



CATALOGO GENERALE MACCHINARI PER GELATO

**GENERAL CATALOGUE
ICE CREAM EQUIPMENT**



LA NOSTRA STORIA

OUR HISTORY



100 ANNI DI STORIA



Era il 1924 quando i fratelli Giovanni e Pietro Ricci fondarono quella che, agli inizi, venne semplicemente chiamata **"OFFICINA MECCANICA RICCI"**.

L'azienda nasce come officina meccanica generica, ma ben presto intraprese un percorso diverso, dedicandosi alla progettazione e alla produzione di compressori frigoriferi propri, commercializzati con il marchio **"ZURIS"**.

Questa nuova attività segnò l'inizio di una crescita costante, che portò l'azienda a specializzarsi nel settore della refrigerazione, sviluppando una gamma completa di compressori e impianti destinati alle più diverse applicazioni industriali.

Negli anni '50 iniziò la produzione delle prime macchine per gelato, destinate a diventare, nel corso del tempo, il cuore dell'attività aziendale. La crescente specializzazione nel settore portò progressivamente a sostituire la produzione di compressori frigoriferi, dando vita a una realtà interamente dedicata alle tecnologie per il gelato.

Nel 2002 Giovanni Ricci diede vita a **"MATRIX ICE CREAM MACHINES"**, inizialmente come società di engineering specializzata nella progettazione di impianti e macchinari per il settore del gelato. Un nuovo capitolo che ha saputo coniugare l'esperienza maturata in quasi un secolo di storia con una visione orientata all'innovazione.

Nel 2021 l'azienda inaugurò la nuova sede produttiva di Olgiate Comasco, ampliando significativamente la propria capacità produttiva e rafforzando la presenza sui mercati internazionali.

Oggi **"MATRIX ICE CREAM MACHINES"** è uno dei più dedicati produttori europei di attrezzature per il gelato industriale e semi-industriale. Progettiamo e realizziamo interamente in Italia macchinari moderni, robusti, intuitivi e progettati per garantire la massima qualità del prodotto finale con qualsiasi tipo di ingrediente. Grazie a un'ingegneria all'avanguardia, le nostre soluzioni sono apprezzate da clienti in tutto il mondo. La nostra missione è sviluppare tecnologie innovative e offrire un servizio post-vendita rapido e affidabile, mantenendo gli stessi valori di passione, qualità e serietà che da oltre cent'anni contraddistinguono la famiglia Ricci.



It was 1924 when brothers Giovanni and Pietro Ricci founded what was initially simply called **"OFFICINA MECCANICA RICCI"**.

The company began as a general machine shop but soon embarked on a different path, dedicating itself to the design and manufacture of its own refrigeration compressors, marketed under the **"ZURIS"** brand. This new venture marked the start of steady growth, leading the company to specialize in the refrigeration sector and develop a comprehensive range of compressors and systems for a wide variety of industrial applications.

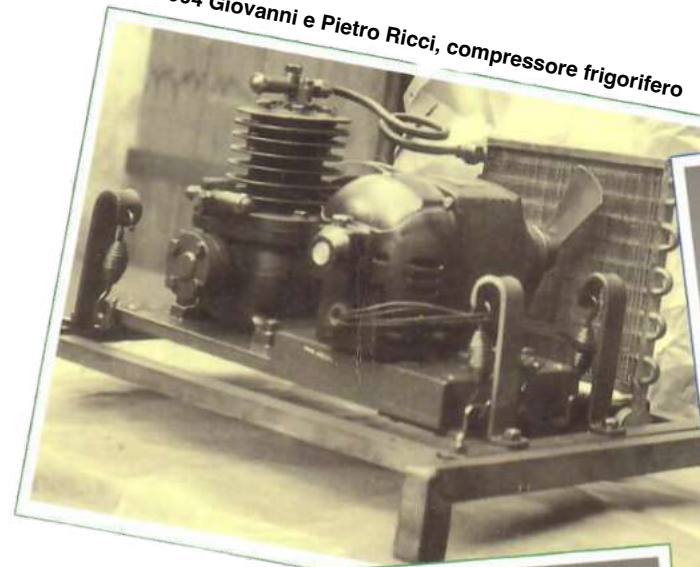
In the 1950s, production began on the first ice cream machines—products that would eventually become the core of the business. Increasing specialization in this field gradually led to the phasing out of compressor production, transforming the company into an enterprise entirely dedicated to ice cream technology.

In 2002, Giovanni Ricci founded **"MATRIX ICE CREAM MACHINES"**, initially as an engineering firm specializing in the design of systems and machinery for the ice cream industry. This marked the beginning of a new chapter that successfully combined nearly a century of accumulated experience with an innovation-driven vision.

In 2021, the company opened its new production facility in Olgiate Comasco, significantly expanding its manufacturing capacity and strengthening its presence in international markets.

Today, **"MATRIX ICE CREAM MACHINES"** is one of the most dedicated European manufacturers of equipment for industrial and semi-industrial ice cream production. We design and manufacture all our machinery in Italy, creating modern, robust, and user-friendly equipment engineered to ensure the highest quality in the final product, regardless of the ingredients used. Thanks to state-of-the-art engineering, energy efficiency, and ease of cleaning, our solutions are valued by customers worldwide. Our mission is to develop innovative technologies and provide rapid, reliable after-sales service, while upholding the same values of passion, quality, and professionalism that have distinguished the Ricci family for over a century.

1904 Giovanni e Pietro Ricci, compressore frigorifero



1956 Mario Ricci, mantecatore per gelato



1994 Daniele e Giovanni Ricci, tunnel di estrusione



1999 Giovanni e Daniele Ricci, mantecatori



2021 sede attuale, Olgiate Comasco

DOMANDE FREQUENTI

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS



“QUANTO DURANO I MACCHINARI MATRIX?”

Grazie alla nostra esperienza e alla cura per ogni dettaglio, i nostri macchinari possono raggiungere una durata di almeno 20 anni, se sottoposti alla corretta manutenzione. Il nostro modus operandi consiste nel selezionare e utilizzare i migliori componenti e materiali, affinché il cliente possa contare su continuità, affidabilità e sicurezza nel proprio processo produttivo. Inoltre, offriamo una garanzia estesa di due anni su tutti i nostri macchinari.

“SE HO UN PROBLEMA E MI TROVO DALL'ALTRA PARTE DEL MONDO, CHI MI SALVA?”

Matrix offre un servizio di assistenza tecnica in tutto il mondo grazie a un'estesa rete di ingegneri e collaboratori specializzati, ciascuno con competenze specifiche per installazioni e riparazioni. Inoltre, i nostri macchinari sono dotati di un modem che li collega a Internet, consentendo l'assistenza da remoto per la diagnosi dei problemi e gli aggiornamenti software. Attraverso un programma di abbonamento, garantiamo un supporto con tariffa fissa, fornito dal tecnico operativo nella zona più vicina.

“LE TEMPISTICHE DI ATTESA PER L'ASSISTENZA SONO INFINITE COME AL SOLITO?”

Siamo orgogliosi di offrire uno dei pochi servizi di assistenza sul mercato che consente di ricevere supporto in tempi rapidi, con la professionalità necessaria per affrontare qualsiasi situazione. In Matrix siamo sempre pronti ad ascoltarti e a intervenire nel minor tempo possibile, ovunque tu ne abbia bisogno.



“HOW LONG DO MATRIX MACHINES LAST?”

Thanks to our experience and attention to detail, our machinery can reach a lifespan of at least 20 years when properly maintained. Our operating method involves selecting and using top-tier components and materials, ensuring our customers can rely on continuity, reliability, and safety throughout their production process. Additionally, we offer an extended two-year warranty on all our machinery.

“IF I HAVE A PROBLEM ON THE OTHER SIDE OF THE WORLD, WHO'S GOING TO SAVE ME?”

Matrix provides worldwide technical assistance through an extensive network of specialized engineers and partners, each with specific expertise in installation and repairs. Furthermore, our machinery is equipped with a modem connecting it to the internet, enabling remote support for troubleshooting and software updates. Through a subscription program, we guarantee fixed-rate support provided by a field technician operating in the nearest area.

“ARE WAITING TIMES FOR SUPPORT GOING TO BE NEVER-ENDING AS USUAL?”

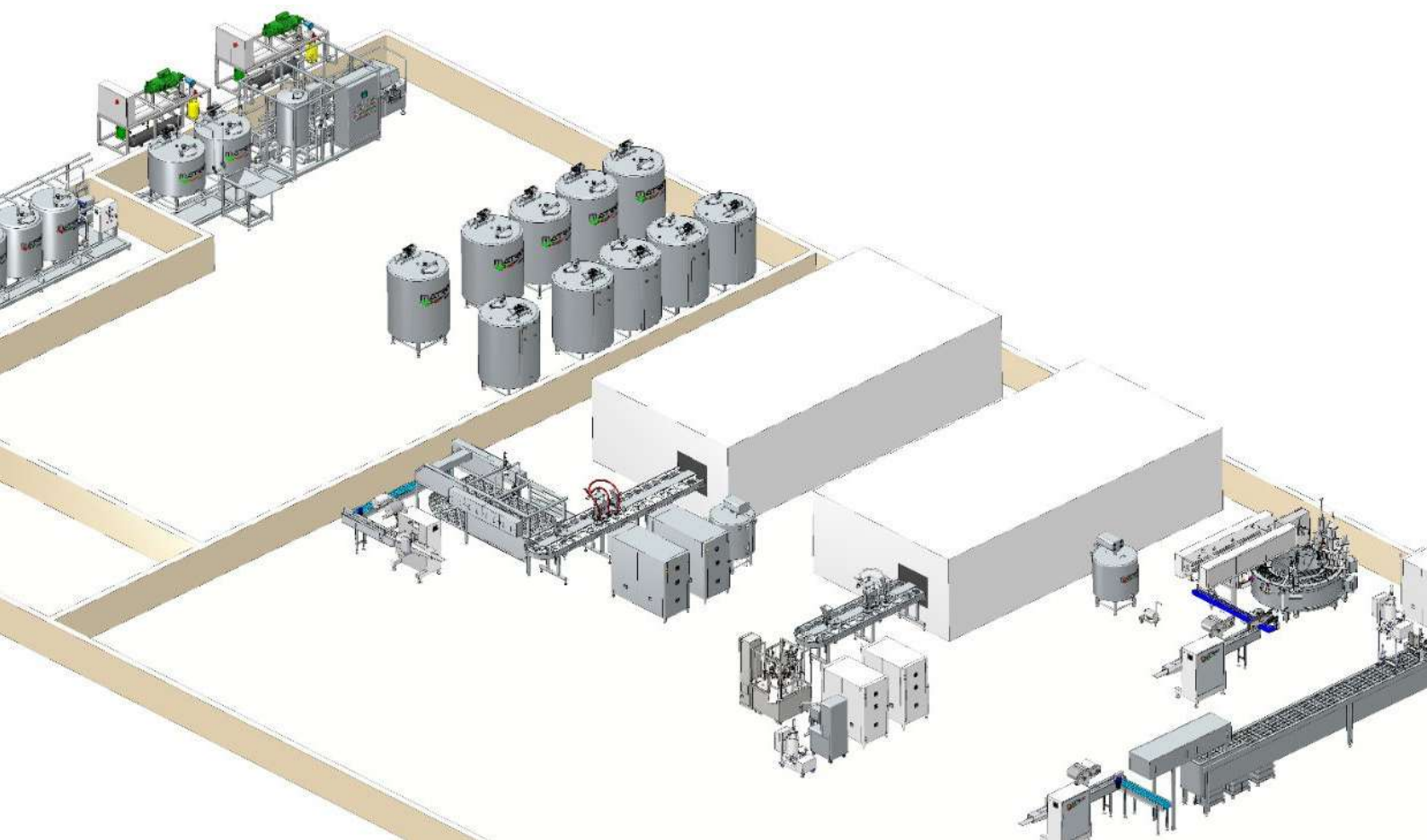
We take pride in offering one of the few support services on the market that delivers rapid assistance backed by the professionalism needed to handle any situation. At Matrix, we are always ready to listen and intervene as quickly as possible, wherever you need us.





