GR  
 MV 280 GR



**Bigusto verticale (un compressore)** Questi modelli sono dotati di 4 circuiti frigoriferi indipendenti, alimentati da un unico compressore, per la gestione delle vasche e dei cilindri. Sono facili da posizionare grazie alle ruote girevoli con freno e si contraddistinguono per le dimensioni ridotte e la compattezza.

**Twin flavour, floor standing (single compressor)** All these models are fitted with 4 independent refrigerating circuits, fed by a single compressor, to manage the hoppers and cylinders. They are easy to position thanks to their swivel casters with brakes. These models are particularly small and compact.

	<b>BV 200 GR</b>	<b>BV 250 GR</b>	<b>BV 252 GR (wall)</b>	<b>MV 280 GR</b>
<b>Caratteristiche principali - Main features</b>				
Controllo - Control	CKC	In.Co.Di.S.		In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	1480 x 530 x 770 mm		1480 x 530 x 800 mm	1530 x 640 x 810 mm
Peso - Weight	200 kg			300 kg
Capacità vasca - Hopper capacity	12l + 12l			20l + 20l
Capacità cilindro - Cylinder capacity	1,7l			2,6l
<b>Capacità produttiva - Production capacity</b>				
Kg/h	33*			45*
Coni/h - Cones/h (75 g)	440*			600*
<b>Alimentazione elettrica - Power supply</b>				
Phase	1; 3~			3~
Volt	230; 400			230; 400
Hertz	50; 60			50; 60
Potenza - Power	3,1 kW			5,1 kW
<b>Circuito frigorifero - Refrigeration system</b>				
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water			Aria; Acqua - Air; Water
N° compressori - No of compressors	1Ph Model	1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**		1 (Dorin + Inverter 15350 Btu/h R404A)**
	3Ph Model	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**		

\*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.

\*\*Temp. ambiente 25°C/77°F - Temp. condensazione 35°C/95°F - Temp. evaporazione -25°C/-13°F - Environment Temp. 25°C/77°F - Condensation Temp. 35°C/95°F - Evaporation Temp. -25°C/-13°F.

# Gravity

MV 201 GR  
MV 254 GR  
HV 201 GR  
HV 254 GR



**Bigusto verticali (due compressori)** Queste macchine si caratterizzano per l'elevata capacità produttiva e la massima flessibilità grazie alla presenza di due compressori, ciascuno destinato alla produzione di un gusto. Sono disponibili con cilindri da 2,6 (serie M) e da 3,5 litri (serie H). La facilità di spostamento è assicurata dalle ruote girevoli con freno.

**Twin flavour, floor standing (two compressors)** These machines offer high output and maximum flexibility thanks to the presence of two compressors, one for each flavour. They can be supplied with either a 2.6 litre freezing cylinder (M series) or a 3.5 litre cylinder (H series). Swivel casters with brakes guarantee perfect ease of movement.

	MV 201 GR	MV 254 GR	HV 201 GR	HV 254 GR
<b>Caratteristiche principali - Main features</b>				
Controllo - Control	CKC	In.Co.Di.S.	CKC	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	1530 x 640 x 810 mm		1530 x 640 x 930 mm	
Peso - Weight	300 kg		320 kg	
Capacità vasca - Hopper capacity	20 l + 20 l		24 l + 24 l	
Capacità cilindro - Cylinder capacity	2,6 l		3,5 l	
<b>Capacità produttiva - Production capacity</b>				
Kg/h	45*		65*	
Coni/h - Cones/h (75 g)	600*		870*	
<b>Alimentazione elettrica - Power supply</b>				
Phase	1; 3 ~		3 ~	
Volt	230; 400		230; 400	
Hertz	50; 60		50; 60	
Potenza - Power	4,9 kW		6,4 kW	
<b>Circuito frigorifero - Refrigeration system</b>				
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water		Aria; Acqua - Air; Water	
N° compressori - No of compressors	1Ph Model	2 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**	2 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**	
	3Ph Model	2 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**	2 (Dorin 12200 Btu/h R404A)**	

\*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.

\*\*Temp. ambiente 25°C/77°F - Temp. condensazione 35°C/95°F - Temp. evaporazione -25°C/-13°F - Environment Temp. 25°C/77°F - Condensation Temp. 35°C/95°F - Evaporation Temp. -25°C/-13°F.



1

1. Vasca refrigerata con valvola dosatrice, sensore di livello, mixer e Powder Fill System
2. Valvola dosatrice regolabile
3. Agitatore SP2
4. Sistema di controllo In.Co.Di.S. con touch screen da 7", guida on board e controllo remoto
5. Sistema di controllo CKC con selettore manuale
6. Blocco erogazione configurabile
7. Leva con ritorno automatico
8. Kit per pasticceria fredda
9. Grafica e colori personalizzabili

1. Refrigerated hopper with feed tube, level sensor, mixer and Powder Fill System
2. Adjustable feed tube
3. SP2 beater
4. In.Co.Di.S. control system with 7" touch screen, on board guide and remote control
5. CKC control system with manual selector switch
6. Configurable dispensing door
7. Self closing lever
8. Kit for frozen patisserie desserts
9. Graphics and colours can be customized



2



3

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



7



8

9







**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)

