

SPM



COLLECTION
SOFT ICE CREATIONS



ICE - CREAM HI - TECH
ICE - CREAM HI - TECH

TECNOLOGIA & GUSTO



TECHNOLOGY & TASTE

INNOVAZIONE ASSOLUTA SPM DRINK SYSTEMS

MACCHINE DA BANCO PER OFFRIRE
UN GELATO SOFT SENZA LIMITI E PER
TUTTE LE STAGIONI.

Con la linea GT COLLECTION, progettata e costruita per gli operatori del settore HoReCa in esclusiva da SPM DRINK SYSTEMS, è possibile offrire gelato soft tutti i giorni e in ogni momento dell'anno.

Grazie all'eccellente rapporto qualità prezzo, un segmento riservato solo agli operatori specializzati, è ora accessibile come mai prima.

Design minimal, elegante e di stile con un tocco in più anche per le scelte di arredo dei locali. Una macchina da mostrare ed esporre come elemento distintivo.

GREEN THINK: GT Collection è in sintonia con l'ambiente grazie all'uso di gas refrigerante amico dell'ozono.

SPM DRINK SYSTEMS' ABSOLUTE INNOVATION

OVER - COUNTER MACHINES THAT
ALLOW THE DISPENSING OF SOFT ICE
CREAM WITHOUT LIMITS AND FOR ALL
SEASONS!

Thanks to the GT COLLECTION, exclusively designed and manufactured for the HoReCa operators by SPM DRINK SYSTEMS, it is possible to prepare Soft Ice Cream every day and in every moment during the year.

Thanks to an excellent price/quality ratio a market branch which was reserved till now only to the most specialized operators is accessible to everyone!

An essential design, elegant and stylish, that adds a special touch also to the furniture. A machine to be shown as a distinctive object.

GREEN THINK: GT COLLECTION is attuned to the Environment, thanks to the Ozone Friendly refrigerant used.



DIMENSIONI RIDOTTE
SMALL SIZED



DESIGN TECNOLOGICO
TECHNOLOGICAL DESIGN



PROGETTAZIONE ECO-SOSTENIBILE
ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DESIGN



GT TOUCH

TECNOLOGIA IN UN TOCCO!

Electronics, design, technology in a unique machine programmable with a simple touch. 5 products dispensable according to the chosen mode of use:

**Gelato Soft • Sorbetto • Granita
Crema Fredda • Frozen Yogurt**

Let yourself be conquered by the TOUCH screen! You just have to lift a finger and delicious products will be ready for your taste! A unique machine for this market in confirmation of the cutting edge insight of SPM DRINK SYSTEMS who is always able to bring into market real business opportunities for the HoReCa.

Display customizable through USB KEY from our Research and Development department.

Caratteristiche tecniche	GTT1	GTT2
Dimensioni cm [LxDxA]	26x42,5x65	45x43,5x65
Peso (Kg)	28	46
Voltaggio standard (V/Hz)	230/50	230/50
Voltaggio su richiesta (V/Hz)	115/60 o 220/60	115/60 o 220/60
Assorbimento (Watt)	350	765
Assorbimento (Ampere)	4,7	9
Tempo di preparazione (variabile in funzione della base polvere utilizzata)	40-60 min	40-60 min
Capacità vasca in litri	6	6+6
Tastiera	Touchscreen	
N. Vasche	1	2
Erogazione	Touch	
Display	Personalizzabile	
Colori	B/N	
Gusti	1	2
Refrigerante EcoFriendly	R 404	

TECHNOLOGY IN ONE TOUCH!

Electronics, design, technology in a single machine which can be set with a simple touch. 5 different products according to the chosen way of use:

**Soft Ice Cream • Sorbet • Slush
Cold Cream • Frozen Yogurt**

Let yourself be conquered from the TOUCH screen! You just have to lift a finger and delicious products will be ready for your taste! A unique machine for this market in confirmation of the cutting edge insight of SPM DRINK SYSTEMS who is always able to bring into market real business opportunities for the HoReCa market.

