

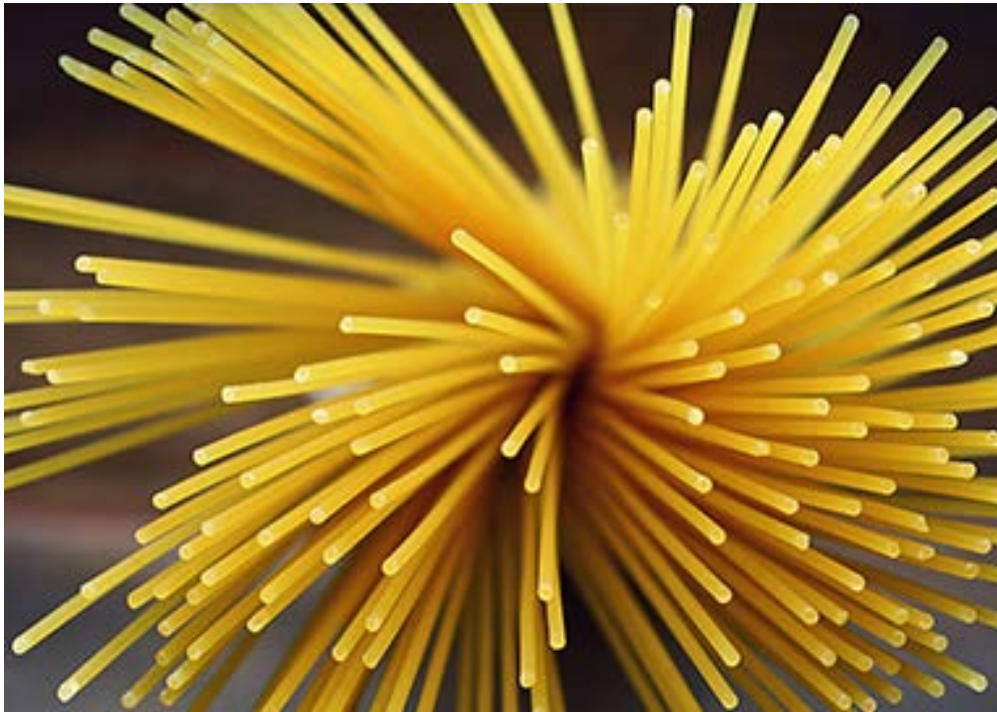
GUSTOTEK
technology meet passion

made in italy



Gustotek

Gusto italiano, passione e tecnologia.



Macchine per pasta GT Line.

Una macchina dall'impiego semplice e intuitivo che nasconde una tecnologia evoluta, una soluzione versatile e rapida, che permette a chiunque di produrre pasta fresca internamente, in poco tempo, soddisfacendo le più disparate richieste in termini di tipologia e impasto. Con poche operazioni GT Line è in grado di produrre in modo automatico diversi tipi di pasta quali paste lunghe, corte e sfoglia.

Una macchina performante, sicura, di lunga durata, realizzata mettendo a sistema creatività e ingegno, attraverso la sinergia tra fornitori del nord-est che condividono con Gustotek la ricerca dell'innovazione e dell'eccellenza tecnologica.

Risparmio di tempo, igiene, capacità produttiva sono i plus che GT Line assicura ai ristoratori che scelgono un prodotto performante e affidabile.



GT Line

I plus di GT Line technology



GT UPPER

La flessibilità di GT Line garantisce la possibilità di effettuare l'upgrade della capacità d'impasto fino a 8kg, in modo semplice e veloce grazie ai kit KGT006 e KGT008. In questo modo la macchina può seguire la crescita del business e adeguarsi alle mutate esigenze di produzione.



GT KLEAN

Massima igiene. Grazie al sistema FAST GT LINK la vasca di impasto può essere lavata in lavastoviglie, garantendo una perfetta pulizia delle parti a contatto con l'impasto ed eliminando contestualmente la fastidiosa pulizia manuale necessaria nelle altre macchine impastatrici.



GT DESIGN

Estetica minimalista abbinata alla cura del dettaglio nella fase di costruzione rendono la linea GT la vera protagonista negli eventi di show cooking. La produzione di pasta fresca in contesti quali Cerimonie, Party, Show restaurant diventa qualcosa da mostrare e da condividere.



GT INOX

La qualità dei materiali si esprime nella vasca e in tutte le parti a contatto con l'impasto, realizzate in acciaio AISI 304 nel rispetto delle più severe normative igieniche. Così come in acciaio è il corpo macchina, al fine di garantire la massima durata anche nell'utilizzo in condizioni estreme e la facilità nelle operazioni di pulizia.



GT GEAR

Tecnologia e voluta e componenti innovativi. Il sistema di trasmissione gestito da motoriduttore ed ingranaggi d'acciaio. Sono così state eliminate pulegge e trasmissioni a cinghia per garantire la massima affidabilità nel tempo.



