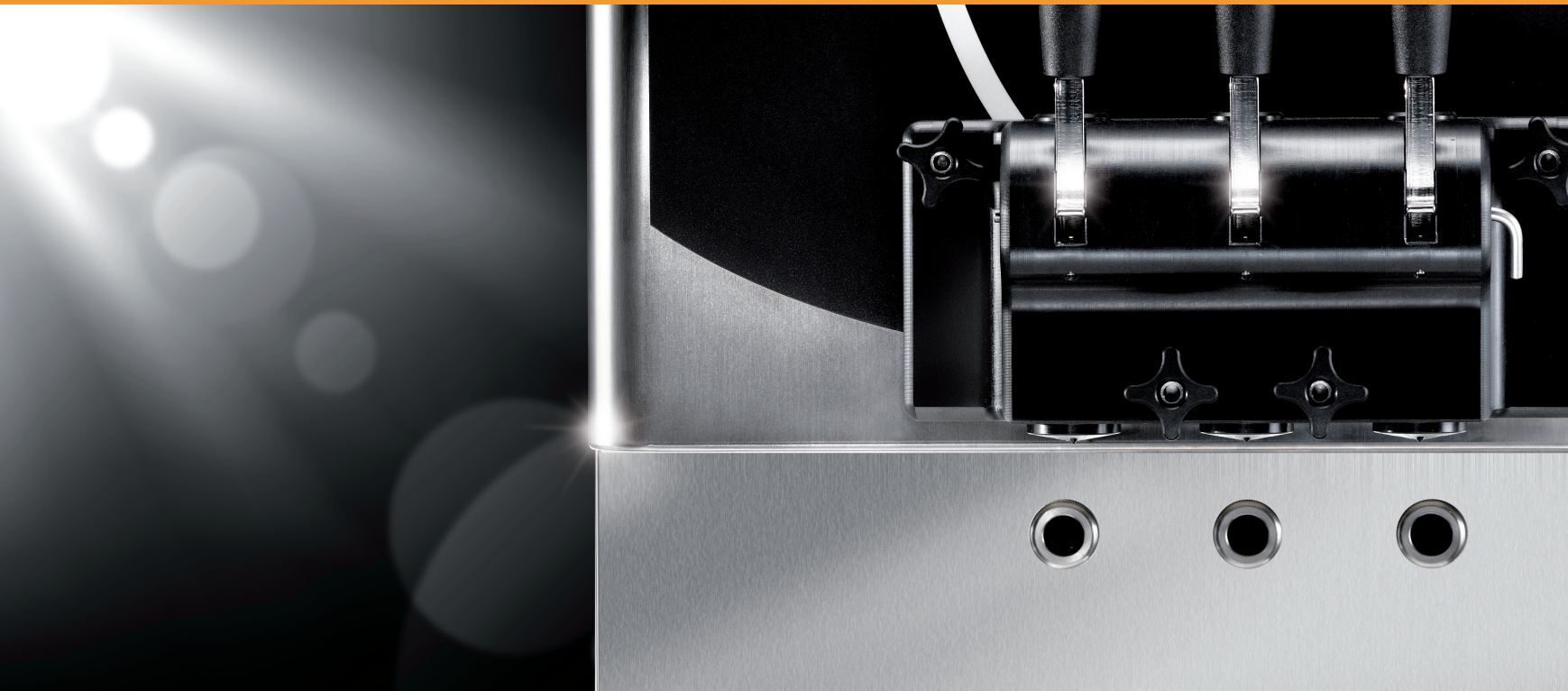




P R O D U C T R A N G E
2 0 1 4 . 0 2





GEL MATIC. THE TASTE OF QUALITY.

Gel Matic has always been an expert in express blending and freezing, a process that requires a sophisticated and advanced technology. In time this vocation has become an actual mission, tackled with enthusiasm and passion. By concentrating on a single activity, we have been able to develop dedicated technologies and processes that enable anyone to produce excellent gelato, frozen yogurt and frozen patisserie desserts. Quickly, easily and hygienically, saving time and effort, and ultimately with an excellent investment-to-profit ratio.

GEL MATIC. IL GUSTO DELLA QUALITÀ.

