



linea
frozen

GT1 e GT2



- **L'unica soluzione per ottenere una vera "crema fredda"**

The sole solution to obtain a real frozen cream

- **Sistema di controllo della temperatura brevettato**

Patented temperature control system

- **Innovativa vasca da 6 lt e spirale di miscelazione**

Innovative 6 lt bowl and mixing unit

- **Massima igiene**

Maximum hygiene

- **Alta redditività**

High productivity

GT1 e GT2

100 %
MADE
IN ITALY

Grazie all' innovativa vasca combinata e al sistema di controllo della temperatura, GT è attualmente l'unica macchina da banco sul mercato che consente di preparare vere e proprie "creme fredde" (crema caffè, mascarpone, ecc...).

Thanks to its innovative bowl and the temperature control system GT is the only over counter machine on the market capable of preparing real frozen cream (coffee cream, hazelnut cream, etc.).

I caratteristiche tecniche

Permette di preparare un prodotto dalla consistenza e cremosità ottimali, simile ad un vero e proprio dessert.

- sistema elettrico di controllo della temperatura per avere ottimi rendimenti in termini di prodotto;
- utilizzo di motoriduttori speciali per una maggiore e sicura efficienza miscelatrice;
- tecnologia e innovazione nonostante le ridotte dimensioni;
- disponibile nelle versioni a 1 e 2 vasche con spirale di miscelazione (brevettate della capacità di 6 lt. cad.); consente quindi il pieno utilizzo della macchina, evitando inutili sprechi;
- disponibile con vasca trasparente;
- estremamente sicura: un dispositivo arresta l'impianto di miscelazione quando il coperchio viene sollevato;
- altamente igienica: facilità di smontaggio di tutti i componenti a contatto con la bevanda senza l'uso di attrezzi;
- amica dell'ambiente: utilizzo di gas refrigerante R404;
- look elegante, carrozzeria in acciaio inox;
- disponibile nei colori bianco/nero;
- personalizzabile su richiesta;
- CE, HACCP.

GB technical features

GT1 prepares a product with an optimum consistency and smoothness, similar to a real dessert.

- *the electric temperature control system allows excellent output in terms of product;*
- *special gear motors for a higher and safe mixing efficiency;*
- *technology and innovation despite the small dimensions;*
- *available in the models 1 and 2 bowls with mixing unit (patented with capacity of 6 litres each); full use of the machine, avoiding waste;*
- *available with transparent bowl;*
- *extremely safe: a special device stops the mixing system if the lid is lift up;*
- *extremely hygienic: all components that come in contact with the product can be easily disassembled without tools;*
- *environment friend: use of refrigerant gas R404;*
- *elegant look, stainless steel frame;*
- *available in the colours white and black;*
- *personalization upon request;*
- *CE, HACCP approvals.*

MOD.	CAPACITÀ (litri) capacity (litres)	DIMENSIONI (LxPxA) dimensions (WxDxH)	PESO NETTO net weight	REFRIGERANTE refrigerant
GT1	6	26x42,5x65 cm	28 kg	R 404
GT2	6+6	45x43,5x65 cm	46 kg	R 404

VOLTAGGI DISPONIBILI voltages available: 230V/50Hz - (su richiesta/upon request: 220V/60Hz - 115V/60Hz)

CE