Display is customizable through USB KEY from our Research and Development department.

Technical data	GTT1	GTT2
Dimensions cm [LxDxH]	26x42,5x65	45x43,5x65
Net Weight (Kg)	28	46
Standard voltage (V/Hz)	230/50	230/50
Special voltage upon request (V/Hz)	115/60 o 220/60	115/60 o 220/60
Absorption (Watt)	350	765
Absorption (Ampere)	4,7	9
Preparation time (that could vary according to the power mix used)	40-60 min	40-60 min
Bowl's capacity litres	6	6+6
Control Keyboard	Touchscreen	
Numbers of Bowls	1	2
Dispensing mode	Touch	
Display	Customizable	
Colours	B/N	
Flavours	1	2
EcoFriendly refrigerant	R 404	



5 PRODOTTI EROGABILI
PREPARES 5 KIND OF PRODUCTS



SCHERMO TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN DISPLAY



PERSONALIZZAZIONE TRAMITE USB
USB CUSTOMIZATION



GT LAB

E' NATO IL MINILABORATORIO DEL GELATO FIRMATO SPM DRINK SYSTEMS!

Compatta, funzionale e touch, GT LAB vi conquisterà.

GT LAB consente di erogare il gelato in modalità vaschetta come in gelateria, ma nel rispetto delle esigenze di spazio e investimento che hanno gli operatori della ristorazione specializzata e bar.

Le vasche di gelato così ottenute possono essere posizionate nelle vetrine da gelateria o nel freezer per la conservazione.

Un investimento assolutamente accessibile che consente di realizzare un piccolo laboratorio di gelateria con prospettive di redditività molto interessanti.

GT LAB è ideale per operatori della ristorazione specializzata, agenzie di catering e bar che vogliono arricchire la propria offerta.

Caratteristiche tecniche	GTTL1	GTTL2
Dimensioni cm (LxPxA)	26x42,5x65	45x43,5x65
Peso (Kg)	28	46
Voltaggio standard (V/Hz)	230/50	230/50
Voltaggio su richiesta (V/Hz)	115/60 o 220/60	115/60 o 220/60
Assorbimento (Watt)	350	765
Assorbimento (Ampere)	4,7	9
Tempo di preparazione (variabile in funzione della base polvere utilizzata)	40-60 min	40-60 min
Capacità vasca in litri	6	6+6
Tastiera	Touchscreen	
N. Vasche	1	2
Erogazione	Touch	
Display	Personalizzabile	
Colori	B/N	
Gusti	1	2
Refrigerante EcoFriendly	R 404	
Misure consigliate per vaschetta (LxPxH)	16,5x16,5x12 - Lt. 2,5	

Supporto per vaschetta in dotazione con la macchina.
Vaschette non incluse.

AN ICE CREAM MINI - LAB HAS BEEN CREATED BY SPM DRINK SYSTEMS!

Compact, functional and touch-screen, GT LAB will conquer you.

GT LAB version allows to dispense the ice cream in pan mode as in ice cream shops, but in obedience to operators' needs in terms of size and investment.

Ice cream pans, prepared with GT LAB can be positioned into ice cream display freezers or standard freezers for conservation.

An accessible investment that allows to realize a small ice cream laboratory with interesting profitability opportunities.

GT LAB is ideal for operators of specialized restaurant industry, catering agencies and bars who want to expand their offer.

Technical data	GTTL1	GTTL2
Dimensions cm (LxDxH)	26x42,5x65	45x43,5x65
Net Weight (Kg)	28	46
Standard voltage (V/Hz)	230/50	230/50
Special voltage upon request (V/Hz)	115/60 o 220/60	115/60 o 220/60
Absorption (Watt)	350	765
Absorption (Ampere)	4,7	9
Preparation time (that could vary according to the power mix used)	40-60 min	40-60 min
Bowl's capacity litres	6	6+6
Control Keyboard	Touchscreen	
Numbers of Bowls	1	2
Dispensing mode	Touch	
Display	Customizable	
Colours	B/N	
Flavours	1	2
EcoFriendly refrigerant	R 404	
Suggested dimensions for pan (LxDxH)	16,5x16,5x12 - Lt. 2,5	

Support for pan included.
Pans not included.