Gel Matic è da sempre specializzata nella mantecazione espressa, un processo che richiede una tecnologia sofisticata e avanzata. Nel corso del tempo questa vocazione si è trasformata in una vera e propria missione, affrontata con entusiasmo e passione. La concentrazione in un'unica attività ci ha consentito di sviluppare tecnologie e processi dedicati, per mettere a disposizione di tutti la possibilità di produrre ottimo gelato, frozen yogurt e pasticceria fredda. In tempi rapidi, con la massima igiene ed estrema facilità, risparmiando tempo ed energia. E con un ottimo rapporto tra investimento e profitto.

GEL MATIC. THE RIGHT SOLUTION TO MEET YOUR NEEDS.

Our care for our customers does not just stop with the quality of our machines, designed and built to satisfy the demands of a constantly evolving market and increasing environmental awareness. We have also come up with a straightforward system that lets us grade our range and so makes it easier for customers to make a decision. Our machines, countertop and floor standing, are divided into three series, depending on the output capacity: from the B (Base production capacity) series, with new technical and aesthetic features, to the M (Medium production capacity) and H (High production capacity) series, both offering optimised performance. Our machines, with 1, 2 or 4 flavours, can be air or water-cooled and have different production systems: gravity feeding (GR), pressurizing gear pump (PM), or Bag-in-Box (BiB) system. Then there are our increasingly popular Heat Treatment machines (HT), available in both gear pump and gravity versions. For each series, the control system can be either electromechanical or electronic (In.Co.Di.S); in both cases, with a modern design and hi-tech functions. It is really easy for everyone to select the right machine for their production needs and space restrictions, and always with guaranteed top quality.

GEL MATIC. LA SOLUZIONE GIUSTA PER OGNI ESIGENZA.

La nostra attenzione per il cliente non si ferma alla qualità delle macchine, progettate e costruite per rispondere a un mercato in continua evoluzione, sempre più sensibile alle tematiche ambientali. Abbiamo anche studiato un sistema di classificazione della gamma in grado di indirizzare da subito le scelte. I modelli, da banco o verticali, sono suddivisi in tre serie, a seconda della capacità produttiva: si parte dalla nuova serie B (Base production capacity), rinnovata sia dal punto di vista tecnico che estetico, per arrivare alle serie M (Medium production capacity) e H (High production capacity), anch'esse implementate per ottimizzarne le prestazioni. Le nostre macchine, a 1, 2 o 4 gusti, possono avere la condensazione ad acqua o ad aria. Diversi anche i sistemi di produzione: a gravità (GR), con pompa di pressurizzazione a ingranaggi (PM) e Bag-in-Box (BiB). A queste si aggiungono le sempre più richieste macchine Heat Treatment (HT), disponibili sia a pompa, sia a gravità. Per ogni serie è possibile scegliere tra un sistema di controllo elettromeccanico o di tipo elettronico (In.Co.Di.S); in entrambi i casi il design è moderno e le funzioni tecnologicamente avanzate. Così chiunque può scegliere la macchina più adatta alle proprie esigenze produttive e di spazio. Sempre con la massima qualità.



B SERIES

SERIE B



BASE PRODUCTION CAPACITY. GREAT QUALITY IN REDUCED SPACES.

Recently restyled and revamped, the B series includes counter or vertical, single or double flavour machines. The 1.7 litre freezing cylinder has an advanced direct expansion cooling system, while the conservation hoppers are independently cooled and fitted with mixers and a minimum mix level indicator. Gel Matic meets all market requirements thanks to the CKC control device for electromechanical machines and the In.Co.Di.S. electronic control system featuring a practical 7" touch screen. The compact structure and small dimensions of the counter versions make these machines extremely flexible and easy to fit into any store. The output capacity for the vertical machines is excellent, even in the most difficult climates; each machine is fitted with casters for easy positioning. The machine graphics can also be personalised to suit customer requirements.

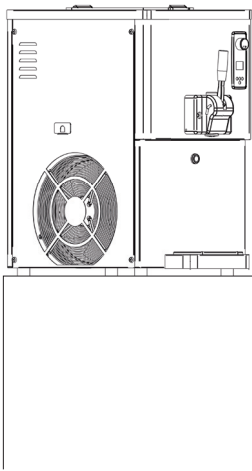
BASE PRODUCTION CAPACITY. GRANDE QUALITÀ IN UN PICCOLO SPAZIO.

