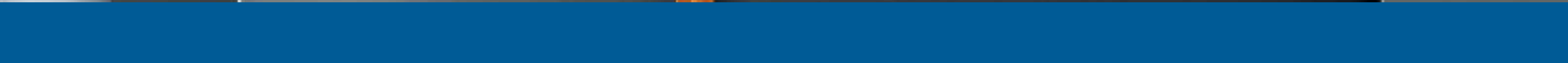





GEL MATIC



BIB


GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY



Linea BIB

Igiene e comfort senza compromessi.

La linea di macchine BIB è dedicata a chi cerca la massima igiene, per produrre comodamente e rapidamente un ottimo gelato o frozen yogurt. La particolarità sta nella presenza di un cabinet refrigerato, interamente in acciaio inox, collocato nella parte inferiore della macchina. Qui è possibile alloggiare un bag con la miscela già pronta, oppure una vaschetta contenente il prodotto allo stato liquido. Esso viene poi aspirato e iniettato insieme all'aria nel cilindro di mantecazione tramite una pompa di pressurizzazione a ingranaggi.

Il cabinet, oltre a prevedere diversi tipi di connessione, è disegnato per ospitare differenti vaschette e bag (con capacità da 3 a 10 litri per le versioni monogusto, e fino a 15 litri per le bigusto).

La praticità del sistema BIB, il suo design ergonomico e compatto e le numerose possibilità di personalizzazione, rendono questi modelli adatti a qualsiasi locale, soprattutto quelli di piccole dimensioni, all'aperto o self service. Senza dimenticare che il pratico caricamento del prodotto consente di lavorare con la massima igiene, accelerando la pulizia della macchina. Perché in questa linea rapidità e qualità viaggiano di pari passo.

BIB Line

Absolute hygiene and comfort.

The BIB line is dedicated to those wanting machines capable of guaranteeing maximum hygiene, as well as quick and easy production of excellent gelato or frozen yogurt. The special feature of these machines is the refrigerated cabinet at the bottom, made entirely from stainless steel. This is used to keep a bag containing a prepared mixture or a container with the product in its liquid state. This is then drawn up and injected into the freezing cylinder, together with the necessary air, via a pressurizing gear pump.

In addition to its various different connections, the cabinet is designed to contain a variety of containers and bags (holding between 3 and 10 litres in the single flavour versions and up to 15 litres in the twin flavour ones).

The practicality of the BIB system, its compact ergonomic design and the many opportunities for customization make these models suitable for any premises, especially those where space is at a premium, outdoors or for self service. Then there is the fact that the practical product filling system lets you work with maximum hygiene, thus speeding up the machine cleaning process. Speed and quality go hand in hand in this line.

Plus ⊕ Benefit

Cabinet refrigerato

Nessuna dispersione termica grazie alla guarnizione magnetica

Igiene totale e massima facilità di pulizia

Utilizzo di bag con miscela già pronta, pastorizzata e omogeneizzata per lavorare in perfette condizioni igieniche

Tutto sotto controllo con In.Co.Di.S.

Ogni operazione è semplice e veloce grazie all'ampio display touch da 7" multifunzione

Pompa di pressurizzazione a ingranaggi

Interamente in acciaio inox, è dotata di regolatore dell'overrun ed è facile da smontare e da pulire

Cilindri in acciaio inox ad alta efficienza

Cilindri di mantecazione da 1,7 litri con componenti e processi che garantiscono una perfetta lavorazione della miscela

Fotocellula per erogazione intelligente

La macchina riconosce automaticamente il cono o la coppetta

Ampio spazio di lavoro

Erogazione del prodotto nel massimo comfort

Design moderno e compatto

Eleganza ed ergonomia delle linee per adattarsi a tutti gli ambienti

Controllo a distanza

Gestione, monitoraggio e diagnostica con Galileo

Risparmio energetico

Consumi minimi grazie alla scelta di componenti efficienti

Refrigerated cabinet

No heat loss thanks to the magnetic seal

Total hygiene and super easy cleaning

Uses bags containing the prepared, pasteurized and homogenized mixture in order to work in perfect conditions of hygiene

Everything under control thanks to In.Co.Di.S.

