

Produtora Horizontal para Gelato

A Bertollo Indústria de Máquinas, disponibiliza uma linha de equipamentos para sorvete de massa “GELATO”, valorizando os produtores de sorvetes artesanais.

Estrutura e revestimentos construídos em aço inox 304 e base com rodízios giratórios, com freio. Possuem revestimento térmico de poliuretano expandido.

A produção é feita de forma descontínua, por batidas, que variam entre 8 a 10 minutos, dependendo da consistência, podendo retirar o sorvete a uma temperatura de até (-7 C°).

Os equipamentos são equipados com batedores fabricados em aço inox 304, e espátulas em delrin.

O cilindro recebe um tratamento especial de cromo, sendo capaz de produzir calda de maior abrasividade, como a calda de açai.

São equipadas com pedal para a extração do sorvete, permitindo que o operador tenha total liberdade para a manipulação das embalagens.

Produtora Horizontal para Gelato		
Modelo	PHG 40	PHG 80
Capacidade	40 lts/h, dependendo da consistência do sorvete. Cilindro até 06 litros	80 lts/h, dependendo da consistência do sorvete. Cilindro até 12 litros
Tensão	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico
Frequência	60 Hz	60 Hz
Potência	3.700 W	6.000 W
Motor do batedor	3 cv	4 cv
Compressor	2 cv	4 cv
Altura	1,76 m	1,76 m
Largura	0,63 m	0,69 m
Profundidade	0,78 m 1,06 m com bandeja	0,78 m 1,06 m com bandeja
Peso	180 kg	200 kg

Conexões Externas:

PHG 40:

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 20 Amperes, cabo flexível isolado de 04 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 15 Amperes, cabo flexível isolado de 2,5 mm.

PHG 80:

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 30 Amperes, cabo flexível isolado de 06 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 20 Amperes, cabo flexível isolado de 04 mm.