

## Produtora contínua de massa com 2 cilindros (2 sabores)

### GNB 400 D / GNB 600 D / GNB 800 D

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”.

Nestes modelos de produtora contínua, o painel de controle conta com tecnologia TOUCHSCREEN localizado em um suporte móvel, 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.

As contínuas Duplas operam com uma combinação de duas máquinas no mesmo equipamento, com operação e controles completamente independentes possibilitando a produção de dois sabores.

Os cilindros de batimento recebem um tratamento de banho de cromo. As buchas e os pistões das bombas 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.



<b>MODELO</b>	<b>GNB 400 D</b>	<b>GNB 600 D</b>	<b>GNB 800 D</b>
MARCA	BERTOLLO	BERTOLLO	BERTOLLO
ALTURA	1590 mm	1640 mm	1640 mm
LARGURA	870 mm	940 mm	1050 mm
PROFUNDIDADE	1600 mm	1600 mm	1780 mm
PESO	800 kg	850 kg	950 kg
PRODUÇÃO	400 litros/h	600 litros/h	800 litros/h
MATERIAL	Aço inóx 304	Aço inóx 304	Aço inóx 304
QTDE COMPRESSOR	2	2	2
COMPRESSOR (S.H.)	6.0 CV (cada)	8.0 CV (cada)	10.0 CV (cada)
QTDE DE BATEDOR	2	2	2
BATEDOR	3.0 CV (cada)	4.0 CV (cada)	5.0 CV (cada)
QTDE DE BOMBA	2	2	2
BOMBA DE CALDA	1.0 CV (cada)	1.0 CV (cada)	1.0 CV (cada)
CONDENSAÇÃO	Água	Água	Água
TENSÃO	220 / 380V. Trifásico	220 / 380V. Trifásico	220 / 380V. Trifásico
GÁS REFRIGERANTE	R-404A	R-404A	R-404A
POTÊNCIA	15,0 kW	19,5 kW	24,0 kW
FREQUENCIA	60 Hz	60 Hz	60 Hz

Tubulação de saída de sorvete:

GNB 400 D / GNB 600 D / GNB 800 D – Ø1.1/2” polegada.

Conexões Externas:

- Elétrica:

GNB 400 D 220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 70 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

GNB 400 D 380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 50 A, cabo flexível isolado de 10 mm;

GNB 600 D 220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 100 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

GNB 600 D 380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 70 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

GNB 800 D 220 V Trifásico: Disjuntor tripolar 120 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

GNB 800 D 380 V Trifásico: Disjuntor tripolar 80 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

- Hidráulica:

Torre de resfriamento: GNB 400 D / GNB 600 D / GNB 800 D - Conexões de entrada e saída com espigão para mangueira de 1.1/2” polegada;