



GELATO
MULTI-FUNCTION
MACHINE



*All in one!
Easy then ever*

TRT



Trt, the multi-function machine for ice cream, solid, performing and easy to use in any part of the world.

Trt, die robuste, leistungsfähige und einfach zu bedienende Multifunktionsmaschine für Speiseeis zum Einsatz an jedem beliebigen Ort der Welt.

TRT je multifunkčný, robustný, vysokovýkonný a jednoducho ovládateľný stroj na výrobu remeselnej zmrzliny kdekoľvek na svete.

Trt, la macchina multi-funzione per gelato solida, performante e facile da usare in qualsiasi parte del mondo.

Trt, la máquina para helado multifunción, sólida, con muchas prestaciones y fácil de usar en cualquier parte del mundo.



gelifo^{SK}
#YourGelatoMachines

TRT

All in one! Easy then ever

EN

All in one, easier than ever!

TRT is the technology perfectly studied to produce high quality artisan ice cream with a single machine in a simple manner and with significant time and space savings!

TRT makes it possible to mix, pasteurise and batch freeze your ice cream flavours thanks to two cylinders internally connected by a duct that guarantees maximum product hygiene.

The perfect connection of the pasteurisation and the batch freezer cylinder allow continual and synchronised production: while the first mixture is batch frozen below, it is possible to pasteurise the second one and so on and so forth... The range proposes 4 different models to satisfy all productive requirements, discover it on the back.

Advantages

Technical features

Transparent cover for monitoring the processing phases.

Easily removable Front flange made in a high technology heat insulating material.

Three stainless steel mixing blades with interchangeable teeth.

Internal passage between the tanks.

Automatic temperature control thanks to advanced temperature limiters.

Optional accessory available for producing slush ice.

Possibility of adding ingredients with each heating or batch freezing phases.

Space, investment and operating savings thanks to reduced water and electrical consumption Maximum ease of use of the machine and when loading the mixture.

Thermal shock generated by the immediate passage from 85°C to 4°C that results in perfect mixture sanitation.

Reduced batch freezer time.

Quick extraction system.

Maximum practicality and ease of cleaning.

Always perfect ice cream structure!

DE

Alles in einem, einfacher denn je!

TRT ist die perfekt entwickelte Technologie für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis hoher Qualität, mit nur einer Maschine auf sehr einfache Weise und mit beträchtlicher Zeit- und Platzeinsparung! TRT ermöglicht das Mischen, Pasteurisieren und Zubereiten Ihrer Eissorten dank der beiden intern miteinander verbundenen Zylinder, wodurch die maximale Hygiene des Produkts sichergestellt wird. Die perfekte Verbindung des Zylinders für die Pasteurisierung mit dem für die Eiszubereitung ermöglichen eine kontinuierliche und synchronisierte Produktion: während unten die erste Mischung gefroren wird, wird oben die zweite Mischung pasteurisiert usw....

Die Palette umfasst 4 verschiedene Modelle, um allen Produktionsanforderungen gerecht zu werden, entdecken Sie diese auf der Rückseite.

Technische Merkmale

Vorteile

Durchsichtige Abdeckung zum Überwachen der Arbeitsphasen.

Leicht abnehmbarer Frontflansch aus technologisch fortschrittlichem, isolierendem Material.

Rührwerk mit drei Schaufeln aus Edelstahl mit austauschbaren Zähnen.

Interne Verbindung zwischen den Behältern.

Automatische Temperaturkontrolle durch die fortschrittliche Temperaturregelung.

Optionales Zubehör für die Herstellung von Granita erhältlich.

Das Begeben von Zutaten ist in jeder Erhitzungs- oder Eiszubereitungsphase möglich.

Wirtschaftlich beim Platzbedarf, der Investition und dem Betrieb, dank dem verringerten Wasser- und Energieverbrauch, einfachste Handhabung und Befüllung der Maschine mit der Mischung.

Temperaturschock durch den augenblicklichen Übergang von 85°C auf 4°C mit daraus folgender perfekter Hygiene der Mischung.

Verkürzte Zubereitungszeit.

