



Ghiacciola GS1000



La Ghiacciola GS1000 es la evolución de nuestra ya famosa GS100, inventada por Vincenzo Sottile en 2004 en Italia, cubierta por dos patentes.

La Ghiacciola es la única máquina automática para la producción artesanal de helado, polos y sorbetes de palo.

La Ghiacciola GS 1000 cuenta con una termodinámica de circuito cerrado que permite producir hasta 1000 unidades por día, funcionando en ciclo continuo ininterrumpidamente con bajos consumos energéticos en el respeto de las normas de higiene vigentes.

La Ghiacciola ha sido ideada, diseñada y realizada con el objetivo de ofrecer al consumidor una alternativa válida a los polos industriales.

Con La Ghiacciola, el heladoero puede producir un helado cremoso de alta calidad utilizando pocos y simples ingredientes genuinos y sin necesidad de insuflar aire. La calidad del producto está garantizada por la tecnología aplicada que utiliza sólo el principio físico básico que caracteriza el producto mismo, es decir, la refrigeración rápida de la mezcla.

Para más información sobre este tema y sobre la calidad del helado, visite nuestra página web www.ccf srl.com en la sección HELADO cómo y por qué.

A Ghiacciola GS1000 é a evolução da já conhecida GS100 inventada por Vincenzo Sottile em 2004 em Itália, abrangida por duas patentes.

A Ghiacciola é a única máquina automática para a produção artesanal de gelado, sorvetes e gelado com pauzinhos.

A Ghiacciola GS1000 possui uma termodinâmica a circuito fechado que permite produzir até 1000 gelados por dia em ciclo contínuo sem interrupção, com baixo consumo energético e respeitante das normas de higiene vigentes. A Ghiacciola foi idealizada, projetada e realizada com o objetivo de dar ao consumidor uma alternativa válida ao gelado com pauzinhos industrial. Com a Ghiacciola o fabricante de gelado pode produzir um gelado cremoso de elevada qualidade utilizando poucos e simples ingredientes genuínos e sem precisar de insuflar ar. A qualidade do produto é garantida pela tecnologia aplicada que utiliza apenas o princípio básico de física que caracteriza o produto em si, ou seja, o rápido arrefecimento da mistura.

Para saber mais sobre este tema e sobre a qualidade do gelado, visite o nosso website www.ccf srl.com na secção O Gelado Como e porquê.

Ghiacciola GS1000



DETALLES / DETALHES



La Ghiacciola debutó en 2007, fabricada por la **C.C.F. S.r.l.**, una empresa italiana muy dinámica, presente en los sectores de la Heladería desde hace más de 30 años. Con **La Ghiacciola** la C.C.F. transporta al artesano heladero a los orígenes del helado para disfrutar en la calle, que inició, en palo, en los años 50 y que a continuación se transformó en un producto exclusivamente industrial. **La Ghiacciola**, de hecho, es la única máquina artesanal de pequeñas dimensiones que cumple automáticamente el ciclo completo de producción, reduciendo al mínimo las operaciones manuales.

Gracias a los accesorios suministrados y los moldes triangulares, a diferencia de su hermana, la **Ghiacciola Dessert** ha sido estudiada para componer también pasteles de helado con porciones de varios sabores con o sin palo.

La Ghiacciola GS 1000 es sumamente compacta, completamente automática y dispone de una elevada capacidad productiva; requiere pocos minutos de trabajo por cada ciclo de producción de **24 unidades**, garantizando costes contenidos y elevados márgenes de ganancia. Cuenta con **6 programas diferentes** para producir automáticamente especialidades artesanales de palo: Helado, Sorbete, Mini, Relleno, 2 sabores, Hot.

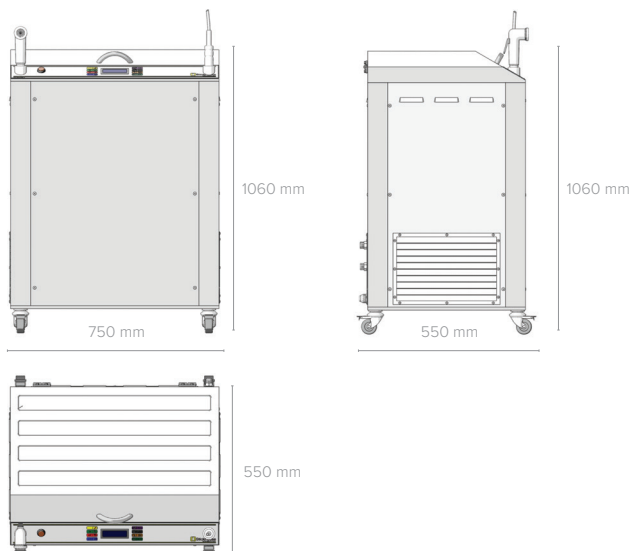
A Ghiacciola teve a sua estreia em 2007 e é produzida pela **C.C.F. S.r.l.**, empresa italiana muito dinâmica, há mais de 30 anos no sector da geladaria. Com a **Ghiacciola** a C.C.F. conduz o fabricante artesanal de gelado às origens do gelado de passeio, que começou, com pauzinho, nos anos 50 e que de seguida se tornou num produto exclusivamente industrial.

A Ghiacciola, de facto, é a única máquina artesanal de pequenas dimensões que realiza automaticamente o ciclo completo de produção, reduzindo ao mínimo as operações manuais.

