

GASTRO
PROFESSIONAL



GELATO PROFESSIONAL predstavlja spoj znanja, tehnologije i strasti prema savršenom sladoledu. Naš asortiman obuhvata kompletnu opremu i sirovine potrebne za profesionalnu proizvodnju i prezentaciju sladoleda.


FRIGOMAT

FRIGOMAT natural refrigerant

GX: THE FIRST AND THE ORIGINAL

Machines for Fresh Gelato

GX2

proizvodnja 25kg/h
2x2,5kg po kupoli



GX4

proizvodnja 50kg/h
4x2,5kg po kupoli



GX4 Kompact

prozvodnja 30kg/h
4x2,5kg po kupoli



GX6

proizvodnja 45kg/h
6x2,5kg po kupoli



GX8

proizvodnja 60kg/h
8x2,5 po kupoli







- **Anti-fog sistem**
- **Sistem čišćenja**
- **Nezavisne proizvodne grupe**
- **Eco-friendly**
- **Noćno skladištenje**

KISS
Soft Machines

natural refrigerant

KISS 1
KISS 1 Yogurt



1

proizvodnja 20kg/h

KISS 3 Vertical
KISS 3 Vertical Touch



1 1-2 2

proizvodnja 40kg/h

KISS 5
KISS 5 Touch



1 1-2 2 2-3 3

proizvodnja 72kg/h

KEY
Self-Pasteurising Soft Machines

natural refrigerant Self-Pasteurising

KEY 1



1

proizvodnja 20kg/h

KEY 3



1 1-2 2

proizvodnja 40kg/h











TWIST
Batch Freezers

integrated washing system







TWIN CHEF
Combined Machines

TWIN CHEF 35 LCD 2-6 kg
TWIN CHEF 45 LCD 2,5-8 kg
TWIN CHEF 60 LCD 3-10 kg



CHEF
Cream Cookers



KING
Cream Whipper
proizvodnja 2kg/h



natural refrigerant

integrated washing system



TITAN
Batch freezer

TITAN 3s - proizvodnja 35kg
TITAN 2 - proizvodnja 60kg
TITAN 1 - proizvodnja 90kg







PEB
Pasteurizer

pasterizacija 120min

PEB 30 - 15-30kg
PEB 60 - 20-60kg
PEB 130 - 40-130kg









LA PICCOLA

Soft/frozen yoghurt machine

kapacitet tenka - 5L
preoizvodnja 8-10 kg/h
vazdušno hlađenje

- Jogurt,
- Semifredo,
- Sorbet,
- Sladoled i
- Mus

TECHFROST



TECHFROST

-40°C



Z5



EC3



Z20



3 trays | 5 trays | 8 trays | 10 trays | 12 trays | 15 trays | 20 trays | 1 trolley | up to 6 trolleys

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ



Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Mlečne Baze



Voćne Baze





Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ



Paste









Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ



Kompletni ukusi







Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Soft sladoled









Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Varijagate







Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Dekoracija








GELATITALIA
GELATITALIA

GELATITALIA

Voćna Baza



Mlečna Baza

GELATITALIA

Stabilizatrori





Savršeni za zgušnjavanje, stabilizaciju i emulgovanje vaših mešavina, omogućavaju vam da napravite pun, gladak i kompaktan sladoled.

