



GUSTOTEK™
technology meet passion

АУТЕНТИЧНАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ СТРАСТЬ.

НАША МИССИЯ СОВЕРШЕННА

Gustotek - инновационная компания, созданная с целью распространения культуры итальянской свежей пасты по всему миру, предлагая систему профессионального оборудования, разработанного и произведенного в соответствии с принципами бережливого проектирования и производства lean production. В результате получился продукт, отличающийся высокой технологичностью, привлекательным дизайном и, прежде всего, высокой надежностью.



КАЧЕСТВО И НАДЕЖНОСТЬ

Качество оборудования и процессов Gustotek является результатом непрерывных исследований и разработок, проводимых с момента основания фабрики в итальянском инновационном центре Polo della Meccatronica г. Роверето, где изучается и разрабатывается каждая деталь наших машин.

ДИЗАЙН И ТЕХНОЛОГИЯ

Постоянные исследования, использование передовых технологий, инновационных материалов и внимание к функциональному дизайну, дали жизнь целому ряду продуктов высочайшего качества, которые идеально адаптируются к любой среде и упрощают вашу повседневную работу.

100% MADE IN ITALY

Оборудование Gustotek проектируют и производят в Италии, используя бережливые производственные процессы lean production, уважительное отношение к окружающей среде и здоровью. Безотходное производство гарантирует гибкость и скорость поставок нашего оборудования по всему миру.





GT LINE

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СВЕЖЕЙ ПАСТЫ

Машина с простым и интуитивно понятным управлением, в которой скрываются передовые технологии, универсальное и быстрое решение, которое позволяет каждому производить свежую пасту в короткие сроки, удовлетворяя самые разные потребности с точки зрения видов пасты и теста.

С помощью нескольких операций GT Line может автоматически производить различные виды пасты, такие как длинные, короткие и листовые. Высокопроизводительная, безопасная и долговечная машина.

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

Ресторанов, магазинов, фабрик по производству паст и еды на вынос, которые хотят производить и предлагать традиционную итальянскую свежую пасту.



Простая
в использовании
и очистке



Быстрая
низкое
потребление
электроэнергии



Надежная
создана, чтобы
служить долго



СОВЕРШЕНСТВО В КАЖДОЙ ДЕТАЛИ



**ДАЙ ВОЛЮ СВОЕМУ ВООБРАЖЕНИЮ
СДЕЛАЙ СВОЕ МЕНЮ УНИКАЛЬНЫМ**

Объединив свое воображение с безграничными возможностями, предоставляемыми использованием насадок, можно, например, быстро приготовить зеленую лазанью, красные фузилли, макароны, пасту из непросеянной муки, биголи, спагетти алла китарра, тальолини, паппарделле и многое другое.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

БЕЗГРАНИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



СПАГЕТТИ



ТАГЛИАТЕЛЛЕ



ФУЗИЛЛИ



БИГОЛИ



ЛИНГУИНЕ



...И МНОГОЕ ДРУГОЕ





ТЕХНОЛОГИИ

УПРОЩАЮЩИЕ ПОВСЕДНЕВНУЮ РАБОТУ

ПАТЕНТ

НОВЫЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

GT UPPER

Адаптивность GT Line гарантирует возможность увеличения производительности до 8 кг при замешивании простым и быстрым способом, благодаря комплектам KGT006 и KGT008. Таким образом, ваша машина может следить за развитием и ростом Вашего бизнеса и адаптироваться к изменившимся требованиям производства.

GT KLEAN

Благодаря системе FAST GT LINK бак для замеса теста можно поместить в посудомоечную машину, что обеспечивает абсолютную чистоту всех частей машины, контактирующих с тестом, и, в то же время, исключает трудоемкий процесс ручной мойки, необходимой для разных машин. Максимальная гигиена, просто и быстро.

GT DESIGN

Минималистичная эстетика в сочетании с вниманием к деталям на этапе производства делает GT Line главным объектом любого кулинарного шоу. Производство свежих макаронных изделий на различных мероприятиях, вечеринках, ресторанных шоу становится интересным событием, которым хочется поделиться.

GT INOX

Качество материалов хорошо видно, если взглянуть на бак для замеса теста, который сделан из нержавеющей стали AISI 304 в соответствии со строжайшими гигиеническими стандартами. Корпус машины также изготовлен из нержавеющей стали, чтобы обеспечить максимальную долговечность даже в экстремальных условиях и облегчить операции по очистке.

GT GEAR

Передовые технологии и инновационные компоненты. Привод включает в себя стальной мотор-редуктор с зубчатыми колесами, исключая наличие шкивов и цепных передач, обеспечивая надежность и долговечность машины.

GT STANDARD

Использование насадок 63,5 мм, признанных стандартом на рынке экструзии, дает возможность использовать насадки различных производителей, или, может быть, переработать уже имеющиеся. Гибкость и простота замены насадок обеспечивает эффективное производство различных видов паст.

