

| COMPARATIVA / COMPARISON / COMPARATIF / VERGLEICH | GELATO 5K CREA SC | GELATO 5K SC | GELATO 3K TOUCH | GELATO CHEF 5L AUTOMATIC | GELATO CHEF 3L AUTOMATIC |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Alimentación / Power supply / Alimentation / Befüllung | 220-240 V 50 Hz | 220-240 V 50 Hz | 220-240 V 50 Hz | 220-240 V 50 / 60Hz | 220-240 V 50 / 60Hz |
| Potencia / Power / Puissance / Leistung | 650 W | 600 W | 350 W | 280 W | 200 W |
| Revoluciones por minuto / Revolutions per minute / Tours par minute / Umdrehungen pro Minute | 70 RPM | 70 RPM | 63 RPM | 63 RPM | 63 RPM |
| Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Behältergröße | 3,20 L | 3,20 L | 1,70 L | 2,50 L | 2 L |
| Desagüe / Drain / Vidange / Wasserablaufsystem | ✓ | ✓ | | | |
| Cubeta extraíble / Removable pail / Cuve amovible / Herausnehmbarer Behälter | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Capacidad productiva por ciclo / Production capacity per cycle / Capacité productive par cycle / Verbesserte Produktionskapazität durch zyklischen Betrieb | 1,25 Kg / 1,75 L | 1,25 Kg / 1,75 L | 0,8 Kg / 1,20 L | 1 Kg / 1,50 L | 1 Kg / 1,50 L |
| Tiempo de preparación / Preparation time / Temps de préparation / Zubereitungszeit | 12-15 min. | 12-15 min. | 12-15 min. | 20-30 min. | 20-30 min. |
| Preparación máxima horaria / Maximum hourly preparation / Préparation maximum horaire / Maximierte stündliche Zubereitung | 5 Kg / 7,00 L | 5 Kg / 7,00 L | 3 Kg / 4,40 L | 2 Kg / 3,20 L | 1,7 Kg / 3 L |
| Programa de producción y conservación automática / Automatic production and preservation programme / Programme de production et conservation automatique / Programm für die automatische Produktion und Lagerung | ✓ | | | | |
| Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Abmessungen | 465 x 480 x 395 mm 34 Kg | 465 x 480 x 395 mm 34 Kg | 340 x 430 x 250 mm 21 Kg | 450 x 320 x 315 mm 20 Kg | 325 x 405 x 300 mm 19 Kg |



GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / The most compact completely automatic ice-cream maker /
La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / Die kompakteste vollautomatische Eismaschine



| REF | Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L | Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L | W | V | Hz | Kg | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|----|----|---|
| P38.250.250 | 3,20 | 5 / 7 | 650 | 220-240 | 50 | 34 | 1 |

AUTOMATIC



Mantecadora para producir, almacenar y distribuir helado.

- Produce helado de forma automática y en poco tiempo.
- Conserva el helado dentro de la máquina.
- Distribuir el helado directamente.
- Los 4 programas de mantecación.
 - Gelato clásico.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granizado).
 - Abatidor rápido de temperatura.
- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Desagüe de limpieza.
- Cuerpo y pala en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker to produce, store and dispense ice-cream.

- Quickly and automatically produce ice-cream.
- Conserve the ice-cream inside the machine.
- Dispense ice-cream directly.
- The 4 ice-cream making programmes.
 - Classic ice-cream.
 - Semi-soft ice-cream.
 - Granita (crystallised ice).
 - Fast chiller.
- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice cream is ready.
- Cleaning drain.
- Stainless steel body and blade.
- Air cooling.

Turbine à glace pour produire, conserver et distribuer des glaces.

- Produit des glaces de façon automatique et en peu de temps.
- Conserve la glace dans la machine.
- Distribue directement les glaces.
- Les 4 programmes de malaxage.
 - Gelato classique.
 - Gelato semi-soft.
 - Granita (Granité).
 - Refroidisseur rapide de température.
- Contrôle de densité automatique. La pale s'arrête automatique quand la glace est prête.
- Écoulement de nettoyage.
- Corps et pale en acier inoxydable.
- Réfrigération à l'air.

