

Bereiden, bewaren en presenteren

# Alles-in-één ijsmachine

Gelato-machine is een nieuwe ijsbereidingsmachine op de markt. De machine is een alles-in-één: geschikt voor het bereiden, bewaren en presenteren van vers ijs.

DOOR WILLY JOOSTEN

**D**oor de multifunctionaliteit van de Gelato-machine bespaart de ondernemer veel handelingen en investeringen. Een aparte bereidingskeuken, ijsbereidingsmachine, vriesinstallatie en koelvitruin zijn overbodig. Daarnaast is de volledig digitaal gecontroleerde en voorgeprogrammeerde bediening gebruiksvriendelijk. Deze zorgt meetbaar voor de beste kwaliteit gelato, frozen yoghurt en sorbet.

De Gelato-machine is leverbaar in vier verschillende uitvoeringen. Een tafelmodel met één bereidingspot, een mobiele versie met één, twee of vier bereidingspotten. Elke pot is voorzien van een geheel eigen aansturing. Dus elke pot heeft een eigen bediening, motor en koelinstallatie. De mixer is tevens rechtstreeks via een vaste verbinding op de motor aangesloten. Geen aandrijfriemen of andere slijtagegevoelige delen.



*Vier varianten verkrijgbaar: een tafelmodel met één bereidingspot, een mobiele versie met één, twee of vier bereidingspotten. Foto's: gelatomachine.nl*

Dit zorgt voor een betrouwbare en kostenbesparende werking. Alle uitvoeringen werken op 240V.

Zodra de Gelato-machine wordt ingeschakeld (vanaf kamertemperatuur) kost het slechts een kwartier om 2,5 kilo gelato te bereiden. Tussendoor kan altijd worden bijgeschonken. De cyclus duurt dan slechts zo'n 3 minuten. Hiermee

behaal je een maximale capaciteit van 10kg/uur per pot.

Nadat het ijs is bereid, schakelt het systeem automatisch over op de 'bewaarstand'. Dit betreft een actieve cyclus volgens een voorgeprogrammeerd schema. Deze houdt de gelato in beweging onder specifieke productgerelateerde temperaturen. Dit waarborgt een topkwaliteit eindproduct. Aan het eind van de dag kan een speciale 'night keeping mode' worden geactiveerd. Hierbij wordt het ijs onder de meest ideale omstandigheden bewaard, zodat het de daarop volgende dag smaakt of het zojuist vers is bereid.

De Gelato-machine laat zich eenvoudig integreren in een balie. Bij de ontwikkeling is tevens rekening gehouden met het solitair plaatsen. De mobiliteit zorgt voor multifunc-



tionele inzetbaarheid, zoals bij catering en evenementen.

Ezmatic is de importeur van deze machine.

## Bijzonderheden

1. Het kost een kwartier om 2,5 kilo ijs te bereiden.
2. Op de machine zit een bewaarstand, die het ijs op de juiste temperaturen automatisch in beweging houdt. Ook is er een nachtstand waarbij het ijs onder de ideale omstandigheden wordt bewaard.
3. Bij de productie kan de Gelato-machine volledig gepersonaliseerd worden in de gewenste huisstijl.

## BAKKERS

Wilt u ijs verkopen in uw bakkerij? Lees dan op de website van Bakkerswereld het volgende artikel: Bakkerswereld.nl/ijsverkoop voor tips and tricks.