



G20 Meccanico

冰淇淋凝冻机



小巧与高产

用于餐馆和咖啡吧的冰淇淋凝冻机：用于生产高品质的手工冰淇淋和雪糕的颇具价值的帮手。使用非常简单，不需要任何特殊的技能，您也可以在几分钟内实施一个凝冻。G20 Meccanico可放置在任何地方，由于其尺寸紧凑，易于运输。



Bravo S.p.A. 股份公司总部
Montecchio Maggiore - Vicenza, 意大利
电电话: +39 0444 707700 电子邮件: info@bravo.it
www.bravo.it





描述

一个专业的设计，易于使用，只有几个简单的命令执行简单的功能，能使用户实现超越市场标准的高品质冷冻：您的自制冰淇淋或冰淇淋一定是干爽、软糯和细滑的。G20易于运输和移动，由于其尺寸紧凑，可以在任何工作区域中方便地使用。前装载料斗能够在凝冻过程中输入混合物、香料和配料。空气冷凝器立即就绪，无需进一步安装。Bravo 50年的创新技术凝聚在一个小巧但技术先进的工具内。

技术特征

- 装料斗可快速输入混合物、香料和其他成分。
- Makrolon®的前法兰（特殊隔热材料）。
- 带可互换刀片的双叶轮不锈钢搅拌器。
- 简单快速的冰淇淋提取装置。
- 当冰淇淋制作好可提取时，声讯信号会提醒您。优点和优势

优点和优势

- 非常快的生产时间
- 易于使用，机器非常实用。
- 体积小巧：仅占用0.25平方米。
- 加工周期电子温度控制。
- 直接温度检测，探头直接接触混合物。
- 最大的实用性和易清洁性。



带显示屏的温度调节器



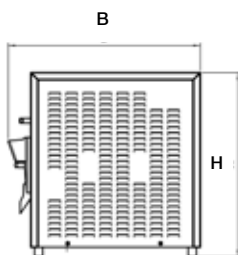
法兰在不使用任何工具的情况下可完全拆卸，以实现完美和快速的清洁



组件：齿



可互换金属双叶片混合器



生产量		
周期产量	l	2,5
平均小时生产量*	l	15
电工条件		
电压	Volt/Hz/Ph	230/50/1
功率**	kW	2
保险丝/开关功率	A	16
制冷系统		
冰箱冷凝器		风冷
压缩机发动机	kW	1,5
压缩机 制冷控制系统		电子恒温器与奶浆接触
水源联动		无
制冷方式		R404A
最小气流距离	cm	50

形制		
型号		台式
正面版		不锈钢
侧板		带气流网
冷冻缸门		Makrolon®
大小		
宽度 (A)	cm	36
深度 (B)	cm	68
宽度 (H)	cm	65
重量	kg	82

* 每小时产量取决于混合物的类型和成品的密度。

** 以kW表示的吸收功率应视为标准“Fiordilatte”型混合物的平均每小时耗电量。