

GEL



PROFESJONALNY FREZER DO LODÓW – SZYBKA PRACA, NIEZAWODNOŚĆ I WYSOKA WYDAJNOŚĆ.

GEL

Urządzenia z linii GEL zostały zaprojektowane tak, aby działać optymalnie w każdych warunkach pracy.

To wydajny i łatwy w obsłudze frezer do lodów, wyposażony w proste i intuicyjne menu.

Dzięki nowoczesnemu i mocnemu systemowi chłodzenia urządzenie pracuje szybko i bardzo efektywnie.



DRZWICZKI Z TWORZYWA SZTUCZNEGO (POLIMERU)

- Wykonane z dobrze izolującego materiału, który ogranicza straty chłodu.
- Zapewniają wysoki poziom higieny i są łatwe do utrzymania w czystości.



MIESZADŁO TRZYŁOPATKOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Helikoidalny kształt zapewniający idealne wyjmowanie gelato
- Stal nierdzewna równomiernie rozprowadza chłód



ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA

- Automatyczna, bardzo precyzyjna kontrola temperatury
- Łatwy i intuicyjny w obsłudze



DOSTĘPNE RÓWNIEŻ Z MECHANICZNYMI TERMOREGULATORAMI

- Z wysokiej klasy, niezawodnymi komponentami elektromechanicznymi



CYLINDER MROŹNICZY

- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej zaprojektowana tak, aby skutecznie odprowadzać ciepło.
- Dzięki podwójnej komorze czynnik chłodniczy ma bezpośredni kontakt z cylindrem, a podział na sekcje zapewnia równomierne i efektywne chłodzenie.



SKRAPLACZ PŁYTOWY

- Wysokowydajny płytowy wymiennik ciepła zapewniający znaczną oszczędność wody
- Szeroki przekrój przepływu wody zapobiegający osadzaniu się kamienia
- Chroniony dwiema płytami ze stali nierdzewnej, które zapobiegają utlenianiu i optymalizują wymianę ciepła



KOMPRESOR HERMETYCZNY

- Prosty i cichy w działaniu
- Brak wycieków czynnika chłodniczego
- Nie wymaga konserwacji
- Łatwo dostępny (łatwy do pozyskania)



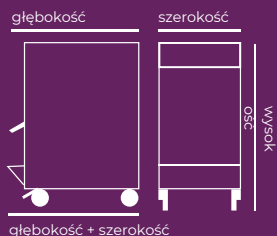
NAPĘD Z MOTOREM REDUKCYJNYM (MOTOREDUKTOR)

- Napęd z motoreduktorem zapewnia wydajną i stabilną pracę urządzenia. Został zaprojektowany tak, aby idealnie łączyć prędkość obrotową z odpowiednią siłą (momentem obrotowym).
- Kompaktowe rozmiary, niskie zużycie energii. Jest łatwy w obsłudze oraz serwisowaniu.
- Opcjonalnie dostępny jest falownik, który umożliwia pracę na dwóch różnych prędkościach.
-



DOSTĘPNE RÓWNIEŻ Z SCHŁADZANIEM POWIETRZEM

- Skraplacz lamelowy umożliwiający kondensację bez użycia wody
- Wyposażony w wysokowydajny wentylator
- Dostępne na zamówienie



MODELE

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Typ konstrukcji	
Wydajność na cykl	lt
Napięcie	Volt/ Hz/Ph
Moc	kW

GEL 12	GEL JuniorE	GEL 1E	GEL 2E	GEL 3E	GEL 4E
wersja nablutowa wersja wolnostojąca	wersja nablutowa wersja wolnostojąca	model wolnostojący wersja stojąca	model wolnostojący wersja stojąca	model wolnostojący wersja stojąca	model wolnostojący wersja stojąca
2	5	5	9	12	20
400/50/3 220/50/1	400/50/3 220/50/1	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
2.4	2.5	3.8	5.8	6.1	9,2

Rodzaj schładzania	
--------------------	--

woda	*powie trze	woda	*powie trze	woda	*powie trze	woda	*powie trze	woda	**powie trze	woda	**powie trze
------	----------------	------	----------------	------	----------------	------	----------------	------	-----------------	------	-----------------

Szerokość	cm
Głębokość	cm
Wysokość	cm
Głębokość z półką	cm
Waga	kg

/	36	50	50	51	51	51	51	51	51	61	61
/	68	79	79	80	97	95	118	95	/	115,5	/
/	/	/	/	87.5	105	102.5	125	102.5	/	123,5	/
/	65	72	72	133	133	133	133	133	133	133	133
/	82	110	125	155	170	197	216	200	/	275	/

* wbudowane schłodzenie powietrzem – dostępne na zamówienie

** zdalne schłodzenie powietrzem – dostępne na zamówienie

WYDAJNOŚĆ MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU MIESZANKI ORAZ GĘSTOŚCI PRODUKTU KOŃCOWEGO; PODANA WARTOŚĆ ZOSTAŁA ZMIERZONA DLA STANDARDOWEJ MIESZANKI TYPU FIOR DI LATTE.

INNE CZĘSTOTLIWOŚCI I NAPIĘCIA DOSTĘPNE NA ZAMÓWIENIE.

TRIO GELATO
TECNOLOGIA • MASZYNY • SERWIS

#simplygelato

TRIO GELATO SPÓŁKA Z O.O.
ul. WIEJSKA 13A
05-802 PRUSZKÓW
NIP5342706220 | KRS0001216228

handlowy@triogelato.pl
www.triogelato.pl

+48 794 947 666

OBEJŻYJ WIDEO

