



GELATO
MULTI-FUNCTION
MACHINE

*The only workshop in less than 1 sqm
with high performance at small prices.*

BIG 1



BIG 2



new!



The multi-function ice cream machine that will surprise you with its price and production capacity.

Die Multifunktionsmaschine für Speiseeis, die Sie mit Preis und Produktionskapazität überrascht.

Multifunkčný zmrzlinový stroj, ktorý vás prekvapí cenou a kapacitou produkcie.

La macchina multi-funzione per gelato che ti sorprenderà per prezzo e capacità produttive.

La máquina multifunción para helado que te sorprenderá por su precio y sus capacidades de producción.



gelito^{SK}

#WorldGelatoMachines

BIG 1 BIG 2

*A machine that was studied to perform
in any part of the world!*

EN

Think big!

BIG1 and BIG2 are the new combined machines for producing high quality artisan ice cream. They optimise price, production capacity, overall dimensions and consumption without equals in the market!

An innovative technology that allows BIG1 to produce 1 basin per cycle and BIG2 to produce 2 basins per cycle.

It is therefore 2 machines with limited dimensions and costs that have a production strength without equals! Besides this, they have all the advantages of a multi-function machine: a single machine that mixes, pasteurises and batch freezes thanks to two cylinders internally connected by an internal duct, which ensures maximum product hygiene. Moreover, the perfect connection of the pasteurisation and the batch freezer cylinder allows continual and synchronised production: while the first mixture is batch frozen below, it is possible to pasteurise the second one and so on and so forth...

Advantages

Possibility of adding ingredients with each heating or batch freezing phases.

Great production capacity.

Space, investment and operating savings thanks to reduced water and electrical consumption.

Thermal shock generated by the immediate passage from 85°C to 4°C that results in perfect mixture sanitation.

Maximum ease of use of the machine and when loading the mixture.

Maximum practicality and ease of cleaning.

Always perfect ice cream structure!

Technical features

Transparent cover for monitoring the processing phases.

Easily removable Front flange made in a high technology heat insulating material.

Three stainless steel mixing blades (2 blades for the BIG1 model) with interchangeable teeth.

Internal passage between the tanks.

Automatic temperature control thanks to advanced temperature limiters.

DE

Think big!

BIG1 und BIG2 sind die neuen Kombi-Maschinen für die Zubereitung von handwerklich hergestelltem Speiseeis von hoher Qualität, die konkurrenzlos Preis, Produktionskapazität, Platzbedarf und Verbrauch optimieren!

Eine innovative Technologie ermöglicht es, dass BIG1 eine Schale je Zyklus und BIG2 zwei Schalen je Zyklus herstellen.

Es handelt sich um zwei Maschinen mit maßvollen Abmessungen und Preisen, die eine einzigartige Produktionsleistung besitzen! Darüber hinaus besitzen diese alle Vorteile einer Multifunktionsmaschine: eine einzige Maschine, die rührt, pasteurisiert und Eis zubereitet.

Dank der beiden Zubereitungszyylinder, die intern durch eine Leitung miteinander verbunden sind, wird die maximale Hygiene des Produkts gewährleistet.

Die perfekte Verbindung des Zylinders für die Pasteurisierung mit dem für die Eiszubereitung ermöglichen eine kontinuierliche und synchronisierte Produktion: während unten die erste Mischung gefroren wird, wird oben die zweite Mischung pasteurisiert usw. ...

Technische Merkmale

Durchsichtige Abdeckung zum Überwachen der Arbeitsphasen.

Leicht abnehmbarer.

Frontflansch aus technologisch fortschrittlichem, isolierendem Material.

Rührwerk mit drei Schaufeln aus Edelstahl (2 Schaufeln bei dem Modell BIG1) mit austauschbaren Zähnen.

Interne Verbindung zwischen den Behältern.

Automatische Temperaturkontrolle durch die fortschrittliche Temperaturregelung.

Vorteile

Das Beigeben von Zutaten ist in jeder Erhitzungs- oder Eiszubereitungsphase möglich.

Große Produktionskapazität.

Wirtschaftlich beim Platzbedarf, der Investition und dem Betrieb dank dem verringerten Wasser- und Energieverbrauch.

Temperaturschock durch den augenblicklichen Übergang von 85°C auf 4°C mit daraus folgender perfekter Hygiene der Mischung.

Einfachste Handhabung der Maschine beim Betrieb und Einfüllen der Mischung.

Äußerst praktisch und leicht zu reinigen.

Die Struktur des Speiseeises ist immer perfekt!

