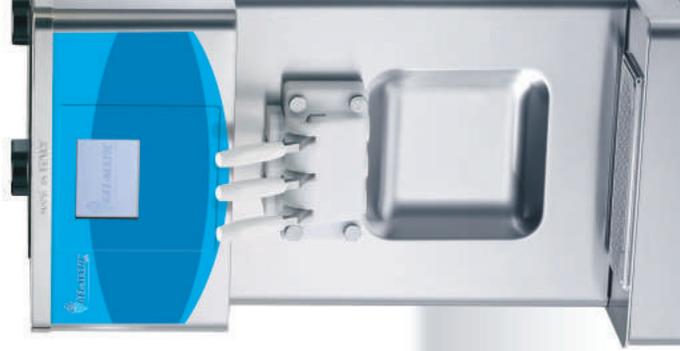




Наука о МЯГКОМ

made in Italy 





Взгляд, нацеленный в будущее - семейная традиция

Мороженое – это удовольствие, страсть, отличительная особенность итальянского кулинарного искусства. Это постоянная философия компании «Gel-Matic». С начала 70-х годов, благодаря нашей опыту и решительности, мы передаем нашим клиентам имидж высокого качества и надежности: итальянской технологии, постоянно разрабатывая передовые высокотехнологичные системы с учетом требований потребителей. Наше оборудование – это результат постоянного развития итальянской технологии в сочетании с инвестициями компании в исследование и разработку нового оборудования с одной целью: лучше подчеркнуть вкус и имидж продукта для удовлетворения вкусовых чувств потребителей.





Стиль и технология для Итальянского энтузиазма

Наша компания возникла как малое предприятие и с годами мы смогли вывести итальянскую технологию и культуру за пределы Италии. Марка «Gel-Matic» распространилась по всему миру, благодаря чрезвычайной гибкости нашего предложения и соответствующей возможности удовлетворять специфическим требованиям клиентов. Мы входим на самые трудные рынки с неизменным энтузиазмом и усердием. Машины «Gel-Matic» продаются на пяти континентах через разветвленную сеть импортеров, прямых дистрибьюторов, дочерних компаний и коммерческих партнеров мирового уровня.





Сильная технология для мягкого мороженого

Наша успешная философия основывается на вере в то, что инновации являются методом совершенствования оборудования и повышения степени удовлетворенности потребителей. Наше оборудование является плодом тридцатилетней технической эволюции и испытаний по самым требовательным стандартам, в результате чего были разработаны высокотехнологичные автоматические установки, простые в эксплуатации и подходящие даже для небольших пользователей. Марка «Gel-Matic» является синонимом надежности во всех технологических стадиях - от разработки проекта до продажи. Мы полностью контролируем процесс изготовления оборудования, используя высококачественное сырье и лучших поставщиков и соблюдая требования самых жестких стандартов разных стран назначения.





Модели, подходящие для любых условий

Преимущества, позволяющие нам работать по всему миру – это чрезвычайная гибкость предложения для обеспечения разных условий подачи продукта за счет широчайшего ассортимента оборудования. Наши машины удовлетворяют специфические запросы заказчика и обеспечивают максимальную производительность в любых климатических условиях и с любой смесью. Мы являемся современной компанией с динамичным и опытным коллективом, который изучает рынок и предлагает индивидуальные решения, наиболее подходящие для клиентов. Благодаря возможности адаптации наших машин, мы в состоянии предложить очень конкурентоспособные предложения даже на рынках с неблагоприятными окружающими условиями или энергетическими факторами.





Отличный сервис везде

С самого начала наш подход к работе был нацелен на обеспечение полной поддержки для каждого клиента. Благодаря компетентной и надежной коммерческой сети. Мы непрерывно ведем процесс отбора дилеров с учетом международных стандартов качества с целью обеспечения максимального продвижения и повышения престижа марки «Gel-Matic» и всей компании. Наши дилеры ведут капитальную работу на территории, профессионально и компетентно, предоставляя постоянно обновляемые знания и информацию. Непрерывные исследования и разработки в области мультимедийных технологий облегчают процесс повышения квалификации по новинкам компании, что позволяет обеспечивать везде непрерывный и своевременный сервис.