Protagonista di un restyling tecnico ed estetico, la nuova serie Base include sia macchine monogusto, sia bigusto, da banco e verticali. Il cilindro di mantecazione, con l'evoluto sistema di raffreddamento a espansione diretta, ha una capacità di 1,7 litri, mentre le vasche di conservazione, refrigerate in modo indipendente e tutte con mixer, sono dotate di un indicatore del livello minimo della miscela. Grazie all'implementazione delle funzionalità del dispositivo CKC per le macchine di tipo elettromeccanico e del sistema elettronico In.Co.Di.S., abbinato a un pratico touch screen da 7", Gel Matic risponde a qualsiasi esigenza di mercato. Struttura compatta e dimensioni contenute per le versioni da banco, inseribili in qualsiasi arredamento; ottima capacità produttiva anche nelle più difficili condizioni climatiche per i modelli verticali, dotati di ruote per un comodo posizionamento. Per adattarsi alle esigenze di ogni cliente, la grafica della macchina è personalizzabile.

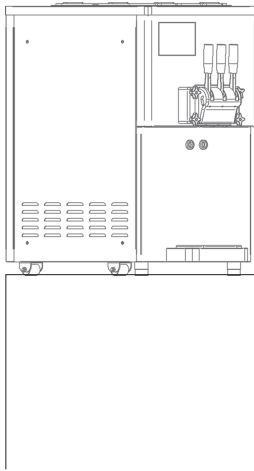
BC 250



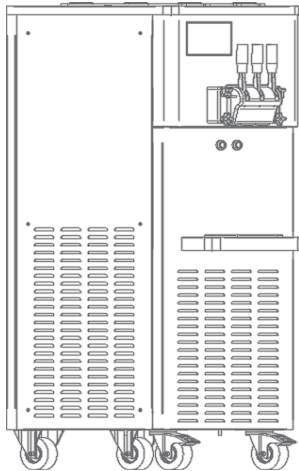
BC
100



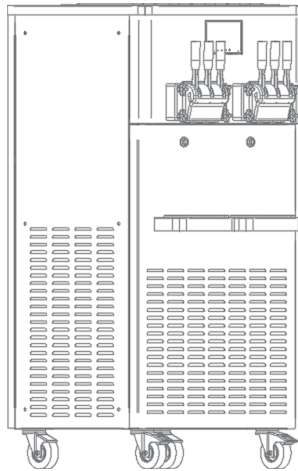
BC
250



BV
250



BV
450



Tipologia - Type						Tecnologia - Technology			Cap. Produttiva - Prod. Capacity				Dimensioni - Dimensions					
						Tradizionale Traditional			BIB									
Serie Series	Tipologia Type	Modello Model	Banco Counter	Verticale Vertical	Gusti Flavours	GR	PM	HT	Bag In Box	Kg/h	Coni Cones (75 g)	Vasche Hoppers (litres)	Altezza Height (mm)	Larghezza Width (mm)	Profondità Depth (mm)	Cella Frigorifera Refrigerated cabinet (BIB)		
																Height	Width	Depth
B	BC 1	BC 100 GR	■		1	■				17	230	12	815	460	690			
		BC 100 PM	■		1		■			19	250	9	815	460	690			
		BC 125 BIB	■		1		■		■	19	250		910	411	740	365	235	265
	BC	BC 200 GR	■		2	■				26	350	12+12	865	530	780			
		BC 200 PM	■		2		■			29	390	9+9	865	530	780			
		BC 250 GR	■		2	■				26	350	12+12	865	530	780			
	BC 2	BC 250 PM	■		2		■			29	390	9+9	865	530	780			
		BC 251 HTG	■		2	■			■	26	350	12+12	865	530	780			
		BC 251 HTP	■		2		■		■	29	390	9+9	865	530	780			
	BV	BV 200 GR		■	2	■				33	440	12+12	1485	530	795			
		BV 200 PM		■	2		■			36	480	9+9	1485	530	795			
		BV 250 GR		■	2	■				33	440	12+12	1485	530	795			
		BV 250 PM		■	2		■			36	480	9+9	1485	530	795			
		BV 251 HTG		■	2	■			■	33	440	12+12	1485	530	795			
		BV 251 HTP		■	2		■		■	36	480	9+9	1485	530	795			
BV 254 BIB			■	2		■		■	36	480		1550	600	920	505	410	425	
BV 4	BV 400 GR		■	4	■				46	610	7+7+7+7	1485	711	720				
	BV 450 GR		■	4	■				46	610	7+7+7+7	1485	711	720				

Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti con 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. I dati tecnici possono essere soggetti a cambiamenti. Technical data can be subject to change.