SK

Think big!

BIG1 a BIG2 sú nové kombi-stroje pre prípravu remeselnej zmrzliny, ktoré sú optimálne pre svoju vysokú kvalitu, bezkonkurenčnú cenu, kapacitu produkcie, požiadavky na priestor a použitie.

Inovatívna technológia umožňuje, že BIG1 pripravuje 1 vaničku na cyklus a BIG2 dve vaničky na cyklus.

Jedná sa o dva stroje s primeranými rozmermi a cenami, ktoré vládnu jedinečnou výrobnou silou. Okrem toho majú všetky prednosti multifukčného zariadenia: jeden jediný stroj, ktorý mieša, pasterizuje a pripravuje zmrzlinu. Vďaka obojm prípravným cylindrom, ktoré sú vnútorne prepojené, je zabezpečené maximálna hygiena výsledného produktu. Perfektné spojenie oboch cylindrov, jedného pre pasterizovanie a druhého pre prípravu zmrzliny, umožňuje kontinuálnu a synchronizovanú produkciu: zatiaľ čo v dolnom je prvá zmes hlboko zamrzená, v hornom cylindri sa pasterizuje druhá zmes, atď...

Technický popis

Priehľadný vrch stroja pre možnosť pozorovania jednotlivých pracovných fáz.

Jednoducho odnímateľné predné dvierka z technologicky pokrokového a izolačného materiálu.

Miešačka s tromi lopatkami z ušľachtilej ocele – 2 lopatky pri modeli BIG1, s vymieňateľnými zubami.

Vnútorne spojenie medzi cylindrami.

Automatická kontrola teploty vďaka pokrokovej termoregulácii.

Výhody

Pridanie ingrediencií je možné pri ktorejkoľvek zahrievacej, alebo zamrazovacej fáze výroby zmrzliny.

Veľká kapacita produkcie.

Nenáročný na priestor, investície a prevádzku vďaka zníženej spotrebe vody a energie.

Teplotný šok pri rýchlom prechode z 85 °C na 4 °C, z čoho plynie perfektná hygiena zmesi.

Najjednoduchšie ovládanie stroja pri činnosti a dopĺňanie zmesi.

Nanajvyš praktické a jednoduché čistenie.

Štruktúra zmrzliny je vždy perfektná.



gelito^{SK}

IT

ES

Think big!

BIG1 e BIG2 sono le nuove macchine combinate per la produzione di gelato artigianale di alta qualità che ottimizzano senza pari nel mercato: prezzo, capacità produttiva, ingombro e consumi!

Una tecnologia innovativa che permette al BIG1 di produrre 1 vaschetta per ciclo e al BIG2 di produrre 2 vaschette per ciclo. Si tratta quindi di 2 macchine dalle dimensioni e dai costi contenuti che hanno una forza produttiva senza pari!

Oltre a questo hanno tutti i vantaggi di una multi-funzione: un'unica macchina che miscela, pastorizza e manteca grazie a due cilindri collegati internamente da un condotto che assicura l'igiene del prodotto.

La perfetta connessione del cilindro di pastorizzazione e di quello di mantecazione, permette una produzione continua e sincronizzata: mentre sotto si manteca la prima miscela, sopra si può pastorizzare la seconda...

Caratteristiche tecniche

Coperchio trasparente per monitorare le fasi di lavorazione.

Flangia frontale facilmente smontabile realizzata con un materiale termoisolante ad alta tecnologia.

Mescolatore a tre pale in acciaio inox (2 pale per il modello BIG1) con denti intercambiabili.

Passaggio interno tra le vasche.

Controllo automatico delle temperature grazie agli avanzati termoregolatori.

Vantaggi

Possibilità di aggiungere gli ingredienti in ogni fase di riscaldamento o mantecazione.

Grande capacità produttiva.

Economia di spazio, di investimento e di gestione grazie ai ridotti consumi idrici ed elettrici.

Shock termico generato dal passaggio immediato da 85°C a 4°C con conseguente perfetta sanificazione della miscela.

Massima facilità di utilizzo della macchina e di caricamento della miscela.

Massima praticità e facilità di pulizia.

Struttura gelato sempre perfetta!

Think big!

¡BIG1 y BIG2 son las nuevas máquinas combinadas para producir helado artesanal de alta calidad optimizando sin igual en el mercado: precio, capacidad de producción, dimensiones totales y consumo!

Una tecnología innovadora que permite que BIG1 produzca 1 bandeja por ciclo y que BIG2 produzca 2 bandejas por ciclo.

