




GEL MATIC



TopLoad
Heat
Treatment


GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY



Linea Heat Treatment

L'igiene al primo posto.

Grazie al ciclo termico, questi modelli consentono una perfetta sanificazione della miscela e di tutte le parti a contatto con il gelato. Durante il ciclo HT, la miscela viene riscaldata e mantenuta a +65°C per 30 minuti e in seguito portata rapidamente alla temperatura di conservazione di +4°C. Ciò consente di ridurre il più possibile la carica batterica e di allungare i tempi di servizio della macchina, prima di procedere alla pulizia.

La sanificazione, che avviene solitamente durante la pausa notturna, riduce i costi di manodopera e lo spreco del prodotto. L'avvio e il controllo di tutte le fasi è facile e veloce grazie al sistema In.Co.Di.S. dotato di touch screen.

Le macchine HT, con vasca nella parte superiore (modelli TopLoad), possono essere dotate di sistema a gravità (HTG), oppure di quello a pompa (HTP).

Heat Treatment^{Line}

Hygiene first and foremost.

Thanks to the heat cycle, these models guarantee the perfect sanitization of the mixture and all the parts coming into contact with the gelato. The HT cycle consists of heating the mixture to +65°C and then maintaining it at this temperature for 30 minutes, before quickly cooling it down to a storage temperature of +4°C. This minimizes the bacterial load and extends the time before the machine needs to be cleaned. Sanitizing usually occurs overnight and cuts labour costs and product waste. The In.Co.Di.S. control system makes for the quick and easy touch-screen start-up and control of all stages. With a hopper at the top (TopLoad models), the HT machines can have either a gravity system (HTG) or come with a pressurizing gear pump (HTP).

Plus ⊕ Benefit

Massimo controllo con l'In.Co.Di.S.

Grazie all'ampio display touch da 7", la gestione e il monitoraggio del ciclo termico è facile e immediata

Con sistema a gravità o a pompa

Tutti i modelli sono disponibili con pompa di pressurizzazione a ingranaggi oppure con valvola dosatrice, per rispondere a qualsiasi esigenza

Ampio spazio di lavoro

Erogazione del prodotto nel massimo comfort

Vasche di diverse dimensioni

Vasche da 9 a 24 litri per far fronte a qualsiasi necessità

Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione da 1,7 - 2,6 - 3,5 litri per soddisfare tutti i bisogni

Diversi prodotti con una sola macchina

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

Erogazione intelligente con fotocellula

La macchina individua subito il cono o la coppetta

Mixer con regolazione della velocità

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

Controllo a distanza

Gestione, monitoraggio e diagnostica con Galileo

Risparmio energetico

Componenti efficienti assicurano consumi minimi

Maximum control with In.Co.Di.S.

Thanks to a wide 7" touch screen, management and monitoring of the heat cycle is easy and immediate

Gravity or pump system

All models come with either a pressurizing gear pump or a gravity feed tube, to suit all needs

Plenty of work space

Comfortable product dispensing for the operator

Hoppers of varying capacity

Hoppers holding from 9 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

Mixer with speed control

Mixing at an adjustable speed to ensure an even product and perfect heat cycle

Remote control

Galileo management, monitoring and diagnostics

Energy saving

Minimum consumption thanks to energy efficient components

Heat Treatment

MC 153 HTG
 HC 153 HTG
 MC 153 HTP
 HC 153 HTP



Monogusto da banco Disponibili con cilindri di due diverse capacità (M e H), consentono di soddisfare varie esigenze produttive. Sono dotate di compressore semiermetico Dorin e hanno condensazione ad acqua. Comode da gestire tramite il sistema In.Co.Di.S. e facili da posizionare grazie alle loro dimensioni compatte.

Single flavour, countertop Coming in two different cylinder size versions (M and H), these countertop machines satisfy various production needs. Fitted with a Dorin semi-hermetic compressor and water cooling, they are easily controlled via the In.Co.Di.S. system. Thanks to their compact dimensions, they are easy to position.

	MC 153 HTG	HC 153 HTG	MC 153 HTP	HC 153 HTP
Caratteristiche principali - Main features				
Controllo - Control	In.Co.Di.S.	In.Co.Di.S.	In.Co.Di.S.	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	870 x 450 x 800 mm	870 x 450 x 840 mm	870 x 450 x 800 mm	870 x 450 x 840 mm
Peso - Weight	130 kg	140 kg	135 kg	145 kg
Capacità vasca - Hopper capacity	20 l	24 l	16 l	20 l
Capacità cilindro - Cylinder capacity	2,6 l	3,5 l	2,6 l	3,5 l
Capacità produttiva - Production capacity				
Kg/h	24*	32*	26*	34*
Coni/h - Cones/h (75 g)	320*	430*	346*	455*
Alimentazione elettrica - Power supply				
Phase	3~	3~	3~	3~
Volt	230; 400	230; 400	230; 400	230; 400
Hertz	50; 60	50; 60	50; 60	50; 60
Potenza - Power	2,6 kW	2,9 kW	2,6 kW	2,9 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system				
Condensazione - Condensation	Acqua - Water	Acqua - Water	Acqua - Water	Acqua - Water
N° compressori - No of compressors	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**	1 (Dorin 12200 Btu/h R404A)**	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.

