

# Serie Gelato Crea i-Green

Macchine perfette per ristoranti di tutte le dimensioni, agriturismi, catering, comunità, pasticcerie, piccoli caseifici.  
*Perfect machines for restaurants of any dimension, caterings, communities, pastry shops, small dairies.*



## COSTRUZIONE

Scocca, pala e cestello in acciaio inox heavy duty. Coperchio facilmente removibile per pulizia, dotato di microswitch che blocca il funzionamento della pala quando viene sollevato. Apertura che permette l'aggiunta di ingredienti. Scarico per la pulizia. Alta efficienza grazie al cuore green che permette alle macchine di operare in modo ecologico, più efficiente, risparmiando energia elettrica nel rispetto dell'ambiente.

## CONTROLLO

### MODALITA' MANUALE:

Il primo tasto fa partire la rotazione della pala, il secondo accende il compressore. Un sistema elettronico controlla la densità del gelato bloccando la pala quando la preparazione diventa troppo consistente.

### MODALITA' AUTOMATICA:

Con 4 programmi di produzione per:  
- Gelato Classico (corposo, dal gusto intenso)  
- Gelato Semi-Soft (morbido, modellabile in stampi)  
- Granita (con cristalli di ghiaccio ben definiti)  
- Abbattimento rapido di liquidi (da +80°C a +10°C in circa 8 minuti).

### CONSERVAZIONE:

Con 4 livelli di consistenza. Il Gelato viene conservato alla temperatura ideale per la distribuzione.

## DOTAZIONE DI SERIE:

La pala in acciaio inox dotata di un set di raschianti. cavo shuko amovibile. n.1 spatola per gelato, n.1 set guarnizioni, sistema di scarico per una facile pulizia. NSF, marchio riconosciuto in ambito internazionale, ha certificato queste macchine per la sicurezza alimentare in base alla normativa per le attrezzature a uso alimentare.



## CONSTRUCTION

Heavy duty stainless steel body, paddle and bowl. Lid easily removable for cleaning, equipped with a microswitch that stops the paddle when lifted. Opening for adding ingredients. Drain for cleaning. High efficiency thanks to the green heart that allows the machine to operate in a more efficient and environmentally friendly way.

## CONTROL

### MANUAL MODE:

The first button starts the paddle rotation, the second turns on the compressor. An electronic system controls the density of gelato, blocking the paddle when the preparation becomes too consistent.

### AUTOMATIC MODE:

With 4 production programs for:  
- Classic gelato (full-bodied, intense flavour)  
- Semi-Soft gelato (soft, mouldable)  
- Granita (with well-defined ice crystals)  
- Rapid blast chilling of pasteurized mix (from +80°C to +10°C in about 8 minutes).

### CONSERVATION:

With 4 levels of consistency. Gelato is stored at the ideal selling temperature.

## STANDARD EQUIPMENT

Stainless steel paddle equipped with a set of scrapers. Removable shuko cable. n.1 Gelato spatula, n.1 Gasket set, drainage system for easy cleaning. NSF, an internationally recognised brand, has certified these machines for food safety in accordance with the regulations for food-grade equipment.



## GELATO 5K SC CREA I-GREEN

PRODUCTION	1,25 kg	12-15 MINUTES
	1,75 l	
	5 kg	60 MINUTES
	7 l	

### Data

- Dim: 465x480x395 mm
- Net: 35,3 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 500 W
- Automatic storage
- Gas: R290



Controllo di densità  
Density control



Raschianti removibili  
Removable scrapers



Cavo alimentazione  
removibile  
Removable power cord



Scarico per falce pulizia  
Drain for easy cleaning



## GELATO 6K CREA I-GREEN

PRODUCTION	1,75 kg	12-15 MINUTES
	2,50 l	
	7 kg	60 MINUTES
	10 l	

### Data

- Dim: 580x550x537 mm
- Net: 50,4 kg
- 220-240V 50Hz/1
- 600 W
- Automatic storage
- Gas: R290



Controllo di densità  
Density control



Inverter



Variatore di velocità  
Variable speed device



Scarico per falce pulizia  
Drain for easy cleaning



NSF

## GELATO 5K T-MOBILE I-GREEN

PRODUCTION	1,25 kg	12-15	<b>Data</b>
	1,75 l	MINUTES	
	5 kg	60	
	7 l	MINUTES	

Queste macchine da gelato ad alta efficienza sono inserite in un carrello con ruote dalle finiture e design molto curati. Il carrello è inoltre dotato di mobiletto per riporre quanto necessario al servizio.

Un'interessante idea per portare la macchina da gelato dove necessario, facile da trasportare e bella da mostrare. Queste caratteristiche rendono questa serie di macchine ideali per il catering.

These high efficiency gelato machines are integrated into a trolley of very accurate design and finish. The trolley is also equipped with a cabinet to store what is necessary for the service.

An interesting idea to bring the gelato machine where necessary, easy to carry and beautiful to show. This feature makes these machines particularly welcome in catering business.



NSF

## GELATO 6K T-MOBILE I-GREEN

PRODUCTION	1,75 kg	12-15	<b>Data</b>
	2,50 l	MINUTES	
	7 kg	60	
	10 l	MINUTES	

La scelta dei professionisti  
per un gelato artigianale  
impeccabile