¡Se trata por lo tanto de 2 máquinas de dimensiones y costes reducidos que tienen un poder para producir sin igual! Además de esto, tienen las ventajas de una máquina multifunción: una auténtica máquina que mezcla, pasteuriza y manteca gracias a dos cilindros conectados internamente por una tubería interna que asegura la máxima higiene del producto. Además, la conexión perfecta del cilindro para pasteurizar y el de mantecación permite una producción continua y sincronizada: mientras debajo se manteca la primera mezcla, encima se puede pasteurizar la segunda y así sucesivamente...

Características técnicas

Tapa transparente para controlar las fases de elaboración.

Brida frontal muy fácil de desmontar fabricada con un material termoaislante de alta tecnología.

Mezclador de tres palas de acero inoxidable (2 palas para el modelo BIG1) con dientes intercambiables.

Paso interno entre las bandejas.

Control automático de las temperaturas gracias a los modernos termorreguladores.

Ventajas

Posibilidad de añadir los ingredientes en cada fase de calentamiento o de mantecación.

Gran capacidad de producción.

Ahorro de espacio, de inversión y de gestión gracias a los bajos consumos de agua y de tensión.

Shock térmico producido por el paso inmediato de 85 °C a 4 °C, con la consecuente desinfección perfecta de la mezcla.

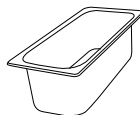
Máxima facilidad de uso de la máquina y de carga de la mezcla.

Máxima practicidad y fácil de limpiar.

¡La estructura del helado siempre perfecta!



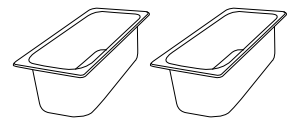
1 basin per cycle
1 vanička každý cyklus
1 Schale je Zyklus
1 vaschetta per ciclo
1 bandeja por ciclo



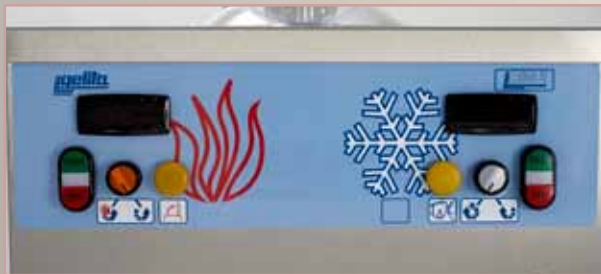
BIG1
bench model

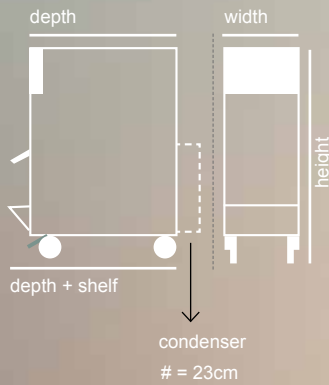


2 basin per cycle
2 vaničky každý cyklus
2 Schalen je Zyklus
2 vaschette per ciclo
2 bandejas por ciclo



BIG2





Technical Specifications

| | |
|----------------------------|----|
| cylinder volume with mixer | Lt |
| n° basin (5 lt) for cycle | |
| power** | kW |
| refrigeration condenser | |
| width | cm |
| depth | cm |
| depth + shelf | cm |
| height | cm |
| weight * | kg |

Big 1

| | | |
|--|-------|-----|
| | 6,8 | |
| | 1 | |
| | 5,3 | |
| | Water | Air |
| | 50 | 50 |
| | 79 | 79 |
| | --- | --- |
| | 78 | 78 |
| | 110 | --- |

Big 2

| | | |
|--|-------|---------|
| | 11,8 | |
| | 2 | |
| | 8,1 | |
| | Water | Air |
| | 51 | 51 |
| | 95 | 95 # |
| | 102,5 | 102,5 # |
| | 140 | 140 |
| | 222 | --- |

** Also available in 60Hz.

* For air machines, the weight is calculated at the time of shipment.
 Water or Air: cooled system self contained.
 Air: incorporated air cooled condenser.

Rev. 122014. Data can be changed at any time without notice by the manufacturer

Designed by Gelita in Italy Assembled in Slovakia.

gelita^{SK}

#WorldGelatoMachines

Gelita SK s.r.o.
 Prešernova 4,
 811 02 Bratislava
 Slovakia

info@gelitask.com
 www.gelitask.com
 +421 908 431171

HEADQUARTER
 Istvána Gyurcsóa 5858/15
 929 01 Dunajská Streda
 Slovakia