

SPM[®]

DRINK SYSTEMS

Re-inventing the world of beverage dispensers

www.spm-ice.it

Ice&Cream

iTank[™]
TECHNOLOGY



GT PUSH 1



GT PUSH 2

GT Push

Essenziale e affidabile
Simple and reliable

Macchina da banco **compatta per l'erogazione** di cremoso gelato soft e delizioso frozen yogurt con un **eccezionale rapporto qualità/prezzo**. Il design, la tastiera elettronica a LED e le dimensioni compatte completano le caratteristiche di **GT Push**.

A compact counter machine, dispensing smooth soft ice-cream and delicious frozen yogurt, with an **exceptional quality/price ratio**. **GT Push** also features a unique design, a LED-based electronic keypad and a small footprint.



GT Push è certificata HACCP ed è possibile sceglierla nella **versione a una o due vasche** con plastiche di colore bianco o nero e finiture in acciaio.

www.spm-ice.it



GT Push comes with a HACCP certification; it is **available in one- or two-bowl configurations**, with white or black plastic elements and steel finishings.

iTank™
TECHNOLOGY

Dati tecnici Technical data		GT PUSH 1	GT PUSH 2
Vasca coibentata I-TANK™ Insulating Bowl I-TANK™	num	1	2
Capacità vasca (prodotto finito) Capacity (finished product)	l	6	6+6
Capacità (prodotto finito) Capacity (finished product)	kg	4	4+4
Sistema di raffreddamento - Cooling system		Aria - Air	
Tastiera - Control board		Elettronica a LED - LED-based electronic keypad	
Modalità mantenimento - Defrost mode		Automatico - Automatic	
Gas refrigerante - Refrigerant gas		R 404 a	
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH)	cm	26X42,5X65	45X43,5X65
Peso netto - Net weight	kg	28	46
Voltaggio standard - Standard voltage		V/Hz 230/50	
Voltaggi speciali - Special voltage		V/Hz 220/60 - 115/60	
Assorbimento - Absorption	Watt/A	350/4,7	756/9
Colori standard - Standard colours		Bianco/Nero - White/Black	
Macchine per pallet - Machines per pallet		8	8
Dimensione pallet Pallet dimensions	cm	80X120X170	100X120X165
Peso pallet - Pallet gross weight	kg	245	405

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.
Functions 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

GT Push, semplice da usare e facile da pulire, si presta alla produzione ed erogazione di gelato soft e frozen yogurt. Design elegante e dimensioni compatte coniugate **all'eccellente rapporto qualità prezzo** fanno di GT Push uno **strumento da banco ideale per tutti gli operatori HoReCa**.

Quando il prodotto è pronto è sufficiente spingere il tasto PUSH che attiva **l'aumento della velocità del motore consentendo una rapida estrazione**.

Un'attrezzatura **essenziale ed affidabile** che funziona con prodotti in polvere a base acqua o latte oppure con mix già pronti da versare nella vasca con un significativo overrun.

GT Push, user-friendly and easy to clean, is ideal for the production and dispense of soft ice-cream and frozen yogurt. Thanks to its elegant design and to its small size, combined with the **excellent quality/price ratio**, GT Push is a counter equipment ideal for all HoReCa operators.

When the product is ready, just press the PUSH button; **this will increase the motor speed, allowing it to quickly extract the product**.

A **simple and reliable piece of equipment**, it is designed to work with water- or milk-based dried products or with mixtures ready to be poured into the bowl, while providing a significant overrun.

Selling Point



Tastiera elettronica a LED
LED-based electronic keypad



Push button
Push button



I-TANK™ Technology
I-TANK™ Technology



Eccellente rapporto qualità prezzo
Excellent price/quality ratio



Safety Stop System
Safety Stop



Elevato overrun
Maggiore redditività
High overrun
Profitability



Azienda con sistema di gestione della qualità certificato UNI EN ISO 9001 - settore EA18:
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





Re-inventing the world of beverage dispensers



in **SOFT** we trust



SPM Soft Serve Ice Cream

U-Go è il mantecatore da banco per l'erogazione di **Gelato Soft** e **Frozen Yogurt**.
Le dimensioni compatte fanno di **U-Go** una delle più piccole nel suo segmento di mercato.

