



MOF
MULTI OPERATION FUNCTION

**LA PÂTISSERIE LA PASTELERÍA
DANS VOTRE EN SU
LABORATOIRE OBRADOR**

10 PROGRAMMES POUR CRÉER
DES RECETTES DE PÂTISSERIE
ET DE CRÈME GLACÉE

10 PROGRAMAS PARA CREAR
RECETAS DE PASTELERÍA
Y HELADOS

PASTRY IS
COMING

MOF

MOF est votre aide indispensable au laboratoire. Libérez votre créativité avec un plein de recettes !

L'expérience du département R&D en Italie, associée au savoir-faire de nos chefs pâtisseries, nous a permis de développer les meilleures recettes de pâtisseries, de crèmes glacées et de granités.

Gelita MOF est une machine simple et intuitive à utiliser, avec un rendement de produit constant de la plus haute qualité. Même avec une demi-charge.

MOF es su ayudante indispensable en el obrador. ¡Den rienda suelta a su creatividad con infinitas recetas! La experiencia del departamento de Investigación y Desarrollo en Italia, combinada con los conocimientos de nuestros pasteleros, ha permitido crear las mejores recetas de pastelería, heladería y granizados. Gelita MOF es una máquina fácil de usar e intuitiva, con la que se consigue constantemente un producto de alta calidad. Incluso con mitad de carga.

Gelita Multi Operation Function est la machine combinée qui, grâce à ses deux cuves indépendantes, permet d'accélérer la production en effectuant deux processus en même temps et en réalisant une pasteurisation parfaite avec choc thermique. Le passage interne du produit entre les deux cuves évite la contamination externe, ce qui assure une sécurité hygiénique optimale du produit.

Programmes:

Crème pâtissière	Pâte de fruit
Bavaois	Crème glacée
Crème anglaise	Sorbet
Crème au citron	Granité
Béchamel	Programme libre

Gelita Multi Operation Function es la máquina combinada que, gracias a las dos cubas independientes, le permite producir de manera más rápida y al mismo tiempo dos elaboraciones y realizar una pasteurización perfecta con shock térmico. El paso del producto por el interior de las dos cubas evita la contaminación externa y garantiza una mayor seguridad en la higiene del producto.

Programas:

Crema pastelera	Gelatina de fruta
Bavaresa	Helado
Crema inglesa	Sorbete
Crema de limón	Granizado
Bechamel	Programa libre



COUVERCLE TRANSPARENT

- Pour un contrôle visuel facile de la phase de chauffage

TAPA TRANSPARENTE

- Para controlar fácilmente y visualmente la fase de calentamiento



AGITATEUR DE CUVE CHAUFFANTE

- Adhère parfaitement aux parois du cylindre
- Résistant aux hautes températures, facile à retirer et à nettoyer

AGITADOR DE LA CUBA DE CALENTAMIENTO

- Adhiere perfectamente a las paredes del cilindro
- Resistente a las altas temperaturas, fácil de quitar y de limpiar



CYLINDRE DE CHAUFFAGE VERTICAL

- Chauffage à haut rendement grâce au système de résistances à feuille à faible inertie thermique
- Température réglable jusqu'à 100°C
- Sonde de température en contact direct avec le produit avec une précision de 0,1°C

CILINDRO DE CALENTAMIENTO VERTICAL

- Calentamiento de alta eficiencia, gracias al sistema de resistencias de hoja con baja inercia térmica
- Temperatura que se puede programar hasta los 100 °C
- Sonda de temperatura a contacto directo con el producto con una precisión de 0,1°C



PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Contrôle automatique facile et intuitif des températures de haute précision

PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICOS

- Control automático fácil e intuitivo de las temperaturas, de alta precisión



VANNE PAPILLON

- Ferme le conduit de passage interne qui relie les deux cuves
- Évite la contamination bactériologique
- Autonettoyant

