

**Не мороженое, а  
произведение  
искусства с**

**EVOL**  
**GELITAL**



***Blend your passion, imagination and a little magic, then, suddenly, a miracle happens***

***Как сделать чудо своими руками?***

***Достаточно смешать страсть и вдохновение и добавить магию!***



## Мороженое – это искусство.

Для идеальной дозировки вкуса и аромата в поисках наилучшего баланса нужны страсть и опыт хорошего кулинара.



Мороженое – результат таланта.

Производство мороженого не может обойтись без профессионального и инновационного оборудования. Компания EVOL предлагает надежные многофункциональные автоматы, чтобы повысить эффективность Вашего творчества и сохранить лучшие традиции высококачественного итальянского мороженого в мире. Автоматы предназначены для производства

мороженого по собственным рецептам и выставления продукции на витрине-холодильнике. Шкаф шоковой заморозки вам не нужен. В одном аппарате совмещаются производство мороженого и поддержание идеальной температуры и приятной кремозности.

## There is an art called Gelato.

It requires your passion and experience to harmoniously blend tastes and flavors, seeking the perfect balance that captivates the senses.

It implies talent, and cannot leave aside innovative and professionally appropriate equipment as those proposed by EVOL: reliable and multi-function machines to enhance your imagination and to assert, by means of quality, the tradition of the Italian Gelato throughout the world. Ideal machines to create flavors using exclusive recipes and showing how fresh Gelato is prepared: no need for blast chillers, but one single machine to make the artisan Gelato and to maintain it, perfectly creamed, at the right temperature.

Конструкция, панели и ванночки из нержавеющей стали AISI304 обеспечивают прочность и чистоту, а прозрачные крышки обеспечивают хорошую видимость продукта и дают возможность легко добавить ингредиенты в любое время.

Качество не зависит от количества. Лучше производить столько сколько нужно и ничего не выбрасывать.

Компактная конструкция, вращающиеся колеса с тормозом, внимание к деталям – основные характеристики для установки аппарата в небольших помещениях.

Предлагаем три модели: с одной, двумя или четырьмя независимыми ванночками, потому что модульность и гибкость имеют важное значение.

Очень простое управление рабочими циклами благодаря контрольной панели с интуитивно понятными командами.

Сердце аппарата – микропроцессорная система с возможностью запоминания персонализированных рецептов и их выбора до начала цикла.



### **EVOL – технологическая эволюция и традиция.**

Ideal machines to create flavors using exclusive recipes and showing how fresh Gelato is prepared: no need for blast chillers, but one single machine to make the artisan Gelato and to maintain it, perfectly creamed, at the right temperature.

Cabinet, profiles and pots, constructed from stainless steel AISI 304, guarantee soundness and easy cleaning, whilst the transparent covers allow the product visibility and to easily add ingredients at any time.

Quantity without jeopardizing quality, for sure, to produce what is really needed, with no waste. Compact design, castors with brake, attention to details: essential features in small rooms. The three models available, with 1, 2 or 4 pots, allow modularity and flexibility, with the possibility of handling independent working cycles in each pot simultaneously.

The friendly user panel permits an easy management of the working cycles, but the real heart is the microprocessor control that allows the setting of personalized recipes and their selection to start the cycle.

**This is EVOL: technological EVOLution and LOVEly tradition.**





<b>Технические характеристики</b> <b>Technical data</b>	<b>DS1</b>	<b>DS2</b>	<b>DS4</b>
Производительность (кг/ч) Production (kg/h)	10	20	40
Загрузка/цикл (кг) Cycle load (kg)	2,5	5,0	10,0
Ванночки Pots	1 AISI 304	2 AISI 304	4 AISI 304
Размеры ванночек (мм) Pot dimensions (mm)	238 Φ – 140 H		
Компрессор Compressor	1xNEK2168GK	2xNEK2168GK	4xNEK2168GK
Хладагент Refrigerant	R404		
Тепловое расширение Thermal expansion	Капиллярное /термостатический клапан (опцион) Capillary/Blending valve (opt)		
Испаритель Evaporator	1xЗмеевик 18 м 1x 18m coil	2xЗмеевик 18 м 2x 18m coil	4xЗмеевик 18 м 4x 18m coil
Конденсатор Condenser	Воздух Air	Воздух /Вода Air/Water	Воздух /Вода Air/Water
Воздушный конденсатор Air condenser(s)	4 батареи 2 контура Double circuit, 4 rows		
Водяной конденсатор Water condenser(s)	нет	Паяные плиты теплообменника Brazed plate heat exchanger	
Управление скороморозильным аппаратом Batch freezer control	Ручное/Автоматическое (опцион)/Автоматическое с преобр. (опцион) Manula/Automatic (opt)/Automatic+inverter (opt)		
Управление циклами Cycle management	Программируемое с микропроцессором (автом.версия) Managed by microprocessor controller (automatic version)		
Электромощность (кВт) Electric power 8kW)	1	2	4
Электропитание Supply	230 V-50Hz 110V-60Hz (опцион)	230 V-50Hz 110V-60Hz (опцион)	230 V-50Hz 110V-60Hz (опц.) 400V-50Hz-3+N 208V-60Hz-3+N (опц)
Материал корпуса/конструкции Material for cabinet/structure	AISI 304		
Размеры выс x дл x глуб (мм) Dimensions hxlxw (mm)	1.080x435x600	1.080x715x740	1.080x1.430x740
Вес (кг) Weight (kg)	78	138	262
Принадлежности Accessories	Душ+ванночка – Мультифункц.ванночка – Удлинение – Шкаф Hand shower+bowl – Multipurpose bowl – Extension - Cabinet		

- Объявленные эксплуатационные характеристики являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации и используемых продуктов. Компания оставляет за собой право изменять их без предварительного уведомления.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used. Specification subject to change without notice.

EVOL Srl

Sede Commerciale: Via Palù 32 – 31020 S. Vendemiano (TV) Italy  
Tel. +39 0438 470137 – Fax +39 0438 478607 – P.I. 04621530262



www.evolsrl.eu – E-mail: [info@evolsrl.eu](mailto:info@evolsrl.eu); [aldo@evolsrl.eu](mailto:aldo@evolsrl.eu)