1

1. Agitatore Teflon - Teflon beater



2

2. Agitatore acciaio inox - Stainless steel beater



3

3. Commutatore (sistema elettromeccanico)
Selector switch (electromechanical system)

Tensioni - Tensions				Condensazione - Condensation		Compressore - Compressor		Agitatore - Beater			Comando - Control	
Peso Weight (Kg)	1Ph-220/240 V-50 Hz 1Ph-208/230 V-60 Hz	3Ph-380/415 V-50 Hz 3Ph-208/230 V-60 Hz 3Ph-380/415 V-60 Hz	kW	Aria Air	Acqua Water	Ermetico Hermetic	Semihermetico Semi-hermetic	Teflon	Inox	Mixer	Elettromec. Electromech.	
105	■	■	1,8	■	■	■		■		■	■	
110	■	■	1,8	■	■	■			■	■	■	
125	■	■	1,8	■	■	■			■		■	
144	■	■	2,4	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)	■		■	■	
162	■	■	2,4	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■	■	
150	■	■	2,4	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)	■		■		■
178	■	■	2,4	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■		■
170		■	2,4	■	■		■	■		■		■
160		■	2,4	■	■		■		■	■		■
195	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)	■		■	■	
200	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■	■	
195	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)	■		■		■
202	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (1 Ph)		■	■		■
195	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (1 Ph)	■		■		■
202	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■		■
250	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■			■
300		■	4,7	■	■		■	■			■	
300		■	4,7	■	■		■	■				■

■ di serie/standard

M SERIES

SERIE M



MEDIUM PRODUCTION CAPACITY. PURE VERSATILITY.

Counter or vertical, single and double flavour machines. The 2.6 litre freezing cylinder has an advanced cooling system, while the conservation hoppers are independently cooled and fitted with a minimum mix level indicator and mixer. The choice between countertop or floor standing version means these machines can easily fit into any stores, thanks also to the fact that each machine comes with casters for easy positioning. All of the machines in the M series come in both an electromechanical version, controlled by the innovative CKC device, and an electronic version, with the In.Co.Di.S. system and practical 7" touch screen. The machine graphics can also be personalised to suit the style and fittings in gelato, yogurt and confectionery stores.

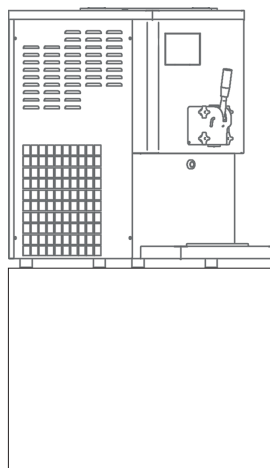
MEDIUM PRODUCTION CAPACITY. VERSATILITÀ ALLO STATO PURO.

Macchine da banco e verticali, monogusto e bigusto. Il cilindro di mantecazione, dotato di un avanzato sistema di refrigerazione, ha una capacità di 2,6 litri, le vasche di conservazione sono refrigerate in modo indipendente e dotate di un indicatore del livello minimo della miscela e di mixer. Possono essere inserite con facilità in ogni ambiente, grazie alla disponibilità di versioni da banco e da terra, mentre la presenza di ruote facilita gli spostamenti. Tutte le macchine della serie M sono disponibili sia nella versione elettromeccanica comandata dall'innovativo dispositivo CKC, sia in quella elettronica in.Co.Di.S., dotata di un pratico touch screen da 7". Le grafiche possono essere personalizzate, per una versatilità che si estende anche alle soluzioni d'arredo di gelaterie, yogurterie e pasticcerie.