System zur Schnellentnahme.

Äußerst praktisch und leicht zu reinigen.

Die Struktur des Speiseeises ist immer perfekt!

SK

Všetko v jednom!
Jednoduchšie ako kedykoľvek predtým.

TRT je perfektne navrhnutá technológia pre remeselnú výrobu vysokokvalitnej zmrzliny len jediným strojom s veľmi jednoduchým princípom šetriacim čas a miesto.

TRT umožňuje miešanie, pasterizovanie a prípravu vášho druhu zmrzliny. Vďaka vnútorne prepojeným cylindrom je zaistená maximálna hygiena produktu. Perfektné prepojenie cylindra pre pasterizovanie s cylindrom pre prípravu zmrzliny umožňuje kontinuálnu a synchronizovanú prípravu, zatiaľ čo dole sa hlbokozmrazuje prvá zmes, hore sa pasterizuje zmes druhá atď... Paleta ponúka 4 rozdielne modely, ktoré spĺňajú všetky požiadavky na výrobu, uvidíte na zadnej strane.

Technický popis

Výhody

Priehľadný vrch stroja pre možnosť pozorovania jednotlivých pracovných fáz.

Jednoducho odnímateľné predné dvierka z technologicky pokrokoveho izolačného materiálu.

Miešačka s tromi lopatkami z ušľachtilej ocele.

Vnútorne prepojené nádrže.

Automatická kontrola teploty vďaka pokrokovej termoregulácii.

Voliteľné príslušenstvo na výrobu ľadovej drte „granity“.

Pridanie ingrediencií je možné pri ktorejkoľvek zahrievacej alebo zamrazovacej fáze výroby zmrzliny.

Nenáročnosť z hľadiska nutného priestoru, investícií a prevádzky vďaka zníženej spotrebe vody a energie, najjednoduchšie ovládanie a plnenie stroja zmesou.

Teplotný šok pri rýchlom prechode z 85 °C na 4 °C, z čoho plynie perfektná hygiena zmesi.

Skrátená doba prípravy.

System pre rýchly odber.

Nanajvyš praktické a jednoduché čistenie.

Štruktúra pripravovanej zmrzliny je vždy perfektná.



Trt, the multi-function machine for ice cream, solid, performing and easy to use in any part of the world.

IT



Tutto in uno, più facile che mai!

TRT è la tecnologia perfettamente studiata per produrre gelato artigianale di alta qualità con una sola macchina in modo molto semplice e con un notevole risparmio di tempo e spazio!

TRT ti permette di miscelare, pastorizzare e mantecare i tuoi gusti gelato grazie a due cilindri collegati internamente da un condotto che garantisce la massima igiene del prodotto.

La perfetta connessione del cilindro di pastorizzazione e di quello di mantecazione permettono una produzione continua e sincronizzata: mentre sotto si manteca la prima miscela, sopra si può pastorizzare la seconda e così via...

La gamma offre 4 diversi modelli per soddisfare tutte le esigenze produttive, scopriteli sul retro.

Caratteristiche tecniche Vantaggi

Coperchio trasparente per monitorare le fasi di lavorazione.

Flangia frontale facilmente smontabile realizzata con un materiale termoisolante ad alta tecnologia.

Mescolatore a tre pale in acciaio inox con denti intercambiabili.

Passaggio interno tra le vasche.

Controllo automatico delle temperature grazie agli avanzati termoregolatori.

Disponibile accessorio optional per la produzione di granita.

Possibilità di aggiungere gli ingredienti in ogni fase di riscaldamento o mantecazione.

Economia di spazio, di investimento e di gestione grazie ai ridotti consumi idrici ed elettrici.

Massima facilità di utilizzo della macchina e di caricamento della miscela.

Shock termico generato dal passaggio immediato da 85°C a 4°C con conseguente perfetta sanificazione della miscela.

Tempo di mantecazione ridotto.

Sistema rapido di estrazione.

Massima praticità e facilità di pulizia.

Struttura gelato sempre perfetta!

ES



¡Todo en uno, más fácil que nunca!

