

GIOTTO 21 GR

1~ 220-240V 50Hz | Luft | G21GA190.00

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 Schwerkraft ermöglicht die Produktion mit jeder Art von Mischung in einfachster und höchster Qualität.

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.

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.

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.

Eine maschine, viele produkte

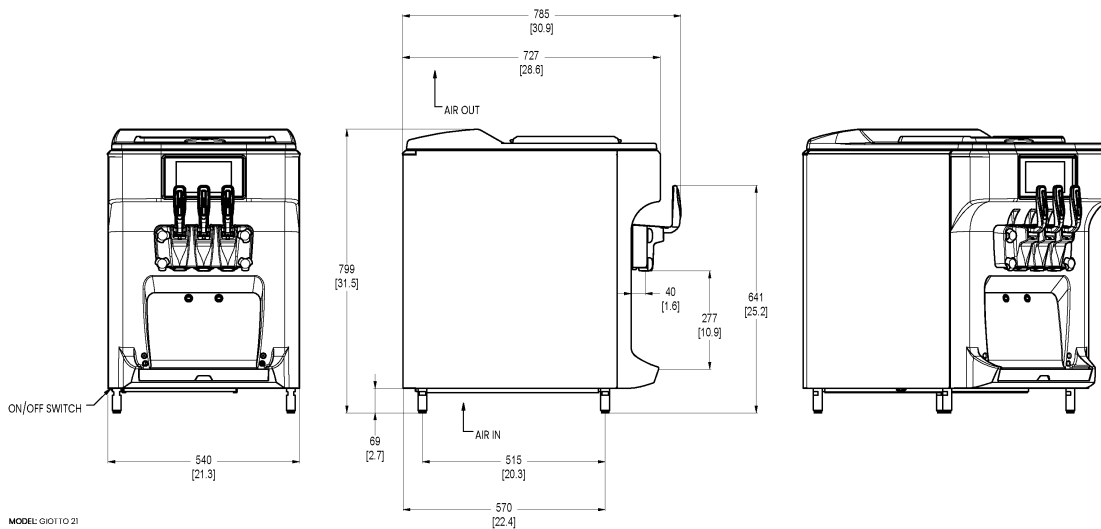
Mit der Giotto-Reihe ist alles möglich. Jede Maschine produziert unterschiedliche Eissorten in Bezug auf Konsistenz, Temperatur und Auflauf.

Dosierventil

Der Durchfluss der Mischung und der Luft im Zylinder nutzt das Prinzip der Schwerkraft, und die Wahl des Zufuhrrohrs ermöglicht das Erreichen der gewünschten Produktionskapazität.

Gekühlter behälter

Zuverlässigkeit bedeutet eine ständige Kontrolle der Produktionsparameter; der Kühltank hält die Temperatur des Gemischs bei 4 °C und damit innerhalb der Sicherheitsgrenze. Wenn die vom INCODIS gemessene Tanktemperatur von der tatsächlichen Temperatur abweicht, kann der Messwert kalibriert werden.



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

Eigenschaften

Technische Daten

Anz. Eissorten	2 + 1 Mischung	
Kontrollsystem	Incodis 3.0	
Produktionssystem	Schwerkraft	
Heat Treatment	Ja	
Abmessungen (H×B×T)	799x540x785 mm	31.5x21.3x30.9 in
Gewicht	135 Kg	297.4 lbs
Wanneninhalt	2 x 6.5 l	2 x 5.7 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

