



GUSTOTEK™
technology meets passion

AUTENTICA PASSIONE ITALIANA.

MISSIONE ECCELLENZA

Gustotek è un'azienda innovativa nata con l'obiettivo di diffondere in tutto il mondo la cultura della pasta fresca italiana offrendo un sistema di attrezzature professionali progettate e prodotte secondo i principi del lean design & manufacturing.

Il risultato è un prodotto caratterizzato da alto contenuto tecnologico, design accattivante e soprattutto alta affidabilità.



QUALITÀ & AFFIDABILITÀ

La qualità dei processi e dei prodotti Gustotek è il risultato di una costante attività di ricerca e sviluppo, svolta fin dalla fondazione all'interno del Polo della Meccatronica di Rovereto, il centro italiano dell'innovazione dove viene studiato e sviluppato ogni dettaglio delle nostre macchine.

DESIGN & TECNOLOGIA

La ricerca in costante evoluzione, l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, materiali innovativi e l'attenzione per il design funzionale, hanno dato vita ad una gamma di prodotti di altissima qualità, che si adattano perfettamente ad ogni ambiente e rendono più semplice il tuo lavoro quotidiano.

100% MADE IN ITALY

Gustotek progetta e produce in Italia, avvalendosi di processi produttivi lean, nel rispetto dell'ambiente e della salute. L'azzeramento degli sprechi si traduce in fluidità e rapidità nel ciclo di fornitura dei nostri prodotti in tutto il mondo.





GT LINE

MACCHINA PROFESSIONALE PER PRODURRE PASTA FRESCA

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, 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.

IDEALE PER:
Ristoranti, negozi di pasta, pastifici e take away
che vogliono produrre ed offrire la vera pasta fresca italiana



Facile

da utilizzare
e pulire



Veloce

produce a basso
consumo



Affidabile

fatta per durare
nel tempo



PERFEZIONE IN OGNI DETTAGLIO.



VERSATILE

INFINITE POSSIBILITA'

**LIBERA LA TUA FANTASIA
RENDI UNICO IL TUO MENÙ**

Combinando la tua fantasia con le infinite possibilità concesse dall'utilizzo delle trafile è possibile ad esempio preparare in pochissimo tempo lasagne verdi, fusilli rossi, maccheroni, pasta integrale, bigoli, spaghetti alla chitarra, tagliolini, pappardelle e molto altro.



SPAGHETTI



TAGLIATELLE



FUSILLI



BIGOLI



LINGUINE



...E MOLTO ALTRO





BREVETTO

TECNOLOGIE

CHE SEMPLIFICANO IL TUO LAVORO QUOTIDIANO

UN NUOVO LIVELLO DI PERFORMANCE

GT UPPER

La flessibilità di GT Line garantisce la possibilità di effettuare l'upgrade della capacità d'impasto fino a 8 kg, 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 diverse esigenze di produzione.

GT KLEAN

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. Massima igiene, semplice e veloce.

GT DESIGN

Estetica minimalista abbinata alla cura del dettaglio nelle fasi 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 facilitare le operazioni di pulizia.

GT GEAR

Tecnologia evoluta 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 trafilè dal diametro 63,5 mm riconosciuto come standard nel mercato dell'estrusione, permette la possibilità di utilizzare le trafilè di diversi produttori o magari di riciclare quelle già acquistate. La flessibilità e facilità di cambio delle trafilè 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 confort 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.

DETTAGLI CHE CONTANO

GT LINE non è solo attraente e facile da usare, ma costruita con i materiali e le tecniche più avanzate è provvista di dispositivi di sicurezza. Estremamente affidabile, produttiva e facile da pulire rende semplice ogni tuo gesto, durante e dopo il suo utilizzo. Garantisce un risultato di estrusione sempre perfetto.



Interfaccia di controllo semplice ed intuitiva



Struttura robusta in acciaio inox AISI 304



Vasca smontabile per lavaggio in lavastoviglie



Fessura coperchio per versare liquidi in sicurezza



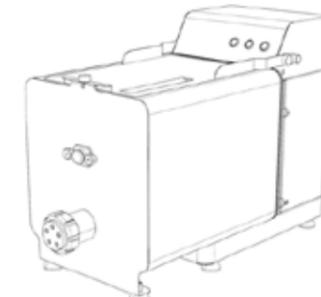
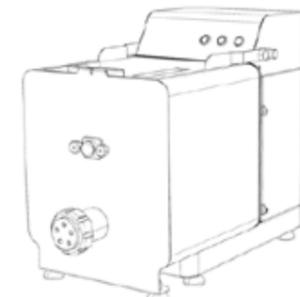
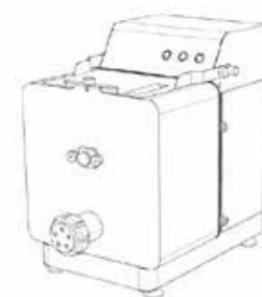
Compatibilità con trafile standard da 63,5 mm



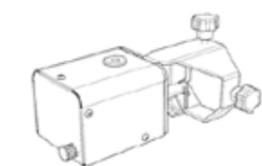
Taglierina tagliapasta con variatore di velocità

* I prodotti fabbricati da GUSTOTEK sono tutelati dal brevetto per invenzione industriale con il seguente titolo: macchina impastatrice ad estrusione per prodotti alimentari con elementi rimovibili

MODELLI E 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 trafile	63,5 mm	63,5 mm	63,5 mm	63,5 mm
Kg/ora	fino a 16	fino a 16	fino a 18	fino 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 netto	51,5 kg	49,5 kg	53,5 kg	57,5 kg
Accessori di serie	KTL001	KTL001	KTL001	KTL001



Modello	GT100M	GT100	KTL001	GRA100
Motore	0,75 kW 220-240V 50Hz	0,55 kW 400V 50Hz	24V DC	-
Ø trafile	-	-	-	-
Kg/ora	-	-	-	-
Dimensioni	330 x 470 x 420 (mm)	330 x 470 x 420 (mm)	110 x 95 x 216 (mm)	530 x 630 x 950 (mm)
Peso netto	39,5 kg	37,5 kg	1,7 kg	24 kg
Accessori di serie	-	-	-	-

GUSTOTEK™

GUSTOTEK SRL
Via Fornaci, 6 - 38068 Rovereto (TN)
P.I.(VAT): 02429020221

WWW.GUSTOTEK.CLOUD

SEGUICI SU

