

***Para un helado perfecto, ahora hay...***

**EVOL**  
**GELITAL**



***Mezcla tu pasión y tu imaginación,  
añade una pizca de magia y verás por  
encanto aparecer una maravilla***



## 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.

## El helado es un arte

Necesita tu pasión y tu experiencia en la dosificación armoniosa de gustos y sabores para llegar al perfecto equilibrio que capture los sentidos.

Requiere talento y no puede prescindir de equipos profesionales adecuados y nuevos como los que EVOL propone: instrumentos fiables y multifuncionales para valorar tu creatividad y difundir en el mundo la tradición del "Gelato" italiano a través de la calidad.

Son equipos ideales para crear sabores con recetas personales y permiten ver el producto acabado directamente en el escaparate: no hay necesidad de congelador rápido, es suficiente una única máquina para elaborar de manera artesanal el helado manteniéndolo cremoso y a la temperatura más apropiada.





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.**



La estructura, los paneles y las cubas de acero inoxidable AISI304 garantizan robustez e higiene, en cambio, las cúpulas transparentes permiten ver el producto y añadir los ingredientes en cualquier momento.

La calidad es independiente de la cantidad para producir exactamente lo que es necesario, sin derroches.

Diseño compacto, ruedas con freno, atención a los detalles: características indispensables en ambientes pequeños.

Hay tres modelos disponibles: con una, dos o cuatro cubas independientes, porque la naturaleza modular y la flexibilidad son indispensables.

Gracias al panel de control con comandos intuitivos, el control de los ciclos de trabajo es muy sencillo, pero es el control por medio del microprocesador. El que permite programar recetas personalizadas y seleccionarlas por el start de ciclo, el verdadero corazón de las máquinas.

**Esta es EVOL: technological EVOLution and LOVEly tradition.**





<b>Dati tecnici</b> <b>Datos técnicos</b>	<b>DS1</b>	<b>DS2</b>	<b>DS4</b>
Production (kg/h) Producción (kg/h)	10	20	40
Cycle load (kg) Carga por ciclo (kg)	2,5	5,0	10,0
Pots Cubas	1 AISI 304	2 AISI 304	4 AISI 304
Pot dimensions (mm) Dimensiones de las cubas (mm)	238 $\Phi$ – 140 H		
Compressor Compresor	1xNEK2168GK	2xNEK2168GK	4xNEK2168GK
Refrigerant Medio refrigerante	R404		
Thermal expansion Laminación	Capillary/Blending valve (opt) Capilar/Válvula termostática (opt)		
Evaporator Evaporador	1x 18m coil 1xSerpentín 18m	2x 18m coil 2xSerpentín 18m	4x 18m coil 4xSerpentín 18m
Condenser Condensación	Air Aire	Air/Water Aire/Agua	Air/Water Aire/Agua
Air condenser(s) Aerocondensador(es)	Double circuit, 4 rows 4 rangos 2 circuitos		
Water condenser(s) Condensador(es) de agua	no	Braze plate heat exchanger Placas cobresoldadas	
Batch freezer control Control de la máquina	Manual/Automatic (opt)/Automatic+inverter (opt) Manual/Automático (opt)/Automático+inverter (opt)		
Cycle management Control de los ciclos	Managed by microprocessor controller (automatic version) Programable por medio del microprocesador (versión automática)		
Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW)	1	2	4
Supply Energía	230 V-50Hz 110V-60Hz (opt)	230 V-50Hz 110V-60Hz (opt)	230 V-50Hz 110V-60Hz (opt) 400V-50Hz-3+N 208V-60Hz-3+N (opt)
Material for cabinet/structure Material de la carrocería/estructura	AISI 304		
Dimensions hxlxp (mm) Dimensiones hxlxw (mm)	1.080x435x600	1.080x715x740	1.080x1.430x740
Weight (kg) Peso (kg)	78	138	262
Accessories Accesorios	Hand shower+bowl – Multipurpose bowl – Extension - Cabinet Grifo+cuba – Cuba neutra – Superestructura – Caja por agua		

- 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.
- Las capacidades productoras declaradas son indicativas y pueden variar según las condiciones operativas y los productos utilizados. La empresa tiene el derecho de ocasionar cualquier modificación sin aviso.

### 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)