



кондитерские  
изделия  
&  
Итальянское  
мороженое



**MOF**  
MULTI OPERATION FUNCTION

## МИР КОНДИТЕРКИ НА ВАШЕМ ПРОИЗВОДСТВЕ

10 ПРОГРАММ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И ВОПЛОЩЕНИЯ РЕЦЕПТОВ  
ДЖЕЛАТО И КОНДИТЕРКИ

RU

# MOF

MOF это Ваш незаменимый помощник в лаборатории.  
Дайте волю своей креативности воплощая в  
реальность мир рецептов!

Отдел исследований и разработок в Италии в  
сочетании с опытом наших шеф-кондитеров, позволили  
нам реализовать наилучшие рецепты из мира  
кондитерских изделий, джелато и граниты.

Gelita MOF это довольно простая машина с  
интуитивным контролем, которая производит продукт  
постоянного высокого качества. Даже с минимальной  
загрузкой машины.

Gelita Multi Operation Function это  
мультифункциональная машина,  
которая позволяет ускорить процесс  
производства работая одновременно  
с двумя процессами – идеальная  
пастеризация с термическим шоком –  
благодаря 2 независимым цилиндрам.

Внутренний канал передачи  
между 2 цилиндрами гарантирует  
максимальный уровень гигиеничности  
и качества продукта, избегая внешнего  
контакта.

Основные программы:

Заварной крем  
Баварский крем  
Английский крем  
Лимонный курд  
Бешамель  
Мармелад  
Джелато (итальянское  
мороженое)  
Гранита  
Свободная программа

**ПРОЗРАЧНАЯ КРЫШКА**

- Для легкого контроля фазы нагревания

**МЕШАЛКА ВЕРХНЕГО ЦИЛИНДРА НАГРЕВАНИЯ**

- Идеальное прилегание к стенкам чаши
- Устойчив к высоким температурам, легко снимается и моется

**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ЦИЛИНДР НАГРЕВАНИЯ**

- Высокоэффективная система нагревания благодаря листовым нагревательным элементам с низкой тепловой инерцией
- Возможность регулировки температуры до 100°C
- Датчики определения температуры напрямую контактируют с продуктом, что позволяет контролировать температуру до 0,1 °C

**ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

- Высокоточный автоматический контроль температуры
- Легкая и удобная в использовании

**КЛАПАН-БАБОЧКА**

- Закрывает внутренний канал передачи смеси между верхним цилиндром и нижним цилиндром
- Предотвращает бактериологическое загрязнение
- Самоочищается

**ИНВЕРТОР**

- Скорость перемешивания на этапе замораживания регулируется программой, для работы со специфическими продуктами, ингредиентами
- Смешивающий 3-х лезвийный нож (шнек) из нержавеющей стали, для идеальной экстракции продукта из машины

**ДВЕРЦА ВЫХОДА СМЕСИ ИЗ ТЕРМОИЗОЛИРУЮЩЕГО МАТЕРИАЛА**

- Материал с высоким термическим сопротивлением с целью предотвращения утери холода
- Максимальный уровень гигиены

**КОЖУХОТРУБНЫЙ ИСПАРИТЕЛЬ**

- Цельнолитый цилиндр из нержавеющей стали с уменьшенным диаметром и увеличенной глубиной для улучшенной теплообменной поверхности
- Двойная кольцеобразная камера обеспечивает прямой контакт охлаждающего газа с цилиндром замораживания
- Система впрыска «Multi-point» для улучшения обмена хладагента

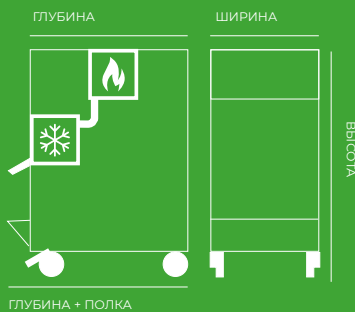
ТЕХНИЧЕСКИЕ  
ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТИП МАШИНЫ	
ПРОИЗВОДСТВО/ ЦИКЛ	lt
НАПРЯЖЕНИЕ	Volt/ Hz/Ph
МОЩНОСТЬ	kW

модель

MOF

НАПОЛЬНАЯ МОДЕЛЬ
9
400/50/3
8.5



ТИП ОХЛАЖДЕНИЯ

ШИРИНА	cm
ГЛУБИНА	cm
ГЛУБИНА + ПОЛКА	cm
ВЫСОТА	cm
ВЕС	kg

вода

Воздушное  
охлаждение\*

51	51
96	117
102.5	125
140	140
222	241

\* ВСТРОЕННОЕ ВОЗДУШНОЕ  
ОХЛАЖДЕНИЕ ПО ЗАПРОСУ

ПРОИЗВОДСТВО МОЖЕТ ИЗМЕНЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТИПОМ СМЕСИ И ПЛОТНОСТЬЮ КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА. ЗНАЧЕНИЯ ИЗМЕРЯЛИСЬ ИСПОЛЬЗУЯ СТАНДАРТНУЮ СМЕСЬ

ДРУГИЕ НАПРЯЖЕНИЯ ДОСТУПНЫ ПО ЗАПРОСУ



**gelita<sub>SK</sub>**

*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

ПОСМОТРЕТЬ ВИДЕО



DESIGNED BY GELITA IN ITALY  
ASSEMBLED IN SLOVAKIA