



gelito^{SK}

Smart Machines

Konditorei
und
Hausgemachtes
Eis



MOF
MULTI OPERATION FUNCTION

BACKWAREN IN IHRER WERKSTATT

10 PROGRAMME ZUR ERSTELLUNG VON
KONDITIONEIREI - UND EISREZEPTEN

DE

MOF

MOF - Ihr unentbehrlicher Helfer in Ihrer Werkstatt
Lassen Sie Ihrer Kreativität mit einer Vielzahl
von Rezepten freien Lauf!

Aufgrund der Erfahrung unserer Forschungs- und
Entwicklungsabteilung in Italien und der Kenntnisse
unserer Konditoren konnten wir die besten Rezepte für
Gebäck, Eis und Granita entwickeln.

Gelita MOF ist eine einfach und intuitiv zu bedienende
Maschine, die eine konstante Produktausgabe von
höchster Qualität liefert.
Auch bei halber Ladung.

Gelita Multi Operation Function ist die kombinierte Maschine, die dank ihrer zwei unabhängigen Behälter eine schnellere Produktion ermöglicht, indem sie zwei Prozesse gleichzeitig ausführt und eine perfekte Pasteurisierung mit Thermoschock durchführt. Der interne Durchgang des Produkts zwischen den beiden Behältern verhindert eine Verunreinigung von außen und gewährleistet eine optimale hygienische Sicherheit des Produkts.

Programme:

Konditorcreme
Bayerische Creme
Englische Creme
Zitronencreme
Béchamelsauce
Fruchtgelee
Eiscreme
Sorbet
Granita
Freies Programm



TRANSPARENTER DECKEL

- Zur einfachen visuellen Kontrolle der Heizphase.



RÜHRWERK HEIZBEHÄLTER

- Haftet perfekt an den Zylinderwänden.
- Widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen, leicht zu entfernen und zu reinigen.



VERTIKALER HEIZZYLINDER

- Hocheffiziente Beheizung durch Folienheizung mit geringer thermischer Trägheit.
- Einstellbare Temperatur bis zu 100 °C.
- Temperaturfühler in direktem Kontakt mit dem Produkt und einer Genauigkeit von 0,1 °C.



ELEKTRONISCHE STEUERTAFEL

- Hochpräzise automatische Temperaturregelung.
- Einfach und intuitiv.



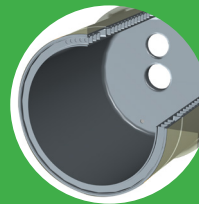
INVERTER

- Softwaregesteuerte Mischgeschwindigkeiten während der Kühlung zur Gewährleistung der spezifischen Produkteigenschaften.
- 3 schraubenförmige Klingen aus rostfreiem Stahl für die perfekte Ausgabe von Produkten unterschiedlicher Dichte.



TÜR ZUR ENTNAHME AUS KUNSTSTOFFPOLYMER

- Hochisolierendes Material zur Verhinderung von Kälte dispersion.
- Maximale Sauberkeit.



VERDAMPFERZYLINDER

- Edelstahl-Monoblock mit reduziertem Durchmesser und größerer Tiefe für eine große Austauschfläche.
- Doppelte Ringkammer, die einen direkten Kontakt des Kühlgases mit dem Zylinder ermöglicht.
- Unterteilung in mehrere Bereiche für ein besseres Kältemanagement.



DROSSELVENTIL

- Verschließt den inneren Durchgang, der die beiden Behälter miteinander verbindet.
- Dadurch wird eine bakteriologische Kontamination vermieden.
- Selbstreinigend.

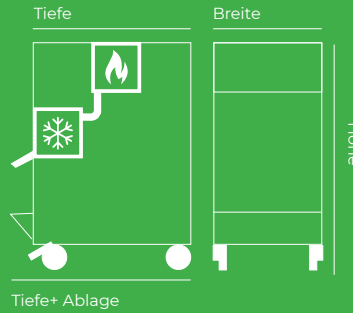
TECHNISCHE DATEN

Maschinentyp	
Produktion pro Zyklus	lt
Spannung	Volt/ Hz/Ph
Leistung	kW

MODELL

MOF

Standgerät
9
400/50/3
8.5



Kältemittelkondensator

Wasser	Luft*
--------	-------

Breite	cm
Tiefe	cm
Tiefe + Ablage	cm
Höhe	cm
Gewicht	kg

51	51
96	117
102.5	125
140	140
222	241

* **Eingebauter** Luftkondensator auf Anfrage

PRODUKTION KANN JE NACH ART DER MISCHUNG UND DER DICHTHEIT DES ENDPRODUKTS VARIIEREN. DER WERT WIRD MIT EINEM FIORDILATTE-GEMISCH GEMESSEN. ANDERE SPANNUNGEN UND FREQUENZEN SIND AUF ANFRAGE ERHÄLTICH.

HP IST ALS DURCHSCHNITTLICHE LEISTUNGS-AUFNAHME ZU BETRACHTEN



gelita^{SK}

Smart Machines, Simply Party

GELITA SK S.R.O.

HEADQUARTERS

Istvána Gyurcsóa 5858/15 929 01
Dunajská Streda, **Slovakia**

info@gelitask.com

www.gelitask.com

+421 31 5694933

SCHAU DAS VIDEO



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