

GNB 200 H

A Bertollo Indústria de Máquinas possui em sua linha de equipamentos, as produtoras contínuas de sorvete, com todos os modelos contendo o painel de controle com tecnologia touchscreen, entre os modelos apenas a produtora de 200 litros/h disponibiliza também a versão ANALÓGICA, como o próprio nome sugere, possui painel de controle analógico fixado em um suporte móvel. No sistema de refrigeração é utilizado compressor HERMÉTICO, gás R404A e condensação a água.

Com a experiência de mais de 30 anos na construção de máquinas para sorvete, a BERTOLLO usa na fabricação de seus equipamentos um condensador a água, tipo Shell and tube, projetado e fabricado pela própria BERTOLLO. Tecnologia de ponta para maximizar a eficiência dos processos de troca de calor, como o uso de tubos aletados, materiais com eficiência termodinâmica, com acesso ao seu interior para manutenção e limpeza.

A GNB 200 H, assim como os modelos touchscreen, utilizam materiais que atendem aos mais rigorosos critérios de qualidade que garantem a produção de um sorvete com excelente “overrun”.

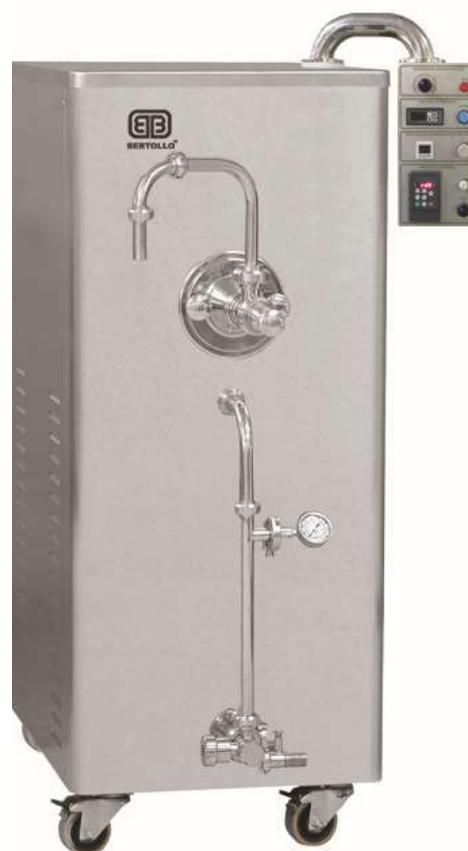
O cilindro do batedor recebe um tratamento de banho de cromo. As buchas e o pistão da bomba são fabricados em cerâmica de alta resistência, que evita o desgaste por atrito, possibilitando ao equipamento produzir os mais diversos tipos de sorvete e açai.

A vedação do eixo do batedor, fabricado em aço inox 304, é feita por um selo mecânico com material cerâmico, o que garante grande durabilidade ao equipamento. Todos os dispositivos mecânicos, tubulações e conexões fabricados em aço inox 304. Isolamento térmico de poliuretano expandido.

O sistema pneumático para a incorporação de ar possui componentes de alta tecnologia para garantir a qualidade do sorvete. O equipamento é equipado com filtros de ar.

O primeiro filtro é responsável pela remoção de umidade contida no ar e o segundo remove imperceptíveis partículas sólidas que por ventura estejam dispersas no ar.

O controle de incorporação de ar no sorvete é feito através do painel de controle analógico.



MODELO	GNB 200 H
MARCA	BERTOLLO
ALTURA	1540 mm
LARGURA	630 mm
PROFUNDIDADE	1350 mm

PESO	320 kg
PRODUÇÃO	200 litros/h
MATERIAL	Aço inóx 304
COMPRESSOR (HERMÉTICO)	6.0 CV
BATEDOR	3.0 CV
BOMBA DE CALDA	1.0 CV
CONDENSAÇÃO	Água
TENSÃO	220/380V. Trifásico
GÁS REFRIGERANTE	R-404A
POTÊNCIA	7,5 kW
FREQUENCIA	60 Hz

Tubulação de saída de sorvete: Ø1” polegada.

Conexões Externas:

- Elétrica:

220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 35 A, cabo flexível isolado de 06 mm;

380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 25 A, cabo flexível isolado de 04 mm;

- Hidráulica:

Torre de resfriamento: Conexões de entrada e saída com espigão para mangueira de 1 polegada;