



Wiedenbrückerstr. 47
Tel: 0 29 41 / 96 05-0
www.gelomat.de

59555 Lippstadt
Fax: 0 29 41 / 69 83
www.gelomat24.de

GELOMIX 35/60

Speiseeismaschinen mit Pasteurierer

MAXIMALE PERSONALISIERUNG, UNENDLICHE GESCHMACKKOMBINATIONEN

GELOMIX ist ein kleines, komplettes und multifunktionales Produktionslabor, das zwei für die Eis-Herstellung absolut erforderliche Aufgaben erfüllt: **Die Pasteurisierung und die Verrührung.**

GELOMIX gibt dem Eishersteller die Möglichkeit jeden einzelnen Geschmack, auf Grund seiner Erfahrung, persönlich zu gestalten und die herzustellende Menge zu verwalten.

Die erhebliche Stundenproduktion, die Vielseitigkeit der Pasteurisierung, die optimale Kühlkapazität, die Energieersparnis machen aus **GELOMIX** ein ideales System, für die Erfüllung der professionellen Erfordernissen.

EIGENSCHAFTEN

- 100 % Made in Italy
- Komplette aus Edelstahl AISI 304
- **Mit Fernwartungssystem (RCS)**
- Elektronische Steuerung

5 JAHRE GARANTIE*

Kühlung: Wasserkühlung

GELOMIX 60

Stundenleistung: 35 - 60 Liter
Abmessungen (BxTxH): 610 x 600 (+250) x 1440 (+100) mm
Füllmenge Gefrierzylinder: 4 - 10 Liter
Füllmenge Pasteurierer: 9 Liter
Anschluss: 400V/3/50Hz/10kW
Gewicht: 310 kg

Artikel-Nr.: 10401W
EAN-Nr.: 4260496529614

GELOMIX 35

Stundenleistung: 30 - 35 Liter
Abmessungen (BxTxH): 610 x 600 (+250) x 1440 (+100) mm
Füllmenge Gefrierzylinder: 2 - 6 Liter
Füllmenge Pasteurierer: 6 Liter
Anschluss: 400V/3/50Hz/7kW
Gewicht: 270 kg

Artikel-Nr.: 10400W
EAN-Nr.: 4260496529607



GELOMIX 60

Die Auslieferung, die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material). * **5 Jahre Garantie nur bei fortlaufender WLN Verbindung zum Hersteller!**



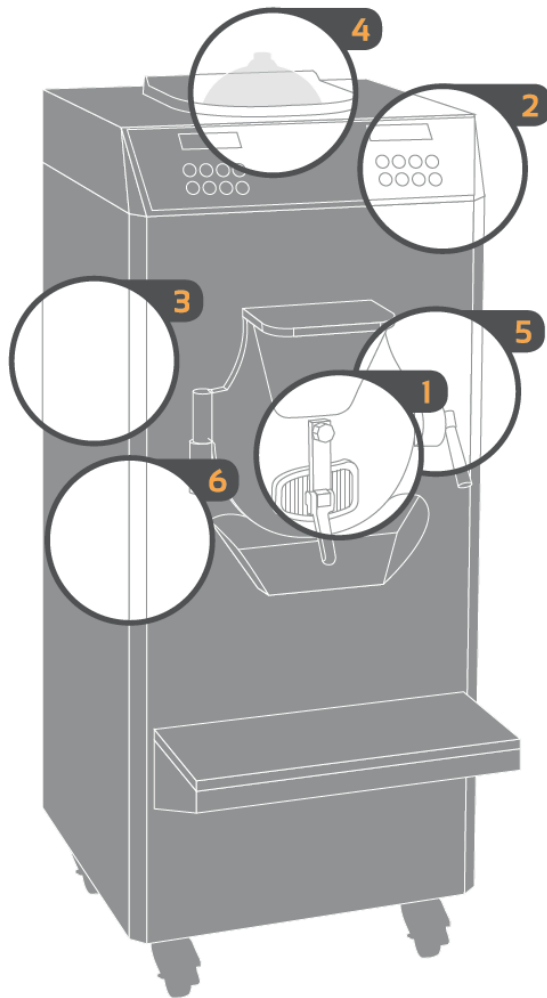
Wiedenbrückerstr. 47
Tel: 0 29 41 / 96 05-0
www.gelomat.de

59555 Lippstadt
Fax: 0 29 41 / 69 83
www.gelomat24.de

GELOMIX 35/60

Speiseeismaschinen mit Pasteurierer

Eigenschaften:



1 Schnelles Arbeiten



Die Bearbeitungszeiten der Pasteurisierung und der Verrührung betragen je 11 Minuten für eine einwandfreie und durchgehende Produktion.

2 Einfache Bedienung



Zwei einfache und intuitive Tastaturen ermöglichen eine gesonderte Programmierung der Pasteurisierungs- und Verrührungszyklen mit Hilfe von individuell gestalteten Parametern.

3 Totale Hygiene



Die pasteurisierte Mischung geht vom oberen in den unteren Zylinder, durch ein patentiertes internes automatisches Übergangssystem mit elektronischer Steuerung und ohne manuelle Eingriffe und Verunreinigungsmöglichkeiten, über.

4 Einfache Reinigung



Die praktische Brause innerhalb des Aufwärmzylinders und die einfache Entkoppelung der Verrührschaufel gewährleisten eine rasche und vollständige Reinigung der Maschine.

5 Haltbarkeit



Robuste Struktur, vollständig aus Edelstahl **AISI 304** in großen Stärken mit selbsttragendem Gestell, jedoch kompakt in den Ausmaßen.

6 Elektronische Steuerung



Das Pasteurisier- und Verrührungsverfahren wird nach der Einstellung, dank der elektronischen Kontrolle, in jedem Abschnitt automatisch fortgesetzt, was eine Zeitoptimierung ermöglicht.



Technische Unterstützung Dank Fernwartung
Das **RCS System (Remote Control System)** verbindet die Maschine online & in Echtzeit mit dem Werk und ermöglicht so eine noch schnellere Unterstützung des Service Technikers Vorort.

GELOMIX 35/60
Speiseeismaschinen mit
Pasteurisierer



ELGE gel-o-mat Eismaschinen Elektrogenossenschaft mbH

Wiedenbrückerstr. 47
Tel: 0 29 41 / 96 05-0
www.gelomat.de

59555 Lippstadt
Fax: 0 29 41 / 69 83
www.gelomat24.de