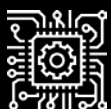
GT STANDARD

L'utilizzo di trafile dal diametro 75 riconosciuto come standard nel mercato dell'estrusione, permette la possibilità di utilizzare le trafile di diversi produttori o magari di riciclare quelle già acquistate. La flessibilità e facilità di cambio delle trafile permette alla macchina di produrre differenti tipologie di pasta.



GT SILENT

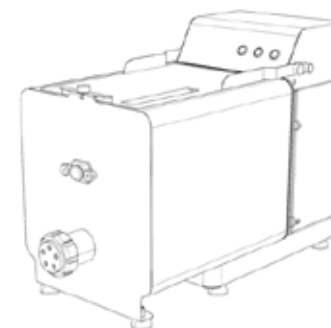
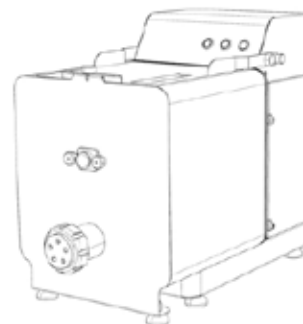
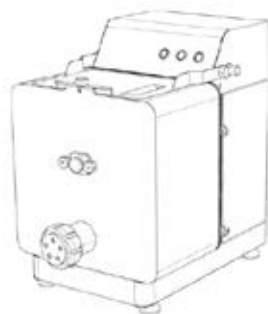
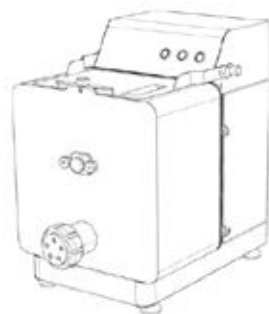
Silenziosità. Spesso si ha la paura di aggiungere vibrazioni, rumori e sollecitazioni in un ambiente nel quale l'inquinamento acustico può diventare un fattore di scarso comfort per chi vi lavora. Il corpo macchina di GT Line è completamente insonorizzato per contribuire a ridurre al minimo il rumore all'interno delle cucine.



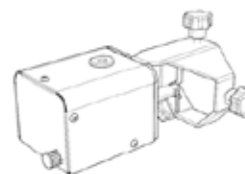
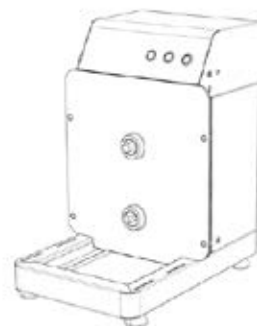
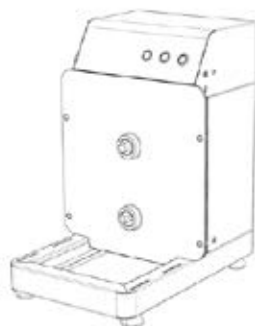
GT SMART

Tecnologica, performante ma facile da usare e soprattutto versatile. GT Line trasforma un processo complesso in un'operazione semplice, alla portata di tutti. Una "smart machine", grazie alla quale risultano semplici anche le operazioni di pulizia quotidiana grazie alla vasca che si può rimuovere facilmente per essere lavata in lavastoviglie. Ma anche un progetto attento alle nuove abitudini alimentari che consente di utilizzare due vasche separate per due tipologie di impasto, evitando così contaminazioni per soddisfare le esigenze di clienti con allergie o intolleranze alimentari.

Modelli & caratteristiche tecniche



Modello	GT104M	GT104	GT106	Gt108
Motore	0,75 kW 220-240V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz
Ø trafilà	57 mm	57 mm	57 mm	57 mm
Kg/ora	da 12 a 16	da 12 a 16	da 14 a 18	da 16 a 20
Dimensioni	330 x 470 x 420 (mm)	330 x 470 x 420 (mm)	330 x 470 x 520 (mm)	330 x 470 x 620 (mm)
Peso	49 kg	49 kg	50 kg	54,5 kg
Accessori di serie	KTL001 + KRF001	KTL001 + KRF001	KTL001 + KRF001	KTL001 + KRF001



Modello	GT100M	GT100	KTL001
Motore	0,75 kW 220-240V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz	24V DC
Ø trafilà	-	-	-
Kg/ora	-	-	-
Dimensioni	330 x 470 x 420 (mm)	330 x 470 x 420 (mm)	110 x 95 x 216 (mm)
Peso	40 kg	37,5 kg	1,5 kg
Accessori di serie	-	-	-

Semplice, essenziale, come serve a te.
Interfaccia di controllo GT Line.





GUSTOTEK
technology meet passion

www.gustotek.com

Gustotek srl
Via Fortunato Zeni, 8
38068 Rovereto (TN)
P.I.(VAT): 02429020221