

GUSTOTEK
technology meet passion

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

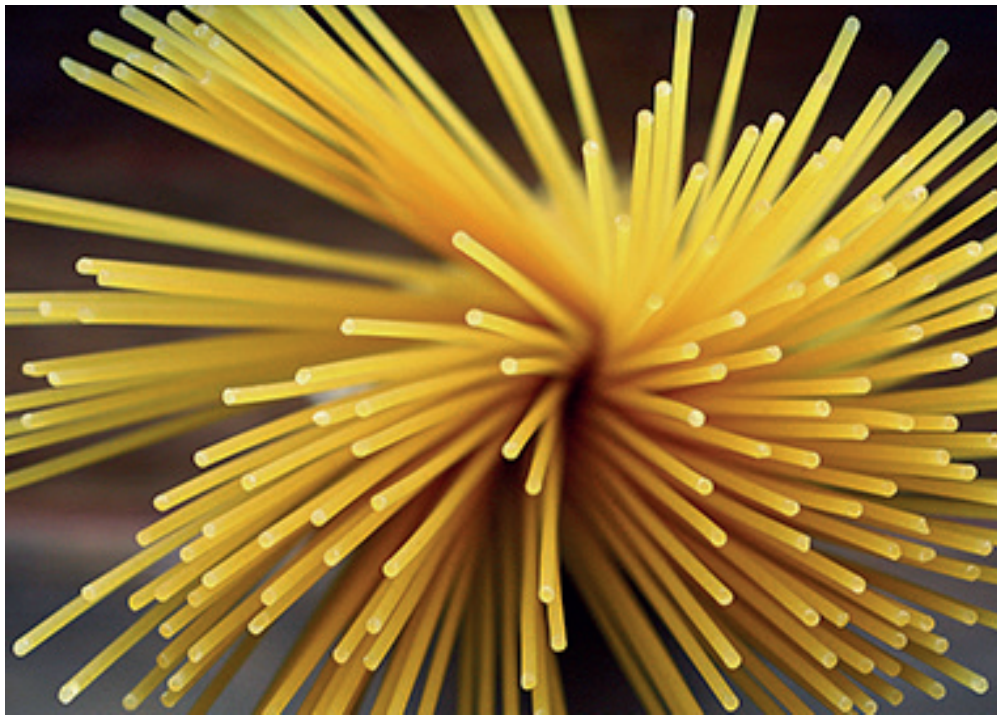
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: www.gustotek.nt-rt.ru || gku@nt-rt.ru

Gustotek

Технология встречает страсть



GT Line. Профессиональные машины для производства свежей пасты.

Простая и интуитивная в использовании машина, в которой скрыты инновационные технологии, гибкое и быстрое решение, которое позволяет произвести свежую пасту в кратчайшие сроки, удовлетворяя самые разные запросы по типологии и замесу теста. С помощью небольшого набора действий GT Line может автоматически производить различные типы пасты: короткую, длинную, листовую. Удобная, надежная, выдерживающая длительную эксплуатацию машина, реализованная с системным применением креативности и изобретательности, с привлечением поставщиков северо-восточной Италии, которые делятся с Gustotek инновативными исследованиями и совершенными технологиями. Экономия времени, максимальная гигиена, большая производительность - вот плюсы, которые GT Line гарантирует рестораторам, выбирающим надежный и удобный продукт.



GT Line

Технологии GT Line Plus



GT UPPER

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



GT KLEAN

Максимальная гигиена. 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.



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, которое хочется показать.



GT INOX

Качество материалов хорошо видно, если взглянуть на бак для замеса теста, которое сделано из нержавеющей стали AISI 304 и соответствует самым строгим гигиеническим стандартам. Корпус машины также изготовлен из нержавеющей стали для обеспечения максимального срока службы машины даже в суровых условиях и облегчения операций по ее очистке.



GT GEAR

Эволюционные технологии и инновационные компоненты. Система трансмиссии управляется стальным редуктором с зубчатыми колесами. Таким образом, подшипники и цепная передача были исключены, чтобы обеспечить надежность и долговечность машины.



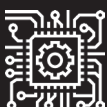
GT STANDARD

Использование сопел диаметром 75 мм, которое является признанным стандартом на рынке экструзии, дает возможность использовать сопла различных производителей, а также повторно использовать сопла, которые уже имеются у оператора. Гибкость и простота замены сопел обеспечивает эффективное производство различных видов макаронных изделий.



