



gelito^{SK}

Smart Machines

Glace
artisanale



BIG

**LA MACHINE À CRÈME GLACÉE MULTIFONCTION
LA MÁQUINA MULTIFUNCIONES PARA HELADO**

VOTRE MEILLEUR ALLIÉ
AU LABORATOIRE

SU MEJOR ALIADO
EN EL OBRADOR

FR

ES

BIG

Grâce aux machines combinées de la ligne BIG, vous pouvez obtenir une glace artisanale de haute qualité en optimisant le prix, la capacité de production, l'espace et la consommation.

Production continue et synchronisée grâce à la parfaite connexion interne du cylindre de chauffage avec le cylindre de congélation pour assurer une hygiène maximale du produit.

Possibilité d'équilibrer individuellement chaque parfum de crème glacée et d'ajouter les ingrédients pendant la phase de chauffage ou de congélation.

Gracias a las máquinas combinadas de la línea BIG puede conseguir un helado artesanal de alta calidad, optimizando el precio, la capacidad de producción, el espacio y los consumos.

Producción continua y sincronizada gracias a la perfecta conexión interna del cilindro de calentamiento con el cilindro de mantecación para garantizar la máxima higiene del producto.

Posibilidad de equilibrar cada sabor de helado y de añadir los ingredientes mientras se realiza el calentamiento o la mantecación.

DÉTAILS / DETALLES



COUVERCLE TRANSPARENT

- Pour un contrôle visuel facile de la phase de chauffage

TAPA TRANSPARENTE

- Para controlar fácilmente la fase de calentamiento visualmente

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

- Se adhiere perfectamente a las paredes del cilindro
- Resistente a las altas temperaturas, fácil de extraer 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

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

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 la máxima limpieza

MÉLANGEUR EN ACIER INOXYDABLE À 3 PALES

- Forme hélicoïdale pour une extraction parfaite de la crème glacée
- L'acier inoxydable répartit le froid de manière homogène



MEZCLADOR DE ACERO INOXIDABLE CON 3 PALAS

- Forma helicoidal para una extracción perfecta del helado
- El acero inoxidable distribuye el frío de manera homogénea

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

ÉGALEMENT DISPONIBLE AVEC THERMORÉGULATEURS MÉCANIQUES

- Grande fiabilité



DISPONIBLE INCLUSO CON TERMORREGULADORES MECÁNICOS

- Alta fiabilidad

COMPRESSEUR ÉTANCHE

- Simple et silencieux
- Ne présente aucune fuite de réfrigérant
- Ne nécessite aucun entretien
- Facile à trouver

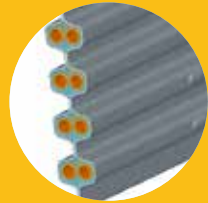


COMPRESOR HERMÉTICO

- Sencillo y silencioso
- Sin fugas de refrigerante, no exige mantenimiento
- Fácil de encontrar

CONDENSEUR A PLAQUES

- Echangeur à plaques à hautes performances que permet une grande économie d'eau
- Grande section de passage d'eau pour éviter les dépôts de calcaire
- Le circuit est protégé par deux coques en acier inox pour éviter l'oxydation et optimiser les échanges thermiques



CONDENSADOR DE PLACAS

- Intercambiador de placas de alto rendimiento con alto ahorro de agua
- Gran sección de paso de agua para evitar depósitos de cal
- El circuito está protegido por dos carcassas acero inoxidable para evitar la oxidación e optimizar el intercambio de calor

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

TRANSMISSION AVEC MOTORÉDUCTEUR

- Motoréducteur à haut rendement conçu pour optimiser le rapport entre vitesse de rotation et couple moteur
- Taille compacte, très faible usure, facile à trouver
- Variateur double vitesse disponible sur demande



TRANSMISSION CON MOTORREDUCTOR

- Motorreductor de alta eficiencia pensado para optimizar la relación entre velocidad de rotación y par motoriz
- Dimensiones compactas, desgaste mínimo y fácil de encontrar
- Disponible bajo pedido inversor para doble velocidad

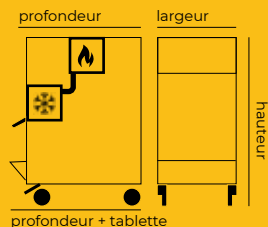
ÉGALEMENT DISPONIBLE AVEC UN CONDENSATEUR À AIR

- Batterie à ailettes pour condenser sans eau
- Équipé d'un ventilateur de moteur haute performance
- Disponible sur demande



TAMBIÉN DISPONIBLE TAMBIÉN CON CONDENSACIÓN DE AIRE

- Batería aleteada para condensar sin agua
- Equipado con motor ventilador de alto rendimiento
- Disponible bajo pedido



MODÈLE / MODELO

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS

	BIG JuniorE	BIG 1E	BIG 2E	BIG 3E	BIG 4E
--	-------------	--------	--------	--------	--------

Type de châssis Tipo de bastidor		Modèle à table Modelo de banco	Modèle de sol Modelo de suelo	Modèle de sol Modelo de suelo	Modèle de sol Modelo de suelo	Modèle de sol Modelo de suelo
Production par cycle Producción por ciclo	lt	5	5	9	12	20
Tension Voltaje	Volt/ Hz/Ph	400/50/3 220/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Puissance Potencia	kW	4,5	6,5	8,5	10,5	18

Condenseur de réfrigération Condensador de refrigeración	Eau Agua	Air* Aire*	Eau Agua	Air* Aire*	Eau Agua	Air* Aire*	Eau Agua	Air** Aire**	Eau Agua	Air** Aire**
---	-------------	---------------	-------------	---------------	-------------	---------------	-------------	-----------------	-------------	-----------------

Largeur Ancho	cm	50	50	51	51	51	51	61	61	61	61
Profondeur Profundidad	cm	79	96	80	97	96	117	95	/	116	/
Profondeur + Tablette Profundidad + Repisa	cm	/	/	87.5	105	102.5	125	102.5	/	123.5	/
Hauteur Altura	cm	78	78	140	140	140	140	141	141	144	144
Poids Peso	kg	110	120	200	215	222	241	235	/	381	/

* condenseur à air incorporé sur demande

** condensation à air à distance sur demande

* condensador de aire incluido bajo pedido

** condensador de aire remoto bajo pedido

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 Gelato

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