

GASTRONOMIA

MAQUINAS GRANIZADORAS “GRANITA”



**NUEVO
PRODUCTO**

Principales Características

- Maquinas de bebida helada/granita de alta prestación y confiabilidad.
- Brindan producción continua de bebida frío o congelada “frozen”.
- Muy alta capacidad de producción. Producción de tres sabores.
- Manejo y operación simple.
- Mantiene la producción refrigerada.
- Regulador de temperatura.
- Computador de control, función de autoprotección con alarma.
- Evaporador de diseño unico y alta eficiencia.
- Nuevo modelo con llave y contador, para un mayor control.
- Utiliza compresores Aspera (Italia) o Tecumseh (Francia).
- Maquinas de facil operación ideales para: heladerías, cafes, kioscos, restaurantes, supermercados, fast food, etc.
- Sistema de doble compresor.
- Posee certificación CE & UKAS para Gran Bretaña y la Union Europea.

Modelo	G15L3
Capacidad de producción (litros/h)	3 x 15 L
Voltaje	220 V 50 Hz
Consumo (w)	500
Tipo de condensación	Por aire
Refrigerante	R134A
Peso Neto (kgs)	50
Dimensiones Empaque en mm (ancho x alto x profundidad)	600x750x600
Gabinete	Totalmente en acero inoxidable
Preenfriado	Si
Mantiene Temperatura	Si
Sabores	Tres bebidas diferentes

GASTRONOMIA

BEBIDAS QUE ESTA MAQUINA PUEDE HACER



GRANITA SLUSH SMOOTHIE DAIQUIRI ICE CAPPUCINO

Granizador

En aprox 30 min, la mezcla ya está congelada y lista para servir.
La mezcla puede contener agua, jugos, alcohol, leche, yogurt,... jarabes, pulpas de frutas, productos solubles (café, chocolate), infusiones (te, te verde, mate ...)

Ventajas:

- No requiere hielo
- 15 litros (p/ tanque) de bebida congelada lista para ser servida
- Se agiliza el servicio
- Facil limpieza
- No se recarga de trabajo al operario.
- Menor costo de mano de obra.
- Ideal para discotecas, bares, cafeterías, fast food, pubs, shopping, escuelas, centros de entretenimiento, bares de playa, etc

GOLD POINT