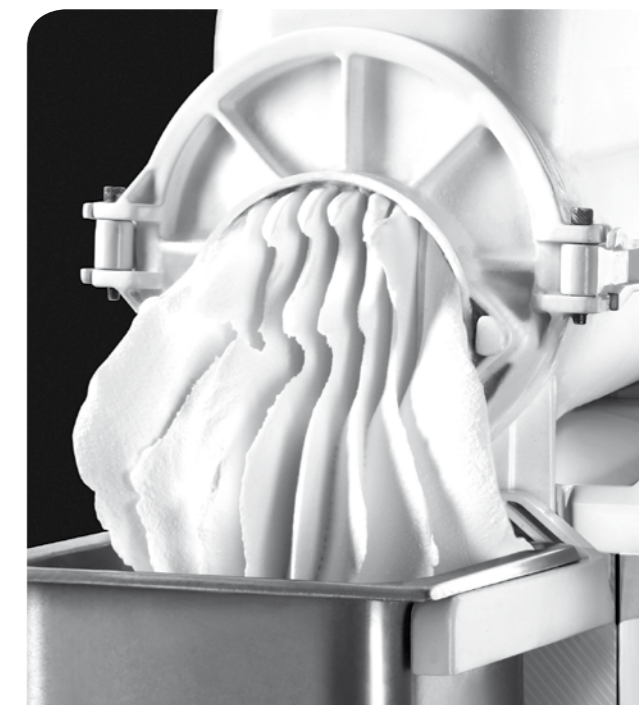
EROGA IN MODALITÀ VASCHETTA
PAN MODE DISPENSER



DISTRIBUZIONE HORECA
HORECA DISTRIBUTION



BATCH FREEZER
BATCH FREEZER



GT PUSH

Una erogazione più veloce grazie al pulsante PUSH che una volta premuto consente al motore di girare più velocemente.

Una innovazione che facilita l'erogazione del gelato soft e dà una maggiore garanzia al funzionamento del motore. Il modello GT PUSH segna una evoluzione della prima macchina modello GT immessa sul mercato due anni fa da SPM DRINK SYSTEMS.

Prodotto: **Gelato Soft**

Caratteristiche tecniche	GTP1	GTP2
Dimensioni cm [LxPxA]	26x42,5x65	45x43,5x65
Peso (Kg)	28	46
Voltaggio standard (V/Hz)	230/50	230/50
Voltaggio su richiesta (V/Hz)	115/60 o 220/60	115/60 o 220/60
Assorbimento (Watt)	350	765
Assorbimento (Ampere)	4,7	9
Tempo di preparazione <small>(variabile in funzione della base polvere utilizzata)</small>	40-60 min	40-60 min
Capacità vasca in litri	6	6+6
Tastiera	Elettronica a LED	
N. Vasche	1	2
Erogazione	Push	
Colori	B/N	
Gusti	1	2
Refrigerante EcoFriendly	R 404	

Faster dispensing thanks to the PUSH button that allows to increase the working speed.

This innovation allows an easier dispense of the soft ice cream and it's safer for the motor. This machine is the evolution of the first GT machine designed and brought into the market more than 2 years ago from SPM DRINK SYSTEMS.

Product: **Soft Ice Cream**

Technical data	GTP1	GTP2
Dimensions cm (LxDxH)	26x42,5x65	45x43,5x65
Net Weight (Kg)	28	46
Standard voltage (V/Hz)	230/50	230/50
Special voltage upon request (V/Hz)	115/60 o 220/60	115/60 o 220/60
Absorption (Watt)	350	765
Absorption (Ampere)	4,7	9
Preparation time <small>(that could vary according to the power mix used)</small>	40-60 min	40-60 min
Bowl's capacity litres	6	6+6
Control Keyboard	Electronic with LED	
Numbers of Bowls	1	2
Dispensing mode	Push button	
Colours	B/N	
Flavours	1	2
EcoFriendly refrigerant	R 404	



