


 Uitgelicht

Alles-in-één ijsmachine

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



GelatoMachine

- 1 **Het kost een kwartier om 2,5 kilo Gelato te bereiden.**
- 2 **Op de machine zit een bewaarstand die het ijs onder 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 Gelatomaachine volledig gepersonaliseerd worden in de gewenste huisstijl.**

Vier varianten verkrijgbaar: een tafelmodel met één bereidingspot, een mobiele versie met één, twee of vier bereidingspotten.



Door de multifunctionaliteit van de GelatoMachine bespaart de ondernemer veel handelingen en investeringen. Een aparte bereidingskeuken, ijsbereidingsmachine, vriesinstallatie en koelvitruine 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. Dit zorgt voor een betrouwbare en kostenbesparende werking. Alle uitvoeringen werken op 240V.



Zodra de GelatoMachine 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 de Gelato 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 de Gelato onder de meest ideale omstandigheden bewaard, zodat de daarop volgende dag de Gelato smaakt of deze zojuist vers is bereid.

De GelatoMachine laat zich eenvoudig integreren in een balie. Bij de ontwikkeling is tevens rekening gehouden met het solitair plaatsen. De mobiliteit zorgt voor multifunctionele inzetbaarheid, zoals bij catering en evenementen. Ezmatic is de importeur van deze machine.

Gelatomachine.nl