Внимание к деталям

При изготовлении всех наших машин используются материалы высокого качества и уделяется большое внимание деталям и отделке. Таким образом, наши клиенты в повседневной работе могут оценить долговечность оборудования. Современная эстетика машин отличается эргономичными формами, подпадающими к любому интерьеру и обеспечивающими повышенную безопасность.



ВАРИАНТ С САМОТЕЧНОЙ ПОДАЧЕЙ
В машинах с самотечной подачей, регулировочный клапан подает самотеком замашанный цилиндр. С помощью открытия или закрытия соответствующего отверстия на клапане оператор регулирует дозировку воздуха в зависимости от типа смеси и частоты подачи.

ВАРИАНТЫ С ПОДАЮЩИМ НАСОСОМ
Шестеренчатый нагнетательный насос, выполненный полностью из нержавеющей стали, подает замашанный цилиндр и поддерживает его в постоянном и оптимальном состоянии. В любой ситуации и в любой момент насос гарантирует повышенный запас для подачи очень мягкого и легкого мороженого. Насосный вариант более профессиональный и обеспечивает более простую эксплуатацию, более высокое качество мороженого и экономично значительного количества продукта за счет подачи большего количества воздуха. Шестеренчатый насос имеет простую конструкцию, легко демонтируется и чистится, одновременно обеспечивая максимальную безопасность для оператора.



ПЛАСТМАССОВЫЙ ПЕРЕМЕШИВАТЕЛЬ
Несмотря на простой дизайн, этот перемешиватель обеспечивает высокую производительность и особенно подходит для машин с самотечной подачей. Пластмассовый перемешиватель поставляется серийно во всех машинах серии Silver.

ПЕРЕМЕШИВАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
Этот перемешиватель имеет инновативную форму, оснащает подвижными срезами, обеспечивающими повышенный КПД по холоду во время замешивания мороженого.



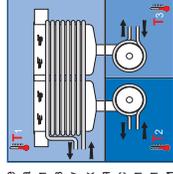
IN.CO.DI.S (Interactive Control and Diagnostic System)

Новая система In.Co.Di.S выполняет диагностику машины и делает ее эксплуатацию еще более интуитивным и быстрым. Среди многочисленных функций имеется возможность управления и визуализации на сенсорном жидкокристаллическом дисплее циклов пастеризации, регулировки и сохранения в папеты рабочих температур, сохранения в папеты данных и управление аварийными сигналами для стандарта HACCP, просмотра статистики продаж и регулировки производства мороженого.



НЕЗАВИСИМОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЦИЛИНДРАМИ

Эта передовая система управления позволяет управлять независимо двумя разными вкусами, благодаря независимой работе холодильной и механической системы цилиндров на разных стадиях производства, хранения и мойки. Таким образом, нет больше необходимости — как в традиционных машинах — балансировать подачу мороженого в двух вкусах; система идеальна также в тех случаях, когда консистенция двух вкусов не одинакова как, например, когда подается один фруктовый вкус и один кремовый вкус. Эта система является надежным и безопасным решением для всех случаев с особым вниманием к вопросу энергосбережения и экономии времени при мойке: эти машины позволяют работать даже с одним вкусом в моменты минимальной подачи или в зимний период.



Ассортимент продукции

В ассортименте машин для производства мягкого мороженого «Gen-Matic» имеются настольные и вертикальные настольные модели, с подачей самотеком или с помощью шестеренчатого насоса; кроме этого, имеются профессиональные машины с пастеризацией для продажи в любых условиях до 4 разных вкусов отпущенного тупого мороженого, свежих сорбетов и десертов или полезных замороженных напитков.

Для удовлетворения всевозможных запросов современного рынка и подчеркивания особенностей каждой модели мы разделили ассортимент оборудования на три серии.

