CCFJ

ICE CREAM EQUIPMENT
SINCE 1985

LA GHIACCIOLA
GS1000

La Ghiacciola GS1000 è l'evoluzione della già nota GS100 Inventata da Vincenzo Sottile nel 2004 in Italia, coperta da due brevetti. La Ghiacciola è l'unica macchina automatica per la produzione artigianale di gelato, sorbetti e ghiaccioli su stecco.

La Ghiacciola GS1000 vanta una termodinamica a circuito chiuso, che permette di produrre fino a 1000 pezzi al giorno a ciclo continuo ininterrottamente con bassi consumi energetici nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

La Ghiacciola è stata ideata, progettata e realizzata con l'obiettivo di offrire al consumatore una valida alternativa al gelato su stecco industriale.

Con La Ghiacciola il gelatiere può produrre cremoso gelato di alta qualità utilizzando pochi e semplici ingredienti genuini e senza la necessità di insufflare aria. La qualità del prodotto è garantita dalla tecnologia applicata che utilizza il solo principio fisico di base che caratterizza il prodotto stesso, e cioè, il raffreddamento rapido della miscela.

Per saperne di più su questo argomento e sulla qualità del gelato, potete visitare il nostro sito web **www.ccfsrl.com** nella sezione GELATO come e perché.

The twice-patented La Ghiacciola GS1000 is the upgraded version of the GS100 invented in Italy by Vincenzo Sottile in 2004. La Ghiacciola is the only automatic machine for making artisanal stick ice-cream, sorbets, and ice lollies.

The closed-circuit thermodynamics allows La Ghiacciola GS1000 to make up to 1000 pieces/day, continuously and uninterruptedly, with low energy consumption in compliance with the sanitary and safety standards in force.

La Ghiacciola is designed and manufactured to provide a valid alternative to the industrial ice-cream bars.

La Ghiacciola allows you to make creamy, high-quality ice cream using just a few natural ingredients with no need of air insufflation. The technique applied, which exploits the basic physical principle of the product (i.e. flash freezing of the mixture) ensures the quality of the product.

For further information on this topic and the quality of the ice-cream, please visit **www.ccfsrl.com** in the ICE-CREAM "How and Why" section.

La Ghiacciola GS1000

DETTAGLI / DETAILS

La Ghiacciola ha avuto il suo esordio nel 2007 ed è prodotta dalla **C.C.F. S.r.l.**, azienda italiana molto dinamica, da oltre 30 anni presente nei settori Gelateria.

Con **La Ghiacciola** la C.C.F. riporta l'artigiano gelatiere alle origini del gelato da passeggio, che iniziò, su stecco, negli anni 50 e che in seguito divenne un esclusivo prodotto industriale.

La Ghiacciola, infatti, è l'unica macchina artigianale di piccole dimensioni che compie automaticamente il ciclo completo di produzione, riducendo al minimo le operazioni manuali.

Grazie agli accessori in dotazione e agli stampi di forma triangolare, a differenza della sorella, la **Ghiacciola Dessert** è studiata per comporre anche torte gelato con porzioni di diverso gusto, con o senza stecco.

La Ghiacciola GS 1000 è molto compatta, completamente automatica ed ha una elevata capacità produttiva; richiede pochi minuti di lavoro per ogni ciclo di produzione di **24 pezzi**, garantendo costi contenuti ed elevati margini di profitto. E' dotata di **6 programmi** differenziati per produrre automaticamente specialità artigianali su stecco: Gelato. Sorbetto, Mini stecco, Ripieno, Bi-Gusto, Hot.

La Ghiacciola was first launched on the market in 2007. It is produced by **C.C.F. S.r.l.**, a dynamic Italian company with 30+ years of experience in the ice cream industry.

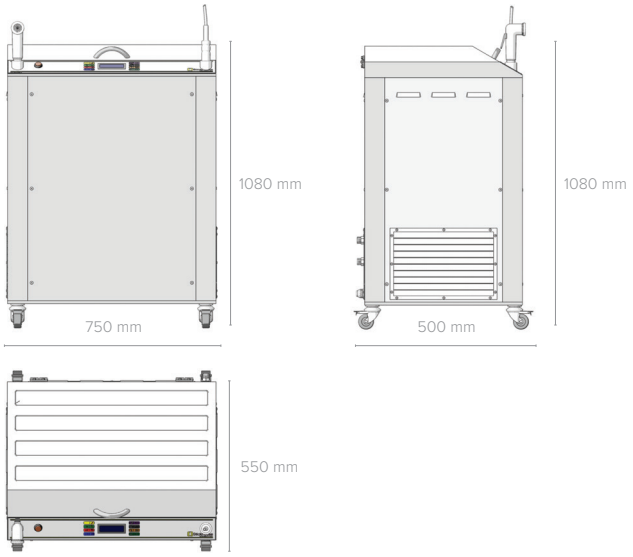
With **La Ghiacciola**, C.C.F. takes the artisanal ice cream maker back to the '50s, when the first ice creams bars appeared and later became an exclusive industrial product. In fact, La Ghiacciola is the only small artisanal machine, which runs the complete cycle of production automatically, minimising manual operations.

La Ghiacciola Dessert makes sorbets and ice creams but unlike its "sister", it has triangular moulds. The triangular shape allows, with the provided accessories, to make also cakes already portioned and customised in different flavours with or without sticks.

La Ghiacciola GS 1000 is extremely compact and fully automatic. It has a high production capacity and requires only few minutes for each production cycle (24 pieces), guaranteeing low cost and high profit margins.

It has **6 different programmes** to make automatically artisanal stick specialities: Ice cream, Sorbet, Mini-stick, Filling, Two-flavours, Hot.

DIMENSIONI / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

MODELLO / MODEL	GS1000	GS1000 DESSERT
PRODUZIONE (H) / PRODUCTION (H)*	88 Pz.	8O Pz.
PROGRAMMI / PROGRAMMES	6	6
ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY **	V 230 / Ph 1 / Hz 50-60 / W 2187	
CONDENSAZIONE / CONDENSATION ***	ARIA / AIR	ARIA / AIR
DIMENSIONI / DIMENSIONS	LARGHEZZA / WIDTH 750 MM PROFONDITÀ / DEPTH 550 MM ALTEZZA / HEIGHT 1080 MM	
PESO / WEIGHT	NETTO / NET 175 KG - LORDO / GROSS 190 KG	

* La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela

** Altre tensioni e cicli disponibili con sovraprezzo

*** Si garantisce il funzionamento in ambiente con temperatura massima di 25°C

La CCF S.r.l. si riserva di apportare modifiche di forma e materiali senza preavviso. I Dati tecnici hanno valore indicativo.

1. Espositore da 96 pz mm 660 x 250
   Espositore da 48 pz mm 360x25
2. Dosatore a molla
3. Dosatore bi-gusto
4. Taglia gelato
5. Estrattore
6. Taglia biscuit
7. Afferra-stecchi
8. Cilindro Aspiratore

1. Expositor, 96 pz mm 660 x 250
   Expositor from 48 pz mm 360x25
2. Doser spring
3. Doser
4. Ice cream cutter
5. Extractor
6. Biscuit cutter
7. Sticks holder
8. Suction roll

CCF S.r.l.
Strada dell'Antioca 5/A
10156 Torino - Italia

P. IVA / C.F. 04942980014

T +39.011.262.43.30
F +39.011.262.32.66

info@ccfsrl.com
www.ccfsrl.com