Heat Treatment

MV 153 HTG
HV 153 HTG
MV 153 HTP
HV 153 HTP



Monogusto verticali Con cilindri da 2,6 o da 3,5 litri, queste macchine sono facili da posizionare grazie alle ruote girevoli con freno. Sono gestite tramite il sistema In.Co.Di.S. e possono avere alimentazione elettrica monofase (compressori ermetici Bristol) oppure trifase (compressori semiermetici Dorin). La condensazione può essere ad aria o ad acqua.

Single flavour, floor standing With either a 2.6 or 3.5 litre cylinder, these machines are easy to position thanks to their swivel casters with brakes. They are controlled using the In.Co.Di.S. system and feed off either a single-phase line (Bristol hermetic compressors) or a three phase power supply (Dorin semi-hermetic compressors). Both air and water cooling systems are available.

	MV 153 HTG	HV 153 HTG	MV 153 HTP	HV 153 HTP
Caratteristiche principali - Main features				
Controllo - Control	In.Co.Di.S.	In.Co.Di.S.	In.Co.Di.S.	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	1530 x 450 x 810 mm	1530 x 450 x 850 mm
Peso - Weight	200 kg	210 kg	200 kg	215 kg
Capacità vasca - Hopper capacity	20 l	24 l	16 l	20 l
Capacità cilindro - Cylinder capacity	2,6 l	3,5 l	2,6 l	3,5 l
Capacità produttiva - Production capacity				
Kg/h	24*	33*	26*	35*
Coni/h - Cones/h (75 g)	320*	440*	346*	470*
Alimentazione elettrica - Power supply				
Phase	3 ~	3 ~	3 ~	3 ~
Volt	230; 400	230; 400	230; 400	230; 400
Hertz	50; 60	50; 60	50; 60	50; 60
Potenza - Power	2,6 kW	2,9 kW	2,6 kW	2,9 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system				
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water	Aria; Acqua - Air; Water	Aria; Acqua - Air; Water	Aria; Acqua - Air; Water
N° compressori - No of compressors	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**	1 (Dorin 12200 Btu/h R404A)**	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.

Heat Treatment

BV 251 HTG
 BV 256 HTG
 MV 281 HTG
 BV 251 HTP
 BV 256 HTP
 MV 281 HTP



Bigusto verticali (un compressore) Questi modelli si caratterizzano per la gestione indipendente della produzione e della viscosità del gelato. 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 have independent control of the production and viscosity of the gelato. They are easy to position thanks to their swivel casters with brakes. These models are particularly small and compact.

	BV 251 HTG	BV 256 HTG	MV 281 HTG	BV 251 HTP	BV 256 HTP	MV 281 HTP
Caratteristiche principali - Main features						
Controllo - Control	In.Co.Di.S.		In.Co.Di.S.	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	1480 x 530 x 770 mm	1480 x 530 x 800 mm	1530 x 640 x 810 mm
Peso - Weight	220 kg		300 kg	230 kg		300 kg
Capacità vasca - Hopper capacity	12 l + 12 l		20 l + 20 l	9 l + 9 l		16 l + 16 l
Capacità cilindro - Cylinder capacity	1,7 l		2,6 l	1,7 l		2,6 l
Capacità produttiva - Production capacity						
Kg/h	33*		45*	36*		50*
Coni/h - Cones/h (75 g)	440*		600*	480*		665*
Alimentazione elettrica - Power supply						
Phase	3 ~		3 ~	3 ~		3 ~
Volt	230; 400		230; 400	230; 400		230; 400
Hertz	50; 60		50; 60	50; 60		50; 60
Potenza - Power	3,1 kW		5,1 kW	3,1 kW		5,1 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system						
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water		Aria; Acqua - Air; Water	Aria; Acqua - Air; Water		Aria; Acqua - Air; Water
N° compressori - No of compressors	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**		1 (Dorin + Inverter 15350 Btu/h R404A)**	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**		1 (Dorin + Inverter 15350 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.

Heat Treatment

MV 255 HTG
HV 255 HTG
MV 255 HTP
HV 255 HTP



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. I modelli sono disponibili con cilindro da 2,6 litri (serie M) o 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) and a 3.5 litre cylinder (H series). Swivel casters with brakes guarantee perfect ease of movement.

