



SPIN 1  
SPIN 1/FF



SPIN 2  
SPIN 2/FF



SPIN 3  
SPIN 3/FF



GRANISMART 1



GRANISMART 2

## SPIN para granizados y sorbetes

Versátil, de reducidas dimensiones, concebida para la preparación y la erogación de granizados, sorbetes y refrescos. Una máquina con una elevada capacidad productiva gracias a su depósito de 12 litros, fácilmente desmontable, sin uso de herramientas, para una simple y rápida limpieza.

### Modelo fast freeze

El modelo fast freeze está concebido para los locales donde es indispensable una máquina extremadamente rápida. Gracias al circuito de refrigeración potenciado, permite una notable reducción del tiempo en la preparación del producto.

Diseñadores italianos han estudiado la estética, los acabados y la iluminación, obteniendo una máquina ideal para cualquier decoración de bar, heladería, restaurante, etc. Se han empleado exclusivamente materiales de alta calidad, que respetan las normas europeas e internacionales sobre seguridad.

| Modelo          | Precio |
|-----------------|--------|
| SPIN 1 .....    | 1836 € |
| SPIN 2 .....    | 3112 € |
| SPIN 3 .....    | 4096 € |
| SPIN 1/FF ..... | 2118 € |
| SPIN 2/FF ..... | 3334 € |
| SPIN 3/FF ..... | 4339 € |

| MODELO    | CAPACIDAD | TENSIÓN<br>(V) | FASES | FRECUENCIA<br>(Hz) | POTENCIA INSTALADA | DIMENSIONES (mm) |       |      | PESO<br>(Kg) |
|-----------|-----------|----------------|-------|--------------------|--------------------|------------------|-------|------|--------------|
|           |           |                |       |                    |                    | ANCHO            | PROF. | ALTO |              |
| SPIN 1    | 12 x 1 lt | 230            | 1     | 50                 | 300 w              | 270              | 520   | 810  | 29           |
| SPIN 2    | 12 x 2 lt | 230            | 1     | 50                 | 650 w              | 470              | 520   | 810  | 47           |
| SPIN 3    | 12 x 3 lt | 230            | 1     | 50                 | 900 w              | 670              | 520   | 810  | 68           |
| SPIN 1/FF | 12 x 1 lt | 230            | 1     | 50                 | 450 w              | 270              | 520   | 810  | 29           |
| SPIN 2/FF | 12 x 2 lt | 230            | 1     | 50                 | 800 w              | 470              | 520   | 810  | 52           |
| SPIN 3/FF | 12 x 3 lt | 230            | 1     | 50                 | 1200 w             | 670              | 520   | 810  | 70           |

## GRANISMART para granizados y bebida fría

Práctica y manejable, Granismart es la granizadora ideal para locales con poca disponibilidad de espacio, o con un consumo contenido de granizado. Utilizada también para la preparación de postres y bebidas que necesitan ser preparados a menudo para mantener sus características naturales de frescor. Está dotada de un termostato que permite utilizarla para bebida fría.

Granismart satisface exigencias de espacio, hasta un 30 % más pequeña que una máquina tradicional, y de eficiencia en términos de tiempo (velocidad de producción y manutención).

| Modelo                | Precio |
|-----------------------|--------|
| GRANISMART 1/TS ..... | 1530 € |
| GRANISMART 2/TS ..... | 2481 € |

| MODELO       | CAPACIDAD | TENSIÓN<br>(V) | FASES | FRECUENCIA<br>(Hz) | POTENCIA INSTALADA | DIMENSIONES (mm) |       |      | PESO<br>(Kg) |
|--------------|-----------|----------------|-------|--------------------|--------------------|------------------|-------|------|--------------|
|              |           |                |       |                    |                    | ANCHO            | PROF. | ALTO |              |
| GRANISMART 1 | 5 x 1 lt  | 230            | 1     | 50                 | 300 w              | 260              | 420   | 650  | 23           |
| GRANISMART 2 | 5 x 2 lt  | 230            | 1     | 50                 | 560 w              | 400              | 420   | 650  | 38           |



CHOCOLADY

**Chocolateras con calentamiento a "baño-maría"**

Las chocolateras GBG han sido realizadas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, asegurando que siempre tendrá una densidad y cremosidad perfectas. Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer el chocolate al "baño-maría", garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

Calentamiento al "baño-maría" para cocer sin quemar el producto.

Mezcla continua para obtener una estructura fina, sin grumos.

Termostato regulable para adecuar la temperatura a cualquier necesidad.

Grifo exclusivo "anti-obstrucción".

Caldera en acero inoxidable.

| Modelo                    | Precio |
|---------------------------|--------|
| CHOCOLADY 5 litros .....  | 732 €  |
| CHOCOLADY 10 litros ..... | 757 €  |

| MODELO    | CAPACIDAD | TENSIÓN (V) | FASES | FRECUENCIA (Hz) | POTENCIA INSTALADA | DIMENSIONES (mm) |       |      | PESO (Kg) |
|-----------|-----------|-------------|-------|-----------------|--------------------|------------------|-------|------|-----------|
|           |           |             |       |                 |                    | ANCHO            | PROF. | ALTO |           |
| CHOCOLADY | 5 lt      | 230         | 1     | 50              | 1000 w             | 260              | 260   | 470  | 8         |
| CHOCOLADY | 10 lt     | 230         | 1     | 50              | 1000 w             | 260              | 260   | 550  | 8,5       |