



Pastry Gel



GELMATIC
THE TASTE OF QUALITY



Pastry Gel. Liberi di creare.

Pastry Gel è la macchina Gel Matic pensata per la produzione di pasticceria fredda e milkshake. E' disponibile in due versioni con capacità produttive differenti, in grado di ottimizzare tempi e costi di gestione senza rinunciare alle performance. Pastry Gel è lo strumento indispensabile per la preparazione di una miscela che grazie allo speciale processo di mantecazione e alla pompa di pressurizzazione, è in grado di erogare un prodotto parzialmente congelato, a temperatura negativa e con elevato overrun. Grazie a questa struttura sono facilitati sia il passaggio della miscela attraverso lo speciale erogatore a proboscide, con tubo flessibile, che il successivo riempimento di qualsiasi stampo. L'abbattimento della temperatura, completa il processo di preparazione di numerose creazioni quali gelati su stecco, gelati biscotto, torte gelato, monoporzioni e semifreddi. La buona percentuale di aria incorporabile consente di mantenere la giusta cremosità, così che il prodotto finale degustato anche a -18° risulti estremamente piacevole al palato. Con Pastry Gel, la creatività nella pasticceria fredda non ha più limiti. La versione Pastry Gel Plus permette inoltre di produrre in pochi istanti ottimi milkshake.

Pastry Gel. *Be free to create.*

Pastry Gel by Gel Matic has been specifically designed for frozen patisserie desserts and milkshakes. It comes in two versions offering different output rates, thus letting you optimize time and running costs without sacrificing performance. Thanks to its special blending/freezing process and pressurizing pump system, Pastry Gel is an indispensable tool when it comes to preparing mixtures for the delivery of a partially frozen product at negative temperatures and with high overrun control. The product texture facilitates the mixture flow smoothly through a special flexible hose dispenser, for easy filling of any mould. The final chilling process lets you create innumerable ice cream products - on a stick, biscuits, cakes, single portions and semifreddo. Products are creamy and smooth thanks to a high percentage of incorporated air. Even at -18°, the final product will be a joy for the palate. No more limits when creating frozen patisserie desserts thanks to Pastry Gel. The Pastry Gel Plus version also lets you produce excellent milkshakes in just a few seconds.



Pastry Gel Plus



Pastry Gel

Grandi performance.

Pastry Gel dispone di un'ampia vasca che può contenere fino a un massimo di 23 litri di miscela (modello Pastry Gel Plus).

Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza.

La macchina è dotata di un cilindro di mantecazione, a "espansione diretta" realizzato interamente in acciaio inox con la speciale tecnologia Gel Matic; il sistema, in grado di garantire un'elevatissima resa frigorifera nella fase di congelamento della miscela, si traduce in qualità di struttura della miscela, rapidità di produzione e risparmio energetico.

Facile da usare e gestire.

La pompa di pressurizzazione a ingranaggi è costruita interamente in acciaio inox, è facile da smontare e pulire, ed è dotata di regolatore dell'overrun fino all'80%. La vasca di conservazione refrigerata dispone di sensore di livello, mixer e sistema Powder Fill System (optional che permette di miscelare il prodotto in polvere direttamente nella vasca).

Controllo totale grazie a In.Co.Di.S.

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.

Massima libertà di movimento.

Con l'erogatore flessibile è possibile muoversi liberamente tra i piani di lavoro e riempire facilmente gli stampi.

Compatta ed ergonomica.

Grazie alle dimensioni compatte, Pastry Gel s'inserisce facilmente in tutti gli ambienti di lavoro.

Mixer.

La miscela si mantiene uniforme all'interno della vasca, grazie alla presenza del mixer di serie.

Great performance.

Pastry Gel has a large hopper, capable of holding up to 23 litres of mixture (Pastry Gel Plus).

High efficiency stainless steel freezing cylinders.

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

Easy to use and manage.

The 100% stainless steel pressurizing gear pump with overrun control (up to 80%) is easy to disassemble and clean.

The refrigerated storage hopper has a level sensor, mixer and the Powder Fill System (an optional device that lets you mix powdered products directly in the hopper).

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.

Maximum ease of movement.

The flexible hose dispenser lets you move freely between worktops and easily fill all manner of mould.

Compact and ergonomic.

Thanks to its compact dimensions, Pastry Gel can fit into any store design.

Mixer

The mixer (fitted as standard) ensures that the mixture is maintained smooth in the hopper.



1. Il tempo di preparazione del prodotto è molto breve, bastano solo dieci minuti e non occorre attendere tra un'erogazione e l'altra.
2. Massima libertà di movimento grazie all'erogatore flessibile.
- 3/4. Ideale per le creazioni su stampi e per monoporzioni.
- 5/6. In pochi secondi è possibile erogare un ottimo milkshake personalizzabile con topping di ogni tipologia (Pastry Gel Plus).

1. Quick product preparation: just a few minutes, without having to wait between one delivery and the next.
2. Maximum freedom of movement thanks to a flexible hose dispenser.
- 3/4. Ideal for moulded creations and single portions.
- 5/6. Produce excellent milkshakes in a matter of seconds, that can be personalized with all types of toppings (Pastry Gel Plus).



Pastry Gel. Con la nostra qualità ci guadagni.

Pastry Gel porta nella tua attività tutti i vantaggi del business della mantecazione espressa: spazi ridotti, investimento iniziale e costi di gestione bassi a fronte di un'elevata marginalità.

Grazie alle dimensioni contenute la macchina si adatta facilmente in qualsiasi spazio; la sua versatilità rivoluziona l'offerta di dolci e dessert freddi in bar, gelaterie e pasticcerie.

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.

Pastry Gel. Profit from our quality.

Pastry Gel gives you all the business advantages of express ice cream production: compact dimensions, low initial investment and minimal running costs, plus excellent profit margins.

The machine can fit into any space thanks to its compact size. Its versatility will revolutionize the range of frozen patisserie desserts sold in coffee bars, ice cream parlours and pastry shops.

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.

	Pastry Gel	Pastry Gel Plus
Caratteristiche principali - Main features		
Controllo - Control	In.Co.Di.S.	
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	870 x 450 x 800 mm	955 x 450 x 834 mm
Peso - Weight	135 kg	155 kg
Capacità vasca - Hopper capacity	16 l	23 l
Capacità cilindro - Cylinder capacity	2,6 l	8 l
Capacità produttiva* - Production capacity*		
Kg/h	25	45
Alimentazione elettrica - Power supply		
Phase	1; 3 ~	
Volt	230; 400	
Hertz	50; 60	
Potenza - Power	1,5 kW	2 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system		
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water	

*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.



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

