



GX2

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.
2 cubas para produção e exposição.
2 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: 180 Kg
Bruto: 186 Kg

Especificações Elétricas

380V / 60Hz / 3Ph - 2,4kW 127 / 60Hz / 1Ph - 2,7Kw
220V / 60Hz / 1Ph - 2,6kW

Dimensões

Largura: 680 mm
Profundidade: 720 mm
Altura: 910 mm

