



WHIPPED CREAM
MACHINE

*Instantaneous and quality
whipped cream.*

W1



Quality, quickness, homogeneous yield and hygienic safety: W1 is a guarantee.

Qualität, Geschwindigkeit, homogenes Ergebnis und hygienische Sicherheit: WPC ist eine Garantie

Kvalita, rýchlosť, homogénny výsledok a hygienická záruka: W1 je garancia.

Qualità, rapidità, resa omogenea e sicurezza igienica: W1 è una garanzia.

Calidad, rapidez, resultado homogéneo e higiénicamente seguro: W1 es una garantía.

gelito^{SK}

#WorldGelatoMachines

Gelita SK s.r.o.

Prešernova 4, 811 02 Bratislava Slovakia

info@gelitask.com www.gelitask.com

+421 908 431171

HEADQUARTER

Istvána Gyurcsóa 5858/15929 01 Dunajská Streda Slovakia

W1



Quality, quickness, homogeneous yield and hygienic safety: WPC is a guarantee.

EN

Instantaneous and quality whipped cream

W1 is a steel technology managed by an advanced electronic control. It ensures quality, homogeneous yield and maximum hygiene. The cream is always kept at the ideal temperature thanks to an optimal cooling system. This makes it possible to whip both vegetable and animal creams. Besides the advantage of being connected directly to the cream package therefore without dirtying the tray.

DE

Frisch zubereitete, hochwertige Schlagsahne

W1 ist eine auf Stahl basierende Technologie mit einer fortschrittlichen elektronischen Steuerung. Sie stellt Qualität, homogenes Ergebnis und maximale Hygiene sicher. Die Sahne wird durch ein optimales Kühlsystem immer auf der Idealtemperatur gehalten. Es kann sowohl pflanzliche als auch tierische Sahne aufgeschlagen werden. Es besteht außerdem der Vorteil, die Sahnepackung direkt anschließen zu können, ohne den Behälter zu verschmutzen.

Technische Merkmale

Absperrventil für Entnahme.
Elektronische Temperaturkontrolle.
Herausnehmbarer Behälter mit Direktkühlung.

Vorteile

Einfache Reinigung, absolute Hygiene.
Perfekte Konsistenz.
Einfaches Einstellen des gewünschten Volumens je nach Anwendung.
Möglichkeit mit einem Spritzbeutel zu arbeiten.

IT

La panna montata istantanea e di qualità

W1 è una tecnologia d'acciaio gestita da un avanzato controllo elettronico. Assicura qualità, resa omogenea e massima igiene. La panna è sempre mantenuta alla temperatura ideale grazie ad un sistema ottimale di refrigerazione. Permette di montare sia panna vegetali che panna animali. Offre inoltre il vantaggio di poter essere collegata direttamente alla confezione della panna senza quindi sporcare la vasca.

Caratteristiche tecniche

Valvola chiusura fine erogazione.
Controllo elettronico temperatura.
Vasca estraibile a refrigerazione diretta.

Vantaggi

Lavaggio semplice, igiene assoluta.
Perfetta consistenza.
Facile impostazione del volume desiderato in funzione del suo uso.
Possibilità di lavoro con sac à poche.

Advantages

Simple washing, absolute hygiene.
Perfect consistency.
Easy to set the desired volume according on your own use.
Possibility of working with sac à poche.

Technical features

Disbursement end closing valve.
Electronic temperature control.
Direct refrigeration removable tank.

SK

Čerstvo pripravená, vysokokvalitná šľahačka

WPC je technológia postavená na oceli s pokrokovým elektronickým riadením. Zaručuje kvalitu, homogénny výsledok a maximálnu hygienu. Šľahačka je držaná v ideálnej teplote vďaka optimálnemu chladiacemu systému. Môže byť vyšľahaná ako rastlinná, tak aj živočíšna smotana. Veľkou výhodou je možnosť šľahačku okamžite vyšľahať bez toho, aby došlo k znečisteniu zásobníka a to priamou aplikáciou balenia smotany.

Technický popis

Uzatvárací ventil pre odobratie produktu.
Elektronická kontrola teploty.
Odnímateľný držiak s priamym chladením.

Výhody

Jednoduché čistenie, dokonalá hygiena.
Perfektná konzistencia.
Jednoduché nastavenie želaného množstva podľa použitia.
Možnosť práce so striekacím vrecúškom.

ES

La nata montada instantánea y de calidad

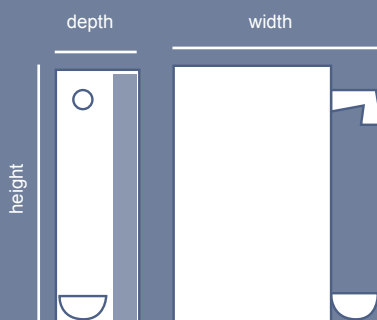
W1 es una tecnología de acero gestionada por un avanzado control electrónico. Asegura calidad, resultado homogéneo y máxima higiene. La nata siempre se mantiene a la temperatura ideal gracias a un óptimo sistema de refrigeración. Permite montar tanto natas vegetales como animales. Además ofrece la ventaja de poder conectarse directamente al recipiente de la nata sin ensuciar la bandeja.

Características técnicas

Válvula de cierre para fin de distribución.
Control electrónico de la temperatura.
Cuba extraíble con refrigeración directa.

Ventajas

Lavado fácil, higiene absoluta.
Consistencia perfecta.
Configuración fácil del volumen deseado con dependencia del uso que se haga.
Posibilidad de trabajo con sac à poche.



Technical Specifications	
max capacity	Lt
production	Lt/h
voltage *	Volt Hz/Ph
power	kW
width	cm
depth	cm
height	cm
weight	kg

* Available also in 60Hz.