¡TRT es la tecnología perfectamente pensada para preparar helado artesanal de alta calidad con una sola máquina, de modo sencillo y con un considerable ahorro de tiempo y de espacio! TRT te permite mezclar, pasteurizar y mantecar tus sabores de helado gracias a dos cilindros conectados por dentro por una tubería, que asegura la máxima higiene del producto.

La conexión perfecta del cilindro para pasteurizar y el de mantecación permite una producción continua y sincronizada: mientras debajo se manteca la primera mezcla, encima se puede pasteurizar la segunda y así sucesivamente...

La gama ofrece 4 modelos diferentes para satisfacer todas las exigencias de producción, descúbrelo en la parte trasera.

Características técnicas Ventajas

Tapa transparente para controlar las fases de elaboración.

Brida frontal muy fácil de desmontar fabricada con un material termoaislante de alta tecnología.

Mezclador de tres palas de acero inoxidable con dientes intercambiables.

Paso interno entre las bandejas.

Control automático de las temperaturas gracias a los modernos termostatos.

Disponibile accessorio optional para preparar granizado.

Posibilidad de añadir los ingredientes en cada fase de calentamiento o de mantecación.

Ahorro de espacio, de inversión y de gestión gracias a los bajos consumos de agua y de luz. Máxima facilidad de uso de la máquina y para cargar la mezcla.

Shock térmico generado por el paso inmediato de 85 °C a 4 °C con la consiguiente desinfección perfecta de la mezcla.

Tiempo de mantecación reducido.

Sistema de extracción rápido.

Máxima practicidad y fácil de limpiar.

¡La estructura del helado siempre perfecta!





Technical Specifications

prod. for cycle	Lt
average hourly production ***	Lt
voltage **	Volt Hz/Ph
power	kW
refrigeration condenser	
width	cm
depth	cm
depth +	cm
height	cm
weight *	kg

	TRT 30		TRT 50		TRT 60		TRT 120	
prod. for cycle	5		7		10		20	
average hourly production ***	20/30		30/50		40/60		75/120	
voltage **	400/50/3		400/50/3		400/50/3		400/50/3	
power	5,8	5,9	6,3	6,5	9	9,2	18,6	18,9
refrigeration condenser	W	Air+ W	W	Air+ W	W	Air+ W	W	Air+ W
width	51	51	51	61	61	61	61	61
depth	80	80 #	95	95	95	95	115	115
depth +	87,5	87,5#	102,5	102,5	102,5	102,5	122,5	122,5
height	140		140		141		144	
weight *	240 /		291 /		329 /		451 /	

*** Hourly production may change accordingly to type of mixture and finished product density.

** Also available in 60Hz.

* For air machines, the weight is calculated at the time of shipment.

W (water): Incorporated fridge condenser.

Air+W: Incorporated fridge condenser.

W: Incorporated fridge condenser.

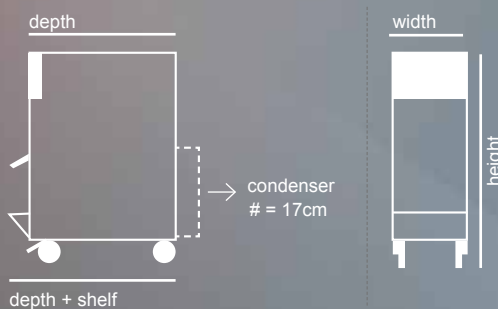
Air+W: Incorporated fridge condenser.

W: Incorporated fridge condenser.

Air+W: incorporated water condenser and remote air cooled condenser.

W: Incorporated fridge condenser.

Air+W: incorporated water condenser and remote air cooled condenser.



Rev. 122014. Data can be changed at any time without notice by the manufacturer

Designed by Gelita in Italy. Assembled in Slovakia.

gelita^{SK}
#YourGelatoMachines

Gelita SK s.r.o.
 Prešernova 4,
 811 02 Bratislava
 Slovakia

info@gelitask.com
 www.gelitask.com
 +421 908 431171

HEADQUARTER
 Istvána Gyurcsóa 5858/15
 929 01 Dunajská Streda
 Slovakia