Eismaschine für die Herstellung, Aufbewahrung und Ausgabe von Eis

- Automatische, schnelle Eisherstellung
- Aufbewahrung des Eis in der Maschine
- Ausgabe des Eis direkt aus der Maschine
- Die vier Eiszubereitungsprogramme
 - Klassisches Eis
 - Halbweiches (semi-soft) Eis
 - Granita (Slush - sizilianische Eispeise).
 - Schnellfrierverfahren
- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Rührklinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Ablaufreinigung.
- Körper und Klinge aus rostfreiem Stahl.
- Luftkühlung.

GELATO 5K SC

Mantecedora / Ice-cream maker / Turbine à glace / Eismaschine



Ideal para pequeños restaurantes.
Ideal for small restaurants.
Idéal pour les petits restaurants.
Ideal für kleine Restaurants.

| REF | Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L | Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L | W | V | Hz | Kg | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|----|----|---|
| P38.240.250 | 3,20 | 5 / 7 | 600 | 220-240 | 50 | 34 | 1 |



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.



Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.

Mantecedora para producir helados y sorbetes.

- Control de la densidad automática.
- La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

- Automatic density control.
- The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- Air cooled.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

- Contrôle automatique de densité.
- La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeable) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

- Automatische Kontrolle der Festigkeit.
- Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit austauschbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Luftkühlung.

GELATO 3K TOUCH

Mantecedoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

| REF | Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L | Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L | W | V | Hz | Kg | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|----|----|---|
| P38.550.250 | 1,70 | 3 / 4,4 | 350 | 220-240 | 50 | 21 | 1 |



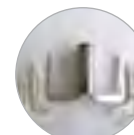
Sistema de desague, fácil limpieza.
Easy clean, drain system.
Système d'écoulement, nettoyage facile.
Wasserablaufsystem, einfach zu reinigen.



Introducción fácil de ingredientes.
Easy introduction of ingredients.
Introduction facile d'ingrédients.
Einfache Befüllung.



Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Raspadoras ajustables extraíbles.
Adjustable removable blades.
Raclours réglables amovibles.
Verstellbare Abstreifer, abnehmbar.

Mantecedora para producir helados y sorbetes.

- Control de la densidad automática.
- La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker to produce ice-cream and sorbets.

- Automatic density control.
- The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- Air cooled.

Turbine à glace pour produire des glaces et sorbets.

- Contrôle automatique de densité.
- La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeable) en acier inoxydable.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die Herstellung von Eis und Sorbets

- Automatische Kontrolle der Festigkeit.
- Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit austauschbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Luftkühlung.

GELATO CHEF 5L AUTOMATIC

Mantecedoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine

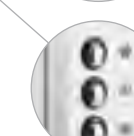
| REF | Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L | Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L | W | V | Hz | Kg | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|-------|----|---|
| P36.790.250 | 2,50 | 2 / 3,2 | 280 | 220-240 | 50/60 | 20 | 1 |



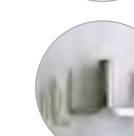
Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Raclours amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecedora para uso profesional.

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Timer mecánico de 60 minutos.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker for professional use.

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- 60 minute mechanical timer.
- Air cooled.

Turbine à glace à usage professionnel.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeable) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.

- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit austauschbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
- Luftkühlung.

GELATO CHEF 3L AUTOMATIC

Mantecedoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



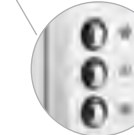
| REF | Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L | Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L | W | V | Hz | Kg | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|----|----|---|
| P38.420.250 | 2 | 1,7 / 3 | 200 | 220-240 | 50 | 19 | 1 |



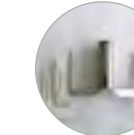
Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.



Cubeta extraíble (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).



Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.



Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Raclours amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecedora para uso profesional.

- Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.
- Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.
- Timer mecánico de 60 minutos.
- Refrigeración por aire.

Ice-cream maker for professional use.

- Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.
- Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.
- 60 minute mechanical timer.
- Air cooled.

Turbine à glace à usage professionnel.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeable) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.

- Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.
- Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit austauschbaren Einsätzen) Edelstahl.
- Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.
- Luftkühlung.

GELATO 12K ST

Mantecadoras / Ice-cream makers / Turbines à glace / Eismaschine



| REF | Volumen contenedor / Container volume / Volume conteneur / Grosser behälter L | Producción horaria / Hourly production / Production horaire / Zubereitungszeit / Kg / L | W | V | Hz | Kg | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|----|----|---|
| P38.160.250 | 6 | 12 / 16 | 1.300 | 220-240 | 50 | 73 | 1 |



Cubeta de conservación
Storage vat
Bac de conservation
Aufbewahrungsbehälter

Control de temperatura
Temperature control
Contrôle de la température
Temperaturkontrolle

La mantecedora Gelato 12k ST es capaz de producir 3 kg de helado en un ciclo de 15 minutos. La velocidad de rotación es regulable entre 60 y 130 rpm para conseguir la textura deseada.

The Gelato 12k ST churn is capable of producing 3 kg of ice cream in a 15-minute cycle. The rotation speed is adjustable between 60 and 130 rpm for achieving the desired texture.

Turbine à glace Gelato 12k ST peut produire 3 kg de glace en un cycle de 15 min. La vitesse de rotation est réglable entre 60 et 130 rpm pour obtenir la texture souhaitée.

Die Gelato 12k ST Eisma-schine ist in der Lage, 3 kg Eis in einem 15-minütigen Zyklus zuzu-bereiten. Die Drehgeschwindigkeit ist zwischen 60 und 130 U / min einstellbar, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Este modelo cuenta con extracción frontal del helado pero también con cuba de conservación cuya temperatura puede ser seleccionada por el usuario.

This model has front extraction of the ice cream but also has a storage vat where temperature can be selected by the user.

De la glace est également doté d'un bac de conservation dont la température peut être sélectionnée par l'utilisateur.

Dieses Modell verfügt über eine frontale Eis-entnahme und auch über einen Aufbewah-rungsbehälter, dessen Temperatur vom Bedie-ner eingestellt werden kann.

La Gelato 12k ST gracias a la tecnología empleada tiene un peso reducido y se puede transportar y mover fácilmente, estando equipada con 4 ruedas, las cuales se pueden bloquear. De fácil limpieza todas las piezas están hechas de acero inoxidable. Refrigerada por aire.

Thanks to the technology used, the Gelato 12k ST is lighter and can be easily transported and moved about, having 4 wheels which can be locked. Easy to clean as all parts are made of stainless steel. Air-cooled.

Grâce à la technologie appliquée la Gelato 12k ST a un faible poids et peut être transportée et déplacée facilement, étant équipée de 4 roues blocables. Net-toyage facile de toutes les pièces qui sont en acier inoxydable. Refroidissement par air.

Dank der eingesetzten Technologie hat die Gelato 12k ST Eismaschi-ne ein geringes Gewicht und kann leicht transport-iert und bewegt wer-den, da sie mit 4 Rädern ausgestattet ist, die blockiert werden kön-nen. Alle Teile sind für eine leichte Reinigung aus Edelstahl gefertigt. Luftgekühlt.

INOX - ST/STEEL EDELSTAHL



2000 RPM
2 velocidades (1-2 minutos).
2 speeds (1-2 minutes).
2 vitesses (1-2 minutes).
2 geschwindigkeiten (1-2 minuten).



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

Colores / Colours / Couleurs / Farben



Cada pack contiene 10 u. de cada color.
Each pack contains 10 units of each colour.
Chaque pack contient 10 u. de chaque couleur.
Jedes Set enthält zehn Stück jeder Farbe.

