



GELATEC

M2-3

PALETERA | DESMOLDADORA | CHOCOLATERA



Un diseño inteligente, que integra tres procesos

La máquina para paletas GELATEC es un equipo que integra tres procesos en un solo módulo, ya que permite realizar no sólo el proceso de fabricación de las paletas, sino también el desmolde y el baño de chocolate en caso de ser requerido.

A través de un diseño inteligente, que aprovecha el aumento de temperatura generado en la etapa de enfriado (congelamiento de las paletas) para utilizarlo en las etapas de calor (desmolde y baño de chocolate), la paleta M 2-3 es un equipo de alta eficiencia energética, excelente desempeño y gran confiabilidad, a un bajo costo.

Estas características permiten que se proyecte como un equipo ideal para quien desea iniciarse en la producción de paletas, ya que reduce significativamente los requerimientos de espacio y simplifica los procesos, permitiendo producir sin conocimientos previos en fabricación de paletas.

Con estructura y estanque interno completamente hecho de acero inoxidable 304-L, sin piezas de plástico, la M 2-3 permite fabricar desde 104 paletas por hora, dependiendo del tipo de molde a utilizar y de las configuraciones de la máquina.



*Orientado
principalmente
a gelaterías
artesanales*





Usando Propilenglicol USP como refrigerante, la máquina alcanza temperaturas muy bajas que permiten un rápido congelamiento de la base en aproximadamente 25 - 30 minutos, lo que dependerá de factores como la temperatura ambiente, la técnica de producción y especialmente los insumos utilizados.

Las paletteras GELATEC son equipos de bajo consumo de energía que requieren de un mínimo mantenimiento en el tiempo, dado el uso de componentes de alta resistencia y su revestimiento en acero inoxidable. Su diseño moderno y exclusivo está orientado a facilitar una máxima limpieza del equipo, garantizando una higienización absoluta de los diferentes compartimientos.

Otras características:

- ✓ Capacidad para 2 o 3 moldes (dependiendo del número de cavidades) para producción de paletas de hasta 123 ml., o producción de bombones según diseño del molde.
- ✓ Rápida instalación y puesta en marcha, además de una gran facilidad de operación.
- ✓ Utiliza corriente de 220 volts / 50 Hz, solo se requiere disponibilidad de un enchufe 3x16 hembra monofásico.
- ✓ Incluye escurridor para recuperar la mayor cantidad de propilenglicol posible, minimizando de esta forma las pérdidas de este insumo durante cada ciclo productivo.
- ✓ Sistema digital de control de temperatura para los moldes y control de temperatura manual para el baño de chocolate.
- ✓ Sistema de agitación que mezcla el refrigerante dentro de la máquina, potenciando el enfriamiento de los moldes en un menor tiempo.

Calidad

Producidos en Chile bajo estrictos estándares de calidad, los equipos GELATEC son fabricados en acero inoxidable 304-L tanto a nivel de estructura como en su estanque interno, lo que le otorga una gran solidez y excelente resistencia a la corrosión.

Cuentan con altos estándares de seguridad eléctrica, garantizando el cumplimiento de los requisitos de diseño y seguridad que hoy exige la industria alimentaria.

Los moldes incluidos en todos los equipos GELATEC son fabricados por **ATAFORMA**, líder y referente absoluto en la industria por más de 35 años.



Fabricación en sólo seis sencillos pasos:



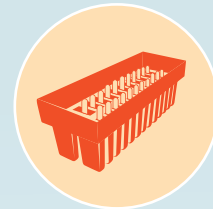
1. Reune los ingredientes y prepara la mezcla del sabor que quieras fabricar

2. Con tu mezcla lista, llena cada uno de los moldes hasta el borde



3. Con ayuda del alineador, toma los palitos con el extractor

4. Inserta el extractor con los palitos dentro del molde que contiene tu mezcla



5. Inserta el molde con la mezcla y los palitos en tu equipo GELATEC

6. Luego de aprox. 25 mins ya puedes desmoldar tus paletas. Están listas!



Características Técnicas:

CARACTERÍSTICAS GENERALES

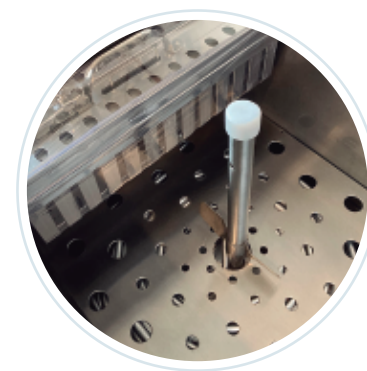
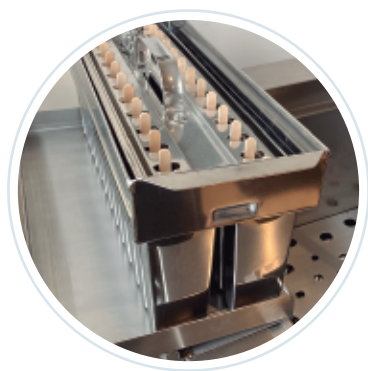
ORIGEN	Chile
CAPACIDAD PRODUCTIVA	104 paletas / hora (utilizando moldes de 26 cavidades)
MOLDES	2 -3
CAPACIDAD DEL ESTANQUE	50 Litros
ESTRUCTURA	Acero Inoxidable 304-L
COMPRESOR	1 1/4 HP
GAS UTILIZADO	R-507

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

VOLTAJE	220 V monofásico
FRECUENCIA	50 Hz
CONSUMO	2,5 kW/h

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

DIMENSIONES (L x An x Al)	120 x 69 x 108 cm
PESO (aprox.)	125 Kg



GELATEC es una marca comercializada exclusivamente por COINPAL S R LTDA.

 www.gelatec.cl

 gelatec@coinpal.cl