GT SILENT

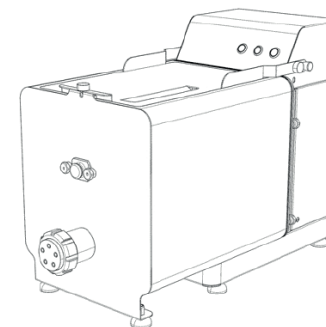
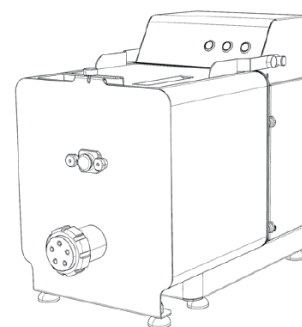
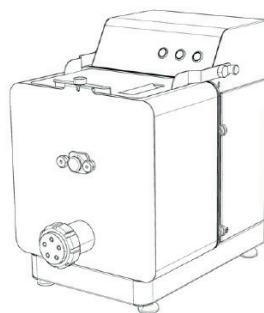
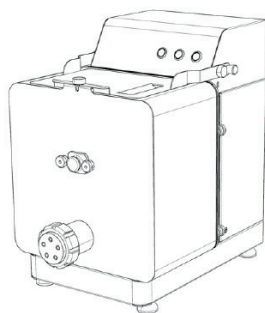
Бесшумность. Часто операторы опасаются дополнительного шума, вибрации и помех в помещении, потому что акустическое загрязнение может стать фактором низкого уровня комфорта для тех, кто работает в помещении. Корпус GT Line полностью звукоизолирован, чтобы минимизировать шум на кухне.



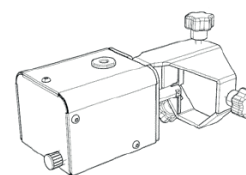
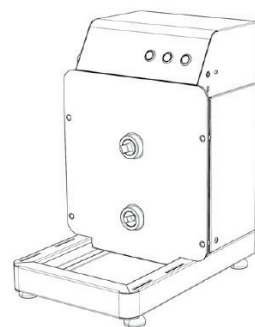
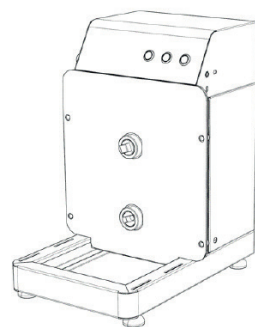
GT SMART

Технологичная, функциональная, но простая в использовании и главное - гибкая. GT Line превращает сложный процесс в простую операцию, доступную каждому. Это «умная машина», благодаря которой даже ежедневные операции по очистке становятся простыми, поскольку бак для замеса теста легко снимается с машины и помещается в посудомоечную машину. Также эта линия демонстрирует внимательное отношение к новым особенностям питания, позволяя использовать две емкости для замеса разных видов макаронных изделий, тем самым избегая смешивания вкусов и обеспечивая безопасное блюдо для клиентов в случае аллергии или пищевой непереносимости.

Модели и технические характеристики



Модель	GT104M	GT104	GT106	Gt108
Мотор	0,75 kW 220-240V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz
Насадка	57 mm	57 mm	57 mm	57 mm
Кг/ч	da 12 a 16	da 12 a 16	da 14 a 18	da 16 a 20
Габариты	330 x 470 x 420 (mm)	330 x 470 x 420 (mm)	330 x 470 x 520 (mm)	330 x 470 x 620 (mm)
Вес	49 kg	49 kg	50 kg	54,5 kg
Серийный аксессуар	KTL001 + KRF001	KTL001 + KRF001	KTL001 + KRF001	KTL001 + KRF001

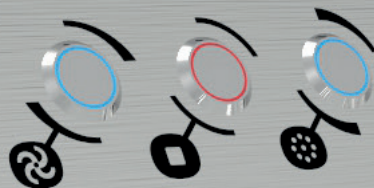


Модель	GT100M	GT100	KTL001
Мотор	0,75 kW 220-240V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz	24V DC
Насадка	-	-	-
Кг/ч	-	-	-
Габариты	330 x 470 x 420 (mm)	330 x 470 x 420 (mm)	110 x 95 x 216 (mm)
Вес	40 kg	37,5 kg	1,5 kg
Серийный аксессуар	-	-	-

Просто, эффективно, то что нужно.

GT Line Интерфейс.

GUSTOTEK







GUSTOTEK
technology meet passion

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: www.gustotek.nt-rt.ru || gku@nt-rt.ru