



GEL MATIC

NOVITÀ
2015
NOVELTY



TopLoad

SC 150 GR



GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY



SC 150 GR

Piccola nelle dimensioni, grande nelle prestazioni.

Ideale per locali quali bar, caffetterie, pasticcerie, chioschi e ristoranti, la SC 150 GR è la macchina ultracompatta da banco per chi in poco spazio non vuole rinunciare alla possibilità di produrre dell'ottimo gelato e frozen yogurt, mantecato al momento. Questo gioiello hi-tech raccoglie il meglio della ricerca Gel Matic e si distingue per l'elegante design vintage. Le linee, infatti, richiamano gli anni Sessanta, così come i colori, disponibili in cinque varianti: crema, anice, salvia, fragola e limone. Ergonomicità ed essenzialità rendono questa macchina perfetta e facile da posizionare in qualsiasi location. Tutti questi aspetti fanno della SC 150 GR un raffinato arredo da complemento al proprio business. Le varie possibilità di brandizzazione consentono di comunicare al meglio qualsiasi prodotto e raggiungere la massima visibilità, trasformando la macchina in un vero e proprio mezzo di comunicazione. Al design si uniscono le ottime performance, possibili grazie alla scelta di componenti di qualità che caratterizzano da sempre la gamma Gel Matic. Bastano pochi minuti, infatti, per produrre un gelato cremoso: la miscela liquida passa dalla vasca refrigerata al cilindro insieme all'aria. Qui viene mantecata e in pochissimo tempo si eroga un gelato compatto e asciutto. Tutto con consumi energetici minimi e un'estrema facilità di assemblaggio e di pulizia. Inoltre, con il sistema In.Co.Di.S. bastano pochi tocchi sul display touch per gestire comodamente ogni funzione. Insomma, questa macchina è il connubio perfetto tra estetica e performance. Con la SC 150 GR chiunque rimarrà a bocca aperta. Numerose infatti le ricette possibili: dalle coppe guarnite con salse, cereali e frutta fresca alle gustose monoporzioni. Per non parlare di sundaes, waffle e cupcake. Insomma, questa macchina è il connubio perfetto tra estetica e performance.

SC 150 GR

Small size, huge performance.

Ideal for catering premises such as bars, cafés, pastry shops, kiosks and restaurants, the SC 150 GR is the ultra-compact countertop machine for all those operating in confined spaces, yet still wanting to be able to produce excellent, freshly-made soft serve, gelato and frozen yogurt. This hi-tech gem of a machine contains all the best of Gel Matic research and stands out for its elegant vintage design. In fact, its lines are reminiscent of the 1960s, as are the colours, coming in five variants: cream, aniseed, sage, strawberry and lemon. Its ergonomic, essential design makes this machine perfect and easy to position in any location. All these aspects make the SC 150 GR a refined extra decorative feature for your business. Since it can be customised with your brand, it offers you the chance to communicate your product brilliantly and have max visibility, thus turning the machine into a real means of communication. In addition to its great design, the machine offers excellent performance, thanks to carefully selected top quality components, as is always the case with the Gel Matic range. You only need a few minutes to produce a rich, creamy product: the liquid mixture passes from the refrigerated hopper to the cylinder together with air. Here it is frozen and blended, dispensing a compact, dry serving very quickly. All this with minimal energy consumption and extremely easy assembly and cleaning. What's more, thanks to the In.Co.Di.S. control system it only takes a few touches on the touch screen display to control each function with ease. To sum up, this machine is the perfect combination of attractive aesthetics and high performance. Everyone is bound to be amazed by the SC 150 GR. So many different recipes can be produced on this machine: from cups topped with sauces, cereal and fresh fruit to delicious single portions, not to mention sundaes, waffles and even cupcakes. To sum up, this machine is the perfect combination of attractive aesthetics and high performance.

