



Re-inventing the world of beverage dispensers

www.spm-ice.it



GT LAB

GT Lab

Il minilaboratorio del gelato

Ice cream laboratory



GT LAB

Compatta, funzionale e touch, GT LAB rappresenta la novità nel campo delle piccole macchine per la produzione ed **erogazione del gelato in vaschetta come in gelateria**. Creare un piccolo angolo gelateria nel proprio bar o ristorante non è più un privilegio perché, grazie ad un investimento contenuto, **con GT LAB ora è possibile**.

Compact, practical and touch-controlled, GT LAB is the latest development in the field of small machines allowing **to produce and deliver ice-cream in tubs, like in ice-cream shops**. **With a small investment, GT LAB** will allow you to create a small ice-cream corner in your bar or restaurant.



1



2



3

GT LAB è nata per il segmento della ristorazione specializzata, ma l'utilizzo si è esteso anche a bar, hotel, catering ed altri operatori proprio grazie alle sue caratteristiche. La macchina è stata **progettata per erogare il gelato in vaschetta come in gelateria**, ma nel rispetto delle esigenze di spazio e investimento più contenute che hanno gli operatori della ristorazione specializzata e bar.

GT LAB has been designed to meet the requirements of the specialised catering industry, but thanks to its features its field of use has extended to bars, hotels, catering companies and other operators. **The machine has been designed to deliver ice-cream in tubs**, like in ice-cream shops, while meeting the smaller footprint and investment requirements of specialised catering and bar operators.



Dati tecnici Technical data		GT LAB
Vasca - Tank	num	1
Capacità vasca (prodotto finito) Capacity (finished product)	l	6
Capacità (prodotto finito) Capacity (finished product)	kg	4
Sistema di raffreddamento - Cooling system		Aria - Air
Tastiera - Control board		Touch screen
Modalità mantenimento - Defrost mode		Automatico - Automatic
Gas refrigerante - Refrigerant gas		R 404 a
Dimensioni (LxDxH) Dimensions (WxDxH)	cm	26X42,5X65
Peso netto - Net weight	kg	28
Voltaggio standard - Standard voltage		V/Hz
Voltaggi speciali - Special voltage		220/60 - 115/60
Assorbimento - Absorption	Watt/A	350/4,7
Colore standard - Standard colour		Bianco - White
Accessori in dotazione Accessories included		Estrattore spirale, porta vasca Spiral extractor/ tub support
Accessori (no dotazione) - Accessories not included		Vasca Inox - Inox tub
Macchine per pallet - Machines per pallet		8
Dimensione pallet Pallet dimensions	cm	80X120X170
Peso pallet - Pallet gross weight	kg	245

Funziona con prodotti in polvere a base latte o acqua oppure con mix già preparati e pronti da versare nella vasca. Funzionamento vasche indipendenti. Coperchio chiudibile a chiave. Leggere sempre il manuale d'uso.
Functioning with water/milk added to products for ice cream, slush, cream, sherbet or with ready to use mixed product base. Tanks work independently. Lockable lid. Always read the user's manual.

Caratteristiche Features

Compatta, funzionale e touch, **GT LAB** rappresenta la novità nel campo delle piccole macchine per la produzione ed erogazione del gelato in vaschetta come in gelateria.

Ideale per i ristoranti per realizzare dessert e torte gelato home made, **GT LAB** consente anche a bar e caffetterie la **creazione di un piccolo angolo di gelateria** con vaschette da posizionare in piccole vetrine frigo. Le vasche di gelato possono anche essere conservate in freezer.

GT LAB certificata HACCP è disponibile solo con una vasca e con finiture di colore bianco e acciaio; rappresenta un investimento assolutamente accessibile **con prospettive di redditività molto interessanti** grazie anche al significativo overrun del prodotto finito.

In dotazione con la macchina vengono forniti gli strumenti per sostenere la vaschetta e l'estrattore della spirale.

La vaschetta inox è in vendita separatamente. Le dimensioni (cm) indicate per la vaschetta sono: 16,5X16,5 x12.

Compact, practical and touch-controlled, **GT LAB** is the latest development in the field of small machines allowing to produce and deliver ice-cream in tubs, like in ice-cream shops.

Ideale for restaurants, for the production of home-made desserts and ice-cream cakes, **GT LAB** also allows bars and cafeterias to create a small ice-cream corner, with tubs on display in small refrigerated showcases. Ice-cream tubs can also be kept in a freezer.

GT LAB comes with a HACCP certification, and is only available in a single-tank configuration, with white and steel finishings; with an investment within everyone's reach, **it provides very interesting profitability levels**, even thanks to the significant overrun of the finished product.

Along with the machine we supply all the equipment required to support the bowl and the spiral extractor.

The stainless steel bowl is sold separately. The bowl dimensions (cm) are: 16,5X16,5 x12.

Selling Point



1 Gelato in vaschetta
Ice cream in tube



2 Tecnologia touch screen
Touch screen technology



3 Coperchio chiudibile
Lockable lid



4 Flessibile (con kit vasca GT si utilizza come GT Touch)
Flexible (with GT bowl kit use is as GT Touch)



5 Safety Stop System
Safety Stop



6 Elevato overrun
Maggiore redditività
High overrun profitability



SPM DRINK SYSTEMS S.p.A. - Via Panaro, 2/b - 41057 Spilamberto - Modena - Italy
Tel. +39.059.789811 - Fax +39.059.781761 - info@spm-ice.it - www.spm-ice.it



www.completamente.it ver.1.0