



7インチ大型パネル搭載。  
高性能コンパクト・ソフトクリームフリーザー

## コマジャパン株式会社

### 本社

〒144-0051 東京都大田区西蒲田8-9-8  
E-mail:info@komajapan.co.jp

TEL:03-5710-2701

FAX:03-5710-2700

### 大阪支店

〒593-8325 大阪府堺市西区鳳南町1-2-2-1F  
E-mail:info-osaka@komajapan.co.jp

TEL:072-275-2752

FAX:072-275-2753

### 羽田メンテナンスセンター

〒144-0044 東京都大田区本羽田1-21-9

TEL:03-3742-1081

FAX:03-3742-1091

<http://www.komajapan.co.jp>

# Giotto Debut

(自動加熱殺菌機能付き)

# GEL MATIC ITALIA S.R.L.

## ジェルマティックは100%イタリア製です

1972年イタリア北部に創業。

ジェルマティック社はエクスプレスジェラート、ソフトサーブ、フローズンヨーグルト、フローズンケーキデザート製造機におけるマーケットリーダーです。

会社設立から45年の現在、世界5大陸に広く販売網を展開しており、各国のインポーター/代理店/パートナー各社との優良な連携サポートを通してカスタマーのマシン選択に対して適切なガイダンスを提供します。

マシンの提供のみならず、カスタマーのビジネス発展のため、レシピ、販売プラン、ビジネスプラン等、長年培ったKNOW-HOWをもとに様々なサポートも同時に行っております。

マシンは人間工学に適合した構造により簡単に操作ができ、さらに信頼度の高いパーツを採用し、適正な作業効率と優れた生産性を実現します。



NEW

## Giotto ジョット

(自動加熱殺菌機能付き)

ソフトクリームフリーザーGiotto(ジョット)は7インチの大型パネルを搭載し、誰でも簡単に操作ができます。本体幅は30cmで、狭いスペースでも設置が可能。ピーターのスピードコントロールにより、多様なアイテムが製造可能となり、お客様の理想の味を実現します。洗練されたデザインとハイスペックな機能を搭載したマシンは、世界各国で高い評価を受けております。



### 最先端の技術 Technology

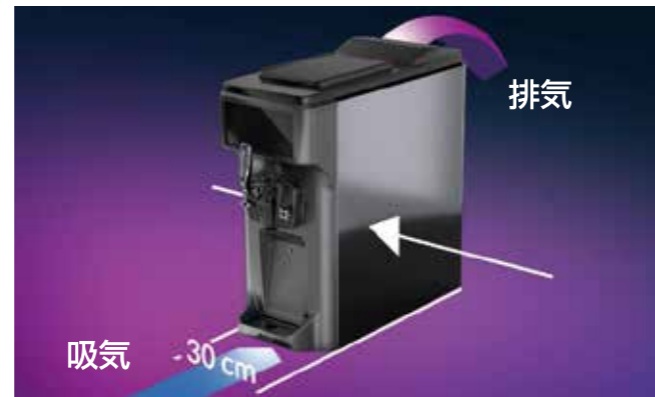
Giotto(ジョット)は、ユニークな個性と優れた機能性を備えたGel Matic 4.0テクノロジーによって生まれたソフトクリームフリーザーです。操作性の良さ、優れたパフォーマンスと正確な制御が保証され、マシンのメンテナンスを最小限に抑えることで、各コンポーネントの寿命が延びます。Giottoが提供する機能と、生産プロセスはユーザーに寄り添った、予測分析とサポートを保証します。

## 製品の特長



### 狭いスペースでも設置可能なスリムタイプ

間口わずか30cmのジョットは、フォルムと機能を組み合わせたスマート設計です。狭い場所でも安全に設置することを実現するために、吸気は正面下部～排熱をマシン上部にレイアウトされています。コンパクトでありながら高い製造能力を持つジョットはお客様に最高のソフトクリームをご提供します。



### ビータースピードコントロールにより多様なアイテムが製造可能



速度制御によりマシンを使用してアイスクリーム、ミルクセーキ、ソフトアイス、ハードアイス、フローズン飲料などのさまざまな製品を製造することが可能です。



### 7インチ大型タッチパネルで様々な機能がアイコンでわかりやすく表示されています

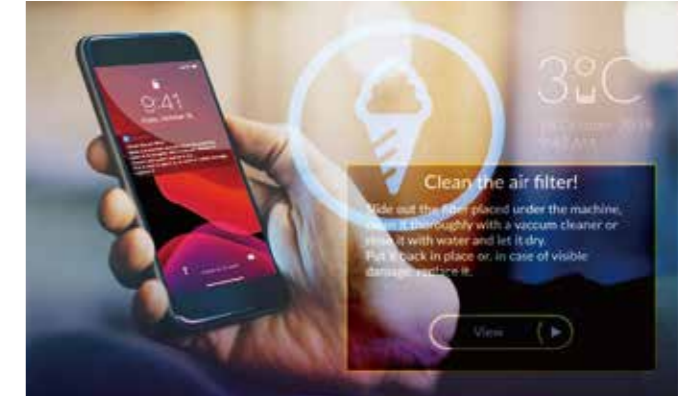
大型の7インチタッチスクリーンは、誰でも簡単に操作ができるように設計され、さまざまな機能をスクリーン上で確認と操作ができます。日常操作するオペレーション画面は3つのみ。

- 始業時 (製造モード)
- ソフトクリームのかたさ調整
- 終業時 (停止・保存モード)



### スマートフォンとの連携により、リアルタイムでマシンの状況を分析することができます

スマートフォンとの連携により、マシンの各製造過程、エラー情報等をリモートコントロールで確認することができます。また必要な情報はいつでも、どこからでもリアルタイムでモニターすることができます。



### ソフトクリームの一日の抽出量、殺菌日時、過去のエラー情報など、様々な記録をタッチパネル上で確認できます



制御システムは「Gel matic 4.0テクノロジー」は予測能力を備えているため問題を予測し正しい解決策を特定してパフォーマンスを向上させることで、マシンのメンテナンス時間を削減できます。エラーコードは適切なメンテナンスを行う上で重要な情報となります。

### 週に一度のクリーニング分解洗浄をより簡単に行うためのヒートモード

ヒートモードとは、各パーツの分解洗浄前に行う事前機能です。シンリンダー内に固まった製品を短時間で溶解し、排出洗浄時間を短縮します。



### 3種類のノズルは標準付属品となり、お好みのノズル形状をお選びできます



3種類のノズル 標準付属品

お客様の理想の味を実現する  
高性能ソフトクリームフリーザー

# Giotto ジョット

Compact & high capacity



パールホワイト



ブラック



レッド

- 型 式 Giotto ジョット
- 電 源 単相200V
- 消費電力 1.6kw
- 重 量 85kg
- サイズ(W x D x H) 300 x 725 x 779mm
- タンク容量 6.5L
- シリンダー容量 1.5L
- 生産能力/1H 18kg
- コンプレッサー 空冷式
- コントロールパネル 7インチ タッチパネル
- 自動加熱殺菌機能付き