GELATITALIA

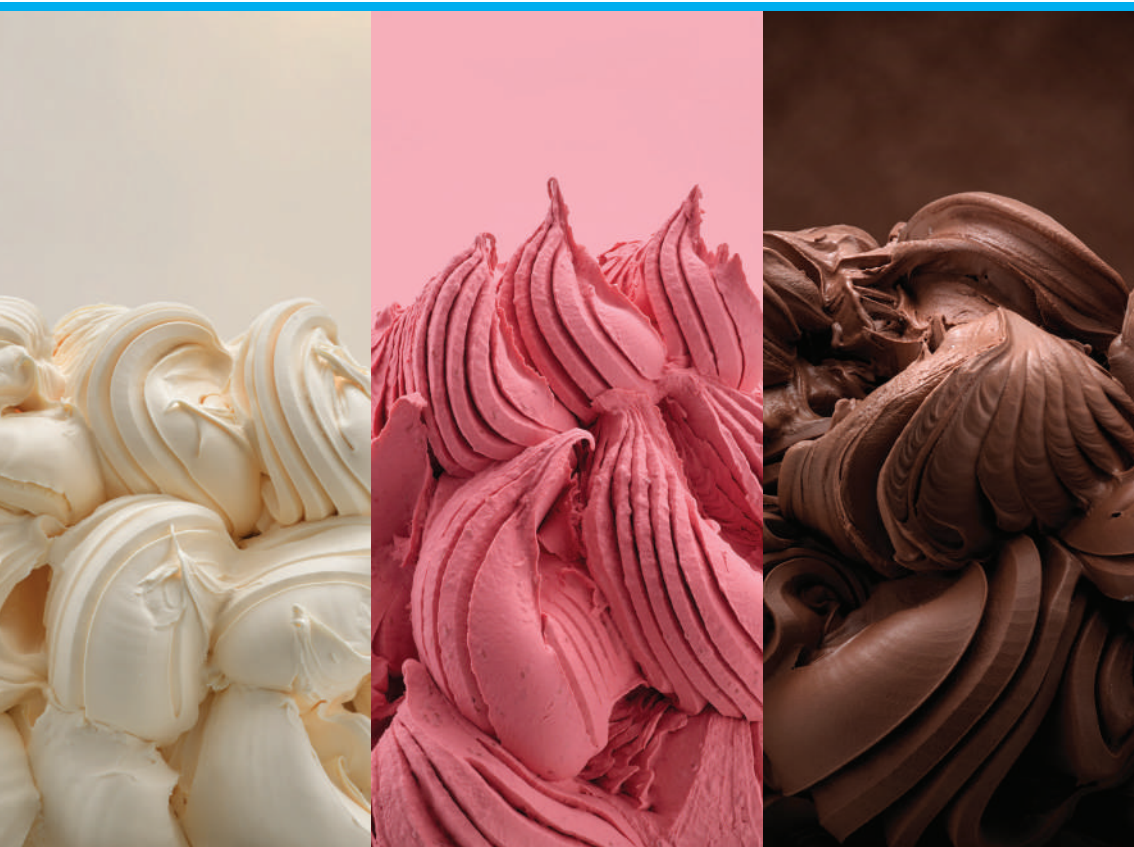
Soft sladoled





GELATITALIA

Krema



GELATITALIA

Kompletne baze sa ukusom cokolade - TAO





GELATITALIA

Paste



Voćne

Gelatitalia voćne paste za sladoled su mešavine napravljene od komadića svežeg voća, pirea ili soka.



I Puri

Orašasti plodovi iz kontrolisanog lanca snabdevanja sa PDO oznakom glavne su karakteristike ove premium linije gotovih pasta.



Classic

Sa širokim asortimanom od skoro 40 različitih ukusa, naš katalog klasičnih pasta nudi velikodušan izbor za vaše vitrine.



Premazi

Gelatitalia prelivi dostupni su u više ukusa: od belog i tamnog magnuma, do hrskavih varijanti magnum badema, lešnika i pistaća.

GELATITALIA

Varijagate



Gnam



i Paciugotti



Voćne Varijagate



GELATITALIA

Dekoracija





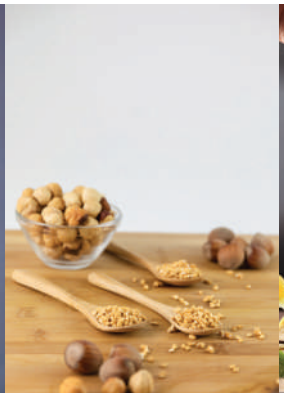
Toping

Crumbel

Granola

Drugi proizvodi







GELATITALIA

Semifreddo





Praškaste baze namenjene za pripremu ukusnih semifreda ili deserata u pojedinačnim porcijama. Značajno skraćuju vreme pripreme i garantuju proizvod koji se savršeno seče, sa odličnom strukturom i ujednačenim kvalitetom.





GELATITALIA

Bar









GELATEC



Precision Cooling, Anywhere, Anytime.