WHY CHOOSE MATRIX?

CUTTING EDGE TECHNOLOGY
ROBUST AND RELIABLE EQUIPMENT
75 YEARS OF TECHNICAL EXPERTISE
TAILORED CUSTOMER CARE
TECHNICAL SERVICE AVAILABLE 365/365
SPARE PARTS SHIPMENT IN 48 HOURS
2 YEARS WARRANTY



LINEE DI PRODUZIONE DEL GELATO

ICE CREAM PRODUCTION LINES

 Le nostre linee di lavorazione del gelato sono dotate di tecnologia all'avanguardia che garantisce una produzione efficiente e di alta qualità. Incorporano sistemi di automazione avanzati, controlli di precisione e macchinari all'avanguardia per ottimizzare il processo di produzione.

Una delle caratteristiche distintive delle nostre linee di lavorazione è la loro notevole flessibilità. Sono progettate per ospitare un'ampia gamma di gusti, composizioni e volumi di produzione di gelato. Grazie alle impostazioni personalizzabili, le nostre linee possono essere facilmente adattate per soddisfare i requisiti specifici di diverse ricette, garantendo ogni volta risultati costanti e un gusto eccellente.

Inoltre, le nostre linee di lavorazione offrono ampie opzioni di personalizzazione per soddisfare qualsiasi esigenza del cliente. Che si tratti di modificare i rapporti di miscelazione, aggiungere ingredienti, frutta o incorporare ingredienti speciali, le nostre linee sono progettate per gestire diverse varianti di prodotto. Questo livello di personalizzazione ci consente di soddisfare profili di gusto unici e creare ricette di gelato personalizzate per i nostri clienti.

Sfruttando tecnologie all'avanguardia, e minimizzando i consumi energetici, le nostre linee di lavorazione del gelato ci consentono di soddisfare le richieste di un mercato dinamico mantenendo i più alti standard di qualità e innovazione.

 Our ice cream processing lines are equipped with cutting-edge technology that ensures efficient and high-quality production. They incorporate advanced automation systems, precision controls, and state-of-the-art machinery to optimize the manufacturing process.

One of the standout features of our processing lines is their remarkable flexibility. They are designed to accommodate a wide range of ice cream flavors, compositions, and production volumes. With customizable settings, our lines can be easily adjusted to meet the specific requirements of different recipes, ensuring consistent results and excellent taste every time.

Moreover, our processing lines offer extensive customization options to satisfy any customer's needs. Whether it's altering the mix ratios, adding ingredients, fruits, or incorporating specialized ingredients, our lines are designed to handle diverse product variations. This level of customization allows us to cater to unique flavor profiles and create personalized ice cream recipes for our customers.

By leveraging cutting-edge technology and minimizing energy consumptions, our ice cream processing lines enable us to meet the demands of a dynamic market while maintaining the highest standards of quality and innovation.

UNA TECNOLOGIA - DUE DECLINAZIONI

ONE TECHNOLOGY - TWO DECLINATIONS



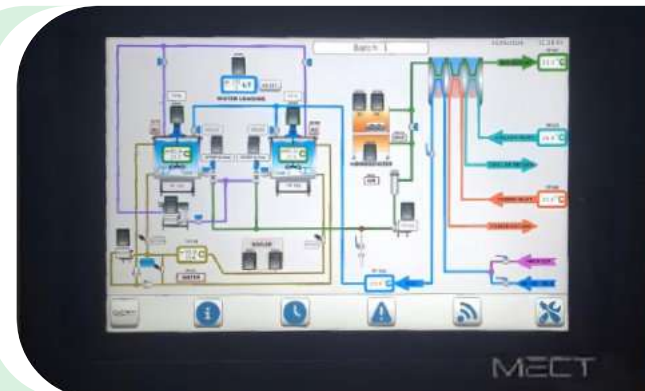
SIEMENS



Tutti i nostri macchinari utilizzano di base la stessa tecnologia e vengono costruiti con due diversi livelli di automazione, adatti ad ogni esigenza produttiva:



All our machinery basically uses the same technology and are built with two different levels of automation, suitable for every production need:



LINEA M

Macchinari ad uso semplificato che offrono facilità di installazione e di operazione, con regolazioni manuali che permettono di ottenere le caratteristiche desiderate per il prodotto

M LINE

Simplified machinery offering ease of installation and operation, with manual adjustments that allow the desired product characteristics to be achieved.



LINEA S

Macchinari semi-industriali automatici dotati di PLC SIEMENS touch, con funzionalità avanzate, come il salvataggio di parametri di processo per varie ricette di produzione.

S LINE

Automatic semi-industrial machines equipped with Siemens PLC touch controls and advanced features, such as the ability to save process parameters for various production recipes.



MIXPLANT ECO

MODEL ECO



PHE ECO SYSTEM



HSB1 TRIBLENDER



 **MIXPLANT ECO** è una gamma di impianti di lavorazione a ciclo chiuso per la miscelazione, pastorizzazione, omogeneizzazione e raffreddamento della miscela per gelato, disponibili con capacità da 300 a 1.200 litri di miscela all'ora.

Sistema ECO
Uno scambiatore di calore a 3 stadi appositamente progettato consente il raffreddamento delle miscele calde tramite l'ingresso di latte o acqua. Il latte/acqua che entra a +4/+14°C nella piastra viene riscaldato tramite miscela calda fino a 55°C. Questo sistema permette un recupero fino al 50% di energia elettrica/gas/acqua.

Le linee sono personalizzate in base alle esigenze individuali di ciascun cliente e assemblate con componenti di produttori leader a livello mondiale. Le linee standard sono completate con:

Due Serbatoi di miscelazione con agitatore ad alta velocità, indicazione della temperatura.
Pompa centrifuga per convogliare la miscela all'omogeneizzatore.
Scambiatore di calore a piastre a tre sezioni
Omogeneizzatore ad alta pressione con pressione di esercizio 250 bar, monostadio
Pannello di controllo con tutto l'impianto elettrico, display della temperatura, contalibri
Caldaia per fornire acqua calda alla sezione di pastorizzazione dello scambiatore di calore a piastre.

L'acqua calda può essere preparata tramite caldaia elettrica/gas/vapore.

 **MIXPLANT ECO** is a range of closed-cycle processing plants for mixing, pasteurisation, homogenisation and cooling of ice cream mix, available with capacities from 300 to 1 200 litres of mix per hour.

ECO system
A specially designed 3 stages heat exchanger allows hot mixes to be cooled by milk or water inlet. The milk /water entering at +4/+14°C in the plate is heated by hot mix up to 55°C. This system allows a recovery up to 50% of electric power / gas / water.

The lines are tailored to individual requirements of each client and assembled with components of world leading manufacturers. The standard lines are completed with :

Two mixing tanks, high speed mixer, temperature indication
Centrifugal pump to deliver the mix to the homogenizer
Plate heat exchanger at three sections.
High pressure Homogenizer with working pressure 250 bar, single stage.
Control panel with all electricals, temperature display, liter counter
Boiler to supply hot water for the pasteurizing section of plate heat exchanger.

The hot water can be prepared through electricity / gas / steam boiler.

Model	Production Liters per hour	Pasteurization system	homogenization pressure	Pasteurization temperature	Electric power	Heating	Intermediate cooling
MIXPLANT 300 ECO	300	Batch-ECO	250 BAR	+85C	7,4	Gas or electrical	Water +25C
MIXPLANT 600 ECO	600	Batch-ECO	250 BAR	+85C	9,8	Gas or electrical	Water +25C
MIXPLANT 1200 ECO	1200	Batch-ECO	250 BAR	+85C	16,5	Gas or electrical	Water +25C

MIXPLANT HTST

MIXPLANT HTST



HSB1 TRIBLENDER



HTST PASTEURIZER

Model	Production Liters per hour	Pasteurization system	homogenization pressure	Pasteurization temperature	Holding time	Heating	Intermediate cooling
MIXPLANT 1200 HTST	1200	HTST	250 BAR	+85C	40"	Hot water or steam	Water +25C
MIXPLANT 2400 HTST	2400	HTST	250 BAR	+85C	40"	Hot water or steam	Water +25C
MIXPLANT 3000 HTST	3000	HTST	250 BAR	+85C	40"	Hot water or steam	Water +25C
MIXPLANT 5000 HTST	5000	HTST	250 BAR	+85C	40"	Hot water or steam	Water +25C



I Mixplant HTST (Alta temperatura breve tempo) sono impianti di processo progettati per la preparazione di miscele per gelato industriale con un range di produttività compreso tra 1200 l/h e 5000 l/h.

