



# Mécanicien G20

Congélateur à lots



## Petit et productif

Un congélateur par lots avancé pour les restaurants et les cafés, utilisé pour la production de glaces et de crèmes glacées de haute qualité. La machine est explicite, vous n'avez pas besoin de compétences particulières pour préparer un lot en quelques minutes. Le Mécanicien G20 peut s'adapter n'importe où et est facile à transporter grâce à sa taille compacte.



**SIÈGE SOCIAL Bravo SpA**  
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italie Tél. :  
+39 0444 707700 Email : [info@bravo.it](mailto:info@bravo.it)  
[www.bravo.it](http://www.bravo.it)



## Description

De conception professionnelle, facile à utiliser, seulement quelques boutons avec des fonctions simples permettent à l'opérateur de réaliser des lots de qualité supérieure aux standards du marché : la glace artisanale ou la crème glacée est toujours sèche, douce et crémeuse. Facile à transporter et à déplacer à n'importe quel endroit de votre espace de travail grâce à sa taille compacte. La trémie de chargement frontale vous permet d'ajouter le mélange, les arômes et les ingrédients pendant le lot. Le condenseur à air est prêt à fonctionner et ne nécessite aucun réglage supplémentaire. 50 ans de technologie innovante Bravo dans un équipement de haute technologie.

### Caractéristiques techniques

- La trémie de chargement permet une charge rapide du mélange, des arômes et des autres ingrédients.
- Porte d'entrée réalisée en Makrolon® (matériau isolant thermique spécial).
- Mélangeur à deux lames en acier inoxydable avec grattoirs interchangeable.
- Extraction de glace rapide et facile.
- Un signal sonore vous indique quand la glace est prête.

### Avantages et points forts

- Lots de glaces ou de crèmes glacées produits en très peu de temps.
- Facile à utiliser, la machine est exceptionnellement fonctionnelle.
- Taille compacte, seulement 0,25 m2.
- Contrôle électronique du cycle de travail par températures.
- Détection directe de la température grâce à une sonde en contact avec le mélange.
- Facile et pratique à nettoyer.



Thermo-régulateur par affichage



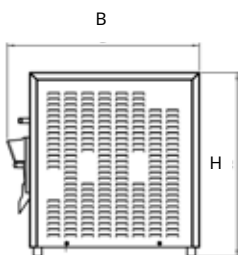
La porte complémentaire est démontée sans l'utilisation d'outils, pour une hygiène parfaite



Métal interchangeable grattoirs



Mélangeur à deux lames



<b>Production</b>		
Capacité par cycle	l	2,5
Production horaire moyenne*	l	15
<b>Besoin électrique</b>		
Tension	Volt/Hz/Ph	230/50/1
Pouvoir **	kW	2
Dimensions du fusible/interrupteur	UN	16
<b>Réfrigération</b>		
Condenseur de congélation		à ARIA
Moteur à compresseur	kW	1,5
Système de contrôle du cylindre de congélation		thermostat électronique avec sonde en contact avec le mélange
Raccordement d'eau		nonne
Type de refroidissement		R404A
Distance minimale pour le flux d'air (arrière et côtés)	cm	50

<b>Structure</b>		
Modèle		plateau de table
Panneau de dossiers		acier inoxydable
Panneau latéral		avec grille de circulation d'air
Fermeture de la porte		Makrolon®
<b>Dimensions</b>		
Largeur (A)	cm	36
Profondeur (B)	cm	68
Hauteur (H)	cm	65
Poids	kg	82

\* La production horaire peut varier en fonction du type de mélange et de la densité du produit fini

\*\* L'absorption exprimée en kW est une consommation horaire moyenne avec un mélange standard de type « fiordilatte »