Platinum
SERIES

Titanium
SERIES

Silver
SERIES

Platinum
SERIES

Машины серии PLATINUM рекомендуются для клиентов, желающих иметь установку с пастеризатором и автономностью. Программирование на неделю циклов пастеризации значительно снижает потребность в моющей и сан. обработке машины. Для удовлетворения всевозможных запросов пользователей можно запрограммировать по индивидуальной схеме автоматическое управление функциями машины через электронную систему In.Co.D.S (Interactive Control and Diagnostic System).

Цикл пастеризации обеспечивается холодильной системой, работающей по принципу теплового насоса с инверсной цикла и использующей – для оптимизации работы – полупроводниковые компрессоры Dotin с хладагентом R604.

НПС Т16 VP



МАТИС-45



	НПС Т16 VP	МАТИС-45
Варианты (Дл x Ш x В) x ФМ	50x16x62	49x15x79
Вес, кг	225	250
Скорость	58	60
Потребл.*	58	60
Корпус ражков**	480 (70 шт)	470 (70 шт)
Корпус блочков	1	2
Литров	18	18-18
Подарок шпатель/дюза	Насос	Насос
Составляющие	Воздух/вода	Воздух/вода
Мощность, кВт	5	5
Возможное напряжение: ЗРП/ЗСР/400V/50-60Hz	1,3РП/230-400V/50-60Hz	1,3РП/230-400V/50-60Hz

*Производительность дана с учетом температуры воздуха для Европы. Компания «Gen-Matic» рада сотрудничать с вами и готова предоставить дополнительные данные по запрашиваемому оборудованию.



Titanium SERIES

Это высокотехнологичные машины, которые – благодаря высоким рабочим показателям – позволяют удовлетворять запросы современного рынка и самых требовательных клиентов. Машины этой серии отличаются хорошей эргономикой и современной эстетикой, которая хорошо вписывается в любой интерьер и рядом с любым оборудованием и отвечает как эстетическим, так и функциональным требованиям. Машины оснащены современной автоматикой, которая управляет функциями машины через контроллер с большими возможностями программирования и персонализации.

HPC 135 C



EXCEL 3.5



MATIC 3.5



HPC 235 V



JUMBO



	HPC 135 C		EXCEL 3.5		MATIC 3.5		HPC 235 V		JUMBO	
	GR	FM	GR	FM	GR	FM	GR	FM	GR	FM
Варианты (Дл x Ш x В) см	45x65x81	50x67x82	50x149x82	50x151x82	57x157x82	57x157x82	77x190x82	77x190x82		
Вес, кг	120	150	195	210	395	315	300	300		
Потребляемая мощность, кВт	4,1	5,8	4,1	4,8	8,2	10,0	6,4	6,4		
Корпус ражюв*	230 (100 гр)	460 (70 гр)	200 (100 гр)	314 (70 гр)	530 (100 гр)	940 (70 гр)	460 (100 гр)	460 (100 гр)		
Корпус белков	1	2	2	2	2	2	2	2		
Легиров	18	14+14	14+14	14+14	18+18	18+18	18+18	18+18		
Подарок шпатель	Самотек	Насос	Самотек	Насос	Самотек	Насос	Самотек	Насос		
Оснащение	Воздух/Вода	Воздух/Вода	Воздух/Вода	Воздух/Вода	Воздух/Вода	Воздух/Вода	Воздух/Вода	Воздух/Вода		
Мощность, кВт	3,6	2,6	3	3,2	6,2	6,2	6,2	6,2		
Возможное напряжение	1-3Ph/230-400V/50-60Hz	1-3Ph/230-400V/50-60Hz	1-3Ph/230-400V/50-60Hz	1-3Ph/230-400V/50-60Hz	3Ph/230-400V/50-60Hz	3Ph/230-400V/50-60Hz	3Ph/230-400V/50-60Hz	3Ph/230-400V/50-60Hz		

*Точная мощность данна с учетом инвертора кодура для Европы. Компания «ОбиМак» сама SIn- оставляет за собой право изменить технические данные без предварительного уведомления.

