

Caratteristiche principali:

- Capacità produttiva per ogni singola vasca (10 lt.).
- Raffreddamento ad aria.
- Dimensioni estremamente ridotte.
- Massima funzionalità ed economia di esercizio.
- Coperchio senza luce dotato di sistema per chiusura di sicurezza.
- Doppia funzione: granitore e frigobibita.
- Pannelli in acciaio inox.
- Vaschetta raccogliacqua dotata di segnalatore che indica quando il livello è pieno.
- Vasca e rubinetto facilmente smontabili senza l'uso di alcun attrezzo per una rapida pulizia e totale igiene.
- Termostato elettronico.

Opzioni disponibili su richiesta:

- Voltaggi non standard.
- Supporto laterale per bottiglie.
- Carrozzeria personalizzata.

Main features:

- Production capacity each bowl (10 lt.).
- Air cooling system.
- Extremely compact size.
- Efficient, cost-effective use.
- Cover without light with lock safety system.
- Double function: slush and cold beverage.
- Stainless steel panels.
- Drip tray with "tray full" device.
- Bowl and spigot easily removable without the aid of any tool for quick cleaning and total hygiene.
- Electronic Thermostat.

Options available upon request:

- No standard voltage.
- Lateral bottles support.
- Customized panels.

Caractéristiques principales:

- Capacité de production pour chaque cuve (10 litres).
- Condenseur à air.
- Dimensions extrêmement réduites.
- Grande fonctionnalité et utilisation économique.
- Couvercle non lumineux, avec système de fermeture de sûreté.
- Double fonction: conservation et granita.
- Panneaux en acier inox 304.
- Égouttoir avec indicateur de niveau trop-plein.
- Cuve et robinet simples à enlever, sans utilisation d'outils, pour un nettoyage facile et parfait.
- Thermostat électronique.

Options disponibles sur demande:

- Voltages non standard.
- Support latéral pour bouteilles.
- Carrosserie personnalisée.

Características principales:

- Capacidad productiva de cada depósito (10 lt.).
- Condensación por ventilación forzada.
- Dimensiones extraordinariamente reducidas.
- Máxima funcionalidad y economía de uso.
- Tapa sin luz con sistema de cierre de seguridad.
- Doble función: granizadora y enfriador de bebidas frías.
- Paneles de acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno.
- Termostato electrónico.

Opciones disponibles bajo pedido:

- Voltajes no standard.
- Soportes laterales para botellas.
- Paneles personalizados.

	Capacità Capacity Capacité Capacidad lt	Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH cm	Peso Netto Net Weight Poids net Peso neto kg	Peso Lordo Gross Weight Poids brut Peso bruto kg	Imballo cartone Export carton Carton export Embalaje cm	Watt
Graniceam 1-S TSV	6x1	20x52x64	28	30	30,5x53x93	300
	10x1	20x52x79	28	30	30,5x53x93	300
Graniceam 2-S TSE	10x2	40x50x79	48	51	58x54x97	650
Graniceam 3-S TSE	10x3	60x50x79	60	63	77x54x97	900



Organizzazione con Sistema di Gestione certificato
ISO 9001:2000
SA 8000:2001
Company with
certified Management System

GBG Horeca Food Equipment

Via Emilia 45 - 40011 Anzola dell'Emilia, Bologna - Italy
Tel. +39 051 650 52 18 fax + 39 051 650 02 49
gbghoreca.com info@gbghoreca.com

SINCERT



Graniceam



Granicream 3-S TSE



I nuovi modelli Granicream, disponibili in tre differenti versioni a 1, 2 e 3 vasche, sono stati concepiti per soddisfare le esigenze degli operatori che vogliono preparare e servire sorbetti naturali, granite fresche o altre bevande fredde utilizzando un'unica macchina.

Particolarmente adatti per la preparazione di nuovi e gustosi prodotti come ad esempio creme al gusto di caffè o di cappuccino, frozen yogurt o cioccolata fredda, i nuovi modelli Granicream garantiscono inoltre un'elevata capacità produttiva, grazie alla vasca di 10 lt.

Di dimensioni ridotte ed eleganti nell'aspetto, sono macchine di rapida installazione e semplice utilizzo e pulizia che possono essere collocate in qualsiasi ambiente.

La macchina è dotata di un **nuovo termostato elettronico** con visualizzatore digitale, che indica la temperatura della bevanda. La soluzione è in linea con le nuove normative per la conservazione di bevande.

The new Granicream models are available in 3 different versions with 1, 2 and 3 bowls. They have been designed to satisfy the needs of the operators who want to prepare and serve, with a single machine, natural sherbet, fresh granita and other cold drinks.

Granicream are the ideal machines for making new and tasty drinks like frozen coffee, frozen cappuccino, frozen yogurt and frozen chocolate.

Furthermore, they maximize the production output, thanks to the 10 liters capacity bowl.

Compact and smart, Granicream models are quick to install and easy to use and clean. They are the ideal solution in all environments.

The machine is equipped with an innovative **electronic thermostat** with a digital display, that it indicates the temperature of the beverages. The solution is in compliance with the new regulations for drinks conservation.

Granicream 2-S TSE



Disponibles en trois différents modèles à 1, 2 et 3 cuves selon les exigences de l'utilisateur, la nouvelle gamme Granicream est conçue pour la préparation et la distribution de sorbets naturels, granités frais ou autres boissons glacées en utilisant une seule machine.

Granicream est parfait pour la préparation de nouvelles boissons, par exemple crème au café ou cappuccino, yaourt glacé ou chocolat froid. En outre la nouvelle gamme garantie une grande capacité de production avec sa cuve de 10 litres.

De dimensions réduites et d'aspect élégant, les machines sont faciles à mettre en place, à utiliser et nettoyer, et peuvent être placées dans tous les cafés ou restaurants. La machine est équipée d'un **thermostat électronique** avec écran numérique, qui indique la température de la boisson. La solution est conforme aux nouvelles réglementations pour la conservation de boissons.

Granicream 1-S TSV



Las nuevas granizadoras Granicream, disponibles en 3 modelos diferentes, con 1, 2 y 3 depósitos, han sido concebidas para satisfacer las exigencias de los operadores que quieren preparar y servir sorbetes naturales, granizados frescos y otras bebidas frías utilizando una sola máquina. Granicream es la máquina ideal para preparar y servir nuevos y sabrosos productos, por ejemplo cremas al sabor de café o capuccino, yogurt helado o chocolate frío. Además, los nuevos modelos Granicream garantizan una elevada capacidad productiva gracias a sus depósitos de 10 litros. De reducidas dimensiones y elegante aspecto, son máquinas de rápida instalación y uso sencillo que se pueden instalar en cualquier espacio. La maquina viene ademas equipada con un **termostato electronico** innovador, con un display digital, que señala la temperatura de la bebida. La solución está en consonancia con las nuevas regulaciones para el almacenamiento de bebidas.