

Produtora Contínua de Massa

A Bertollo Indústria de Máquinas possui em sua linha de equipamentos, as produtoras contínuas de sorvete, que são fabricadas com materiais que atendem aos mais rigorosos critérios de qualidade e emprega tecnologias que garantem a produção de um sorvete com excelente “overrun”.

Refrigeração com compressor semi-hermético, gás HP-81, condensação a água, condensador Shell and Tube.

Com a experiência de mais de 30 anos na construção de máquinas para sorvete, a BERTOLLO usa na fabricação de seus equipamentos um condensador a água, tipo Shell and Tube, projetado e fabricado pela própria BERTOLLO. Tecnologia de ponta para maximizar a eficiência dos processos de troca de calor, como o uso de tubos aletados, materiais com eficiência termodinâmica, com acesso ao seu interior para manutenção e limpeza.

O cilindro do batedor recebe um tratamento de banho de cromo. As buchas e o pistão da bomba são fabricados em cerâmica de alta resistência, que evita o desgaste por atrito, possibilitando ao equipamento produzir os mais diversos tipos de sorvete e açaí.

A vedação do eixo do batedor, fabricado em aço inox 304, é feita por um selo mecânico com material cerâmico, o que garante grande durabilidade ao equipamento.

O sistema pneumático para a incorporação de ar possui componentes de alta tecnologia para garantir a qualidade do sorvete. O equipamento é equipado com 3 filtros de ar.

O primeiro filtro é responsável pela remoção da umidade contida no ar.

O segundo filtro remove imperceptíveis partículas solidadas que por ventura estejam dispersas no ar.

E o terceiro é um filtro de carvão, responsável pela eliminação de contaminantes gasosos, capazes de produzir odores e sabores indesejáveis ao sorvete.

Painel de controle touch screen. O controle de incorporação de ar no sorvete é feito através deste painel.

Todos os dispositivos mecânicos, tubulações e conexões fabricados em aço inox 304. Isolamento térmico de poliuretano expandido. A BERTOLLO disponibiliza várias opções de produtoras contínuas:

Capacidade	01 Sabor (Contínua)	02 Sabores (Contínua)	03 Sabores (Contínua)
200 litros/h	GNB 200 U		
300 litros/h	GNB 300 U		
400 litros/h	GNB 400 U	GNB 400 D	
600 litros/h	GNB 600 U	GNB 600 D	GNB 600 T
800 litros/h	GNB 800 DU	GNB 800 D	
900 litros/h			GNB 900 T

1200 litros/h	GNB 1200 DU		
1500 litros/h	GNB 1500 DU		

Os modelos de maior capacidade das produtoras contínuas de um único sabor, possuem 02 cilindros no mesmo circuito de congelamento, modelos GNB 800 DU, GNB 1200 DU e GNB 1500 DU. Os modelos Dupla e Tripla operam com uma combinação de duas ou três máquinas no mesmo equipamento, com operação e controles completamente independentes.

Produtora Contínua de Massa 1 Cilindro (01 sabor)				
Modelo	GNB 200	GNB 300	GNB 400	GNB 600
Capacidade total de produção	200 litros/h	300 litros/h	400 litros/h	600 litros/h
Tensão	220V ou 380V Trifásico	220V ou 380V Trifásico	220V ou 380V Trifásico	220V ou 380V Trifásico
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potência	7.500 W	9.750 W	12.000 W	15.400 W
Motor batedor	3 cv	4 cv	5 cv	7,5 cv
Motor bomba	1 cv	1 cv	1 cv	1 cv
Compressor	6 cv	8 cv	10 cv	12 cv
Altura	1,54 m	1,54 m	1,54 m	1,54 m
Largura	0,63 m	0,77 m	0,94 m	0,94 m
Profundidade	1,35 m	1,60 m	1,60 m	1,60 m
Peso	340 kg	400 kg	450 kg	500 kg

Conexões Externas:

GNB 200

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 35 A, cabo flexível isolado de 06 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 25 A, cabo flexível isolado de 04 mm;

GNB 300

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 50 A, cabo flexível isolado de 10 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 35 A, cabo flexível isolado de 06 mm;

GNB 400

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 60 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 40 A, cabo flexível isolado de 10 mm;

GNB 600

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 80 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 60 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

Produtora Contínua de Massa 2 Cilindros (01 Sabor)			
Modelo	GNB 800 DU	GNB 1200 DU	GNB 1500 DU

Capacidade total produção	800 litros/h	1200 litros/h	1500 litros/h
Tensão	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potência	26.300 W	36.750 W	40.500 W
Redutor Batedor Entrada	4 cv	5 cv	5 cv
Redutor Batedor Saída	5 cv	7,5 cv	7,5 cv
Quantidade de redutor da bomba	1	1	1
Redutor da bomba	1,5 cv	1,5 cv	1,5 cv
Compressor	20 cv	30 cv	35 cv
Altura	1,64 m	1,64 m	1,64 m
Largura	1,07 m	1,07 m	1,07 m
Profundidade	1,78 m	1,78 m	2,03 m
Peso	800 kg	850 kg	950 kg

Conexões Externas:

GNB 800 DU

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 80 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 60 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

GNB 1200 DU

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 150 A, cabo flexível isolado de 50 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 100 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

GNB 1500 DU

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 150 A, cabo flexível isolado de 50 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 100 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

Produtora Contínua de Massa Dupla (02 Sabores)			
Modelo	GNB 400 D	GNB 600 D	GNB 800 D
Capacidade total de produção	400 litros/h	600 litros/h	800 litros/h
Tensão	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potência	15.000 W	19.500 W	24.000 W
Quantidade de redutor do batedor	2	2	2
Redutor do batedor	3 cv (cada)	4 cv (cada)	5 cv (cada)
Quantidade de redutores da bomba	2	2	2
Redutor da bomba	1 cv (cada)	1 cv (cada)	1 cv (cada)
Quantidade de compressor	2	2	2
Compressor	6 cv (cada)	8 cv (cada)	10 cv (cada)

Altura	1,54 m	1,54 m	1,64 m
Largura	0,87 m	0,87 m	1,07 m
Profundidade	1,20 m	1,20 m	1,20 m
Peso	650 kg	700 kg	850 kg

Conexões Externas:

GNB 400 D

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 70 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 50 A, cabo flexível isolado de 10 mm;

GNB 600 D

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 100 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 70 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

GNB 800 D

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 120 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 80 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

Produtora Contínua de Massa Tripla (03 Sabores)		
Modelo	GNB 600 T	GNB 900 T
Capacidade total de produção	600 litros/h	900 litros/h
Tensão	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico
Frequência	60 Hz	60 Hz
Potência	22.500 W	29.300 W
Quantidade de redutores do batedor	3	3
Redutor do batedor	4 cv (cada)	5 cv (cada)
Quantidade de redutores da bomba	3	3
Redutor da bomba	1 cv (cada)	1 cv (cada)
Quantidade de compressor	3	3
Compressor	6 cv (cada)	8 cv (cada)
Altura	1,54 m	1,54 m
Largura	1,07 m	1,07 m
Profundidade	1,20 m	1,20 m
Peso	1000 kg	1250 kg

Conexões Externas:

GNB 600 T

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 100 A, cabo flexível isolado de 25 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 80 A, cabo flexível isolado de 16 mm;

GNB 900 T

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 150 A, cabo flexível isolado de 50 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 100 A, cabo flexível isolado de 25 mm;