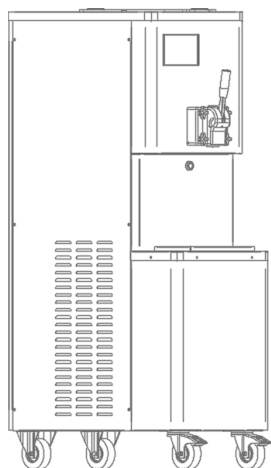
MC 152



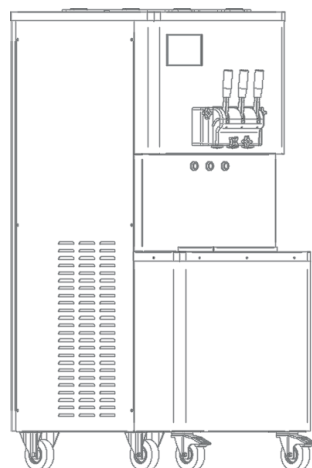
MC
152



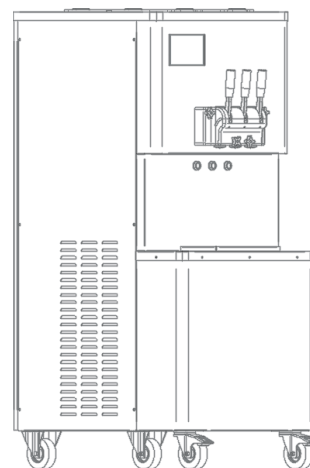
MV
152



MV
254



MV
255 HTP



		Tipologia - Type			Tecnologia - Technology				Cap. Produttiva - Prod. Capacity			Dimensioni - Dimensions				
					Tradizionale Traditional		BiB									
Serie Series	Tipologia Type	Modello Model	Banco Counter	Verticale Vertical	Gusti Flavours	GR	PM	HT	Bag In Box	Kg/h	Coni Cones (75 g)	Vasche Hoppers (litres)	Altezza Height (mm)	Larghezza Width (mm)	Profondità Depth (mm)	
MC	MC 1	MC 101 GR	■		1	■				24	320	20	870	450	785	
		MC 101 PM	■		1		■			26	346	16	870	450	785	
		MC 152 GR	■		1	■				24	320	20	870	450	785	
		MC 152 PM	■		1		■			26	346	16	870	450	785	
		MC 153 HTG	■		1	■		■		24	320	20	870	450	785	
		MC 153 HTP	■		1		■	■		26	346	16	870	450	785	
M	MV 1	MV 101 GR		■	1	■				24	320	20	1530	450	785	
		MV 101 PM		■	1		■			26	346	16	1530	450	785	
		MV 152 GR		■	1	■				24	320	20	1530	450	785	
		MV 152 PM		■	1		■			26	346	16	1530	450	785	
		MV 153 HTG		■	1	■		■		24	320	20	1530	450	785	
		MV 153 HTP		■	1		■	■		26	346	16	1530	450	785	
	MV 2	MV 201 GR		■	2	■				45	600	20+20	1530	640	785	
		MV 201 PM		■	2		■			50	665	16+16	1530	640	785	
		MV 254 GR		■	2	■				45	600	20+20	1530	640	785	
		MV 254 PM		■	2		■			50	665	16+16	1530	640	785	
MV		MV 255 HTG		■	2	■		■		45	600	20+20	1530	640	785	
		MV 255 HTP		■	2		■	■		50	665	16+16	1530	640	785	

Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti con 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.
I dati tecnici possono essere soggetti a cambiamenti. Technical data can be subject to change.



1. In.Co.Di.S. (Interactive Control & Diagnosis System)



2. Vista laterale - Side view

Tensioni - Tensions			Condensazione - Condensation			Compressore - Compressor		Agitatore - Beater			Comando - Control	
Peso Weight (Kg)	1Ph-220/240 V-50 Hz 1Ph-208/230 V-60 Hz	3Ph-380/415 V-50 Hz 3Ph-208/230 V-60 Hz 3Ph-380/415 V-60 Hz	kW	Aria Air	Acqua Water	Ermetico Hermetic	Semiermetico Semi-hermetic	Teflon	Inox	Mixer	Elettromec. Electromech.	
105	■	■	2,2	■	■	■			■	■	■	
133	■	■	2,2	■	■	■			■	■	■	
105	■	■	2,2	■	■	■			■	■		■
110	■	■	2,2	■	■	■			■	■		■
130		■	2,5		■		■		■	■		■
130		■	2,5		■		■		■	■		■
200	■	■	2,3	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■	■	
205	■	■	2,3	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■	■	
200	■	■	2,3	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■		■
205	■	■	2,3	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■		■
210	■	■	3,3	■	■		■		■	■		■
210	■	■	3,3	■	■		■		■	■		■
285	■	■	3,3	■	■	■	■		■	■	■	
292	■	■	3,3	■	■	■	■		■	■	■	
285	■	■	3,3	■	■	■	■		■	■		■
280	■	■	3,3	■	■	■	■		■	■		■
300		■	3,3	■	■		■		■	■		■
300		■	3,3	■	■		■		■	■		■

■ di serie/standard

H SERIES *SERIE H*



HIGH PRODUCTION CAPACITY. QUALITY IN QUANTITY.

