Máquina de sorvete 30 litros - ZG-30S

Linha de Máquinas de Sorvete Zero Grau

Saborear um sorvete cremoso e refrescante nunca foi tão fácil! As máquinas de sorvete da Zero Grau foram desenvolvidas para oferecer alta performance, praticidade e um acabamento impecável em cada porção servida.

Com tecnologia avançada e design funcional, nossas máquinas garantem um processo ágil e eficiente, seja para pequenos comércios ou grandes estabelecimentos. Contamos com recursos como controle de temperatura, agitador de mistura, sensor inteligente e economia de energia, operação intuitiva e manutenção simplificada.

Ofereça aos seus clientes uma experiência inesquecível com a qualidade e confiabilidade da Zero Grau. Entre em contato e descubra a solução ideal para o seu negócio!

- Batedor de aço inoxidável
- Função de degelo
- Sistema inversor de baixo ruído
- Reservatórios refrigerados
- Agitadores no reservatório
- Modo standby
- Válvulas com fechamento automático
- Display de temperatura
- Alarme de baixo nível de mistura
- Proteção contra baixa ou alta voltagem
- Proteção contra baixa temperatura
- Proteção contra sobrecarga do motor
- Proteção contra alta pressão
- Proteção contra baixa velocidade

Agitador de Mistura

Mantém a temperatura da mistura mais uniforme e melhora a fluidez no reservatório.

Tecnologia de inversor silenciosa

Partida suave do motor, baixo ruído, economia de energia e maior conforto no uso.

Degelo para limpeza

Aumenta eficiência da limpeza ao aquecer o produto congelado no cilindro, derretendo o sorvete em líquido em 5 minutos.

Válvula de dispensa com fechamento automático

Evita automaticamente a transbordamento do produto após a dispensação e proporciona flexibilidade no controle da taxa de saída.

Modo standby

Mantém a temperatura do produto tanto no reservatório de mistura quanto no cilindro de congelamento abaixo de 4,4°C durante a noite.

Produtos compatíveis

Custard

Creme doce espesso à base de ovos, leite, açúcar e especiarias (como baunilha).

Aplicação:

Servido como sobremesa ou usado como base/recheio para receitas.

Composição típica:

Mistura lácteo com ovos e espessantes.

Indicações de uso:

Opção mais rica e densa em textura para variação de cardápio.

Iogurte

Produto lácteo fermentado com textura leve e sabor refrescante.

Aplicação:

Servido gelado diretamente da máquina.

Composição típica:

Leite fermentado com culturas vivas, adoçado e saborizado.

Indicações de uso:

Alternativa saudável ao sorvete tradicional.

Sorbet

Sobremesa gelada à base de água, frutas e açúcar, sem ingredientes lácteos.

Aplicação:

Servido diretamente da máquina como uma opção leve e refrescante.

Composição típica:

Polpa de fruta, água e açúcar.

Indicações de uso:

Indicado para públicos com restrições a laticínios ou em dietas veganas.

Açaí

Polpa congelada da fruta açaí, rica em antioxidantes e fibras.

Aplicação:

Pode ser batido com xarope de guaraná e servido diretamente da máquina.

Composição típica:

Polpa de açaí com ou sem adição de frutas e xaropes.

Indicações de uso:

Ideal para estabelecimentos que servem açaí na tigela, smoothies ou opções energéticas.

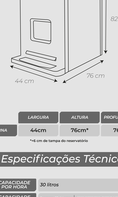
Máquina de Sorvete 30 litros - ZG-30S

zero grau

Cód. 3555014?	Máquina de sorvete 30L	220V

Acessar Site
Clique aqui e acesse o produto no site!

Dimensões



	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
EXTERNA	44cm	76cm*	76cm

*+6 cm de tampa do reservatório

Especificações Técnicas

CAPACIDADE POR HORA	30 litros
CAPACIDADE RESERVATÓRIO	1 com 11 litros (Mesmo comprimento, maior profundidade e capacidade de 11 litros, ideal para mais produtos e maior autonomia)
CILINDRO DE CONGELAMENTO	1 com 2 litros
PESO	140KG
VOLTAGEM	220V 60Hz 3F
POTÊNCIA	1,8KW
MOTOR	EMBRACO 1 1/4HP
GÁS	R - 404A

Fale Conosco
Clique aqui e solicite seu orçamento!

GRUPO zero grau

zero grau®

zerograu.com
(45) 3253-8000

© TODOS OS DIREITOS RESERVADOS
Expressamente proibida a reprodução total ou parcial deste conteúdo.