U-Go è prodotta interamente in Italia nello stabilimento di Spilamberto ed è disponibile nella versione a Gravità o a Pompa.

U-Go is the small-sized counter machine for the preparation of **Soft serve Ice Cream** and **Frozen Yoghurt**.

U-Go is one of the smallest - sized machines on the market in its product range. Entirely manufactured in Italy in our Spilamberto plant, **U-Go** has two feeding systems: gravity or pump.

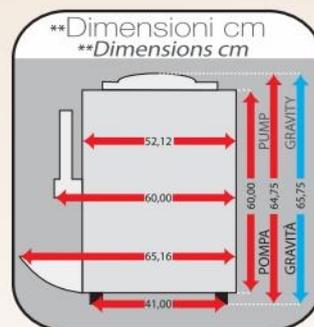


SOFT SERVE



U-Go ha la vasca refrigerata, provvista di **mescolatore**: il prodotto arriva nel cilindro di congelamento già freddo aumentando la **performance** sui tempi di erogazione del gelato o dello yogurt soft.

U-go hopper is cooled and has a mixer: the product gets cold before reaching the freezing cylinder. Performances improve since the time to dispense soft ice cream and frozen yogurt is reduced.



Dati tecnici Technical data

		U-GO GRAVITÀ-Gravity	U-GO POMPA-Pump
1 Vasche No. of hoppers		1	1
Gusti No. of flavours		1	1
Capacità lit. Capacity lt.		7,0 nella vasca 7,0 in the hopper	7,0 nella vasca 7,0 in the hopper
		2,3 nel cilindro di congelamento 2,3 in the freezing cylinder	2,3 nel cilindro di congelamento 2,3 in the freezing cylinder
Sistema di produzione Preparation system		a gravità - gravity feeding system	a pompa - pump feeding system
Sistema di raffreddamento Cooling system		aria - air	aria - air
Erogazione Dispensing quantity		120 coni/ h* - 120 cones/h*	170 coni/ h* - 170 cones/h*
Tastiera Control board		capacitiva - capacitive	capacitiva - capacitive
Mescolatore Beater type		acciaio - stainless steel	acciaio - stainless steel
Gas refrigerante Refrigerant gas		R 404 A - 0,29 Kg	R 404 A - 0,29 Kg
Dimensioni cm (LxPxA) Dimensions cm (LxPxA)		35,7x52,12x64,75	35,7x52,12x65,75
Peso netto Kg Net weight Kg		70	75
Voltaggio Voltage		230/50	230/50
Assorbimento watt /AMP Power consumption watt /AMP		1000/4,8	1050/4,8
Mantenimento - Defrost		automatico - automatic	automatico - automatic
Colore standard Standard colour		acciaio e bianco stainless steel and white	acciaio e bianco stainless steel and white

* Per porzioni da 100 grammi - for 100g portions

** ingombro copercchio, rubinetto e vaschetta vedi disegno - for dimension including lid, tap and drip tray see the box

Caratteristiche Features

Struttura in acciaio inox e tastiera comandi capacitiva illuminata a led.

Elevato overrun: da circa **120 coni/h** per la versione a gravità fino a circa **170 coni/h** per la versione a pompa.

3 livelli di consistenza del prodotto finito.

Livello minimo segnalato da spia luminosa.

Modalità **defrost**: si agisce sul tasto con simbolo - fino allo spegnimento dei tre led; la temperatura si assesta a 0/+2°C e il prodotto si mantiene fresco limitando la snervatura.

Riattivando l'impianto frigo il prodotto diventa erogabile in pochi minuti.

U-Go: una sintesi di design e tecnologia ad un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Stainless Steel panels and capacitive **led lightened** control board.

High overrun: about **120 cones/h** for the U-go with gravity feeding system and about **170 cones/h** for the U-go with pump feeding system.

3 consistency levels of the finished product

Minimum level control light

Defrost / night mode: to activate push on the key with the - symbol until all led lights are off. By this way temperature will settle at 0/+2°C and the product will remain fresh without getting stressed; turning on again the freezing system the product will be ready in a few minutes.

U-Go is a union of design and technology at a very good price/quality ratio.



