

Per un gelato d'arte adesso c'è

EVOL[®]
GELITAL



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

Il Gelato è Arte

Richiede la tua passione ed esperienza nel dosare con armonia gusti e sapori, alla ricerca del perfetto equilibrio che catturi i sensi. E' espressione di talento, e non può prescindere da apparecchiature professionalmente adeguate e innovative come quelle che EVOL propone: affidabili strumenti multi-funzione per valorizzare la tua creatività e affermare, attraverso la qualità, la tradizione del Gelato italiano nel mondo.

Sono macchine ideate per creare sapori con ricette personali e direttamente in vetrina di esposizione: nessuna necessità di abbattitore, ma un'unica macchina per la lavorazione artigianale del Gelato e il suo mantenimento alla temperatura ideale e giusta cremosità.



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.

Struttura, pannelli e vasche in acciaio inox AISI304 garantiscono robustezza ed igiene, mentre le cupole trasparenti permettono visibilità del prodotto e la facile aggiunta di ingredienti in qualsiasi momento. Qualità indipendente dalla quantità, certo, per produrre esattamente quanto serve, senza sprechi. Design compatto, ruote piroettanti con freno, cura dei particolari: caratteristiche indispensabili in piccoli ambienti.

Tre i modelli disponibili: ad una, due o quattro vasche indipendenti, perché modularità e flessibilità sono indispensabili.

La gestione dei cicli di lavoro risulta estremamente semplice grazie al pannello di controllo con comandi intuitivi, ma il vero cuore è il controllo a microprocessore, che consente l'impostazione di ricette personalizzate e la loro selezione per lo start ciclo.

Questa è EVOL: technological EVOLution and LOVELy tradition.

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.



Dati tecnici Technical data	DS1	DS2	DS4
Produzione (kg/h) Production (kg/h)	10	20	40
Carica per ciclo (kg) Cycle load (kg)	2,5	5,0	10,0
Vasche Pots	1 AISI 304	2 AISI 304	4 AISI 304
Dimensioni vasca(e) (mm) Pot dimensions (mm)	238 F – 140 H		
Compressore Compressor	1xNEK2168GK	2xNEK2168GK	4xNEK2168GK
Refrigerante Refrigerant	R404		
Laminazione Thermal expansion	Capillare/Valvola termostatica (opz) Capillary/Blending valve (opt)		
Evaporatore Evaporator	1xSerpentino 18 m 1x 18m coil	2xSerpentino 18 m 2x 18m coil	4xSerpentino 18 m 4x 18m coil
Condensazione Condenser	Aria Air	Aria/Acqua Air/Water	Aria/Acqua Air/Water
Condensatore(i) aria Air condenser(s)	4 ranghi 2 circuiti Double circuit, 4 rows		
Condensatore(i) acqua Water condenser(s)	no	Piastre saldobrasato Brazed plate heat exchanger	
Gestione mantecatore Batch freezer control	Manuale/Automatica (opz)/Automatica con inverter (opz) Manula/Automatic (opt)/Automatic+inverter (opt)		
Gestione cicli Cycle management	Programmabili a microprocessore (versione automatica) Managed by microprocessor controller (automatic version)		
Potenza elettrica (kW) Electric power 8kW)	1	2	4
Alimentazione Supply	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)
Materiale scocca/telaio Material for cabinet/structure	AISI 304		
Dimensioni (l x p x h): Dimensions (l x w x h)	435x600x1.080	715x740x1.080	1.430x740x1.080
Peso (kg) Weight 8kg)	78	138	262
Accessori Accessories	Doccetta+vaschetta - Vaschetta neutra – Sovrastruttura – Armadietto Hand shower+bowl – Multipurpose bowl – Extension - Cabinet		

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati. La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
- 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.