



# G20 Mecánico

Mantecador



## Pequeño y productivo

El mantecador para restaurantes y cafeterías es una excelente herramienta para la elaboración de helados artesanales y ice cream de alta calidad. Muy fácil de usar, no se requieren habilidades específicas para su funcionamiento, cualquiera puede hacer gelato en pocos minutos. El **G20 mecánico** se puede colocar en cualquier lugar y es fácil de transportar, gracias a sus dimensiones muy compactas.



**HEADQUARTERS Bravo S.p.A.**

Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy

Tel.: +39 0444 707700 Email : [info@bravo.it](mailto:info@bravo.it)

[www.bravo.it](http://www.bravo.it)



## Descripción

Un diseño profesional, fácil y sencillo de usar, pocos comandos permiten que el operador pueda crear gelatos de alta calidad, los cuales serán superiores a los estándares del mercado. Sin importar la temporada, el gelato o ice cream siempre estará seco, suave y cremoso. Fácil de transportar y mover, el **G20** se adapta cómodamente a cualquier área de trabajo gracias a sus dimensiones compactas.

La tolva de carga frontal permite insertar la mezcla, sabores e ingredientes durante el proceso de congelación. El condensador enfriado por aire está listo de inmediato y no requiere más instalación.

50 años de la tecnología innovadora de Bravo reagrupados en un instrumento pequeño, pero tecnológicamente avanzado.

## Características técnicas

- La tolva de carga permite la inserción rápida de mezclas, sabores y otros ingredientes.
- Puerta frontal de **Makrolon®** (material especial aislante térmico).
- Mezclador de acero inoxidable de 2 soportes con dientes intercambiables.
- Sistema de extracción de gelado fácil y rápido.
- Una señal acústica te avisa cuando el helado está listo para ser extraído.

## Ventajas y fortalezas

- Tiempo de producción muy rápido.
- Fácil de usar, la máquina es realmente funcional.
- Superficie de dimensiones: sólo 0,25 m<sup>2</sup>.
- Control electrónico de la temperatura del ciclo de trabajo.
- Control directo de la temperatura con una sonda en contacto directo con la mezcla.
- Máxima practicidad y facilidad de limpieza.



Termoregulador con display



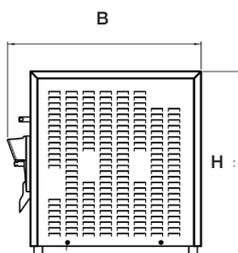
Puerta completamente desmontable sin el uso de ninguna herramienta, para una limpieza perfecta y rápida



Detalle: diente de metal intercambiable



Mezclador de 2 soportes



Producción		
Capacidad por ciclo	l	2,5
Producción media por hora*	l	15
Consumo eléctrico		
Potencia de voltaje	Volt/Hz/Ph	230/50/1
Potencia**	kW	2
Tipo de fusible	A	16
Refrigeración		
Condensador de refrigerador		AGUA
Motor compresor	kW	1,5
Sistema de control de temperatura del cilindro		termostato electrónico con sonda en contacto con la mezcla
Conexión de agua		ninguna
Gas refrigerante		R449A
Distancia mínima para ventilación (trasera y lateral)	cm	50

Estructura		
Modelo		en el mostrador
Paneles		acero inoxidable
Paneles laterales		con rejilla de ventilación
Puerta		Makrolon®
Dimensiones		
Ancho (A)	cm	36
Profundidad (B)	cm	68
Altura (H)	cm	65
Peso	kg	82

\* La producción horaria puede variar según el tipo de mezcla y de la densidad del producto.

\*\* La absorción detallada en kW se considera como consumo medio horario con una mezcla standard tipo "Fiordilatte".