

GIOTTO 21 PM

1~ 220-240V 50Hz | Luft | G21PA190.00

Beschreibung

Giotto 21, zwei Eissorte, startet eine neue Ära in der Welt der Eismaschinen. Dank des Einsatzes hochentwickelter Technologie ist die Maschine für die Ausgabe in Bezug auf Viskosität, Temperatur und Overrun unterschiedlicher Produkte geeignet. Die Versorgung des Zylinders über die Kolbenpumpe erhöht die Produktivität und ermöglicht hohe Overrun-Werte

Produkte



Softeis



Gefrorener Joghurt



Highlights

Heat treatment

Die Aufrechterhaltung des hygienischen Niveaus der Mischung ist ein Synonym für Zuverlässigkeit und Effizienz. Durch die Heat Treatment, die bei Giotto Standard ist, kann die Waschkhäufigkeit reduziert und gleichzeitig die mikrobiologische Sicherheit gewährleistet werden.

Incodis 3.0

Das große und elegante 7-Zoll-Touchscreen-Display ist dank modernster Technologie einfach zu bedienen. Intuitive, mehrsprachige Symbole und die Möglichkeit, durch Wischen nach oben und unten zwischen den Bildschirmen zu wechseln, machen die Bedienung intuitiv und unmittelbar.

Gcare connect

Dank der Remote-Konnektivität können Sie auch aus der Ferne ständig mit dem Gerät verbunden sein. Mit dieser Funktion können Sie nicht nur die Daten lesen, sondern auch operativ eingreifen.

Design

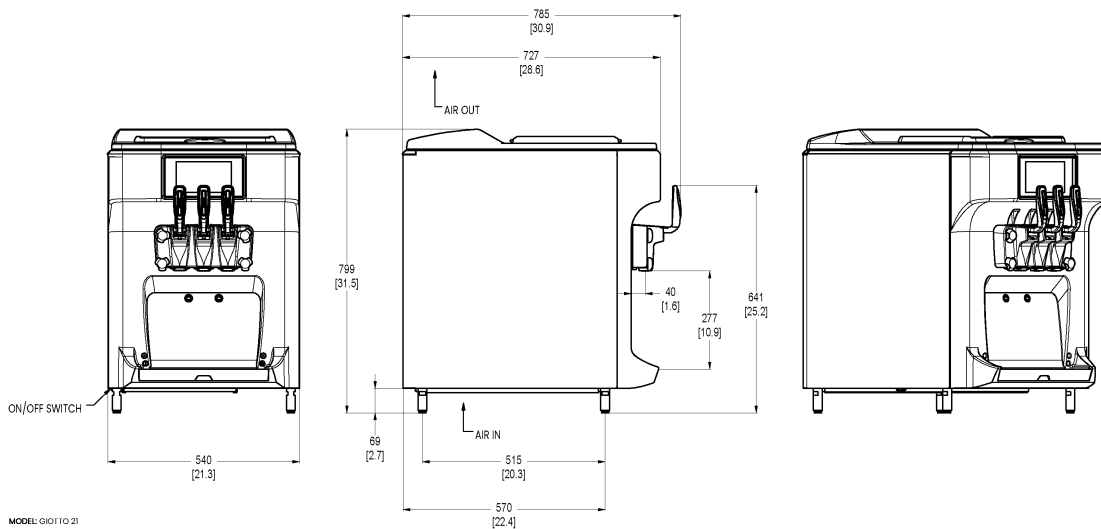
Materialien von großer ästhetischer Wirkung, Eleganz und Liebe zum Detail vereinen sich mit den höchsten Standards an Praktikabilität und Funktionalität auf dem Markt. Ergonomische Formen und Farbwahl machen jede Giotto-Designlinie zu einem Stück eigener Identität, zum Protagonisten eines jeden Möbelstücks.

Natürliches Kältemittel

Gelmatic-Maschinen mit dem Kältemittel R290 verbinden Nachhaltigkeit und Leistung: Sie verwenden Erdgas, das fast keine Auswirkungen auf die Umwelt hat, und sorgen so für einen niedrigen Energieverbrauch und eine hohe Effizienz. Die Gelmatic-Technologie sorgt dank niedriger Ladungen und Systemen, die den neuesten Vorschriften entsprechen, auch für maximale Sicherheit.

Einemaschine, vieleprodukte

Mit der Giotto-Reihe ist alles möglich. Jede Maschine produziert unterschiedliche Eissorten in Bezug auf Konsistenz, Temperatur und Auflauf.



Maße ausgedrückt in Millimetern. Maße in Zoll, in eckigen Klammern eingegeben.

Eigenschaften

Technische Daten

Anz. Eissorten	2 + 1 Mischung	
Kontrollsystem	Incodis 3.0	
Produktionssystem	Zahnradpumpe	
Heat Treatment	Ja	
Abmessungen (H×B×T)	799x540x785 mm	31.5x21.3x30.9 in
Gewicht	145 Kg	319.4 lbs
Wanneninhalt	2 x 6 l	2 x 5.3 qt
Zylinderinhalt	1.5 l	1.3 qt

Produktionsleistung *

Kg/h	24
------	----

Stromversorgung

Phase	1~
Hertz	50
Stromspannung	220-240
Maximale Größe der Sicherung/des Schalters	30
Maximale Leistung F.L.I.	3500 W

Kältesystem

Kondenswasser	Luft
Kältemittelgas	R290
Anz. Kompressoren	1

* Die Umgebungstemperatur, die verwendete Mischung und die Maschineneinstellungen können die Produktionskapazität beeinflussen

Mehr Informationen

hier