GT SILENT

Бесшумность. Часто операторы опасаются дополнительного шума, вибрации и помех в помещении, потому что акустическое загрязнение может стать фактором дискомфорта для сотрудников кухни. Корпус GT Line полностью звукоизолирован, чтобы минимизировать шум на кухне.

GT SMART

Технологичный, производительный, но простой в использовании и, прежде всего, универсальный. GT Line превращает сложный процесс в простую операцию, доступную каждому. «Умная машина», благодаря которой даже повседневные операции по очистке становятся простыми, поскольку бак для замеса теста легко снимается с машины и помещается в посудомоечную машину. Также GT Line демонстрирует внимательное отношение к новым особенностям питания, позволяя использовать два бака для замеса разных видов паст, тем самым избегая загрязнения и обеспечивая безопасное блюдо для клиентов в случае аллергии или пищевой непереносимости.

ДЕТАЛИ, КОТОРЫЕ ВАЖНЫ

GT LINE не только привлекателен и прост в использовании, но и построен с использованием самых передовых материалов и технологий, он оснащен устройствами безопасности. Чрезвычайно надежный, производительный и простой в уходе, упрощает любое действие во время и после использования. Это гарантирует всегда идеальный результат экструзии.



Простой и интуитивно понятный интерфейс



Прочная конструкция из нержавеющей стали AISI 304



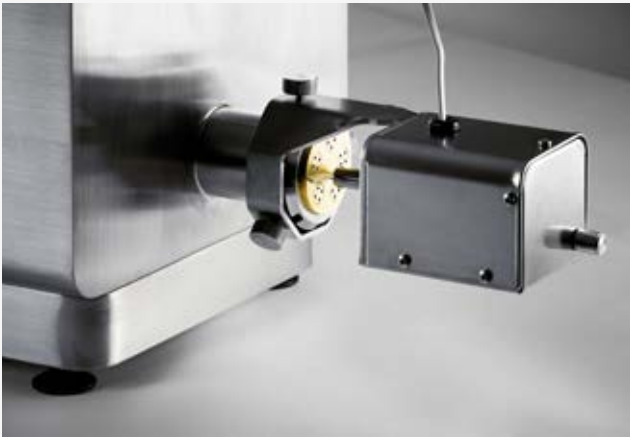
Съемный бак для мытья в посудомоечной машине



Прорезь в крышке для безопасного добавления жидкостей



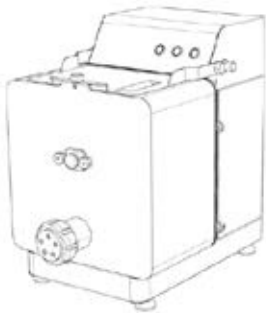
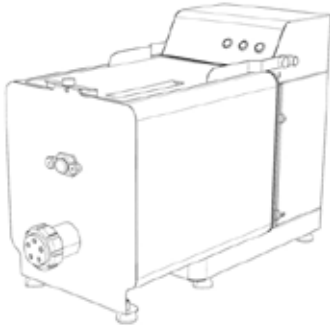
Совместимость со стандартными насадками 63,5 мм

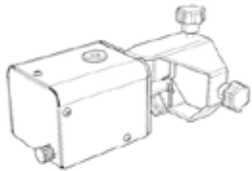


Нож для пасты с вариатором скорости

* Продукция, производимая GUSTOTEK, защищена патентом на промышленное изобретение под названием: экструзионная месильная машина для пищевых продуктов со съемными элементами.

МОДЕЛИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

				
Модель	GT104M	GT104	GT106	GT108
Мощность	0,75 кВт 220-240В 50Гц	0,55 кВт 400В 50Гц	0,55 кВт 400В 50Гц	0,55 кВт 400В 50Гц
Ø диаметр	63,5 мм	63,5 мм	63,5 мм	63,5 мм
Кг/ч	от 12 до 16	от 12 до 16	от 14 до 18	от 16 до 20
Габариты	330 x 470 x 420 (мм)	330 x 470 x 420 (мм)	330 x 470 x 520 (мм)	330 x 470 x 620 (мм)
Вес	51,5 кг	49,5 кг	53,5 кг	57,5 кг
Аксессуары	KTL001	KTL001	KTL001	KTL001

				
Модель	GT100M	GT100	KTL001	GRA100
Мощность	0,75 кВт 220-240В 50Гц	0,55 кВт 400В 50Гц	24В DC	-
Ø диаметр	-	-	-	-
Кг/ч	-	-	-	-
Габариты	330 x 470 x 420 (мм)	330 x 470 x 420 (мм)	110 x 95 x 216 (мм)	530 x 630 x 950 (мм)
Вес	39,5 кг	37,5 кг	1,7 кг	24 кг
Аксессуары	-	-	-	-

GUSTOTEK™

GUSTOTEK SRL
Via Fortunato Zeni, 8 - 38068 Rovereto (TN)
P.I.(VAT): 02429020221

WWW.GUSTOTEK.CLOUD

SEGUICI SU

