



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



**MANTECATORE**

**G 20**

Piccolo e produttivo

gelato technology

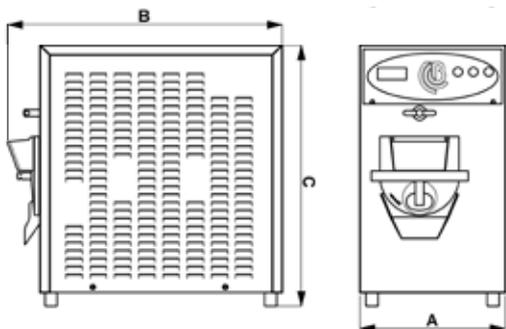
# Caratteristiche

- Mantecatore da banco di **dimensioni compatte**
- Intuitivo nell'utilizzo attraverso comandi essenziali
- Termoregolatore con display
- Tramoggia di carico frontale per un veloce inserimento in macchina
- Flangia frontale realizzata in Tritan (speciale materiale termoisolante)
- Mescolatore a 2 pale in acciaio inox con **denti intercambiabili**
- Avviso tramite segnale acustico quando il gelato è pronto per l'estrazione
- Condensatore ad aria incorporato



# Vantaggi

- + Gelati, sorbetti artigianali e ice cream di alta qualità
- + Dimensioni ideali per ristoranti e caffetterie
- + Tempi di produzione rapidi
- + Sistema di estrazione del gelato semplice e veloce
- + **Controllo elettronico della temperatura** durante il ciclo di lavoro
- + **Rilevazione diretta della temperatura** con una sonda a contatto diretto con la miscela
- + Massima praticità e facilità di pulizia grazie ai componenti smontabili



## Dati tecnici

Capacità per ciclo	l	2,5
Alimentazione	Volt/Hz/Ph	230/50/1
Larghezza (A)	cm	36
Profondità (B)	cm	68
Altezza (C)	cm	65

Disponibile versione in 60Hz

La produzione oraria delle macchine è suscettibile a variazioni secondo il tipo di miscela impiegata, la densità del prodotto finito e le condizioni del contesto produttivo.



WE SHARE  
THE SAME  
PASSION  
SINCE 1967

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.  
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy  
t. +39 0444 70 77 00  
e. info@bravo.it