Each operation is so quick and easy thanks to the large 7" multi-function touchscreen display

Pressurizing gear pump

100% stainless steel, with overrun control. Easy to remove and clean

High efficiency stainless steel cylinders

1.7 litre freezing cylinders with components and processes that guarantee perfect processing of the mixture

Photocell for intelligent dispensing

Automatic cone or cup recognition

Plenty of work space

Comfortable product dispensing for the operator

Modern compact design

Elegant, ergonomic lines to suit all locations

Remote control

Galileo management, monitoring and diagnostics

Energy saving

Minimum consumption thanks to energy efficient components

BIB

BC 151 BIB



Monogusto da banco Modello particolarmente compatto, si adatta a qualsiasi location. Dotato di cilindro della serie Base (1,7 litri) e di controllo In.Co.Di.S., ha un design essenziale e una capacità produttiva che può toccare i 250 coni all'ora. Il lavaggio è veloce grazie alla presa d'acqua situata all'interno della cella. E' disponibile con condensazione ad aria o ad acqua e con alimentazione elettrica monofase o trifase.

Single flavour, countertop An extremely compact model, certain to suit any location. Fitted with the Base cylinder (1.7-litres) and In.Co.Di.S. control, it has an essential design and output capacity of up to 250 cones per hour. Quick and easy to clean thanks to the water intake inside the cabinet. Can be supplied with either air or water condensation and a single- or three-phase line.

BC 151 BIB

Caratteristiche principali - Main features	
Controllo - Control	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	925 x 435 x 760 mm
Dimensioni cella (h x l x p) - Cabinet size (h x w x d)	365 x 310 x 275 mm
Peso - Weight	120 kg
Capacità cilindro - Cylinder capacity	1,7 l
Capacità produttiva - Production capacity	
Kg/h	19*
Coni/h - Cones/h (75 g)	250*
Alimentazione elettrica - Power supply	
Phase	1; 3 ~
Volt	230; 400
Hertz	50; 60
Potenza - Power	1,8 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system	
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water
N° compressori - No of compressors	1 (Embraco 4900 Btu/h R404A)**

*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata. - Production output based on ambient temperature at 25°C and type of mix used.

**Temp. ambiente 25°C/77°F - Temp. condensazione 35°C/95°F - Temp. evaporazione -25°C/-13°F - Environment Temp. 25°C/77°F - Condensation Temp. 35°C/95°F - Evaporation Temp. -25°C/-13°F.

BIB

BV 258 BIB



Bigusto verticale Performance e comfort contraddistinguono questa macchina, dotata di due cilindri da 1,7 litri (serie Base). Con interfaccia In.Co.Di.S, può produrre fino a 350 coni all'ora per soddisfare anche i fabbisogni più elevati. La gestione separata dei cilindri (produzione e viscosità) consente di preparare prodotti diversi, come ad esempio un gelato alla crema e il frozen yogurt.

Twin flavour, floor standing Performance and comfort are the key features of this machine fitted with two 1.7-litre Base cylinders. Through interface with the In.Co.Di.S system, it can produce up to 350 cones per hour, thus satisfying even the toughest demands. Separate management of the cylinders (production and viscosity) lets you prepare different products at the same time, such as a milk based gelato and frozen yogurt.

BV 258 BIB

Caratteristiche principali - Main features		
Controllo - Control	In.Co.Di.S.	
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	1550 x 630 x 825 mm	
Dimensioni cella (h x l x p) - Cabinet size (h x w x d)	505 x 485 x 425 mm	
Peso - Weight	255 kg	
Capacità cilindro - Cylinder capacity	1,7 l	
Capacità produttiva - Production capacity		
Kg/h	36*	
Coni/h - Cones/h (75 g)	480*	
Alimentazione elettrica - Power supply		
Phase	1; 3 ~	
Volt	230; 400	
Hertz	50; 60	
Potenza - Power	3,1 kW	
Circuito frigorifero - Refrigeration system		
Condensazione - Condensation	Aria; Acqua - Air; Water	
N° compressori - No of compressors	1Ph Model	1 (Bristol 7850 Btu/h R404A)**
	3Ph Model	1 (Dorin 9500 Btu/h R404A)**

*Capacità produttiva riferita a macchine funzionanti a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata. - Production output based on ambient temperature at 25°C and type of mix used.