Tastiera capacitiva
Capacitive board



Luci Led
Led lighting system



Spia livello minimo
Minimum level warning light



Modalità mantenimento
automatica
Automatic defrost mode



Regolazione consistenza
Consistency control system



Qualità prezzo
Excellent price/quality ratio



Re-inventing the world of beverage dispensers

www.spm-ice.it

iTank[™]
TECHNOLOGY
su richiesta - on request



SP 1



SP

Cremose specialità fredde
Creamy chilled specialties



SP 2



SP 3

Macchina da banco compatta per l'erogazione di creme fredde, sorbetti e altre cremose specialità. **SP conquisterà i vostri clienti** grazie alla consistenza perfetta dei prodotti con essa erogati e al **design elegante**.

A compact counter machine that dispenses cold creams, sherbets and other creamy specialties. **Your customers will be captivated by SP**, thanks to the perfect consistency of the products it delivers and to its **elegant design**.

SP è compatta, ha un design elegante e forme **arrotondate** con finiture in acciaio inox e plastiche di colore bianco o nero. **Facile da pulire ed utilizzare**, tutti i componenti a contatto con il prodotto si smontano senza la necessità di attrezzi. La macchina è **certificata HACCP** e funziona con preparati in polvere a base acqua o latte o con mix in bric già pronti da versare direttamente nella vasca.

SP is compact and features an elegant design, as well as rounded shapes with stainless steel finishings and white or black plastics. It is easy to clean and user-friendly, and all the components which come into contact with the products can be removed without having to use any tools. The machine comes with a HACCP certification and works with water- or milk-based dried products or with brik mixtures ready to be poured into the bowl.

iTank™
TECHNOLOGY
su richiesta - on request



Dati tecnici Technical data

		SP 1	SP 2	SP 3
Vasche - Tanks	num	1	2	3
Capacità vasca (prodotto finito) Capacity (finished product)	l	5	5+5	5+5+5
Sistema di raffreddamento - Cooling system		Aria - Air		
Tastiera - Control board		Meccanica a pulsantiera - Mechanical		
Modalità mantenimento - Defrost mode		Manuale - Manual		
Gas refrigerante - Refrigerant gas		R 404 a		
Accessori (non in dotazione) Accessories (not included)		Vasca coibentata I-TANK™ - I-TANK™ insulating bowl		
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH)	cm	26,2X42,7X61,2	44,7X43,8X61,2	62,75X44,3X61,2
Peso netto - Net weight	kg	28	48	65
Voltaggio standard - Standard voltage		230/ 50		
Voltaggi speciali - Special voltage		220/60 - 115/60		
Assorbimento - Absorption	Watt	350	500	100
Colori standard - Standard Colours		Bianco/Nero - White/Black		
Macchine per pallet - Machines per pallet		8	8	4
Dimensione pallet Pallet dimensions	cm	80X120X170	100X120X165	65X120X170
Peso pallet - Pallet gross weight	kg	245	405	280

Funziona con prodotti in polvere a base latte o acqua oppure con mix già preparati e pronti da versare nella vasca. Funzionamento vasche indipendente. Coperchio chiudibile a chiave. Leggere sempre il manuale d'uso.
Functions 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

SP è una soluzione perfetta per bar, ristoranti, caffetterie, torrefazioni, hotel e tutti gli operatori del settore HoReCa che desiderano avere un'**attrezzatura affidabile** per realizzare deliziose specialità fredde quali cremosi dessert, sorbetti, mousse e altro ancora.

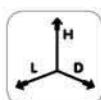
Disponibili nella versione a una, due o tre vasche, SP consente di produrre uno solo o più prodotti contemporaneamente impegnando per esempio una vasca con crema fredda e l'altra con sorbetto o con due creme per fantasiosi abbinamenti in risposta alle esigenze dell'operatore, del momento della giornata o della stagione. **SP** offre anche un **significativo ritorno economico** grazie all'elevato overrun e alla vasca trasparente che stimola gli acquisti di impulso.

SP is a perfect solution for bars, restaurants, cafeterias, coffee shops, hotels and all the other HoReCa operators who desire **reliable piece of equipment** for the production of delicious chilled specialties, like creamy desserts, sherbets, mousses and similar products.

Available in one-, two- or three-bowl configurations, SP allows you to simultaneously prepare one or more products. For example, using a bowl to produce chilled cream and the other(s) to produce sherbets or two creams, allowing original combinations capable of meeting any operator-, time- or season-related requirements.