Questi modelli di linee di lavorazione consentono un risparmio energetico fino al 75% rispetto ad un classico processo batch.

Nelle vasche di miscelazione vengono aggiunti ingredienti come latte fresco o in polvere, acqua, grassi vegetali, grassi caseari, zucchero, stabilizzanti ed emulsionanti. L'acqua necessaria per la preparazione dell'impasto viene inviata al serbatoio selezionato in base alla quantità impostata sul sistema di dosaggio automatico. È possibile dosare automaticamente anche latte e panna alimentati da serbatoi di grande capacità.

Preriscaldamento

L'impianto di riscaldamento fornisce acqua calda che, tramite la pompa di circolazione, viene inviata alla camicia d'acqua del serbatoio di miscelazione selezionato per riscaldare la miscela fino a 50°C. Raggiunta la temperatura la miscela viene trasferita nella vasca di compenso tramite la pompa centrifuga.

Riscaldamento - recupero

Da questo serbatoio di compensazione, una seconda pompa di alimentazione trasferisce la miscela allo scambiatore di calore nella sezione di recupero calore. Qui la miscela non pastorizzata viene riscaldata a 76°C tramite lo scambiatore di calore mediante trasferimento di calore della miscela già pastorizzata, che viene raffreddata con lo stesso processo attraverso il controcorrente attraverso lo scambiatore di calore.

Omogeneizzazione

Una volta raggiunta la temperatura di riscaldamento preimpostata, la miscela viene inviata all'omogeneizzatore tramite una pompa centrifuga che, data la sua elevata pressione di 250 bar nel 1° stadio e 50 bar nel secondo stadio, riduce i globuli di grasso in minuscoli particelle per impedire la separazione dei grassi e per ottenere un'eccellente struttura del gelato.

Pastorizzazione e mantenimento

Dall'omogeneizzatore la miscela passa alla sezione di pastorizzazione dello scambiatore di calore dove raggiunge la temperatura di 85°C grazie all'acqua calda proveniente dal gruppo riscaldamento. La miscela passa poi attraverso il tubo di contenimento dove rimane per 40 secondi a temperatura costante. Una sonda rileva la temperatura della miscela e, se la temperatura della miscela è inferiore al livello di pastorizzazione preimpostato, la valvola deviatrice di flusso la fa ritornare nella vasca di compenso per ripetere il ciclo di riscaldamento e omogeneizzazione. Se invece è equivalente o superiore alla temperatura di pastorizzazione preimpostata, la miscela pastorizzata passa alla fase di raffreddamento entrando nella sezione di recupero calore dove viene raffreddata a 64°C per cessione di calore fornita dalla miscela non pastorizzata in fase di riscaldamento. Questo processo di recupero del calore consente una notevole riduzione del fabbisogno energetico ed è uno dei vantaggi di un sistema di tipo HTST.

Raffreddamento

La miscela passa direttamente alla sezione di preraffreddamento dello scambiatore dove viene portata a 34°C mediante l'acqua della torre evaporativa, per poi passare alla sezione di raffreddamento finale dove viene portata a 4/6°C mediante acqua ghiacciata. La miscela viene inviata automaticamente alle vasche di maturazione dove dovrà sostare per 12-48 ore prima di essere pronta all'uso per la produzione del gelato.



Mixplant HTST (High Temperature Short Time) are process plants designed for industrial ice cream mix preparation with a productivity range between 1200l/h and 5000l/h.

These models of processing lines allows up to 75% energy saving compared to a classic batch process.

Ingredients such as fresh or powder milk, water, vegetable fats, dairy fats, sugar, stabilisers and emulsifiers are added to the mixing tanks. Water required to prepare the mix is sent to the selected tank according to the quantity set on the automatic dosing system. It is possible to dose automatically also milk and cream fed by large capacity tanks.

Pre Heating

The heating system supplies hot water, which, through the circulation pump, is sent to the water jacket of the selected mixing tank in order to heat the mix up to 50°C. On reaching the temperature, the mix is transferred to the balance tank by means of the centrifugal pump.

Heating - recovery

From this balance tank, a second feeding pump transfers the mix to the heat exchanger in the heat recovery section. The unpasteurised mix is heated here to 76°C via the heat exchanger by the transfer of heat of the already pasteurised mix, which is being cooled through the same process via counter flow through the heat exchanger.

Homogenisation

Once the pre-set heating temperature has been reached, the mix is sent to the homogeniser via a centrifugal pump, which, given its high pressure of 250 bar in the 1st stage and 50 bar in the second stage, reduces the fat globules into tiny particles to prevent fat separation and to obtain an excellent structure of ice cream.

Pasteurisation and hold

From the homogeniser, the mix moves on to the pasteurisation section of the heat exchanger where it reaches a temperature of 85°C thanks to hot water coming from the heating unit. The mix then passes through the holding tube where it remains for 40 seconds at constant temperature. A probe detects the temperature of the mix and, if the temperature of the mix is less than the pre-set level of pasteurisation, the flow diversion valve makes it return to the balance tank to repeat the heating and homogenisation cycle. If, instead, it is equivalent to, or higher than, the pre-set pasteurisation temperature, the pasteurised mix flows to the cooling phase by entering the heat recovery section where it is cooled at 64°C by the transfer of heat supplied by the unpasteurised mix in the heating phase. This heat recovery process enables considerable reduction in energy requirement and is one of the advantages of an HTST-type system.

Cooling

The mix moves directly on to the pre-cooling section of the heat exchanger where it is brought down to 34°C by means of water from the cooling tower, and then moves on to the final cooling section where it is brought down to 4/6°C by means of ice water. The mix is automatically sent to maturation tanks where it must stay for 12-48 hours before it will be ready to use for ice cream production.

PSC - PASTORIZZATORI

PSC - PASTEURIZER



Model	Capacity	Installed power	Electric Boiler power	Voltage	Dimensions	Weight
PSC 300	300 LT.	3,1 KW	36 KW	400-3-50 HZ	110 W X 170 D X 180 H	191
PSC 600	600 LT.	3,1 KW	72 KW	400-3-50 HZ	110 W X 195 D X 193H	252



 Miscelatore e pasteurizzatore automatico per la lavorazione di miscele per gelato, salse, topping e composizioni di frutta.

 Automatic mixer and pasteurizer for processing gelato mixes, sauces, toppings, and fruit preparations.

Funzioni della macchina:

Pastorizzazione a temperatura regolabile tra +65 e +85°C

Specifiche:

- Capacità vasca di pastorizzazione completamente realizzata in acciaio inox AISI 304
- Frullatore senza coperchio ad alta efficienza e alta velocità
- velocità del frullatore regolabile tramite inverter
- sistema di riscaldamento a bagnomaria predisposto per essere collegato ad una caldaia
- facile procedura di pulizia con sfera di spruzzo CIP
- Valvola uscita prodotto a 1 via realizzata in acciaio inox
- durata del ciclo di lavoro 18>85°C : 60-75 minuti con miscela a 20 cps

Opzionale:

- Pompa sanitaria, potenza regolabile con convertitore di frequenza
- PHE1 – Scambiatore di calore a piastre a 1 stadio per il raffreddamento rapido della miscela a 30°C
- PHE2 – Scambiatore di calore a piastre a 2 stadi per un rapido raffreddamento della miscela a 4°C
- PHE3 – Scambiatore di calore a piastre a 3 stadi per un rapido raffreddamento della miscela a 4°C con recupero di calore

Machine functions:

Pasteurization with adjustable temperature between +65 and +85°C

Specifications:

- Pasteurization tank capacity made entirely of AISI 304 stainless steel
- High-efficiency, high-speed lidless blender
- Blender speed adjustable via inverter
- Bain-marie heating system designed for connection to a boiler
- Easy cleaning procedure with CIP spray ball
- 1-way product output valve made of stainless steel
- Processing cycle time (18 > 85°C): 60–75 minutes with a 20 cps viscosity mix

Options:

- Sanitary pump with adjustable power via frequency converter
- PHE1 – Single-stage plate heat exchanger for rapid mix cooling down to 30°C
- PHE2 – Two-stage plate heat exchanger for rapid mix cooling down to 4°C
- PHE3 – Three-stage plate heat exchanger for rapid mix cooling down to 4°C with heat recovery

HR - OMOGENEIZZATORI

HR - HOMOGENIZERS



Model	homogenization pressure	Holding time	Intermediate cooling
HR 300-250	300	250 BAR	1 stage or 2 stages
HR 600-250	600	250 BAR	1 stage or 2 stages
HR 1200-250	1200	250 BAR	1 stage or 2 stages
HR 2000-250	2000	250 BAR	1 stage or 2 stages
HR 2400-250	2400	250 BAR	1 stage or 2 stages
HR 3000-250	3000	250 BAR	1 stage or 2 stages
HR 5000-250	5000	250 BAR	1 stage or 2 stages



Gli omogeneizzatori giocano un fattore chiave nel processo del gelato. La micronizzazione dei globuli di grasso ed una perfetta idratazione rende la miscela stabile ed idonea ad incorporare aria e mantenerla stabile nel tempo.

I nostri omogeneizzatori sono specificamente studiati per le miscele da gelato, con caratteristiche abrasive e con un range di applicazione dal 2 al 16% di materia grassa.

La testata di Compressione è garantita 5 anni sulla rottura, ed è realizzata da un singolo blocco di acciaio inossidabile di tipo speciale Pistoni pompanti con riporto speciale in carbonio diamantato.

Gruppi Valvola completamente intercambiabili realizzati in materiale speciale in funzione dei prodotti da trattare.

Valvole omogeneizzanti di elevata efficienza grazie ad una progettazione mirata alla massima stabilità/allineamento dell'elemento mobile (Testina Urto) e al ricorso di un gruppo oleodinamico di spinta atto ad evitare ogni possibile insorgenza di vibrazioni in fase di lavoro.

Valvola di sicurezza in esecuzione sanitaria, funzionamento a molla precaricata con otturatore e sede intercambiabili pressione di lavoro 250 BAR versioni speciali fino a 600 BAR 2 stadi di omogeneizzazione portate disponibili da 50 litri ora a 10 000 litri ora.



