

VANTAGGI

- Elevata visibilità del prodotto: fino a 800 cm² per vasca.
- Elevata capacità: 6 litri di gelato per vasca (4,7 Kg.)
- Velocità agitatore variabile e controllo temperatura durante la produzione e la conservazione per ottenere la perfetta struttura del gelato.
- Si possono produrre e conservare alimenti diversi: gelati, sorbetti, granite.
- Ricette personalizzabili per ottenere la corretta consistenza, densità, spatolabilità.
- Ricarico miscela dinamico con la macchina in produzione
- 5 programmi di mantecazione e conservazione
- Ogni programma può lavorare in modo semplice e automatico con parametri già preimpostati oppure in modo manuale.
- Modificando la velocità dell'agitatore si ottengono gelati con overrun diversi.
- L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore e la consistenza del prodotto finito che vuole ottenere e potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.

TECNICHE COSTRUTTIVE

- Funzionamento indipendente di ciascuna vasca con un comando ed un compressore dedicato per ogni cilindro.
- Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata.
- Completa integrazione fra inverter ed elettronica.
- Inverter con rampa di accelerazione agitatore per protezione della trasmissione da qualsiasi sforzo meccanico.
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare slittamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie.
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- Display multilingue da 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo.
- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (variatore di velocità agitatore con elevate performance).
- Segnalazione anomalie acustiche e visive.
- Può essere raffreddata ad aria, ad acqua o mista; su richiesta l'unità condensatrice può essere collocata esternamente fino a 10 mt di distanza.

IGIENE • HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.

- Il coperchio funziona anche come barriera igienica
- Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.
- Supporto spatola di servizio posizionato direttamente sull'agitatore (optional)
- Rubinetto a sfera frontale per scarico acqua di lavaggio
- Lo scarico può essere collegato alla rete idrica (incluso nel modello LX)
- Kit lavaggio con doccetta e lavaporzionatori (incluso nel modello LX)
- Carrozzeria in acciaio inox

SICUREZZA

- Arresto agitatore all'apertura del coperchio gestito con centralina di sicurezza certificata

RISPARMIO ENERGETICO

- Programma per servizio notturno.
- Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia Inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico
- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame
- In bassa stagione è sufficiente spegnere i moduli non utilizzati.

La produzione può variare in relazione alla temperatura e al tipo di miscela introdotta
The production may vary in relation to the temperatures and type of ingredients



Via Anna Frank, 8 • Rimini • office@staff1959.com • Tel. +39 0541 373250 • www.staff1959.com

ADVANTAGES

- Great exposure of your product: up to 800 cm² for each tank.
- Great capacity: 6 litres of gelato for each tank (up to 4,7 Kg.).
- Adjustable agitator speed and temperature control during production and storage to get the perfect Gelato structure.
- You can prepare and preserve different groceries: gelato, sorbets, granitas.
- Customisable recipes to obtain the correct consistency and density.
- Continuous refilling with the machine in production.
- 5 freezing and storage programs
- Each program works easily and automatically, with preset parameters or manually.
- By regulating the agitator speed you can obtain Gelato/Ice cream with different overruns.
- The operator can change the cycles in progress dynamically by changing the stirrer speed or the consistency of the finished product he wants to achieve. He can save the new parameters for subsequent cycles.

WORKSHOP TECHNIQUES

- Each tank works independently and it is equipped with self control and compressor.
- Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene..
- Full integration between Inverter and electronics
- Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.
- Direct transmission with gear boxes lubricated for life to reduce vibrations and swingings and to avoid slipping, adjusting and replacing of the drive belts.
- Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.
- Multi-language display 2.5 inches with visual, alphanumeric or graphic signals of the cycle in progress.
- High performance speed regulator of the mixer to batch ice-cream with different textures.
- Acoustic and visual malfunction indicators
- It can be air, water or mixte cooled; on request the condensing unit can be placed externally up to 10 meters away.

HYGIENE • HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points.

- The cover works as an igienic barrier
- All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all of them are easily accessible and removable for cleaning.
- Spatula support placed directly on the agitator (optional)
- Frontal washing ball valve
- The drain outlet can be connected to the main water net (included on LX models)
- Washing Kit with handshower and utensilwasher (included on LX models)
- Stainless steel bodywork

SAFETY

- Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety control unit

ENERGY SAVING

- Night service program
- Low power absorption thanks to the Inverter that optimises the electrical motor's power
- Low water consumption thanks to high exchange condensers with wide copper area
- During low season you can turn off the modules you don't use

GELATO FRESCO ?