Silver

Это традиционные машины с прочной рамой, популярные, благодаря простоте эксплуатации, умеренным эксплуатационным затратам и очень легкой производимости. Простая, но очень надежная автоматика этих машин делает их оптимальными для любых окружающих условий. Конструкция выполнена из нержавеющей стали и обеспечивает быструю и простую текущую и аварийного тех. обслуживания.

EXCEL1



EXCEL3



MATIC2.5



	EXCEL1	EXCEL3	MATIC2.5
Варианты (Дл х Шр х Выл)	GR 42,7x45,7	GR 50x52x62	GR 50x153x62
Вес, кг	85	138	198
Потребляемая мощность, кВт	2,0	2,0	2,0
Корпус ражовки*	140 (100 гр)	200 (100 гр)	300 (100 гр)
Корпус ражовки*	213 (70 гр)	314 (70 гр)	470 (70 гр)
Литров	9	7-7	11-11
Подарок при покупке	Самотек	Самотек	Самотек
Оснащение	Воздушная	Воздушная	Воздушная
Мощность, кВт	1,4	2,4	3,2
Возможное напряжение	1-3РН/230-400/50-60Нз	1-3РН/230-400/50-60Нз	1-3РН/230-400/50-60Нз

*Примечание: даны с учетом комплектации. Самотек или Самотек-С - опция за собой право изменить комплектацию. Данные без привязки к условиям.

АКСЕССУАРЫ

Благодаря оригинальным оформлениям и заманчивым рекламным словам, продукция Gel-Matic привлекает внимание покупателей и является популярной. Мы предлагаем вам следующие аксессуары к различным моделям. Помимо мощного эмоционального воздействия на потребителей, все наши аксессуары отличаются функциональностью и гибкостью.

Тяжелка TROLLEY-GEL

Для настольных машин для производства мороженого. Тяжелка Trolley-Gel имеет прочную конструкцию и функциональные особенности. Благодаря своей конструкции, Тяжелка Trolley-Gel позволяет легко перемещать машину. Эта практичная рекламная тяжелка оснащена вращающимся колесом и может легко перемещаться. Большая секция внутри шасси позволяет хранить ползавки и различные аксессуары для различных инструментов и принадлежностей.

ВЕРХНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Для вертикальных машин для производства мороженого. Этот верхний элемент из стали имеет прочную конструкцию и функциональные и эстетические характеристики, традиционно свойственные продукции Gel-Matic. Благодаря своей конструкции, этот элемент придает машине вид нержавеющей стали.

ДОЗАТОР ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА

Этот элемент предназначен для дозирования мороженого. Он имеет прочную конструкцию и функциональные и эстетические характеристики, традиционно свойственные продукции Gel-Matic. Благодаря своей конструкции, этот элемент придает машине вид нержавеющей стали.

НАСОС ДЛЯ СИРОПОВ

Этот профессиональный дозировочный насос предназначен для дозирования сиропа и шоколада.

ХОРЕОГРАФИЯ

Для обслуживания клиентов и идентификации продаваемого продукта - мороженого. Хореография - это машина Gel-Matic, которая имеет очень свежий дизайн с яркой окраской или прозрачными элементами. Для адаптации под вкус и требования заказчика, графическое исполнение машины полностью персонализируемо.

ТРУБКИ ДЛЯ БУМАЖНЫХ ИЛИ ВАКУУМНЫХ СТАКАНЧИКОВ

Профессиональные дозаторы для мороженого, уник или широких стаканчиков. Эти трубки прочные и легкие и устанавливаются в типоразмерах для стаканчиков разных форм и размеров.



GEL-MATIC
La scienza del morbido



GEL-MATIC ITALIA S.R.L. - 10, Via Galileo Galilei - 21050 Orto ai Serio B (G Italy) - tel. 0039 035 525138 - fax 0039 035 4522397 - info@gelmatic.com - www.gelmatic.com

