



# GX4

O primeiro equipamento profissional para produzir, expor e vender gelato sempre fresco, recém-produzido

## Fabricantes



## Vantagens

Equipamento completo para produzir, expor e conservar gelato artesanal, oferecendo alta eficiência, qualidade e a possibilidade de criar novos sabores diretamente na frente do cliente.



## Especificações Técnicas

### Desempenho:

Incorporação de até 30% de ar  
Produção por ciclo: 2,5 kg (Cada cuba)  
Tempo de produção: 12-15 min

### Características:

Equipamento que produz, expõe e conserva o sorvete artesanal.  
4 cubas para produção e exposição.  
4 compressores (Um para cada cuba).

### Armazenamento Noturno:

Função para manter o produto conservado durante pausas prolongadas, economizando energia de forma significativa

### Sistema de Refrigeração

Ar

### Limpeza

Possui um sistema que pode ser conectado a uma rede hidráulica facilitando a higienização do cilindro e um dreno que pode ser ligado diretamente no dreno de esgoto

### Cilindros

Cilindro c/ configurações independentes. Podendo armazenar 7 programações de temperatura diferentes

### Espátulas

Espátulas individuais para cada cuba trazendo praticidade p/ porcionar o gelato

### Peso

Líquido: 346 Kg  
Bruto: 358 Kg

### Especificações Elétricas

380V / 60Hz / 3F - 4,8kW  
220V / 60Hz / 1F - 5,6kW

### Dimensões

Largura: 1320 mm  
Profundidade: 720 mm  
Altura: 910 mm