FRIX'AIR

Emulsionador y procesador de alimentos / Food emulsifier and processor /
Émulsionneur et processeur d'aliments / Emulgator und Küchenmaschine

| REF | W | V | Hz | Kg | |
|-------------|-----|---------|-------|----|---|
| P94.500.250 | 600 | 220-240 | 50/60 | 21 | 1 |

Procesador profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar tanto alimentos congelados como frescos.

Professional processor that allows emulsifying, mixing and blending of both frozen and fresh food.

Frix'Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml con muchas ventajas:
- Máxima higiene.
- Congelación muy rápida.
- Disponibilidad inmediata de varias preparaciones.
- Garantiza la cadena de frío.
- Ocupan poco espacio.
- Apilables.

Frix'Air works with 180 ml single-dose containers with many advantages:
-Maximum hygiene.
-Very quick freezing.
-Immediate availability of various preparations.
-It guarantees the cold chain.
-They take up little space.
-Stackable.

Robot professionnel à émulsionner, mixer et mouliner des aliments surgelés ou frais.

Profii-Prozessor, zum Emulgieren, Mischen und Zerkleinern von sowohl gefrorene undals auch frische Lebensmittel.

Frix'Air fonctionne à l'aide de récipients monodose de 180 ml offrant de nombreux avantages :
- Hygiène maximum.
- Congélation très rapide.
- Disponibilité immédiate de plusieurs préparations.
- Garantit la chaîne du froid.
- Prend peu de place.
- Empilables.

Frix'Air travaille avec 180 ml Einzelbehältern mit vielen Vorteilen:
- Maximale Hygiene.
- Sehr schnelles Einfrieren.
- Sofortige Verfügbarkeit der verschiedenen Zubereitungen.
- Gewährleistet Kühlkette.
- Raumsparend.
- Stapelbar.

IDEAL Ideal para preparar mousses, sorbetes, helados, salsas, sopas, cócteles y aperitivos.
Ideal for preparing mousses, sorbets, ice-creams, sauces, soups, cocktails and aperitifs.
Idéal pour préparer des mousses, sorbets, glaces, sauces, cocktails et apéritifs.
Ideal für die Herstellung Mousses, Sorbets, Eis, Soßen, Suppen, Cocktails und Aperitifs.

**Set recipientes Frix'Air en plástico para congelador y microondas /
Set of Frix'Air plastic containers for freezers and microwaves /
Set récipients Frix'Air en plastique pour congélateur et micro-ondes /
Plastikbehälter Frix'Air zum Einfrieren und für die Mikrowelle**

| REF | ml | Ø mm | H mm | |
|------------|-----|------|------|----|
| P99.00.000 | 180 | 72 | 95 | 50 |

Accesorios incluidos:

2 Cuchillas de acero inoxidable.
1 Cuchilla de plástico.
2 Junta protectora.
2 Lleva recipientes en acero.
5 Recipientes de plástico con tapa.
1 Desmontador de cuchilla.

Accessories included:

2 St/Steel blades.
1 Plastic blade.
2 Protective seals.
2 Stainless steel containers.
5 Plastic containers with lid.
1 Blade remover.

Accessoires inclus :

2 lames en acier inoxydable.
1 lame en plastique.
2 joints protecteurs.
2 Muni de récipients en acier.
5 Récipients en plastique avec couvercle.
1 Outil démontage de lame.

Zubehör im Lieferumfang enthalten:

2 Edelstahlklingen.
1 Kunststoffmesser.
2 Schutzstecker
2 Stahlbehälter eingeschlossen.
5 Kunststoffbehälter mit Deckel.
1 Abnehmbare Klinge.

IDEAL Fácil identificación y separación de diferentes preparaciones.
Easy for identification and separation of different foodstuffs.
Identification et séparation faciles des différentes préparations.
Einfaches Erkennen und Unterscheiden unterschiedlicher Zubereitungen.

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 146

**RACIONADOR HELADO /
ICE CREAM SCOOP /
CUILLÈRE À GLACE /
EISKUNGELPORTIONIERER**

