

## GNB 200 U / GNB 300 U / GNB 400 U / GNB 600 U

As produtoras contínuas de sorvete, utilizam materiais que atendem aos mais rigorosos critérios de qualidade que garantem a produção de um sorvete com excelente “overrun”.

Painel de controle com tecnologia TOUCHSCREEN, (com exceção apenas da produtora de 200 litros/h que também é disponibilizada na versão analógica), o compressor SEMI-HERMÉTICO, gás R404-A 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.

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 açaí.

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 touchscreen.



MODELO	GNB 200 U	GNB 300 U	GNB 400 U	GNB 600 U
MARCA	BERTOLLO	BERTOLLO	BERTOLLO	BERTOLLO
ALTURA	1540 mm	1540 mm	1540 mm	1540 mm
LARGURA	630 mm	770 mm	870 mm	940 mm
PROFUNDIDADE	1350 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm
PESO	340 kg	400 kg	450 kg	500 kg
PRODUÇÃO	200 litros/h	300 litros/h	400 litros/h	600 litros/h
MATERIAL	Aço inox 304	Aço inox 304	Aço inox 304	Aço inox 304
COMPRESSOR (S.H.)	6.0 CV	8.0 CV	10.0 CV	12.0 CV
BATEDOR	3.0 CV	4.0 CV	5.0 CV	7.5 CV

BOMBA DE CALDA	1.0 CV	1.0 CV	1.0 CV	1.0 CV
CONDENSAÇÃO	Água	Água	Água	Água
TENSÃO	220 ou 380V. Trifásico	220 ou 380V. Trifásico	220 ou 380V. Trifásico	220 ou 380V. Trifásico
GÁS REFRIGERANTE	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
POTÊNCIA	7,5 kW	9,75 kW	12,0 kW	15,4 kW
FREQUENCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz

Tubulação de saída de sorvete:

GNB 200 U - Ø1" polegada.

GNB 300 U / GNB 400 U / GNB 600 U - Ø1.1/2" polegada.

Conexões Externas:

- Elétrica:

GNB 200 U 220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 35 A, cabo flexível isolado de 06 mm;

GNB 200 U 380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 25 A, cabo flexível isolado de 04 mm;

GNB 300 U 220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 50 A, cabo flexível isolado de 10 mm;

GNB 300 U 380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 35 A, cabo flexível isolado de 06 mm;

GNB 400 U 220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 60 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

GNB 400 U 380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 40 A, cabo flexível isolado de 10 mm;

GNB 600 U 220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 80 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

GNB 600 U 380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 60 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

- Hidráulica:

Torre de resfriamento: GNB 200 U / GNB 300 U / GNB 400 U / GNB 600 U - Conexões de entrada e saída com espigão para mangueira de 1 polegada;