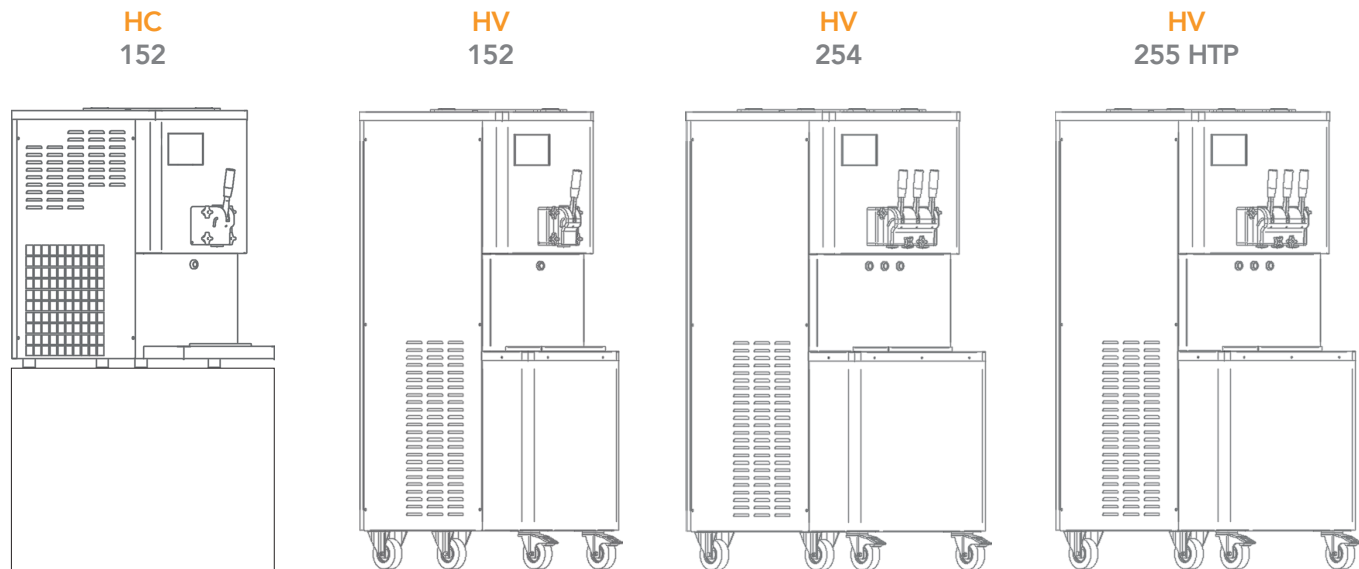
Counter or vertical, single or double flavour machines with a 3.5 litre freezing cylinder and up to 24 litre conservation hoppers, with minimum level indicator and mixer. The generous size of the cylinders and hoppers make the H series a highly professional line, ideal for producing huge quantities of ice-cream, frozen yogurt or frozen patisserie desserts. The countertop versions guarantee excellent output rates, despite their compact size; the vertical versions, on the other hand, have special advanced refrigeration systems to guarantee optimal production in any environment. As for the control system, one can choose between a simple, highly reliable electromechanical system with many functions or the electronic In.Co.Di.S. system, which exploits all the potential of an innovative 7" touch screen. The aesthetic design of these machines makes them decorative features, as well as practical tools.

HIGH PRODUCTION CAPACITY. QUALITÀ IN QUANTITÀ.

Macchine da banco e verticali, monogusto o bigusto, con cilindro di mantecazione dalla capacità di 3,5 litri e vasche di conservazione fino a 24 litri, con indicatore di livello minimo della miscela e mixer. Le dimensioni generose dei cilindri di produzione e delle vasche di conservazione rendono la serie H altamente professionale, l'ideale per produrre elevate quantità di gelato, frozen yogurt e pasticceria fredda. Le versioni da banco hanno dimensioni compatte e produttività elevata, mentre quelle verticali sono dotate di sistemi di refrigerazione avanzati, che garantiscono ottime capacità produttive in ogni condizione di utilizzo. In entrambi i casi è possibile scegliere tra il controllo di tipo elettromeccanico, semplice e affidabile ma dotato di numerose funzioni, e il sistema elettronico In.Co.Di.S., che sfrutta tutte le potenzialità dell'innovativo touch screen da 7". Particolarmente ricercate le finiture estetiche, che le rendono veri e propri oggetti d'arredo.