FATTO & SERVITO

FRESH GELATO ? DONE & SERVED

GLS

Gelato Live Show

800 CM² X VASCA X TANK

DI VISIBILITÀ PER UN GELATO
CHE NON VUOLE PASSARE INOSSERVATO.

OF VISIBILITY FOR A GELATO
THAT DOES NOT WANT TO BE UNNOTICED

6 LITRI X VASCA LITRES X TANK

DI GELATO PER SODDISFARE TUTTI I TUOI CLIENTI.

OF GELATO TO SATISFY ALL YOUR CUSTOMERS

TEXTURE ETERNA ETERNAL TEXTURE

GLS È COSÌ POTENTE DA MANTENERE LA CONSISTENZA E LA STRUTTURA DELLA TUA RICETTA PER TUTTO IL TEMPO CHE SERVE!

GLS IS SO POWERFUL THAT IT MAINTAINS THE TEXTURE AND STRUCTURE OF YOUR RECIPE FOR LONG TIME



GELATO FRESCO

Ideato per produrre, esporre, conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore davanti al cliente. Si può installare in locali di dimensioni ridotte poiché racchiude in sé laboratorio e vetrina. Non necessita personale specializzato. Grande visibilità e grande capacità!

FRESH GELATO

Designed to produce, display, preserve and serve Gelato directly from the batch-freezer face to the customer. It can be installed in small places as it has got lab and a cabinet all in one. Does not require specialized personnel. Great exposure and great capacity!

GLS2



GLS4



GLS2 LX



GLS4 LX



DETTAGLI TECNICI

TECHNICAL DETAILS

| Modello | GLS2A | GLS2W | GLS2A LX | GLS2W LX | GLS4A | GLS4W | GLS4A LX | GLS4W LX |
|---|-------------------|----------------|-------------------|----------------|-------------------|----------------|-------------------|----------------|
| Quantità prodotta per ciclo L Quantity produced per cycle L | 6 X 2 | | 6 X 2 | | 6 X 4 | | 6 X 4 | |
| Quantità introdotta per ciclo Quantity introduced per batch KG L | 4,6 X 2 4 X 2 | | 4,6 X 2 4 X 2 | | 4,6 X 4 4 X 4 | | 4,6 X 4 4 X 4 | |
| Max produzione oraria (kg) Max Hourly gelato produced (kg) | 12 x 2 | | 12 x 2 | | 12 x 4 | | 12 x 4 | |
| Condensazione Condenser | Aria Air | Acqua Water | Aria Air | Acqua Water | Aria Air | Acqua Water | Aria Air | Acqua Water |
| Voltaggio standard Standard voltage | 230V - 50Hz - 1pH | |
| Potenza installata W Power W | 1250 x 2 | | 1250 x 2 | | 1250 x 4 | | 1250 x 4 | |
| Peso netto Net Weight | 166 | | 170 | | 325 | | 333 | |
| Dimensioni L x W x H mm Dimensions L x W x H mm | 861 x 647 x 1174 | | 861 x 647 x 1174 | | 1651 x 647 x 1174 | | 1651 x 647 x 1174 | |

**COPERCHIO CHE FUNZIONA
COME BARRIERA IGIENICA**

*THE COVER WORKS AS AN
IGIENIC BARRIER*



**ARRESTO AGITATORE
ALL'APERTURA DEL
COPERCHIO GESTITO CON
CENTRALINA DI SICUREZZA
CERTIFICATA**

*AGITATOR STOP AT THE
OPENING OF THE DOOR
CONTROLLED BY A CERTIFIED
SAFETY CONTROL UNIT*



**RUBINETTO A SFERA CON SCARICO FRONTALE
FRONTAL WASHING BALL VALVE**



**SBRINAMENTO VASCA
TANK DEFROST**



**SCHEDA DISPLAY CON ELEVATE PERFORMANCE
HIGH PERFORMANCE DISPLAY CARD** POWERED BY **TOSHIBA** INVERTER



**ACCESSORI:
OPTIONALS ON REQUEST:**