Homogenizers play a key factor in the ice cream process. The micronization of the fat globules and perfect hydration makes the mixture stable and suitable for incorporating air and keeping it stable over time.

Our homogenizers are specifically designed for ice cream mixes, with abrasive characteristics and with an application range from 2 to 16% fat.

The compression head is guaranteed for 5 years against breakage, and is made from a single block of special type stainless steel. Pumping pistons with special diamond carbon coating.

Completely interchangeable valve groups made of special material depending on the products to be treated.

Highly efficient homogenizing valves thanks to a design aimed at maximum stability/alignment of the mobile element (Shock Head) and the use of a hydraulic thrust unit designed to avoid any possible onset of vibrations during the work phase.

Sanitary safety valve, pre-loaded spring operation with interchangeable shutter and seat, working pressure 250 BAR, special versions up to 600 BAR 2 homogenization stages available flow rates from 50 liters per hour to 10,000 liters per hour

TINI DI MATURAZIONE

AGEING TANKS

 Serbatoi in acciaio inox, raffreddati mediante circolazione di acqua refrigerata, completi di agitatore lento.

I tini serie TMW sono studiati per portare a maturazione una miscela di gelato ad una temperatura costante di +4°C mantenendo omogeneo il contenuto.

 Stainless steel ageing tanks, cooled by circulation of chilled water, complete with slow stirrer.

The TMW series vats are designed to ripen an ice cream mixture at a constant temperature of +4°C while maintaining the contents homogeneous.



TMW 2400

Model	Capacity Lt.	Temperature	Cooling
TMW 300	310	+4°C	Circulating of chilled water
TMW 600	630	+4°C	Circulating of chilled water
TMW 1200	1250	+4°C	Circulating of chilled water
TMW 2400	2460	+4°C	Circulating of chilled water
TMW 3000	3100	+4°C	Circulating of chilled water
TMW 5000	5150	+4°C	Circulating of chilled water



CIP MOBILI E STAZIONARI

MOBILE AND STATIONARY CIP

 I sistemi mobili di pulizia in loco sono la soluzione igienizzante per le gelaterie di piccole dimensioni. Adatti per capacità fino a 1200 litri all'ora, i sistemi CIP mobili forniscono il semplice controllo delle soluzioni igienizzanti, dei cicli e della temperatura.

CIP 100-2M
Cip di piccole dimensioni, dotato di 2 vasche da 100 litri

CIP 200-3S
Cip di medie dimensioni, dotato di 3 vasche (3 x 200 litri)

CIP STF 4-1000-1 X line
Dotato di 4 serbatoi da 1000 litri,

CIP STF 4-2000-2 X line
Dotato di 4 serbatoi da 1000 litri,

 Mobile cleaning in place system are the sanitizing solution for the small sized ice cream factories. Suitable for capacities up to 1200 liters per hour, the mobile CIP systems provides the simple control of sanitizing solutions, cycles and temperature.

CIP 100-2M
Small sized Cip, equipped with 2 useful 100 liter tanks

CIP 200-3S
Medium sized Cip, equipped with 3 tanks (3 x 200 liters)

CIP STF 4-1000-1 X line
Equipped with 4 1000 liter tanks.

CIP STF 4-2000-2 X line
Equipped with 4 1000 liter tanks.



CFM FREEZERS CONTINUI - POMPE A PISTONI

CFM CONTINUOUS FREEZERS - PISTON PUMPS



Model	Production Lt/h MIN - MAX	Overrun MIN - MAX %	Controls	Voltage	Kw	Dim. L x P x H
CFM 350	150-350	30-100	SEMI AUTOMATIC	400/3/50	9.5	1300x600x1750h
CFM 550 D	200-550	30-130	AUTOMATIC	400/3/50	14.5	1300x600x1750h



Matrix è orgogliosa di presentare la nuova gamma di freezer continui per gelato CFM, che è il risultato di oltre 40 anni di esperienza degli ingegneri Matrix nella produzione di attrezzature per gelato. Il risultato è una gamma di freezer completamente automatici, ecologici, facili da usare e flessibili, che garantiscono elevate prestazioni e controlli accurati, con risparmi nei consumi elettrici e idrici fino al 60%.

Caratteristiche dei freezers CFM:

- PLC con touch screen a colori da 10" garantisce una risposta rapida alle regolazioni e un'interfaccia intuitiva per l'operatore
- Tecnologia ECO con convertitori di frequenza.
- Procedura di avvio automatico per un facile controllo e un rapido avvio della produzione con il minimo spreco di prodotto.
- Sospensione momentanea produzione: permette di evitare sprechi
- Procedura rapida di ripresa automatica della produzione
- Procedura di arresto automatico
- I parametri di produzione vengono salvati nelle ricette
- Avvisi intelligenti per l'operatore progettati per prevenire malfunzionamenti
- Registro allarmi di anomalie e malfunzionamenti
- Registrazione e statistica dei dati della produzione
- Guida alle operazioni di manutenzione per prevenire rotture impreviste
- Azionamento integrato della valvola di riempimento, regolabile dal programma PLC (opzionale)
- Tre cicli CIP progettati per il lavaggio manuale, semiautomatico e automatico per garantire i più elevati standard igienici
- Pompe a pistoni: offrono un controllo volumetrico estremamente preciso. Sono eccellenti per spingere la miscela contro le alte pressioni che si generano all'interno del cilindro di congelamento.
- Compressore semiermetico Bitzer funzionante con R452A / R455A

Parametri regolabili:

- Flusso in ingresso miscela gelato
- Viscosità del gelato
- Temperatura gelato
- Overrun
- Pressione del cilindro
- Velocità rotazione dasher
- Capacità frigorifera

Parametri monitorati

- Temperatura ingresso acqua di raffreddamento
- Temperatura di uscita dell'acqua di raffreddamento
- Pressione alimentazione acqua
- Temperatura ingresso miscela
- Temperatura uscita gelato
- Pressione alimentazione miscela
- Pressione gelato in uscita



Matrix is proud to introduce the new range of continuous ice cream freezers CFM, which is the result of over 40 years experience of Matrix's engineers in ice cream equipment manufacturing. The result is a range of fully automatic, ecological, energy-saving, operator friendly and flexible ice cream freezers, that grants high performance and accurate controls, with economy in electric and water consumptions up to the 60%.

Features of CFM freezers:

- PLC with 10" colour touch screen grants fast response to adjustments and operator's friendly interphace
- ECO technology with frequency inverters.
- Automatic start up procedure ensure easy control and quick production start up with minimum product waste.
- Hold on production allows interventions on the filling machines and avoid wastes
- Quick automatic production resume procedure
- Automatic stop procedure
- Recipe parameters adjusted are saved
- Smart operator warnings designed to prevent malfunctions
- Alarm record of anomalies and malfunctions
- Data production record and statistics
- Guide to mantainance operations prevent unexpected brokes
- Built-in drive of filling valve, adjustable from PLC program (optional)
- Three CIP cycles designed for manual, semi-automatic and Automatic washing to ensure the highest hygienic standards
- Piston pumps: offer extremely precise volumetric control. They are excellent for pushing the mix against the high pressures generated inside the freezing cylinder.
- Bitzer semi hermetic compressor working by R452A / R455A

Adjustable parameters :

- Ice cream mix inlet flow
- Ice cream viscosity
- Ice cream temperature
- Overrun
- Cylinder pressure
- Dasher rotating speed
- Refrigeration output

Monitoring parameters

- Cooling water inlet temperature
- Cooling water outlet temperature
- Cooling water pressure
- Mix inlet temperature
- Ice cream outlet temperature
- Mix feeding pressure
- Ice cream outlet pressure

CFS FREEZERS CONTINUI POMPA AD INGRANAGGI SINGOLA

CFS CONTINUOUS FREEZERS - SINGLE GEAR PUMP



Model	Production Lt/h MIN - MAX	Overrun MIN - MAX %	Controls	Voltage	Kw	Dim. L x P x H
CFS 450	100-450	20-130	AUTOMATIC	400/3/50	14.5	16000x700x1750h
CFS 750	200-800	20-130	AUTOMATIC	400/3/50	24.0	16000x700x1750h
CFS 902	2 X (100-450)	20-130	AUTOMATIC	400/3/50	29	16000x700x1750h



Matrix è orgogliosa di presentare la nuova gamma di freezer continui per gelato CFS, che è il risultato di oltre 40 anni di esperienza degli ingegneri Matrix nella produzione di attrezzature per gelato. Il risultato è una gamma di freezer completamente automatici, ecologici, a risparmio energetico, facili da usare e flessibili, che garantiscono elevate prestazioni e controlli accurati, con risparmi nei consumi elettrici e idrici fino al 60%

Caratteristiche dei freezers CFS:

- PLC SIEMENS S7 con touch screen a colori da 9" garantisce una risposta rapida alle regolazioni e un'interfaccia intuitiva per l'operatore
- Tecnologia ECO con 4 convertitori di frequenza.
- Procedura di avvio automatico per un facile controllo e un rapido avvio della produzione con il minimo spreco di prodotto.
- Sospensione momentanea produzione: permette di evitare sprechi
- Procedura rapida di ripresa automatica della produzione
- Procedura di arresto automatico
- I parametri di produzione vengono salvati nelle ricette
- Avvisi intelligenti per l'operatore progettati per prevenire malfunzionamenti
- Registro allarmi di anomalie e malfunzionamenti
- Registrazione e statistica dei dati della produzione
- Guida alle operazioni di manutenzione per prevenire rotture impreviste
- Azionamento integrato della valvola di riempimento, regolabile dal programma PLC (opzionale)
- Tre cicli CIP progettati per il lavaggio manuale, semiautomatico e automatico per garantire i più elevati standard igienici
- Pompe a ingranaggi: Flusso continuo, costante e privo di pulsazioni, con design compatto e costruttivamente semplice.
- Compressore semiermetico Bitzer funzionante con R452A / R455A

Parametri regolabili:

- Flusso in ingresso miscela gelato
- Viscosità del gelato
- Temperatura gelato
- Overrun
- Pressione del cilindro
- Velocità rotazione dasher
- Capacità frigorifera