Graças aos acessórios fornecidos e aos moldes triangulares, ao contrário da irmã, a **Ghiacciola Dessert** foi estudada para também fazer bolos gelados com porções de vários sabores, com ou sem pauzinho.

A Ghiacciola GS 1000 é muito compacta, completamente automática e tem uma elevada capacidade produtiva; requer poucos minutos de trabalho para cada ciclo de produção de **24 gelados**, garantindo assim baixos custos e margens de lucro elevadas. Tem **6 programas** diferentes para produzir automaticamente especialidades artesanais com pauzinho: Gelado, Sorvete, Minigelado, Recheado, Dois sabores, Hot.

DIMENSIONES / DIMENSÕES

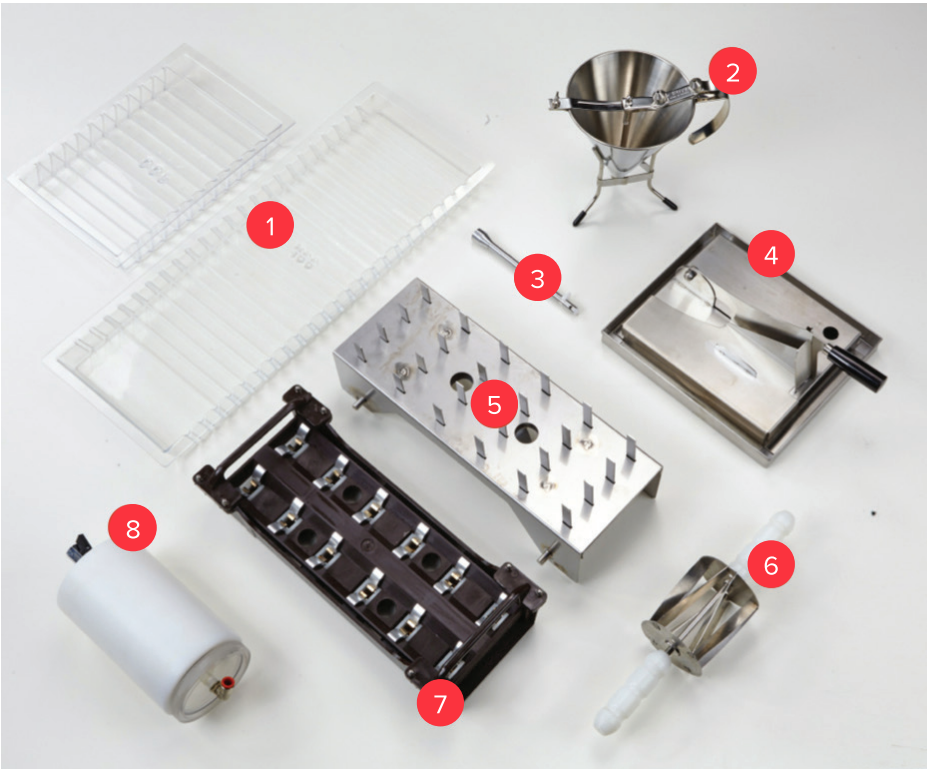


* La producción horaria puede variar según el tipo de mezcla.
** Más tension y cliclos disponibles con un sobrecoste.
*** Se garantiza el funcionamiento en ambiente con temperatura máxima de 23°C.
CCF srl se reserva el derecho de modificar forma y materiales sin previo aviso. Los datos técnicos tienen valor indicativo no vinculante.

* A produção horária pode variar de acordo com o tipo de mistura.
** Outras tensões e ciclos disponíveis com aumento de preço.
*** Funcionamento garantido num ambiente com temperatura máxima de 23°C.
A CCF S.r.l. reserva-se o direito de modificar os projetos e os materiais sem aviso prévio. Os dados técnicos têm valor indicativo não vinculativa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO / MODELO	GS1000	GS1000 DESSERT
PRODUCCIÓN (H) / PRODUÇÃO (H)*	88 Pz.	80 Pz.
PROGRAMAS / PROGRAMAS	6	6
ALIMENTACIÓN / ALIMENTAÇÃO**	V 230 / Ph 1 / Hz 50-60 / W 2187	
CONDENSACIÓN / CONDENSAÇÃO***	AIRE / AR	AIRE / AR
DIMENSIONES/ DIMENSÕES	ANCHURA/ LARGURA 750 MM PROFUND / PROFUND 550MM ALTURA / ALTURA 1060 MM	
DIMENSIONES EMBALAJE / DIMENSÕES EMBALAGEM	ANCHURA/ LARGURA 810 MM PROFUND / PROFUND 620 MM ALTURA / ALTURA 1220 MM	
PESO / PESO	NETO / LIQUIDO 175 KG - BRUTO / BRUTO 190 KG	
GAS / GAS	R404/a - R507 2,8 kg	R404/a - R507 2,8 kg



1. Expositor de 96 u. mm 660 x 250
Expositor de 48 u. mm 360 x 250

2. Dosificador de resorte

3. Dosificador 2 sabores

4. Cortadora helado

5. Extractor

6. Cortadora biscuit

7. Porta palitos

8. Cilindro Aspirador
1. E xpositor de 96 peças mm 660 x 250
Expositor de 48 peças mm 360x25

2. Doseador de mola

3. Doseador dois sabores

4. Corta gelado

5. Extractor

6. Corta biscoito

7. Agarra-pauzinhos

8. Cilindro Aspirador