GELATEC

Quadro



Jedai



1200 x 1140 x (1200 / 1300)
1710 x 1140 x (1200 / 1300)
2200 x 1140 x (1200 / 1300)

GELATEC

Platinum



1200 x 1140 x (1200 / 1300)
1710 x 1140 x (1200 / 1300)
2200 x 1140 x (1200 / 1300)

Caramel



1120 x 900 x 900
1200 x 900 x 900
1620 x 900 x 900

Klea



1250 x 1040 x 950
1710 x 1040 x 950

GELATEC

Versus

Dužina: 1000mm
1250mm
2000mm
2500mm
3000mm
4000mm
Dubina: 900mm
Visina: 1150mm



Ludus

Dužina: 1000mm
1250mm
1500mm
1750mm
Dubina: min 700
max 800
Visina: min1250
max1450



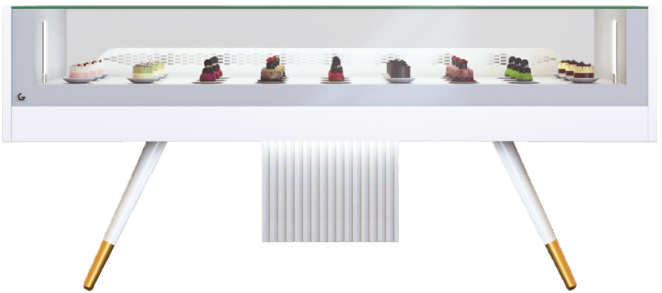
Gelida



700 x 700 x 1940
800 x 700 x 1940
900 x 700 x 1940

GELATEC

Mi



1250 x 900 x 900
1500 x 900 x 900
1750 x 900 x 900

Caramel Center



Dužina: 1200mm
1500mm
2000mm
2500mm
3000mm
4000mm
Dubina: 110mm
Visina: 900mm

GELATEC

Forma



Dužina:
1000mm / 1250mm / 1500mm / 1750mm / 2000mm / 2500mm / 3000mm
Visina: 900mm + Visina stakla svake kategorije (Glass Ix)

LoVo



Dužina: 1200mm / 1500mm / 2000mm / 2500mm / 3000mm / 4000mm
Dubina: 900mm
Height: 900mm



GELATEC

- Inovativna Wi-Fi kontrola
- Tropska serija
- Izdržljivi i efikasni poluhermetički kompresori
- Dvostruki ekspanzioni ventili
- Recirkulacioni rashladni sistem
- Brzi proces odmrzavanja

SEMI-HERMETIC-DORIN motor

5 Godina garancije
Vazdušno hladjenje
Gas R-445C

VITRINE ZA SLADOLEDE
Temperatura: -20 do -5
Vlažnost: 40%
Boja: 7 boja

VITRINE ZA KOLAČE
Temperatura: +2 / +8
Vlažnost: 70%
Boja: 7 boja

POZZETTI GELATO VITRINE



-10/-22°C



GELO 4+2	222 Lt.	4 karapine po 7,5 l
GELO 6+4	304 Lt.	6 karapine po 7,5 l
GELO 8+6	387 Lt.	8 karapine po 7,5 l
GELO 10+8	470 Lt.	10 karapine po 7,5 l

4GEL

ICE CREAM MACHINES AND EQUIPMENT



EVOMIX 20T

- Jednostavno za upotrebu
- Podržavajuća baza
- Malo buke
- Znatno kraće vreme obrade
- Značajno poboljšanje kvaliteta smeše
- Ušteda energije uz visoke performanse