Parametri monitorati

- Temperatura ingresso acqua di raffreddamento
- Temperatura di uscita dell'acqua di raffreddamento
- Pressione alimentazione acqua
- Temperatura ingresso miscela
- Temperatura uscita gelato
- Pressione alimentazione miscela
- Pressione gelato in uscita



Matrix is proud to introduce the new range of continuous ice cream freezers CFS, which is the result of over 40 years experience of Matrix's engineers in ice cream equipment manufacturing. The result is a range of fully automatic, ecological, energy-saving, operator friendly and flexible ice cream freezers, that grants high performance and accurate controls, with economy in electric and water consumptions up to the 60%

Features of CFS freezers:

- SIEMENS S7 PLC with 9" colour touch screen grants fast response to adjustments and operator's friendly interphase
- ECO technology with 4 frequency inverters.
- Automatic start up procedure ensure easy control and quick production start up with minimum product waste.
- Hold on production allows interventions on the filling machines and avoid wastes
- Quick automatic production resume procedure
- Automatic stop procedure
- Recipe parameters adjusted are saved
- Smart operator warnings designed to prevent malfunctions
- Alarm record of anomalies and malfunctions
- Data production record and statistics
- Guide to maintainance operations prevent unexpected brokes
- Built-in drive of filling valve, adjustable from PLC program (optional)
- Three CIP cycles designed for manual, semi-automatic and Automatic washing to ensure the highest hygienic standards
- Gear pumps: Continuous, constant, and pulsation-free flow, featuring a compact and structurally simple design.
- Bitzer semi hermetic compressor working by R452A / R455A

Adjustable parameters :

- Ice cream mix inlet flow
- Ice cream viscosity
- Ice cream temperature
- Overrun
- Cylinder pressure
- Dasher rotating speed
- Refrigeration output

Monitoring parameters

- Cooling water inlet temperature
- Cooling water outlet temperature
- Cooling water pressure
- Mix inlet temperature
- Ice cream outlet temperature
- Mix feeding pressure
- Ice cream outlet pressure

CFS - E FREEZERS CONTINUI
DOPPIE POMPE AD INGRANAGGI

CFS - E CONTINUOUS FREEZERS - DOUBLE GEAR PUMPS



Model	Production Lt/h MIN - MAX	Overrun MIN - MAX %	Controls	Voltage	Kw	Dim. L x P x H
CFS 100 E	20-100	20-130	AUTOMATIC	400/3/50	6.1	1300x600x1750h
CFS 550 E	100-450	20-130	AUTOMATIC	400/3/50	15.5	1600x700x1750h
CFS 750 E	200-800	20-130	AUTOMATIC	400/3/50	25	1600x700x1750h
CFS 900 E	300-950	20-130	FULLY AUTOMATI	400/3/50	29	1600x700x1750h



Matrix è orgogliosa di presentare la nuova gamma di freezer continui per gelato CFS, che è il risultato di oltre 40 anni di esperienza degli ingegneri Matrix nella produzione di attrezzature per gelato. Il risultato è una gamma di freezer completamente automatici, ecologici, a risparmio energetico, facili da usare e flessibili, che garantiscono elevate prestazioni e controlli accurati, con risparmi nei consumi elettrici e idrici fino al 60% **

Caratteristiche dei freezers CFS:

- PLC SIEMENS S7 con touch screen a colori da 9" garantisce una risposta rapida alle regolazioni e un'interfaccia intuitiva per l'operatore
- Tecnologia ECO con 4 convertitori di frequenza.
- Procedura di avvio automatico per un facile controllo e un rapido avvio della produzione con il minimo spreco di prodotto.
- Sospensione momentanea produzione: permette di evitare sprechi
- Procedura rapida di ripresa automatica della produzione
- Procedura di arresto automatico
- I parametri di produzione vengono salvati nelle ricette
- Avvisi intelligenti per l'operatore progettati per prevenire malfunzionamenti
- Registro allarmi di anomalie e malfunzionamenti
- Registrazione e statistica dei dati della produzione
- Guida alle operazioni di manutenzione per prevenire rotture impreviste
- Azionamento integrato della valvola di riempimento, regolabile dal programma PLC (opzionale)
- Tre cicli CIP progettati per il lavaggio manuale, semiautomatico e automatico per garantire i più elevati standard igienici
- Pompe a ingranaggi: Flusso continuo, costante e privo di pulsazioni, con design compatto e costruttivamente semplice.
- Compressore semiermetico Bitzer funzionante con R452A / R455A

Parametri regolabili:

- Flusso in ingresso miscela gelato
- Viscosità del gelato
- Temperatura gelato
- Overrun
- Pressione del cilindro
- Velocità rotazione dasher
- Capacità frigorifera

Parametri monitorati

- Temperatura ingresso acqua di raffreddamento
- Temperatura di uscita dell'acqua di raffreddamento
- Pressione alimentazione acqua
- Temperatura ingresso miscela
- Temperatura uscita gelato
- Pressione alimentazione miscela
- Pressione gelato in uscita



Matrix is proud to introduce the new range of continuous ice cream freezers CFS, which is the result of over 40 years experience of Matrix's engineers in ice cream equipment manufacturing. The result is a range of fully automatic, ecological, energy-saving, operator friendly and flexible ice cream freezers, that grants high performance and accurate controls, with economy in electric and water consumptions up to the 60% **

Features of CFS freezers:

- SIEMENS S7 PLC with 9" colour touch screen grants fast response to adjustments and operator's friendly interphace
- ECO technology with 4 frequency inverters.
- Automatic start up procedure ensure easy control and quick production start up with minimum product waste.
- Hold on production allows interventions on the filling machines and avoid wastes
- Quick automatic production resume procedure
- Automatic stop procedure
- Recipe parameters adjusted are saved
- Smart operator warnings designed to prevent malfunctions
- Alarm record of anomalies and malfunctions
- Data production record and statistics
- Guide to maintainance operations prevent unexpected brokes
- Built-in drive of filling valve, adjustable from PLC program (optional)
- Three CIP cycles designed for manual, semi-automatic and Automatic washing to ensure the highest hygienic standards
- Gear pumps: Continuous, constant, and pulsation-free flow, featuring a compact and structurally simple design.
- Bitzer semi hermetic compressor working by R452A / R455A

Adjustable parameters :

- Ice cream mix inlet flow
- Ice cream viscosity
- Ice cream temperature
- Overrun
- Cylinder pressure
- Dasher rotating speed
- Refrigeration output

Monitoring parameters

- Cooling water inlet temperature
- Cooling water outlet temperature
- Cooling water pressure
- Mix inlet temperature
- Ice cream outlet temperature
- Mix feeding pressure
- Ice cream outlet pressure

CFS-EL FREEZERS CONTINUI DOPPIE POMPE A LOBI

CFS-EL CONTINUOUS FREEZERS DOUBLE LOBE PUMPS



Model	Production Lt/h MIN - MAX	Overrun MIN - MAX %	Controls	Voltage	Kw	Dim. L x P x H
CFS 750 EL	200-800	20-130	FULLY AUTOMATIC	400/3/50	25.0	1600x700x1750h
CFS 1000 EL	20-1000	20-130	FULLY AUTOMATIC	400/3/50	32.0	1600x700x1750h
CFS 1600 EL	300-1600	20-130	FULLY AUTOMATIC	400/3/50	42.0	2000x900x1850h



Matrix è orgogliosa di presentare la nuova gamma di freezer continui per gelato CFS, che è il risultato di oltre 40 anni di esperienza degli ingegneri Matrix nella produzione di attrezzature per gelato. Il risultato è una gamma di freezer completamente automatici, ecologici, a risparmio energetico, facili da usare e flessibili, che garantiscono elevate prestazioni e controlli accurati, con risparmi nei consumi elettrici e idrici fino al 60% **

Caratteristiche dei freezers CFS-EL:

- PLC SIEMENS S7 con touch screen a colori da 9" garantisce una risposta rapida alle regolazioni e un'interfaccia intuitiva per l'operatore
- Tecnologia ECO con 4 convertitori di frequenza.
- Procedura di avvio automatico per un facile controllo e un rapido avvio della produzione con il minimo spreco di prodotto.
- Sospensione momentanea produzione: permette di evitare sprechi
- Procedura rapida di ripresa automatica della produzione
- Procedura di arresto automatico
- I parametri di produzione vengono salvati nelle ricette
- Avvisi intelligenti per l'operatore progettati per prevenire malfunzionamenti
- Registro allarmi di anomalie e malfunzionamenti
- Registrazione e statistica dei dati della produzione
- Guida alle operazioni di manutenzione per prevenire rotture impreviste
- Azionamento integrato della valvola di riempimento, regolabile dal programma PLC (opzionale)
- Tre cicli CIP progettati per il lavaggio manuale, semiautomatico e automatico per garantire i più elevati standard igienici
- Pompe a lobi: rappresentano una via di mezzo tecnologica molto apprezzata nei modelli industriali moderni. Garantiscono il massimo rispetto della struttura della miscela grazie a un trattamento estremamente delicato che non stressa meccanicamente la miscela o le proteine del latte. Hanno un' altissima igienicità e facilità di lavaggio, poiché non c'è contatto metallo-metallo. Hanno un' ottima tolleranza a miscele più viscosi o con piccoli pezzi.
- Compressore semiermetico Bitzer funzionante con R452A / R455A

Parametri regolabili:

- Flusso in ingresso miscela gelato
- Viscosità del gelato
- Temperatura gelato
- Overrun
- Pressione del cilindro
- Velocità rotazione dasher
- Capacità frigorifera

Parametri monitorati

- Temperatura ingresso acqua di raffreddamento
- Temperatura di uscita dell'acqua di raffreddamento
- Pressione alimentazione acqua
- Temperatura ingresso miscela
- Temperatura uscita gelato
- Pressione alimentazione miscela
- Pressione gelato in uscita



Matrix is proud to introduce the new range of continuous ice cream freezers CFS, which is the result of over 40 years experience of Matrix's engineers in ice cream equipment manufacturing. The result is a range of fully automatic, ecological, energy-saving, operator friendly and flexible ice cream freezers, that grants high performance and accurate controls, with economy in electric and water consumptions up to the 60% **

Features of CFS-EL freezers:

