

**W1**

**WHIPPED CREAM MACHINE  
MACCHINA PER LA PANNA  
MONTATA**

INSTANTANEOUS AND QUALITY WHIPPED CREAM    PANNA MONTATA INSTANTANEA E DI QUALITÀ

W1

W1 is a steel technology managed by an advanced electronic control. It ensures quality, homogenous yield and maximum hygiene.

The cream is always kept at ideal temperature thanks to an optimal cooling system. This makes it possible to whip both vegetable and animal creams.

W1 is a perfect partner to get your gelato and pastry business become even more successful.

W1 è una tecnologia d'acciaio gestita da un avanzato controllo elettronico. Assicura qualità, resa omogenea e massima igiene.

La panna è sempre mantenuta alla temperatura ideale grazie ad un sistema ottimale di refrigerazione. Permette di montare sia panna vegetale che panna animale.

W1 è il partner ideale per la tua gelateria e pasticceria per rendere il tuo business ancora più vincente.

### TANK EQUIPPED WITH DIRECT COOLING SYSTEM

- Including a special pump to set the overrun level for your mousses, bavarian creams, decorations and much more
- Cream carton can be directly connected to the pump without getting the tank dirty
- Cream is always at the proper temperature, ready to be whipped



### VASCA A RAFFREDDAMENTO DIRETTO

- Dotata di una pompa speciale che permette la selezione della quantità d'aria desiderata in base alle tue mousse, creme bavaresi o decorazioni
- Possibilità di collegare direttamente la confezione della panna all'apposita pompa senza sporcare la vasca
- La panna è tenuta costantemente alla giusta temperatura di conservazione pronta ad essere montata

### REMOVABLE COOLING TANK FOR SMALL QUANTITIES

- Easy to install inside the tank to reduce its capacity
- Easy to remove and clean



### VASCA DI REFRIGERAZIONE ESTRAIBILE PER PICCOLE QUANTITÀ

- Si infila facilmente all'interno della vasca di contenimento per ridurre la capacità della stessa
- Facilmente estraibile e semplice da lavare

### INTUITIVE CONTROL BOARD

- Equipped with temperature control display
- START button for a quick whipped cream supply
- "Continuous supply" setting available, suitable when great quantity of whipped cream is required



### SCHEDA INTUITIVA DI CONTROLLO

- Dotata di display di controllo della temperatura
- Pulsante "Start" per un'erogazione veloce della panna montata
- Possibilità di selezionare un'erogazione continua per uso di grandi quantità di panna montata

### WHIPPED CREAM SUPPLY NOZZLE

- Stainless steel nozzle easy to remove and clean
- Suitable for decorating small cakes or gelato cups



### UGELLO DI EROGAZIONE PANNA

- Beccuccio in acciaio inox facile da estrarre e pulire
- Adatto per la decorazione di piccole torte o coppe gelato

### DRIP TRAY

- To collect any liquid cream leftover
- For a perfectly clean working environment



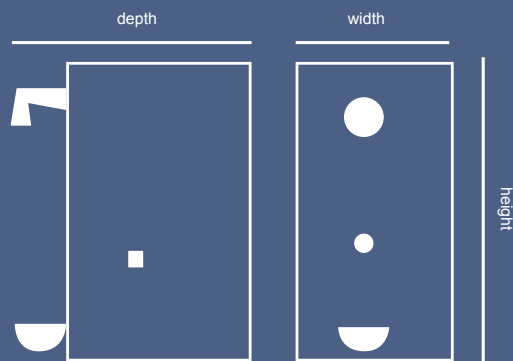
### VASCHETTA RACCOGLI-GOCCIA

- Per raccogliere ogni possibile residuo liquido di panna
- Per un ambiente di lavoro perfettamente pulito

TECHNICAL SPECIFICATIONS  
SPECIFICHE TECNICHE

MODEL / MODELLO

		W1
Max capacity Capacità massima	lt	4
Production Produzione	lt/h	80
Voltage * Voltaggio	Volt/Hz/Ph	230/50/1
Power Potenza	kW	0,5
Width Larghezza	cm	22
Depth Profondità	cm	53
Heigh Altezza	cm	47
Weight Peso	kg	33



- HOURLY PRODUCTION MAY CHANGE ACCORDING TO TYPE OF MIX AND FINISHED PRODUCT DENSITY

- HP HAS TO BE CONSIDERED AS AVERAGE POWER CONSUMPTION

- LA PRODUZIONE ORARIA PUÒ CAMBIARE A SECONDA DEL TIPO DI MISCELA E DI DENSITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- PER LA PRODUZIONE ORARIA È DA CONSIDERARE UN CONSUMO ELETTRICO MEDIO



**gelita<sup>SK</sup>**

*Smart Machines, Simply Gelato*

**GELITA SK S.R.O.**

**HEADQUARTERS**

Istvána Gyurcsóa 5858/15 929 01

Dunajská Streda, **Slovakia**

**info@gelitask.com**

**www.gelitask.com**

+421 31 5694933

WATCH THE VIDEO



**DESIGNED BY GELITA IN ITALY  
ASSEMBLED IN SLOVAKIA**