PULSANTE PUSH
 PER RAPIDA ESTRAZIONE
 PUSH BUTTON
 FOR QUICK EXTRACTION



VELOCITÀ DI ROTAZIONE
 ROTATION SPEED



GT CLASSIC

La prima macchina da banco per il gelato soft introdotta sul mercato da SPM DRINK SYSTEMS. GT CLASSIC ha rappresentato una vera rivoluzione per il settore HoReCa aprendo un segmento riservato finora alle gelaterie specializzate.

Un sistema di erogazione totalmente manuale, ma forte di una scelta di design e stile, hanno fatto di GT1 e GT2 un punto di riferimento segnando un vero cambiamento nel mercato delle macchine da banco.

Caratteristiche tecniche	GT1	GT2
Dimensioni cm (LxPxA)	26x42,5x65	45x43,5x65
Peso (Kg)	28	46
Voltaggio Standard (V/Hz)	230/50	230/50
Voltaggio su richiesta (V/Hz)	115/60 o 220/60	115/60 o 220/60
Assorbimento (Watt)	350	765
Assorbimento (Ampere)	4,7	9
Tempo di preparazione (variabile in funzione della base polvere utilizzata)	40-60 min	40-60 min
Capacità vasca in litri	6	6+6
Tastiera	Elettronica a LED	
N. Vasche	1	2
Erogazione	Manuale	
Colori	B/N	
Gusti	1	2
Refrigerante EcoFriendly	R 404	

The first over counter Soft Ice Cream machine introduced by SPM DRINK SYSTEMS. GT CLASSIC was a real revolution for the HoReCa Sector because it opened a branch which was reserved only to specialized Ice cream producers.

The Totally Manual dispensing system, together with its elegant design and style, made of GT1 and GT2 a benchmark in the field and scored a real change for the frozen market.

Technical data	GT1	GT2
Dimensions cm (LxDxH)	26x42,5x65	45x43,5x65
Net Weight (Kg)	28	46
Standard voltage (V/Hz)	230/50	230/50
Special voltage upon request (V/Hz)	115/60 o 220/60	115/60 o 220/60
Absorption (Watt)	350	765
Absorption (Ampere)	4,7	9
Preparation time (that could vary according to the power mix used)	40-60 min	40-60 min
Bowl's capacity litres	6	6+6
Control Keyboard	Electronic with LED	
Numbers of Bowls	1	2
Dispensing mode	Manual	
Colours	B/N	
Flavours	1	2
EcoFriendly refrigerant	R 404	



DESIGN ELEGANTE
STYLISH DESIGN



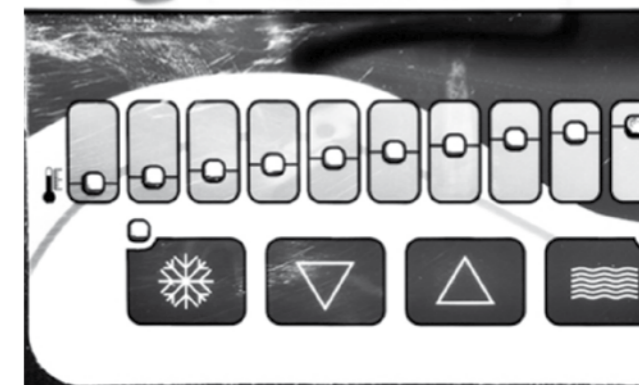
PROGRAMMAZIONE ELETTRONICA
ELECTRONIC PROGRAMMING



6 LT.
6 LT. BOWL



PULSANTIERA COMANDI LED
LED PANEL CONTROLS





RE-INVENTING THE WORLD OF BEVERAGE DISPENSERS

SPM DRINK SYSTEMS S.p.A.
Via Panaro, 2/b
41057 Spilamberto (MO). Italy

Tel. +39 059 789811
Fax +39 059 781761

www.gt-collection.it
info@spm-ice.it