Plus ⊕ Benefit

Design essenziale anni Sessanta

Colori e linee dal sapore vintage per richiamare l'epoca del "cibo fatto in casa", al momento, proprio come il gelato e il frozen yogurt espresso

Un gelato sempre perfetto

La tecnologia a espansione diretta, unita a un cilindro di piccole dimensioni ad alta efficienza, dotato di agitatore inox con pattini raschianti flessibili, consente di produrre un gelato asciutto e compatto in qualsiasi momento

Massimo controllo con l'In.Co.Di.S.

Il comodo display LCD touch da 4.3" consente di gestire e monitorare qualsiasi operazione

Circuito frigorifero ad hoc

Accurato dimensionamento dell'impianto per produrre sempre un gelato di qualità

Sprechi minimi

Grazie alle dimensioni ridotte della vasca e del cilindro gli sprechi di prodotto sono ridotti al minimo

Dimensioni ultracompatte

La macchina occupa pochissimo spazio ed è posizionabile ovunque

Risparmio energetico

Componenti efficienti assicurano bassi consumi

Silenziosa

Grazie a componenti di qualità la rumorosità della macchina è minima

Essential 1960s design

Colours and lines with a vintage flavour reminiscent of the age of "homemade food", made there and then, just like gelato and frozen yogurt

Perfect gelato every time

Direct expansion technology, together with a small high efficiency cylinder fitted with a stainless steel beater with flexible scraper blades, lets you produce a compact, dry gelato as and when required

Maximum control with In.Co.Di.S.

The 4.3" touch screen makes for easy management and monitoring of any operation

Ad hoc refrigerated circuit

The plant is precisely sized to ensure quality gelato at all times

Minimum waste

Minimal wasted product thanks to the small dimensions of the hopper and the cylinder