SP also provides a **significant ROI**, thanks to the high overrun and to the transparent bowl encouraging impulse purchasing.

Selling Point



Compatta
Medium sized



Facile da pulire
Easy Clean



Safety Stop System
Safety stop



Elevato overrun
Maggiore redditività
High overrun
Profitability



Design elegante
Elegant design

I-TANK™ Technology (su richiesta)
I-TANK™ Technology (on demand)



Azienda con sistema di gestione della qualità certificato UNI EN ISO 9001 - settore EA18
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



SPM®

DRINK SYSTEMS



Ice&Cream

iTank™
TECHNOLOGY

Re-inventing the world of beverage dispensers

NINO



NINO

NINO

La nuova dimensione del gelato soft

The new size for soft ice cream

Il nuovo mini erogatore di gelato soft. Poco spazio a disposizione? La domanda di prodotto cambia in base alla stagionalità e al tipo di clientela?

NINO è la risposta.

Il design tecnologico e curato nei particolari, rende NINO perfetto nelle scelte di arredamento dei locali.

The new mini-dispenser for soft-serve ice-cream.

*Do you not have much space available? Does your product demand vary based on season and type of clientele? Then **NINO** is the answer. Its technological design and the attention to the smallest detail make NINO the perfect choice for furnishing your business.*



NINO



NINO: il piccolo erogatore per grandi progetti

NINO: the small dispenser for big business projects

www.spm-ice.it



Dati tecnici Technical data

NINO

Vasca coibentata I-TANK™ Insulating Bowl I-TANK™	num	1
Capacità vasca (prodotto finito) Capacity (finished product)	l	2
Sistema di raffreddamento - Cooling system		Aria - Air
Tastiera - Control board		Elettronica a LED - LED-based electronic keypad
Modalità mantenimento - Defrost mode		Manuale - Manual
Gas refrigerante - Refrigerant gas		R 134 a / Propano
Voltaggio standard - Standard voltage	V/Hz	230/50
Voltaggio speciale - Special voltage		Su richiesta - On demand
Absorbimento - Absorption	Watt/A	230
Colori standard - Standard colours		Bianco - White
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH)	cm	17x43x57
Peso netto - Net weight	kg	16

Leggere sempre il manuale d'uso.
Always read the user's manual.

Caratteristiche Features

Mini erogatore da banco di gelato soft e frozen yogurt con vasca da 2 litri.

Vasca I-tank: isola dalla temperatura esterna, evita la formazione di ghiaccio, riduce notevolmente la condensa sulle pareti esterne e riduce i consumi.

Tecnologia PUSH: aumenta i giri di rotazione del motore e quindi la velocità della spirale solo al momento dell'estrazione del prodotto. In questo modo si salvaguardano la struttura, la consistenza del prodotto che si snerva meno e il motoriduttore.

La temperatura si può impostare con la tastiera comandi frontale. Funziona con preparati in busta a base acqua o latte o in brick già pronti.

A counter-top mini-dispenser for soft-serve ice-cream and frozen yogurt, with a 2-litre bowl.

I-Tank bowl: insulates against outside temperature, preventing ice from forming. It significantly reduces condensation on the bowl's outer walls and decreases energy consumption.

PUSH technology: increases rotations per minute and, consequently, paddle speed, but only when the product is being dispensed. This both preserves the texture and consistency of the product, which retains the desired firmness, and protects the motor reducer.

The temperature can be set using the buttons on the keypad set on the front of the machine.

Selling Point



Tastiera elettronica a LED
LED-based electronic keypad



Push button
Push button



I-TANK™ Technology
I-TANK™ Technology



Salvaspazio
Space saver



Safety Stop System
Safety Stop



Temperatura regolabile
Adjustable temperature



Azienda con sistema di gestione della qualità certificato UNI EN ISO 9001 - settore EA18
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



ver.1.3



Re-inventing the world of beverage dispensers

www.spm-ice.it



nina[®]

Irrinunciabile Nina!
 Must-have Nina!

Piccola, leggera, rivoluzionaria, NINA* è il minierogatore per creme e altre specialità fredde. Direttamente dai laboratori di Ricerca&Sviluppo di **SPM Drink Systems**, una proposta alla quale non si può resistere grazie alle sue **dimensioni compatte** e alle nuove opportunità di reddito che offre agli operatori HoReCa.