VÁLVULA DE MARIPOSA

- Cierra el conducto de paso interno que conecta las dos cubas
- Evita la contaminación bacteriana
- Autolimpiable



VARIATEUR

- Vitesse de mélange en phase de refroidissement réglée par le logiciel, pour respecter les spécificités de chaque produit
- 3 pales hélicoïdales en acier inoxydable pour une extraction parfaite des produits de toutes densités

INVERTER

- Velocidades de mezcla en fase de refrigeración, reguladas por el software, para respetar las características específicas de cada producto
- 3 palas de acero inoxidable con forma helicoidal para extraer perfectamente los productos de cualquier densidad



COUVERCLE D'EXTRACTION EN POLYMÈRE PLASTIQUE

- Matériau hautement isolant pour éviter la dispersion du froid et pour un nettoyage maximal

PUERTA DE EXTRACCIÓN DE POLÍMERO PLÁSTICO

- Material de alto nivel aislante para evitar dispersiones de frío y por una máxima limpieza



CYLINDRE ÉVAPORATEUR

- Monobloc en acier inoxydable au diamètre réduit et plus profond pour une grande surface d'échange
- Double chambre à anneaux qui permet le contact direct du gaz réfrigérant avec le cylindre
- Sectionné en plusieurs parties pour une meilleure gestion du froid

CILINDRO EVAPORADOR

- Monobloque de acero inoxidable de diámetro reducido y profundidad incrementada, para tener una amplia superficie de intercambio
- Doble cámara de anillos que permite el contacto directo del gas refrigerante con el cilindro
- Seccionado en varias partes para gestionar el frío de manera más correcta

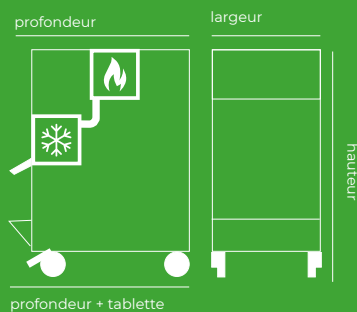
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS

MODÈLE / MODELO

MOF

Type de châssis Tipo de bastidor	
Production par cycle Producción por ciclo	lt
Tension Voltaje	Volt/ Hz/Ph
Puissance Potencia	kw

Modèle de sol Modelo de suelo	9
	400/50/3
	8.5



Condenseur de réfrigération Condensador de refrigeración	
---	--

Eau Agua	Air* Aire*
-------------	---------------

* condenseur à air incorporé sur demande
* condensador de aire incluido bajo pedido

Largeur Ancho	cm	51	51
Profondeur Profundidad	cm	96	117
Profondeur + Tablette Profundidad + Repisa	cm	102.5	125
Hauteur Altura	cm	140	140
Poids Peso	kg	222	241

	51	51
	96	117
	102.5	125
	140	140
	222	241

LA PRODUCTION PEUT CHANGER SELON LE TYPE DE MÉLANGE ET DE LA DENSITÉ DU PRODUIT FINI.
LA VALEUR EST MESURÉE AVEC UN MÉLANGE DU TYPE FIORDILATTE.

LES AUTRES TENSIONS ET FRÉQUENCES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

LA PRODUCCIÓN PUEDE VARIAR EN BASE AL TIPO DE MEZCLA Y A LA DENSIDAD DEL PRODUCTO FINAL. EL VALOR SE MIDE CON UNA MEZCLA DE TIPO FIORDILATTE.

OTROS VOLTAJES Y FRECUENCIAS ESTÁN DISPONIBLES BAJO PEDIDO.



gelita^{SK}

Smart Machines, Simply Party

GELITA SK S.R.O.

SIÈGE

Istvána Gyurcsóa 5858/15 929 01
Dunajská Streda, Slovaquie

info@gelitask.com

www.gelitask.com

+421 31 5694933

REGARDEZ LA VIDÉO



DESIGNED BY GELITA IN ITALY
ASSEMBLED IN SLOVAKIA