Ultra compact size

The machine takes up very little place, so can be positioned anywhere

Energy saving

Minimum consumption thanks to energy efficient components

Silent operation

Thanks to its quality components, the machine makes only the minimum of noise

SC 150 GR

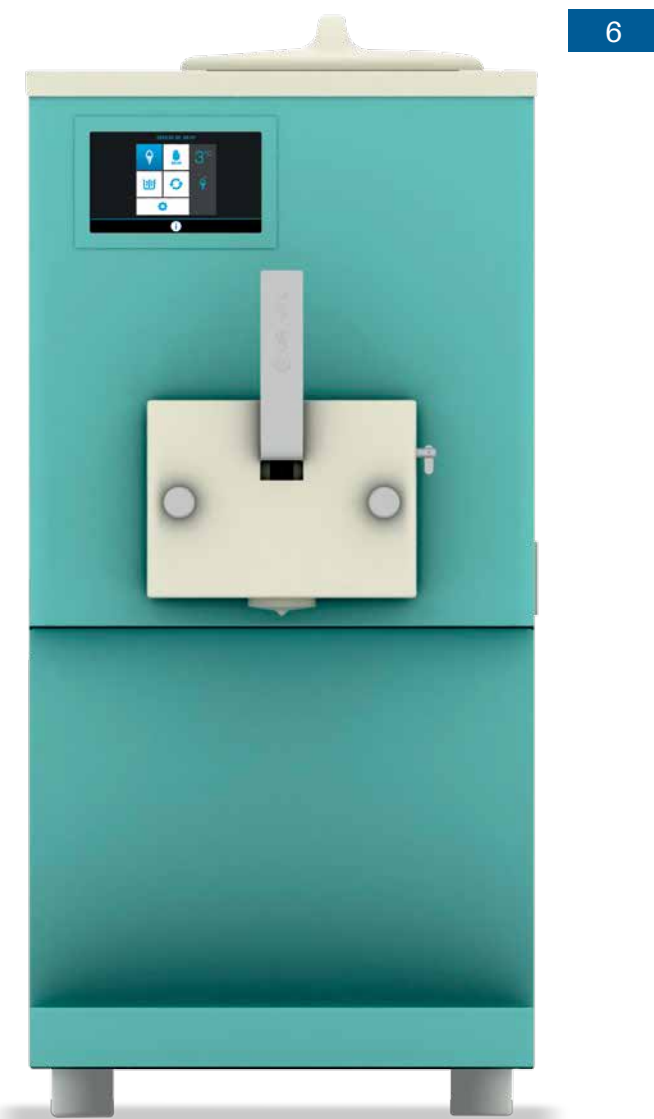
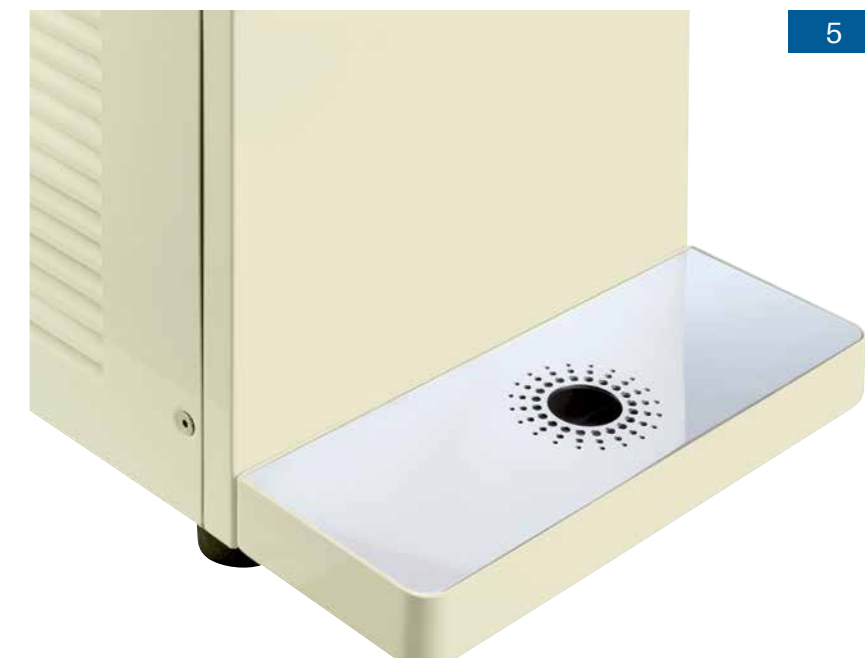


SC 150 GR

Caratteristiche principali - Main features	
Controllo - Control	In.Co.Di.S.
Dimensioni (h x l x p) - Size (h x w x d)	645x300x615 mm
Peso - Weight	65 kg
Capacità vasca - Hopper capacity	7 l
Capacità cilindro - Cylinder capacity	1,2 l
Capacità produttiva - Production capacity	
Kg/h	11*
Coni/h - Cones/h (75 g)	150*
Alimentazione elettrica - Power supply	
Phase	1 ~
Volt	230
Hertz	50
Potenza - Power	1,2 kW
Circuito frigorifero - Refrigeration system	
Condensazione - Condensation	Aria; Air
N° compressori - No of compressors	1 (Embraco 3250 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. Vasca in acciaio inox refrigerata da 6 litri con valvola dosatrice, sensore di livello e fondo sagomato per un lavaggio facile
2. Cilindro in acciaio inox ad alta efficienza da 1,2 litri
3. Agitatore SF1 dotato di pattini raschianti flessibili
4. Sistema In.Co.Di.S. con touch screen da 4.3"
5. Vaschetta raccogli gocce sagomata in acciaio inox
6. Design essenziale, curato nei minimi dettagli
7. Ampia gamma di colori disponibili
8. Varie possibilità di brandizzazione

1. 6-litre stainless steel refrigerated hopper with feed tube, level sensor and shaped base for easy cleaning
2. 1.2-litre high efficiency stainless steel cylinder
3. SF1 beater fitted with flexible scraper blades
4. In.Co.Di.S. control system with 4.3" touchscreen
5. Shaped stainless steel drip tray
6. Essential design with great attention to detail
7. Wide range of colours
8. Several opportunities for branding

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.



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