Small, lightweight and revolutionary, NINA* is a mini dispenser for creams and other chilled products. Right out of the **SPM Drink Systems** Research & Development labs, it is a compelling proposal for HoReCa operations, being both **compact and productive**.

* Modello e marchio registrati - Registered model



nina®

www.spm-ice.it

NINA è il mini erogatore che **consente di offrire creme fredde, sorbetti e granite durante tutto l'anno.** Con la vasca da 2 litri non c'è spazio per lo spreco, ma solo per accrescere la vostra **redditività!**

NINA is a mini dispenser offering cold creams and sherbets throughout the year. The 2-litre bowl avoids any waste, increasing your income!



Dati tecnici Technical data

		NINA*
Vasca -Tank	num	1
Capacità (prodotto finito) Capacity (finished product)	l	2
Sistema di raffreddamento - Cooling system		Aria - Air
Tastiera - Control board		Elettronica a LED - Electronic with Led
Defrost - Defrost mode		Manuale - Manual
Gas refrigerante - Refrigerant gas		R 134 a
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH)	cm	13X37,5X45,5
Peso netto - Net weight	kg	15
Voltaggio standard - Standard voltage	V/Hz	230/50
Assorbimento - Absorption	Watt	270
Colore standard - Standard Colour		Bianco - White
Macchine per pallet - Machines per pallet		16
Dimensione pallet - Pallet dimension		80X120X135
Peso pallet - Pallet gross weight		292

Funziona con prodotti in polvere a base latte o acqua oppure con mix già preparati e pronti da versare nella vasca.
Leggere sempre il manuale d'uso.

Functions with water added to products for sherbet, cream etc.. Always read the user's manual.

CE

Caratteristiche Features

Finalmente NINA!

Ideale per gli operatori che hanno disponibilità di spazio ridotte e volumi di vendita minori, **NINA** è perfetta anche per utilizzo durante bassa stagione in occasione di ridotta domanda di prodotti freddi. Grazie a NINA potrete influenzare positivamente il fatturato presidiando nuovi segmenti di mercato.

Nuovissima, semplice da usare, bellissima da mostrare ed esclusiva!

NINA è infatti un modello registrato e quindi inimitabile oltre che irrinunciabile. Un' attrezzatura piccola, leggerissima con telaio ignifugo in ABS & Policarbonato, fianchi in acciaio e una vasca della capacità di soli 2 litri;

è proprio la ridotta dimensione della vasca che garantisce una rotazione più frequente del prodotto per una maggiore freschezza dello stesso.

Il colore bianco, combinato alle trasparenze della vasca e del coperchio insieme ai fianchi in acciaio, **fanno di NINA un piccolo oggetto di design.**

NINA, at last!

Ideal for the operators who have little space available and small sales volumes, **NINA** is also perfect for off-season use, when frozen product demand is low.

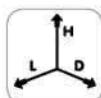
NINA will allow you to increase your turnover, getting access to new market segments.

Cutting-edge, easy to use, very attractive and exclusive, **NINA** is a unique registered model and must-have.

A small, light-weight equipment, with a special fire-resistant plastic frame composed of ABS & Polycarbonate, steel side panels and an only 2-litre bowl; and it's really the reduced dimension of the tank that grants a more frequent renewal of the product inside of it for a higher freshness of this one.

Nina is a small design item, combining the white colour with bowl transparencies and steel side panels.

Selling Point



Dimensioni ridotte
Small sized



Leggera
Light



Sistema sicurezza operatore
Safety Stop



Vasca 2 litri
2 litres bowl



Temperatura regolabile
Adjustable temperature



Tastiera a LED
LED control board

SPM
DRINK SYSTEMS

Azienda con sistema di gestione della qualità certificato UNI EN ISO 9001-settore EA18
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

100%
MADE IN ITALY



Ver.1.3

SPM®

DRINK SYSTEMS



Ice&Cream



Re-inventing the world of beverage dispensers



nina 2&3

Versatile e funzionale
Versatile and functional

Le nuove versioni del minigranitore, rendono completa la linea NINA per l'erogazione di specialità fredde. Scegliete di combinare gusti e prodotti per fornire ai vostri clienti proposte variegata.