- SIEMENS S7 PLC with 9" colour touch screen grants fast response to adjustments and operator's friendly interphace
- ECO technology with 4 frequency inverters.
- Automatic start up procedure ensure easy control and quick production start up with minimum product waste.
- Hold on production allows interventions on the filling machines and avoid wastes
- Quick automatic production resume procedure
- Automatic stop procedure
- Recipe parameters adjusted are saved
- Smart operator warnings designed to prevent malfunctions
- Alarm record of anomalies and malfunctions
- Data production record and statistics
- Guide to maintenance operations prevent unexpected brokes
- Built-in drive of filling valve, adjustable from PLC program (optional)
- Three CIP cycles designed for manual, semi-automatic and Automatic washing to ensure the highest hygienic standards
- Lobe pumps: these represent a highly valued technological middle ground in modern industrial models. They guarantee maximum preservation of the mixture's structure thanks to an extremely gentle treatment that does not mechanically stress the mixture or the milk proteins. They offer very high hygiene standards and are easy to clean, as there is no metal-to-metal contact. Furthermore, they provide excellent tolerance for more viscous mixtures or those containing small pieces.
- Bitzer semi hermetic compressor working by R452A / R455A

Adjustable parameters :

- Ice cream mix inlet flow
- Ice cream viscosity
- Ice cream temperature
- Overrun
- Cylinder pressure
- Dasher rotating speed
- Refrigeration output

Monitoring parameters

- Cooling water inlet temperature
- Cooling water outlet temperature
- Cooling water pressure
- Mix inlet temperature
- Ice cream outlet temperature
- Mix feeding pressure
- Ice cream outlet pressure

ALIMENTATORI DI INGREDIENTI RPV

INGREDIENTS RPV FEEDERS



RP2



RPV 10 HE

Type	Ice cream Output Lt.	Ingredients Capacity Lt.	Hopper Lt.	Dimension cm	Voltage V	Power Kw
RPV 10 HE	100-1200	2-20%	20	45/104/135	380/3/50	2,6
RPV 100 HE	300-3000	2-20%	100	65/120/185	380/3/50	5,0



La pompa MATRIX RPV è una pompa volumetrica a lobi progettata per il dosaggio di salse ad alta viscosità e variegature ("ripple") contenenti pezzi di frutta morbida fino a 6 mm di dimensione. Grazie al suo design igienico, è ideale per l'impiego nei settori lattiero-caseario, alimentare, delle bevande e farmaceutico. La particolare conformazione dei lobi consente di movimentare prodotti contenenti particelle delicate, preservandone la struttura senza danneggiarle. La pompa garantisce un dosaggio preciso e costante delle salse destinate alla variegatura del gelato, assicurando qualità del prodotto finale e riducendo gli sprechi.

Caratteristiche meccaniche e principio di funzionamento:

- Costruzione igienica in acciaio inox che garantisce elevata resistenza alla corrosione, massima affidabilità e lunga durata nel tempo.
- Pompa volumetrica a lobi progettata per il pompaggio di salse ad alta viscosità e prodotti contenenti pezzi di frutta morbida fino a 6 mm, preservandone l'integrità.
- Motorizzazione controllata tramite inverter di frequenza, che consente una regolazione continua e precisa della portata.
- Misuratore di portata igienico per il controllo accurato della quantità di salsa dosata, evitando sprechi e garantendo la massima ripetibilità del processo.
- Serbatoio riscaldato che mantiene il prodotto alla temperatura ideale di utilizzo, assicurando un'alimentazione costante della pompa.
- Possibilità di alimentazione da serbatoio esterno tramite raccordo Tri-Clamp.
- Valvola di sovrappressione regolabile che permette il ricircolo del prodotto in caso di arresto della linea di riempimento, evitando sovrappressioni e preservando la qualità della salsa.
- Predisposizione per il sistema di lavaggio C.I.P. (Cleaning-In-Place), per una pulizia rapida ed efficace senza smontaggio.
- PLC di controllo che gestisce tutte le funzioni dell'unità e consente il salvataggio di diverse ricette prodotto, richiamabili rapidamente durante la produzione.



The MATRIX RPV pump is a rotary lobe positive displacement pump designed for dosing high-viscosity sauces and ripples containing soft fruit pieces up to 6 mm in size. Thanks to its hygienic design, it is ideal for use in the dairy, food, beverage, and pharmaceutical industries. The special profile of the lobes allows for the handling of products containing delicate particles, preserving their structure without causing damage. The pump ensures precise, consistent dosing of sauces intended for ice cream rippling, guaranteeing final product quality while reducing waste.

Mechanical Features & Operating Principle
Hygienic stainless steel construction: Ensures high corrosion resistance, maximum reliability, and long service life.

- Rotary lobe positive displacement design: Engineered for pumping high-viscosity sauces and products containing soft fruit pieces up to 6 mm, maintaining particle integrity.
- Variable Frequency Drive (VFD) motor control: Enables continuous, precise flow rate adjustment.
- Hygienic flow meter: Delivers accurate control of the dosed sauce quantity, preventing waste and ensuring maximum process repeatability.
- Heated tank: Keeps the product at the ideal processing temperature, ensuring a consistent feed to the pump.
- External tank feed option: Allows connection to an external reservoir via a Tri-Clamp fitting.
- Adjustable overpressure valve: Enables product recirculation if the filling line stops, preventing overpressure and preserving sauce quality.
- C.I.P. (Cleaning-In-Place) integration: Designed for fast, effective cleaning without disassembly.
- PLC control system: Manages all unit functions and allows operators to save multiple product recipes for quick recall during production.

ALIMENTATORI DI INGREDIENTI IFS

INGREDIENTS IFS FEEDERS



Type	Ice cream Output Lt.	Ingredients Capacity Lt.	Hopper Lt.	Dimension cm	Voltage V	Power Kw
IFS 100	300-2000	2-20%	40	70/110/145	380/3/50	2,85
IFS 200	800-4000	2-20%	40	70/110/145	380/3/50	2,85



 L'alimentatore di ingredienti MATRIX IF è un'apparecchiatura adatta a mescolare ingredienti secchi, come noci, frutta, biscotti, pezzi di cioccolato con uscita del gelato dal freezer continuo.

Tali componenti non possono essere lavorati con la pompa del freezer e devono essere mescolati con il gelato. IFS è stato progettato per adattarsi alle piccole e medie industrie del gelato e può incorporare da un minimo del 5% di particelle secche fino al 20% (variabile a seconda del prodotto).

Caratteristiche meccaniche e principio di funzionamento:

- Costruzione igienica in acciaio inox che garantisce una qualità costante e duratura e resistenza agli acidi e agli attacchi della ruggine
- N. 3 motori azionati indipendentemente tramite un convertitore di frequenza
- Idoneo per essere collegato ad un sistema di lavaggio C.I.P.
- La miscelazione del gelato avviene tramite una pompa lamellare brevettata, che consente il flusso costante e regolare degli ingredienti nel gelato dal freezer continuo e preserva la struttura e la cremosità del gelato.
- Gli ingredienti vengono immessi in una tramoggia dove l'azione di un agitatore evita la formazione di grumi
- Una coclea, con regolazione della velocità, assicura il loro flusso costante alla pompa di alimentazione
- La pompa di alimentazione lamellare, con regolatore di velocità, riceve gli ingredienti e dopo un accurato dosaggio, ne consente l'immissione nel gelato in uscita da uno o più congelatori continui
- Un mixer a velocità variabile unisce perfettamente gli ingredienti

 MATRIX IF Ingredients feeder is an equipment suitable to mix dry ingredients, such as nuts, fruits, biscuits, chocolate pieces with ice cream outlet from continuous freezer.

Such components can not be processed by freezer pump, and should be mixed with ice cream. IFS has been designed to fit small and medium ice-cream industries and can incorporate from minimum 5% of dry particles up to the 20% (variable according the product).

Mechanical features and working principle :

- Hygienic construction in stainless steel that grants a constant and enduring quality and resistance to acids and rust attacks
- N. 3 motors independently driven through a frequency inverter
- Suitable to be connected to a C.I.P. washing system
- The ice cream is mixed by a patented lamella pump, enabling the constant and regular flow of ingredients into the ice-cream from the continuous freezer and preserve the ice cream structure and creamyness
- The ingredients are fed into a hopper where the action of a stirrer avoids the forming of lumps; - - An auger, with speed adjustment, assures their constant flow to the feeding pump
- The lamella feeding pump, with speed regulator, receives the ingredients and after an accurate dosing, allows their inflow into the ice-cream exiting one or more continuous freezers
- A variable speed mixer perfectly combines the ingredients

DOSAPACK S

DOSAPACK S



DOSAPACK 2S



DOSAPACK 15



 Le riempitrici DOSAPACK S sono riempitrici semiautomatiche progettate per il confezionamento di gelato in contenitori di diverse forme, dimensioni e capacità. Grazie al controllo elettronico del dosaggio e alla loro elevata versatilità, rappresentano la soluzione ideale per la produzione di gelati con inclusioni e prodotti variegati, garantendo precisione, qualità e massima flessibilità produttiva.

Le riempitrici DOSAPACK S sono adatte alla lavorazione di gelato con inclusioni come noci, uvetta, biscotti e altri ingredienti solidi. Sono disponibili diversi modelli di testate di decorazione e variegatura, progettati per distribuire salse lisce o contenenti piccoli pezzi, creando numerosi effetti decorativi.

La macchina è disponibile nelle versioni con 2, 3 o 4 testate di dosaggio, per adattarsi alle diverse esigenze produttive.

 DOSAPACK S filling machines are semi-automatic fillers designed for packaging ice cream into containers of various shapes, sizes, and capacities. Thanks to electronic dosing control and high versatility, they represent the ideal solution for producing ice cream with inclusions and variegated products, guaranteeing precision, quality, and maximum production flexibility.

DOSAPACK S filling machines are suitable for processing ice cream with inclusions such as nuts, raisins, biscuits, and other solid ingredients. Various models of decorating and variegating heads are available, designed to dispense smooth sauces or those containing small pieces, creating a wide range of decorative effects.

The machine is available in versions with 2, 3, or 4 dosing heads to meet different production requirements.