4GEL

ICE CREAM MACHINES AND EQUIPMENT

EVOMIX 20T

Širina: 40 cm
Dubina: 45 cm
Visina: 75 cm – 113 cm

Turbomix Evo 20 ima prosečnu apsorbovanu električnu snagu od 0,37 kW

Periferna brzina
19 m u sekundi

Električno napajanje
230 VAC – 50/60 Hz

Težina: 68 kg


IMBALLAGGI
ALIMENTARI

TERMO KUTIJA

REMAXIGEL NATURE Top A+
recycled recyclable





350 gr.
1CP280



500 gr.
1CP282

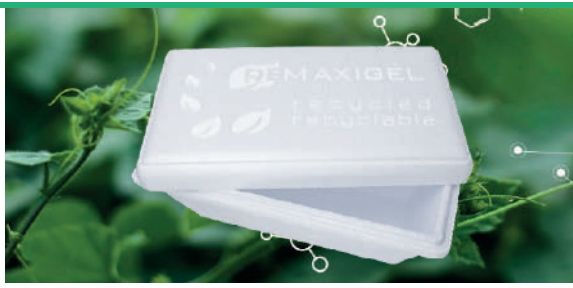


750 gr.
1CP284



1000 gr.
1CP286

REMAXIGEL
recycled recyclable





350 gr.
1CP240



500 gr.
1CP242



750 gr.
1CP244



1000 gr.
1CP246

TERMO KUTIJA

Termoscatole MAXIGEL





350 gr.
1CP140

500 gr.
1CP142

750 gr.
1CP144

1000 gr.
1CP146

Termoscatole KRISTALGEL





350 gr.
1CP400

500 gr.
1CP402

750 gr.
1CP404

1000 gr.
1CP406

1500 gr
1CP408

TERMO KUTIJA

Termoscatole

EASYGEL & EASYGEL NOIR




1CP098


1CP100


1CP102


1CP104


1CP378


1CP380


1CP382


1CP384

350 gr. | 500 gr. | 750 gr. | 1000 gr.

BIO-EKO KUTIJA

ecogel





350 gr.
1CP500



500 gr.
1CP502



750 gr.
1CP504



1000 gr.
1CP506

BAMBOO ČAŠICE



BIO-ECO Bianco Minimal



Bamboo Nat. COMPOST



Neutro bianco



	60 cc	70 cc	80 cc	100 cc	120 cc	160 cc	200 cc	230 cc	280 cc
BIO-ECO Bianco Minimal	1BG088	1BG089	1BG090	1BG091	1BG092	1BG094	1BG096	1BG097	
Bamboo Nat. COMPOST	1BG166	1BG169	1BG170	1BG171	1BG172	1BG174	1BG175	1BG176	
Neutro bianco	1BG100	1BG102	1BG104	1BG106	1BG108	1BG110	1BG115	1BG120	1BG123

BELA PAPIRNA POSUDA ZA SLADOLED





ICE CREAM BUCKET BIANCHI

120 ml / 4 oz 250 ml / 8 oz 350 ml / 12 oz 500 ml / 16 oz 750 ml / 26 oz 1000 ml / 32 oz

YOGOSOFT PET PROVIDNA ČAŠA



Serie BASSA
Niskoprofilna Serija



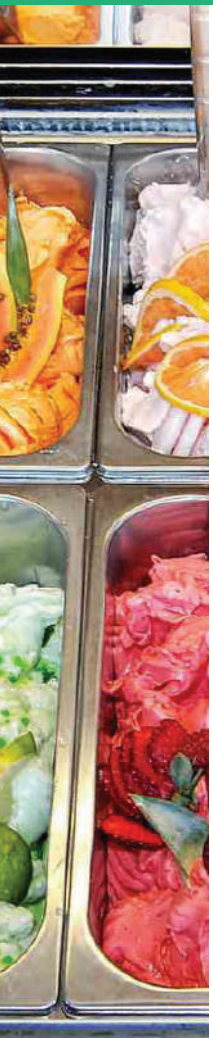
Coppe YOGOSOFT

170 cc / 6 oz
250 cc / 9 oz
330 cc / 12 oz

Serie ALTA
Visokoprofilna Serija



POSUDE ZA SLADOLED



VASCONI



Poklopac 1600/2500 PET providno

Gelato posuda 2500 GN, PET, srebrna.
178x162 h120 mm



Kupolasti poklopac 5000 gn, PET



Providni poklopac 5000 gn, PET(clip)

Gelato posuda 5000 gn, PET, srebrna
360x165 h120 mm



Poklopac 1600/2500 PET providno

Gelato posuda 2500 GN, PET, srebrna.
346x165 h115 mm



Beli poklopac 4750 cc, R-PET , providan

Gelato posuda 4750 gd, PET , srebrna
360x252 h80 mm



Poklopac Carapina Ø20 cm, PS, srebrni

Carapina gelato posuda, PP, srebrna
Ø200 h245 mm

Gelato
PROFESSIONAL

Recept za savršen gelato:
(profesionalna oprema + sirovine) x Gelato chef

GASTRO
PROFESSIONAL

GASTRO PROFESSIONAL
Novosadska 12, Indjija
mob: +381 69 5096 011
mail: milan@gastro-professional.rs
info@gastro-professional.rs
www.gastro-professional.rs