Disponibile a due e tre vasche, **NINA** si presta a infiniti utilizzi: creme fredde, sorbetti, granite e altro ancora.

Versatile and practical.

The new versions of the mini-slush machine for dispensing cold products complete the NINA product line. You can choose combinations of flavours and products to provide your customers with a wide range of choices.

*Available with either two or three tanks, **NINA** has countless uses: cold desserts, sorbets, slushes and more.*



www.spm-ice.it

nina

www.spm-ice.it



NINA è il mini erogatore che consente di offrire creme fredde, sorbetti e granite durante tutto l'anno. Con la vasca da 2 litri non c'è spazio per lo spreco, ma solo per accrescere la vostra redditività!

NINA is a mini dispenser offering cold creams and sherbets throughout the year. The 2-litre bowl avoids any waste, increasing your income!



Dati tecnici Technical data

		NINA COLD 2	NINA COLD 3
Vasche Bowls	num	II	III
Capacità vasca (prodotto finito) Capacity (finished product)	l	2+2	2+2+2
Sistema di raffreddamento - Cooling system		Aria - Air	
Tastiera - Control board		Elettronica - Electronic	
Modalità mantenimento - Defrost mode		Manuale - Manual	
Gas refrigerante - Refrigerant gas		R 134 a / Propano	
Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	cm	28x38,75x47,75	41,5x40,5x56
Peso netto - Net weight	kg	26	38
Voltaggio standard - Standard voltage		V/Hz 230/50	
Voltaggi speciali - Special voltage		V/Hz Su richiesta - On demand	
Assorbimento - Absorption	Watt/A	500	640
Colori standard - Standard Colours		Bianco - White	

Funziona con prodotti in polvere a base latte o acqua oppure con mix già preparati e pronti da versare nella vasca. Funzionamento vasche indipendente. Coperchio chiudibile a chiave. Leggere sempre il manuale d'uso.
Functions 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

I vantaggi del minigranitore si completano con le nuove versioni a due e tre vasche.

Le dimensioni ridotte e la possibilità di combinare gusti diversi nella stessa attrezzatura fanno di **NINA2&3** uno strumento versatile e funzionale.

Le vasche hanno capacità 2 litri per ridurre lo spreco e avere una maggiore rotazione del prodotto. Il loro funzionamento è indipendente.

Tramite la comoda tastiera frontale a led è possibile impostare la temperatura e la modalità mantenimento.

The advantages of the mini-slush machine are completed by the new two- and three-tank versions.

*Their small size and the ability to combine different flavours in the same machine make **NINA 2&3** versatile and practical equipment.*

The tanks have a 2-litre capacity, to limit waste and provide high product rotation. They function independently from each other.

The LED-illuminated front keypad can be used to set the temperature and the defrost mode.

Selling Point



Dimensioni ridotte
Small sized



Leggera
Light



Sistema sicurezza operatore
Safety Stop



Vasca 2 litri
2 litres bowl



Temperatura regolabile
Adjustable temperature



Tastiera a LED
LED control board



Azienda con sistema di gestione della qualità certificato UNI EN ISO 9001 - settore EA18
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



ver.1.3

SPM®

DRINK SYSTEMS

Re-invented of beverage dispensers



Ice&Cream



iTank™
TECHNOLOGY



GT TOUCH 1



GT Touch

5 prodotti in un tocco
5 products in one touch



GT TOUCH 2

Elettronica, design, tecnologia in una sola macchina.

GT Touch eroga fino a 5 prodotti ed è **facile da utilizzare** con l'esclusivo touch screen interattivo. Gelato soft, frozen yogurt, crema fredda al caffè, sorbetto o granita, grazie a **GT Touch** avrete la massima flessibilità per erogare il prodotto più adeguato in base al momento della giornata, alla tipologia di clientela, alla stagione.

Grazie alla **I-TANK™ Technology** di serie potete dire addio alla formazione di ghiaccio sull'esterno della vasca.

Electronics, design, and technology combined in a single machine.

