



Giotto

So far ahead that it never stops

Giotto apre una nuova era nel mondo delle macchine per gelato. Unica per personalità e funzionalità, è il frutto di un laborioso lavoro di design che ha esaltato la **tecnologia 4.0 Gel Matic**. Nessun aspetto è stato trascurato per assicurare la facilità d'uso, l'eccellenza delle prestazioni e il controllo, **minimizzando i tempi di fermo-macchina** e prolungando la vita dei componenti. **Giotto non è solo una macchina, è un sistema** che accompagna l'utente in tutte le fasi della produzione, garantendo analisi predittiva e assistenza.

DETTAGLI TECNICI

		GIOTTO 11
Caratteristiche principali		
N° Gusti		1
Controllo	In.Co.Di.S.*	7"
Sistema di produzione	Gravità	·
Heat Treatment		·
Dimensioni	h-l-p (mm)	680-300-760
Peso (kg)		85
Capacità vasca (l)		6,5
Capacità cilindro (l)		1,5
Capacità produttiva**		
kg/h		18
Alimentazione elettrica		
Phase		1~
Volt		110-230
Hertz		50; 60
Potenza		1,2 kW
Circuito frigorifero		
Condensazione	Aria	·
	Acqua	Upon request
N° Compressori		1 (Tecumseh)

* In.Co.Di.S. modello 3.0

** Capacità produttiva riferita a macchine funzionali a temperatura ambiente di 25°C e variabile in funzione della miscela utilizzata.

Gel Matic Italia S.r.l.

Sede operativa / Showroom / Produzione Via Zanica, 6C I - 24050 Grassobbio (BG)

Sede Legale / Produzione Via G. Galilei, 10 I - 24050 Orio al Serio (BG)

Tel. +39 035 525138 - Fax +39 035 4522397 - info@gelmatic.com - www.gelmatic.com - CF & VAT No. IT00383100161