HV 254





Tipologia - Type						Tecnologia - Technology			Cap. Produttiva - Prod. Capacity			Dimensioni - Dimensions			
						Tradizionale		BiB							
Serie Series	Tipologia Type	Modello Model	Banco Counter	Verticale Vertical	Gusti Flavours	GR	PM	HT	Bag In Box	Kg/h	Coni Cones (75 g)	Vasche Hoppers (litres)	Altezza Height (mm)	Larghezza Width (mm)	Profondità Depth (mm)
H	HC	HC 1	HC 101 GR	■	1	■				32	430	24	870	450	825
			HC 101 PM	■	1		■			34	455	20	870	450	825
			HC 152 GR	■	1	■				32	430	24	870	450	825
			HC 152 PM	■	1		■			34	455	20	870	450	825
			HC 153 HTG	■	1	■		■		32	430	24	870	450	825
			HC 153 HTP	■	1		■	■		34	455	20	870	450	825
H	HV	HV 1	HV 101 GR		■	1	■			33	440	24	1530	450	825
			HV 101 PM		■	1		■		35	470	20	1530	450	825
			HV 152 GR		■	1	■			33	440	24	1530	450	825
			HV 152 PM		■	1		■		35	470	20	1530	450	825
			HV 153 HTG		■	1	■		■	33	440	24	1530	450	825
	HV	HV 2	HV 153 HTP		■	1		■	■	35	470	20	1530	450	825
			HV 201 GR		■	2	■			65	870	24+24	1530	640	910
			HV 201 PM		■	2		■		70	935	20+20	1530	640	910
			HV 254 GR		■	2	■			65	870	24+24	1530	640	910
			HV 254 PM		■	2		■		70	935	20+20	1530	640	910
HV	HV 2	HV 255 HTG		■	2	■		■	65	870	24+24	1530	640	910	
		HV 255 HTP		■	2		■	■	70	935	20+20	1530	640	910	

Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti con 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. I dati tecnici possono essere soggetti a cambiamenti. Technical data can be subject to change.



1. Vista laterale - Side view



2. Agitatore acciaio inox - Stainless steel beater

Tensioni - Tensions			Condensazione - Condensation			Compressore - Compressor		Agitatore - Beater			Comando - Control	
Peso Weight (Kg)	1Ph-220/240 V-50 Hz 1Ph-208/230 V-60 Hz	3Ph-380/415 V-50 Hz 3Ph-208/230 V-60 Hz 3Ph-380/415 V-60 Hz	kW	Aria Air	Acqua Water	Ermetico Hermetic	Semiermetico Semi-hermetic	Teflon	Inox	Mixer	Elettromec. Electromech.	
125	■	■	2,5	■	■	■			■	■	■	
141	■	■	2,5	■	■	■			■	■	■	
125	■	■	2,5	■	■	■			■	■		■
130	■	■	2,5	■	■	■			■	■		■
150		■	2,8		■		■		■	■		■
150		■	2,8		■		■		■	■		■
220	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■	■	
225	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■	■	
220	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■		■
225	■	■	2,8	■	■	■ (1 Ph)	■ (3 Ph)		■	■		■
230	■	■	3	■	■		■		■	■		■
230	■	■	3	■	■		■		■	■		■
305		■	5	■	■		■ (N°2)		■	■	■	
319		■	5	■	■		■ (N°2)		■	■	■	
305		■	5	■	■		■		■	■		■
311		■	5	■	■		■		■	■		■
320		■	5	■	■		■		■	■		■
320		■	5	■	■		■		■	■		■

■ di serie/standard







Gel Matic Italia S.r.l.

Head Office / Showroom / Production Site

via Zanica, 6C - I 24050 Grassobbio (BG) - ITALY

Legal Head Office / Production Site

via Galileo Galilei, 10 - I 24050 Orio al Serio (BG) - ITALY

Tel. +39 035 525138 - Fax +39 035 4522397 - www.gelmatic.com - info@gelmatic.com