GT Touch can dispense up to 5 products and is **easy to use**, thanks to the exclusive interactive touch screen. Soft ice-cream, frozen yogurt, chilled coffee cream, sherbet or slush - **GT Touch** provides maximum flexibility, allowing it to deliver the most appropriate product according to the time of the day, to the customer type and to the season. The standard **I-TANK™ Technology** prevents ice accumulation on the outer side of the bowl.

www.spm-ice.it

Grazie al software sviluppato dal dipartimento **Ricerca e Sviluppo** di **SPM Drink Systems**, la macchina può erogare fino a **5 prodotti diversi** a seconda del programma selezionato e del prodotto base inserito nella vasca.

Thanks to the software developed by the **SPM Drink Systems R&D Department**, the machine can dispense up to **5 different products**, according to the selected program and to the base product in the bowl.

iTank™
TECHNOLOGY



Dati tecnici Technical data

		GT TOUCH 1	GT TOUCH 2
Vasca coibentata I-TANK™ Insulating Bowl I-TANK™	num	1	2
Capacità vasca (prodotto finito) Capacity (finished product)	l	6	6+6
Capacità (prodotto finito) Capacity (finished product)	kg	4	4+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 (LxPxA) Dimensions (WxDxH)	cm	26X42,5X65	45X43,5X65
Peso netto - Net weight	kg	28	46
Voltaggio standard - Standard voltage		V/Hz 230/50	
Voltaggi speciali - Special voltage		V/Hz 220/60 - 115/60	
Assorbimento - Absorption	Watt/A	350/4,7	756/9
Colori standard - Standard Colours		Bianco/Nero - White/Black	
Macchine per pallet - Machines per pallet		8	8
Dimensione pallet Pallet dimensions	cm	80X120X170	100X120X165
Peso pallet - Pallet gross weight	kg	245	405

Funziona con prodotti in polvere a base latte o acqua oppure con mix già preparati e pronti da versare nella vasca. Funzionamento vasche indipendente. Coperchio chiudibile a chiave. Leggere sempre il manuale d'uso.
Functions 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

GT Touch è il modello multitasking della gamma GT Collection, la linea di attrezzature per l'erogazione di gelato soft progettata e prodotta da **SPM Drink Systems**.

Ideale per bar, ristoranti, hotel, caffetterie, catering per la creazione di deliziosi dessert e specialità fredde, **GT Touch** può essere impiegata anche nelle gelaterie specializzate per erogare prodotti dedicati a particolari fasce di clientela quali p.es. celiaci o intolleranti al lattosio. Producendo il gelato con questa attrezzatura si evitano contaminazioni perché le vasche non entrano in contatto con altri ingredienti.

Gelato soft, frozen yogurt, crema fredda al caffè, sorbetto o granita sono le scelte preimpostate. Il menù di selezione è studiato in italiano e inglese, ma è possibile anche la programmazione in altre lingue. **GT Touch** si presta ad azioni di merchandising; per progetti ad hoc (ordini di alte quantità) si possono personalizzare per il cliente il display, la lingua di impostazione del menù, i prodotti erogabili e le grafiche.

L'ottimo rapporto qualità/prezzo è ulteriormente enfatizzato dal significativo overrun del prodotto finale.

GT Touch is the multitasking model of the GT Collection range, the soft ice-cream dispensing equipment line designed by **SPM Drink Systems**. Ideal for bars, restaurants, hotels, cafeterias and catering companies for the production of delicious desserts and chilled specialties, **GT Touch** can also be used in specialised ice-cream shops to dispense products specifically conceived for particular customer categories, like celiacs or people who are lactose intolerant. Producing ice-cream with this equipment prevents any contamination, as the bowls don't come into contact with other ingredients. Operators can choose among soft ice-cream, frozen yogurt, chilled coffee cream, sherbet or slush. The selection menu is available in Italian and English, but other languages can be programmed as well. **GT Touch** is suitable for merchandising initiatives; for targeted projects (large-volume orders) we can customise the display, the menu setting language, the deliverable products and the graphics.

The excellent quality/price ratio is further enhanced by the significant overrun of the final product.

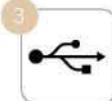
Selling Point



Tecnologia touch screen
Touch screen technology



Multitasking: 5 prodotti erogabili
Up to 5 products deliverable



Schermo touch personalizzabile USB key
Customisable touch screen



Safety Stop System
Safety Stop



I-TANK™ Technology
I-TANK™ Technology



Elevato overrun
Maggiore redditività
High overrun
Profitability