

FICHA TÉCNICA

GT TOUCH

A máquina GT Touch pode produzir até 5 variedades de produtos graças ao sistema de software que a sua tela interativa (touch screen) possui, desenvolvido pela SPM DRINK SYSTEMS.

É possível selecionar o programa pretendido e que melhor se adequa ao produto a ser trabalhado. Com a GT Touch pode produzir: gelados soft, iogurte gelado, creme de café gelado, sorvete ou granizado.

Este equipamento fornece máxima flexibilidade aos operadores, permitindo a produção do produto mais adequado de acordo com a hora do dia, tipo de cliente e temporada/estação do ano.

A tecnologia padrão i-Tank evita a acumulação de gelo na parte externa da cuba.

A máquina GT Touch é o modelo multi-tarefas da gama GT Collection, a sua linha de distribuição projetada pela SPM DRINK SYSTEMS é ideal para: bares, restaurantes, cafeterias e empresas de restauração que pretendam produzir deliciosas sobremesas e especialidades geladas.

Pode também ser utilizada em gelatarias especializadas em fornecer produtos a clientes específicos como celíacos ou pessoas intolerantes à lactose. Produzindo gelado com este equipamento pré-ventila qualquer contaminação, visto que as cubas não entram em contacto com outros ingredientes.

O seu menu de seleção encontra-se programado em Italiano e Inglês.

| Dados Técnicos | | x | GT 1 | GT 2 |
|--|--------|--------------------------------------|------------|------|
| Cuba Isolante i-Tank | | Nr. | 1 | 2 |
| Capacidade da Cuba | | L | 6 | 6+6 |
| Capacidade da Cuba com Produto Acabado | | Kg | 4 | 4+4 |
| Sistema Refrigerante | | Ar | | |
| Comandos de Controlo | | Eletrónico com painel baseado em LED | | |
| Gás Refrigerante | | R404a | | |
| Dimensões | Cm | 26x42,5x65 | 45x43,5x65 | |
| Peso | Kg | 28 | 46 | |
| Voltagem Padrão | V/Hz | 230/50 | | |
| Voltagem Especial | V/Hz | 220/60 – 115/60 | | |
| Absorção | Watt/A | 350/4,7 | 756/9 | |
| Cor Padrão | | Branco/Preto | | |