Model	Hourly Capacity cycle	Number of Filling heads	Min/Max Filling volume cc	Production	Dimensions cm	Voltage	Control	Compressed air required
DOSAPACK 2-S	600-1500	2	60-10,000	Containers, Tubs, cups	85/95/178	220/1/50	PLC	6 BAR-200 nl min
DOSAPACK 3-S	600-1500	3	60-10,000	Containers, Tubs, cups	85/95/178	220/1/50	PLC	6 BAR-200 nl min
DOSAPACK 4-S	600-1500	4	60-10,000	Containers, Tubs, cups	85/95/178	220/1/50	PLC	6 BAR-200 nl min
DOSAPACK 15-S	3600-5400	15	3-100	Drops, cups	85/95/178	220/1/50	PLC	6 BAR-200 nl min
DOSAPACK 25-S	6000-9000	25	3-100	Drops, cups	85/95/178	220/1/50	PLC	6 BAR-200 nl min

DOSAPACK DFU

DOSAPACK DFU



DFU 1



DFU 2



È una riempitrice semiautomatica per contenitori di gelato di varie dimensioni e capacità. Si tratta di una riempitrice servoazionata con un motore brushless controllato da un PLC con touch screen a colori da 4,3" di facile utilizzo che consente di regolare il movimento degli ugelli di riempimento e la velocità.

I parametri possono essere salvati nel PLC sotto una ricetta del prodotto. È possibile memorizzare 25 ricette nel PLC. La macchina standard può riempire gelato di 1 o 2 colori. Le riempitrici Spyral possono essere montate come opzione per il riempimento "effetto Manhattan".

Il PLC permette di dosare separatamente gelato e salsa, regolando così sia in modo indipendente sia la quantità del prodotto che il momento di inizio e fine dosaggio.

It is a semi-automatic filling machine for ice cream containers of various sizes and capacities. It is a servo-driven filling machine with a brushless motor controlled by a PLC with an easy-to-use 4.3" color touch screen that allows you to adjust the movement of the filling nozzles and the speed.

Parameters can be saved in the PLC under a product recipe. It is possible to store 25 recipes in the PLC. The standard machine can fill ice cream of 1 or 2 colours. Spyral filling machines can be fitted as an option for "Manhattan effect" filling.

The PLC allows you to dose ice cream and sauce separately, thus independently regulating both the quantity of the product and the start and end times of dosing.

Model	Hourly Capacity cycle	Number of Filling heads	Min/Max Filling volume cc	Production	Dimensions cm	Voltage	Control	Compressed air required
DOSAPACK DFU 1	200-1000	1	60-10,000	Containers, Tubs, cups	45/60/90	220/1/50	PLC	6 BAR-200 nl min
DOSAPACK DFU 2	200-1500	2	60-10,000	Containers, Tubs, cups	55/60/90	220/1/50	PLC	6 BAR-200 nl min

RIEMPITRICI ROTATIVE RF

ROTARY FILLERS RF



RIEMPITRICI ROTATIVE RF

ROTARY FILLERS RF



RF1



RF2.2 C

 **MATRIX RF** è una macchina riempitrice per gelato progettata per le piccole industrie, compatta e flessibile.

RF è progettata per riempire coppe, coni e contenitori gelato di varia capacità e forma con un volume di dosaggio massimo di 1 litro. Il cambio di formato richiede solo 15 minuti. RF può essere fornita nella configurazione a 1 o 2 file, con produttività fino a 6000 pezzi l'ora. I movimenti principali sono meccanici, le operazioni accessorie sono pneumatiche e servozionate. Tutte le impostazioni della macchina possono essere salvate sotto ricette nei controlli PLC Siemens S7 con touch screen HMI a colori da 9".

 **MATRIX RF** is an ice cream filling machine designed for small industries, compact and flexible.

RF is designed to fill ice cream cups, cones and containers of various capacity and shape, with a maximum dosing volume of 1 liter. Change over shape take as low as 15 minutes. RF can be supplied in 1 lane or 2 lanes configuration, with output up to 6000 pieces per hour. The main movements are mechanicals, and the ancillary operations pneumatically and servo operated. The whole settings of the machine can be saved under recipes in the PLC controls Siemens S7 with 9" colour touch screen HMI



Model	Output with pressed on lids	Production	Station	Lanes	Dimensions cm	Voltage Power	Power Kw	Compressed air required	Control
RF1 C	3600 PCS/H	Cups	12	1	108/115/196	400/3/50	2,4	6 BAR	Automatic with PLC
RF1.2 C	5400 PCS/H	Cups	8	2	108/115/196	400/3/50	2,4	6 BAR	Automatic with PLC
RF1 CN	3800 PCS/H	Cones	12	1	108/115/196	400/3/50	2,4	6 BAR	Automatic with PLC
RF1.2 CN	6000 PCS/H	Cones	8	2	108/115/196	400/3/50	2,4	6 BAR	Automatic with PLC
RF1 V	2000 PCS/H	Tubs	8	1	108/115/196	400/3/50	2,4	6 BAR	Automatic with PLC
RF 2.1 V	2400 PCS/H	Tubs	8	2	145/145/195	400/3/50	2,9	6 BAR-800 NL MIN	Automatic with PLC
RF 2.2 C	4200 PCS/H	Tubs	8	2	145/145/205	400/3/50	2,9	6 BAR-800 NL MIN	Automatic with PLC

RIEMPITRICI LF LINEAR

LF LINEAR FILLER



LF4



LF LINEAR è una riempitrice lineare dedicata all'industria, progettata per riempire il gelato in coppe, coni e contenitori di varia capacità e forma. La macchina è disponibile da 2 a 8 piste, con capacità produttiva oraria fino a 24.000 pezzi l'ora.

Tutti i movimenti principali sono meccanici, incluso il movimento del nastro, che avviene con l'ausilio di un intermittente; ciò rende il movimento della macchina estremamente rapido, evitando tempi morti ed ottimizzando la produttività.

Configurazione standard:

- Posizionamento del contenitore
- Riempimento di gelato
- Posizionamento del coperchio
- Pressatura dei coperchi
- Rilascio del prodotto finito
- PLC Siemens S7 con touch screen a colori HMI da 9"
- Lavaggio con CIP

Opzioni disponibili:

- Distributori di cioccolato sciroppo, gocce, biscotti e altri prodotti
- Termosaldataura dei coperchi
- Nastro di estrazione
- Sistema di pick and place con carico del prodotto su tunnel d'indurimento
- Codificatore stampante dati
- Valvole di deviazione automatica
- Riempitrice per gelato brushless servoassistita controllata da PLC
- Dosatori twister
- Braccio robotizzato di dosaggio e decorazione

LF LINEAR is a linear filler dedicated to the industry, designed to fill ice cream into cups, cones and containers of various capacities and shapes. The machine is available from 2 to 8 lanes, with an hourly production capacity of up to 24,000 pieces per hour.

All the main movements are mechanical, including the movement of the belt, which occurs with the aid of an indexer; this makes the movement of the machine extremely rapid, avoiding downtime and optimizing productivity.

Standard configuration:

- Positioning of the container
- Filled with ice cream
- Positioning of the cover
- Pressing of the lids
- Release of the finished product
- Siemens S7 PLC with 9" HMI color touch screen
- Washing with CIP

Available options:

- Distributors of chocolate syrup, drops, biscuits and other products
- Heat sealing of the lids
- Extraction belt
- Pick and place system with product loading on the hardening tunnel
- Data printer encoder
- Automatic diversion valves
- PLC-controlled servo-assisted brushless ice cream filling machine
- Twister dispensers
- Robotic dosing and decoration arm

Model	Output with pressed on lids	Number of lanes	Max dosage volume	Dimensions cm	Voltage Power	Power Kw	Compressed air required	Control
LF2	6000 PCS/H	2	5 LITERS	465/108/206	400/3/50	4	6 BAR-800 NL MIN	Automatic with PLC
LF4	10000 PCS/H	4	5 LITERS	465/108/206	400/3/50	4	6 BAR-800 NL MIN	Automatic with PLC
LF6	15000 PCS/H	6	5 LITERS	585/108/206	400/3/50	5,5	6 BAR-800 NL MIN	Automatic with PLC
LF8	20000 PCS/H	8	5 LITERS	585/108/206	400/3/50	5,5	6 BAR-800 NL MIN	Automatic with PLC

TCL 4 - LINEE DI ESTRUSIONE

TCL 4 - EXTRUSION LINES



TCL 4 - 600



Una linea di estrusione compatta e flessibile composta da un box coibentato interamente in acciaio inox con doppio evaporatore e unità di trasporto meccanico a vassoi, piano di lavoro con stazioni di estrusione e dosaggio a tempo, taglio e posizionamento dello stecco, sistema di presa a pinza, unità di confezionamento flow-pack e unità di raffreddamento a Freon o ammoniacca. Il sistema modulare di accessori per l'aggiunta e/o l'aggiornamento del tipo di prodotto rende la linea particolarmente versatile e adatta a tutte le esigenze produttive e alle tendenze del mercato:

- Mini Magnum
- Magnum
- Funny Face
- Cono a sfera
- Wave
- Tornado
- Sandwich
- Mezze barrette sandwich
- Bon Bon

A compact and flexible extrusion line composed of an insulated box completely made of stainless steel with double evaporator and mechanical tray conveyor unit, work surface with extrusion and elapsed time dosing stations, cutting and positioning of the stick, gripper picking system, flow-pack packaging unit and Freon or ammonia cooling units. The modular system of accessories for adding and/or updating the type of product makes the line particularly versatile and suitable for all production needs and market trends:

- Mini Magnum
- Magnum
- Funny face
- Ball cone
- Wave
- Tornado
- Sandwich
- Half a sandwich bars
- Bon Bons



MW 3

Model	Output stick products	Output Ball cones	Oputput sandwiches	Output Bon bons	Active lanes	Refrigeration	Control
TCL 4 - 430	5000 PCS/H	3500 PCS/H	4000 PCS/H	14000 PCS/H	1	FREON / AMMONIA / CO2	PLC Siemens
TCL 4 - 630	7000 PCS/H	5000 PCS/H	5000 PCS/H	22000 PCS/H	1	FREON / AMMONIA / CO2	PLC Siemens
TCL 4 - 850	9000 PCS/H	6200 PCS/H	7000 PCS/H	28000 PCS/H	1	FREON / AMMONIA / CO2	PLC Siemens
TX 6 - 850	12000 PCS/H	9000 PCS/H	10000 PCS/H	36000 PCS/H	2	FREON / AMMONIA / CO2	PLC Siemens
TX 8 - 850	18000 PCS/H	14000 PCS/H	14000 PCS/H	48000 PCS/H	2	FREON / AMMONIA / CO2	PLC Siemens



Linee rotative automatiche per prodotti su stecco

Linee rotative automatiche per prodotti su stecco stampati, adatte alla produzione di un'ampia gamma di prodotti: ghiaccioli, gelati con o senza rivestimento di cioccolato, granellaguscio e nucleo. Produzione da 2000 a 18000 pezzi all'ora.