	MV 255 HTG	HV 255 HTG	MV 255 HTP	HV 255 HTP
Caratteristiche principali - Main features				
Controllo - Control	In.Co.Di.S.	In.Co.Di.S.	In.Co.Di.S.	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	1530 x 640 x 810 mm	1530 x 640 x 930 mm
Peso - Weight	300 kg	325 kg	300 kg	330 kg
Capacità vasca - Hopper capacity	20 l + 20 l	24 l + 24 l	16 l + 16 l	20 l + 20 l
Capacità cilindro - Cylinder capacity	2,6 l	3,5 l	2,6 l	3,5 l
Capacità produttiva - Production capacity				
Kg/h	45*	65*	50*	70*
Coni/h - Cones/h (75 g)	600*	870*	665*	935*
Alimentazione elettrica - Power supply				
Phase	3 ~	3 ~	3 ~	3 ~
Volt	230; 400	230; 400	230; 400	230; 400
Hertz	50; 60	50; 60	50; 60	50; 60
Potenza - Power	4,9 kW	6,4 kW	4,9 kW	6,4 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system				
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water	Aria; Acqua - Air; Water	Aria; Acqua - Air; Water	Aria; Acqua - Air; Water
N° compressori - No of compressors	2 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**	2 (Dorin 12200 Btu/h R404A)**	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. Vasca refrigerata con pompa di pressurizzazione a ingranaggi, sensore di livello, mixer e Powder Fill System
2. Vasca refrigerata con valvola dosatrice, sensore di livello, mixer e Powder Fill System
3. Mixer con velocità regolabile per una miscelazione ottimale
4. Pompa in acciaio inox con overrun regolabile
5. Sistema di controllo In.Co.Di.S. con touch screen da 7", guida on board e controllo remoto

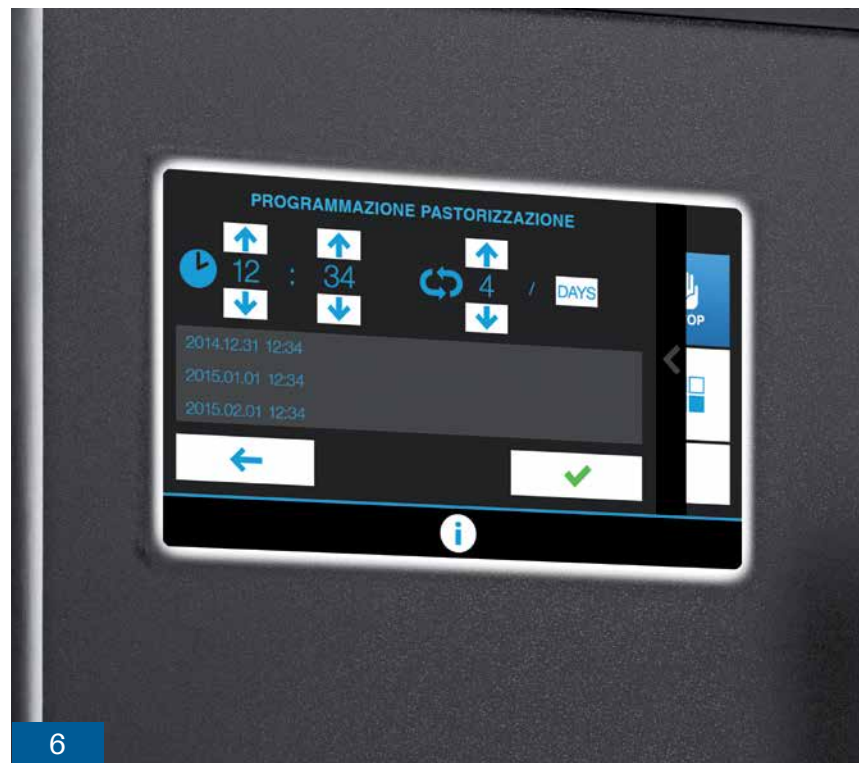


1. Refrigerated hopper with pressurizing gear pump, level sensor, mixer and Powder Fill System
2. Refrigerated hopper with feed tube, level sensor, mixer and Powder Fill System
3. Mixer with adjustable speed for perfect mixing
4. Stainless steel pump with adjustable overrun control
5. In.Co.Di.S. control system with 7" touch screen, on board guide and remote control



5





6



7

- 6. Ciclo termico programmato o manuale
- 7. Grafico del ciclo termico
- 8. Blocco erogazione configurabile
- 9. Leva con ritorno automatico
- 10. Kit per pasticceria fredda
- 11. Grafica e colori personalizzabili

- 6. Programmable or manual heat treatment cycle
- 7. Heat cycle graph
- 8. Configurable dispensing door
- 9. Self closing lever
- 10. Kit for frozen patisserie desserts
- 11. Graphics and colours can be customized

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.



8



9



10



11



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