**Temp. ambiente 25°C/77°F - Temp. condensazione 35°C/95°F - Temp. evaporazione -25°C/-13°F - Environment Temp. 25°C/77°F - Condensation Temp. 35°C/95°F - Evaporation Temp. -25°C/-13°F.



1



2



5



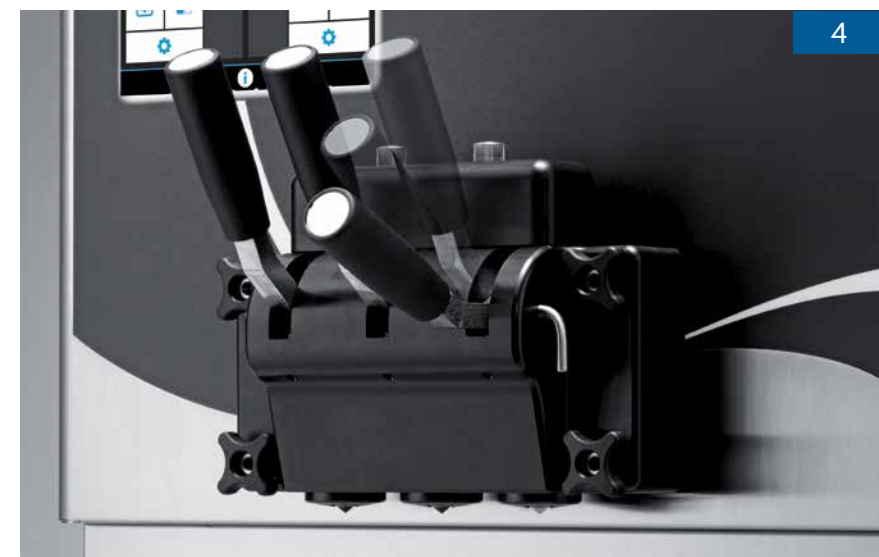
6



7

MONOGUSTO DA BANCO

1. Sistema di controllo In.Co.Di.S. con touch screen da 7", guida on board e controllo remoto
2. Grafica e colori personalizzabili
3. Blocco erogazione configurabile
4. Leva con ritorno automatico
5. Agitatore in acciaio inox LS1
6. Kit per pasticceria fredda
7. Cella refrigerata in acciaio inox
8. Predisposizione per Bag-In-Box (tipo 1)
9. Predisposizione per vaschetta removibile



4

SINGLE FLAVOUR, COUNTERTOP

1. In.Co.Di.S. control system with 7" touch screen, on board guide and remote control
2. Graphics and colours can be customized
3. Configurable dispensing door
4. Self closing lever
5. LS1 stainless steel beater
6. Kit for frozen patisserie desserts
7. Stainless steel refrigerated cabinet
8. Fittings for Bag-in-Box (type 1)
9. Fittings for removable container



8



9



3



1



2



6



7

BIGUSTO VERTICALE

1. Sistema di controllo In.Co.Di.S. con touch screen da 7", guida on board e controllo remoto
2. Grafica e colori personalizzabili
3. Blocco erogazione configurabile
4. Leva con ritorno automatico
5. Agitatore in acciaio inox LS1
6. Kit per pasticceria fredda
7. Cella refrigerata in acciaio inox
8. Predisposizione per Bag-In-Box (tipo 1)
9. Predisposizione per Bag-In-Box (tipo 2)
10. Predisposizione per vaschetta removibile

Le immagini contenute in questa brochure sono solo a scopo illustrativo e i dati tecnici possono essere soggetti a cambiamenti.
- The images in this brochure are for illustration purposes only and technical data can be subject to change.



3



4



5

TWIN FLAVOUR, FLOOR STANDING

1. In.Co.Di.S. control system with 7" touch screen, on board guide and remote control
2. Graphics and colours can be customized
3. Configurable dispensing door
4. Self closing lever
5. LS1 stainless steel beater
6. Kit for frozen patisserie desserts
7. Stainless steel refrigerated cabinet
8. Fittings for Bag-in-Box (type 1)
9. Fittings for Bag-in-Box (type 2)
10. Fittings for removable container



8



9



10



GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY

Gel Matic Italia S.r.l.

via Zanica, 6C - I 24050 Grassobbio (BG) - ITALY

Tel. +39 035 525138 - Fax +39 035 4522397 - www.gelmatic.com - info@gelmatic.com