- Telaio in acciaio inox
- Isolamento mediante iniezione di poliuretano ad alta densità
- Steccatrice automatica adatta a stecchi di legno standard preconfezionati
- Sezione di scongelamento stampi con pompa inox
- Sistema automatico di lavaggio e sanificazione
- Dispositivo di presa e rilascio lineare
- Vasca di copertura cioccolato (serbatoio di preparazione/stoccaggio cioccolato escluso)
- Quadro elettrico adatto al controllo di tutte le funzioni della linea
- Pompa salamoia
- Gruppo di aspirazione superiore a bracci lineari multipli, comprensivo delle seguenti opzioni:
 - Estrazione prodotto
 - Rivestimento cioccolato
 - Asciugatura cioccolato
 - Scarico prodotto alla confezionatrice
- Quadro elettrico di comando in acciaio inox con quadro sinottico, completo di controllo elettronico PLC
- e comandi indipendenti per tutte le funzioni
- Sistema automatico di lavaggio stampi trifase
- Sistema automatico di asciugatura stampi
- Controlli Siemens



Automatic rotary lines for molded stick products, suitable for producing a wide range of products: ice lollies, lollipops, with or without chocolate dipping, shell and core. Output from 2000 up to 18000 pcs per hour.

- Stainless steel frame
- Insulation by injection of high density polyurethane sponge
- Automatic stick dispenser suitable for pre-packaged standard wooden sticks
- Mold defrosting section with pump
- Automatic washing and sanitization system
- Linear gripping and releasing device
- Chocolate coverage tank (chocolate preparation/storage tank not included)
- Electrical panel suitable for controlling all the functions of the line
- Brine pump
- Upper suction unit with multiple linear arms, including the following options:
 - Product extraction
 - Chocolate dip
 - Chocolate drying
- Unloading the product to the wrapping machine
- Stainless steel electrical control panel with synoptic control panel, complete with PLC electronic control
- and independent controls for all functions
- Automatic 3-phase mold washing system
- Automatic mold drying system
- Siemens Controls

Model	Output	Number of lanes	Compressor power	Flow pack wrapper	Refrigeration
PR4	3000	4	50 HP	SINGLE LANE	FREON / AMMONIA / CO2
PR6	6000	6	75 HP	SINGLE LANE	FREON / AMMONIA / CO2
PR8	8000	8	125 HP	SINGLE LANE	FREON / AMMONIA / CO2
PR12	12000	12	160 HP	DOUBLE LANE	FREON / AMMONIA / CO2
PR18	18000	18	250 HP	MULTI LANES	FREON / AMMONIA / CO2

MR ROBOTIC FILLERS

MR ROBOTIC FILLERS



 Presentiamo il Robot Collaborativo Matrix per il Riempimento e la Decorazione del Gelato!

Una soluzione rivoluzionaria per l'industria del gelato. Sei stanco di riempire e decorare il gelato manualmente? Grazie al software pre-programmato, questa macchina è in grado di realizzare con facilità sette diversi prodotti, permettendoti di concentrarti su altri aspetti della tua attività. La magia avviene quando trascini la testa dosatrice sopra al contenitore. Le capacità di auto-apprendimento del robot gli permettono di adattarsi alla creazione di nuovi prodotti con un intervento minimo da parte dell'operatore. Questo significa dire addio ai compiti noiosi e delicati come il riempimento e la decorazione del gelato, liberando il tuo tempo per occuparti di ciò che conta davvero.



 Introducing Matrix Collaborative Gelato Filling and Decorating Robot!
A Revolutionary Solution for the Gelato Industry. Are you tired of manually filling and decorating gelato? With its pre-programmed software, this machine can create seven different products with ease, allowing you to focus on other aspects of your business. The magic happens when you drag the dosing head over the container. The robot's auto-learning capabilities allow it to adapt to new product creations with minimal operator intervention. This means you can say goodbye to tedious and delicate tasks like filling and decorating gelato, freeing up your time to focus on more important things.



LINEE SANDWICH

SANDWICHES LINES



 Le SX sono due modelli di macchine disegnate per produzione di gelati con biscotto, dotate di due distributori di biscotti (superiore ed inferiore), una stazione di taglio dove si trova un estrusore di forma diversa posizionata a seconda della dimensione del biscotto, una catena che guida il sandwich fino all'involucro integrato nella macchina incartatrice.
La sequenza delle fasi di lavoro sono inizialmente il posizionamento del biscotto inferiore, che viene posto sotto l'estrusore, che riceve poi la porzione di gelato tagliata nella stazione di taglio. La catena guida il prodotto sotto il secondo distributore di biscotti e viene posizionato il biscotto superiore per poi essere trasferito alla confezionatrice per il confezionamento.
La struttura della macchina è in acciaio inox AISI 304. Sotto il telaio sono presenti dei piedini metallici regolabili che possono essere bloccati e che permettono il movimento della macchina livellato su superfici pendenti.
Il funzionamento della macchina può essere manuale, passo passo oppure automatico e quindi continuo.
Prodotti e capacità di dosaggio:
Sandwich rotondi, quadrati o rettangolari con misure esterne fino a 60 mm e lunghezza fino a 150 mm.

 The SXs are two models of machines designed for sandwich ice cream production, equipped with two cookie dispensers (top and bottom), a cutting station where there is an extruder of different shape positioned according to the size of the cookie, a chain that guides the sandwich to the casing integrated into the wrapping machine.
The sequence of work phases is initially the positioning of the lower biscuit, which is placed under the extruder, which then receives the cut portion of ice cream in the cutting station. The chain guides the product under the second biscuit dispenser and the upper biscuit is positioned and then transferred to the packaging machine for packaging.
The frame of the machine is made of AISI 304 stainless steel.
Under the frame are adjustable metal feet that can be locked and allow the machine to move level on sloping surfaces.
The operation of the machine can be manual, step by step or automatic and therefore continuous.
Products and dosing capacity:
Round, square or rectangular sandwiches with external measurements up to 60 mm and lengths up to 150 mm.

Model	Output	Jaws	Rolls	Photocell	Dimensions	Power
SX 600	6000 PCS/H	SINGLE	2 COUPLE	YES	390x100x160	4,0 KW
SX 800	8000 PCS/H	DOUBLE	3 COUPLE	YES	430x100x160	6,5 KW

TUNNEL A SPIRALE ST

SPIRAL TUNNEL ST



Matrix ST Spiral Tunnel è un sistema progettato per piccoli e medi stabilimenti, adatto per il raffreddamento e la surgelazione di gelati w desserts.

I tunnel ST sono progettati e costruiti in base alle esigenze individuali di ogni cliente al fine di ottimizzarne le prestazioni.

Specifiche tecniche:

Uno o due evaporatori, ottimizzano il sistema frigorifero e garantiscono una perfetta ventilazione all'interno della cabina tunnel.

Una o due spirali, per garantire il tempo di indurimento richiesto per ogni prodotto da min 60 minuti a massimo 150 min.

Uno o due compressori frigoriferi, con un'ampia gamma di opzioni di gas : R404, R449, CO2, NH3

Movimentazione tramite tamburo centrale che muove il nastro, già messo in tensione da un motoriduttore.

Quadro di comando con PLC Siemens.

Model	Number of spirals	Belt lenght	Hardening time	Refrigerator load	Output Kg./h
ST 48	1	48 m.	30-45 MIN.	30 KW	200-300
ST 96	2	96 m.	45-90 MIN.	60 KW	500-600
ST 135	1	135 m.	60-90 MIN.	75 KW	600-800
ST 210	2	210 m.	60-120 MIN.	90 KW	900-1200
ST 270	2	270 m.	60-120 MIN.	100 KW	1200-1500



Matrix ST Spiral Tunnel is a system designed for small and medium-sized establishments, suitable for the cooling and freezing of ice creams and desserts.

ST tunnels are designed and built according to the individual needs of each customer in order to optimize their performance.

Technical specifications:

One or two evaporators optimize the refrigeration system and guarantee perfect ventilation inside the tunnel cabin.

One or two spirals, to guarantee the hardening time required for each product from min. 60 minutes to max. 150 min.

One or two refrigeration compressors, with a wide range of gas options: R404, R449, CO2, NH3

Movement via central drum which moves the belt, already tensioned by a gearmotor.

Control panel with Siemens PLC.



MASTERLINE

MASTERLINE



Il tuo accesso alla produzione di gelato semi-industriale di alta qualità

Progettato per le piccole imprese, Masterline offre flessibilità senza pari e scalabilità, offrendoti il miglior accesso alla produzione di livello industriale senza scendere a compromessi di qualità.



Your gateway to high-quality semi-industrial gelato production

Designed for small businesses, Masterline offers unmatched flexibility and scalability, giving you the best access to industrial-level production without compromising on quality.

Model	Mix production output	Homogenizer output	Number of ageing tanks	Capacity ageing tanks	Cooling
MASTERLINE 200-1-12	90 IPH	200 IPH	1	180 LT	WATER
MASTERLINE 200-1-22	90 IPH	200 IPH	2	180 LT	WATER
MASTERLINE 200-1-23	112 IPH	300 IPH	2	300 LT	WATER
MASTERLINE 200-1-33	112 IPH	300 IPH	3	300 LT	WATER
MASTERLINE 200-1-43	180 IPH	300 IPH	4	300 LT	WATER
MASTERLINE 200-1-63	180 IPH	300 IPH	6	300 LT	WATER



Contact Us

sales@ices.cool (English)
ventas@ices.cool (Español)
(775) 283-8274
2106 NW 67th Pl Ste 1
Gainesville, FL 32653



Matrix Gelato Machines s.r.l.
Via dei Baietti 16 - 22077 Olgiate Comasco CO
IT03980320133

(+39) - 031 718 8541
info@matrix-icecreammachines.com

