



**Giotto**

So far ahead that it never stops

Giotto ouvre une nouvelle ère dans le monde des machines à glace. Unique par sa personnalité et sa fonctionnalité, cette machine est le résultat d'un travail de design scrupuleux qui a mis en valeur la **technologie 4.0 Gel Matic**. Aucun aspect n'a été négligé pour garantir facilité d'utilisation, excellence des performances et contrôle, **en minimisant du même coup les temps d'arrêt de la machine** et en prolongeant la durée de vie des composants. **Giotto n'est pas seulement une machine, c'est aussi un système** qui accompagne l'utilisateur dans toutes les étapes de la production en garantissant l'analyse prédictive et l'assistance.

---

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

		GIOTTO 11
Spécifications techniques		
N. parfums		1
Système de contrôle*	In.Co.Di.S.*	7"
Système de production	Gravité	.
Heat Treatment		.
Dimensions	h-l-p (mm)	680-300-760
Poids (kg)		85
Capacité cuves (l)		6,5
Capacité cylindre (l)		1,5
Capacité de production**		
kg/h		18
Alimentation électrique		
Phase		1~
Volt		110-230
Hertz		50; 60
Puissance électrique		1,2 kW
Système frigorifique		
Consensation	Air	.
	Eau	Sur demande
N° compresseurs		1 (Tecumseh)

\* In.Co.Di.S. 7" - Modèle 3.0

\*\* Productivité en fonction de la température ambiante à 25°C et du type de mélange utilisé

**Gel Matic Italia S.r.l.**

**Head Office / Showroom / Production Site** Via Zanica, 6C I - 24050 Grassobbio (BG)

**Legal Head Office / Production Site** 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