



**gelito<sup>SK</sup>**

Smart Machines

Glace à  
foisonnement  
augmenté



**ICE CREAM 2**

**LA TURBINE RAPIDE, EL MANTECADOR  
FIABLE ET À HAUTES RÁPIDO, FIABLE Y DE  
PERFORMANCES ALTAS PRESTACIONES**

POUR UNE PRODUCTION  
DE CRÈME GLACÉE  
À FOISONNEMENT AUGMENTÉ

PARA UNA PRODUCCIÓN  
DE ICE CREAM CON  
ALTO NIVEL DE OVERRUN

FR

ES

EVERYBODY SCREAM  
FOR ICE CREAM!

# ICE CREAM 2

Ice Cream 2 est la turbine à glace à foisonnement augmenté qui permet de produire enfin la célèbre crème glacée américaine.

La solution la meilleure et la plus fiable pour ceux qui veulent obtenir une crème glacée onctueuse, légère et facile à travailler même à très basse température.

Pour ceux qui veulent surprendre leurs clients avec une nouveauté fraîche et mousseuse.

Ice Cream vous aidera à optimiser votre activité en proposant un produit de plus en plus populaire et à la mode.

Ice Cream 2 es la mantecadora de alto nivel de overrun (aireado), para producir por fin el famoso Helado americano Ice Cream.

La mejor y más fiable solución para quienes desean obtener un helado suave, blando y que se pueda aplicar en los conos incluso a temperaturas muy bajas.

Para los que quieren sorprender a sus clientes con una novedad fresca y espumosa.

Ice Cream le ayudará a optimizar su negocio ofreciendo un producto cada vez más popular y de moda.

### TRÉMIE SUPÉRIEURE

- Pour un chargement plus rapide du mélange dans le cylindre de réfrigération
- Facilement accessible et pour maintenir un environnement de travail plus propre



### COUVERCLE D'EXTRACTION DE POLYMÈRE PLASTIQUE

- Matériau hautement isolant pour éviter la dispersion du froid
- Nettoyage maximal
- Trémie sur le couvercle pour le chargement des arômes ou autres ingrédients



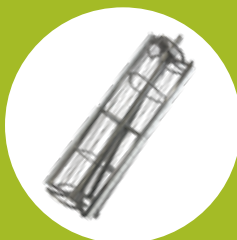
### PANNEAU DE CONTRÔLE

- Carte de contrôle intuitive permettant de sélectionner la température d'extraction souhaitée en fonction du type de mélange utilisé
- Équipé d'un programme de travail spécial conçu pour optimiser le débit du produit
- Équipé d'une alarme sonore pour avertir l'opérateur lorsqu'il doit extraire le produit



### FOUET MÉLANGEUR

- Fouet mélangeur en acier inoxydable conçu pour optimiser le débit du produit
- Conçu pour s'adapter parfaitement le long du cylindre et extraire tout le produit



### COMPRESSEUR ÉTANCHE

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



### TOLVA SUPERIOR

- Para una carga más rápida de la mezcla en el cilindro de refrigeración
- Fácilmente accesible y para mantener un entorno de trabajo más limpio

### PUERTA DE EXTRACCIÓN EN POLÍMERO DE PLÁSTICO

- Material altamente aislante para evitar la dispersión del frío.
- Máxima limpieza.
- Tolva en la puerta para cargar aromas u otros ingredientes.

### PANEL DE CONTROL

- Tarjeta de control intuitiva para seleccionar la temperatura de extracción deseada según el tipo de mezcla utilizado
- Equipado con un programa de trabajo especial diseñado para optimizar el overrun del producto
- Equipado con una alarma sonora para avisar al operario cuándo debe extraer el producto acabado

### PALA BATIDORA PARA MEZCLAR

- Pala batidora de acero inoxidable diseñada para optimizar el overrun (aireado) del producto
- Diseñada para encajar perfectamente a lo largo del cilindro y extraer todo el producto

### COMPRESOR HERMÉTICO

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

### TRANSMISIÓN CON MOTORREDUCTOR

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

### 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



### ÉGALEMENT DISPONIBLE AVEC UN CONDENSATEUR À AIR

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



### DISPONIBLE TAMBIÉN CON CONDENSACIÓN DE AIRE

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

MODÈLES / MODELOS

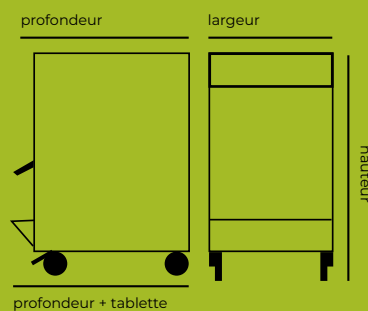
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES  
DATOS TÉCNICOS

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

Condenseur de réfrigération Condensador de refrigeración	
---	--

Largeur Ancho	cm
Profondeur Profundidad	cm
Profondeur + Tablette Profundidad + Repisa	cm
Hauteur Altura	cm
Poids Peso	kg

ICE CREAM 2E		ICE CREAM 2E	
Eau Agua	Air* Aire**	Eau Agua	Air* Aire**
Sol Suelo		Sol Suelo	
20		20	
400/50/3		220/60/1	
6,5		6,5	
Eau Agua	Air* Aire**	Eau Agua	Air* Aire**
612	612	612	612
1160	1160	1160	1160
1235	1235	1235	1235
1400	1400	1400	1400
240	255	240	255



\* condenseur à air incorporé sur demande

\*\* condensador de aire incluido 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<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](mailto:info@gelitask.com)

[www.gelitask.com](http://www.gelitask.com)

+421 31 5694933

REGARDEZ LA VIDÉO



DESIGNED BY GELITA IN ITALY  
ASSEMBLED IN SLOVAKIA