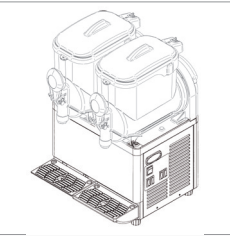
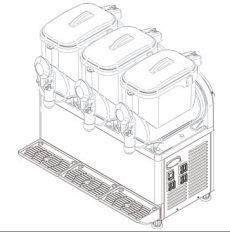


G5

		Capacidad Capacity Capacité	Dimensión LxPxH Dimensions LxWxH Dimensions LxPxH	Peso neto Net weight Poids net	Peso bruto Gross weight Poids brut	Embalaje cartón Export carton Carton export	Watt
		Lt.	Cm.	Kg.	Kg.	Cm.	
G5-1		5 x 1	26 x 40 x 63	22	24	32 x 42 x 74,5	300
G5-2		5 x 2	40 x 40 x 63	33	36	46 x 42 x 74,5	560
G5-3		5 x 3	60 x 40 x 63	47	51	66 x 42 x 74,5	700

OPCIONES DISPONIBLES BAJO PEDIDO:

- Dispositivo electromecánico para la parada de la pala espiral.
- Tapa luminosa.
- Paneles personalizados.
- Depósito fumé.

OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST:

- Safety-smart device that stops spiral whenever cover is lifted.
- Lighted cover.
- Customized panels.

OPTIONS DISPONIBLES SUR DEMANDE :

- Système de blocage électromécanique de l'agitateur.
- Couvercle lumineux.
- Panneaux personnalisés.
- Cuve fumée.



5 L
10 L
15 L



CARPIGIANI HORECA
Pol. Ind. Rafelcofer, C/ Tramuntana 10, 46716 RAFELCOFER (Valencia-España)
Tel> +34 962 801 112 · Fax>+34 962 800 557 · e-mail>info@sencotel.es · www.sencotel.es



Sencotel se reserva el derecho a realizar las modificaciones oportunas sin previo aviso.
Sencotel reserves the right to make possible modifications without previous notice.
Sencotel se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications sans préavis.





G5-1



G5-3

G5

Producto único en el mercado, de nueva concepción. Patentada por Sencotel la G/5 es la granizadora profesional más pequeña del mundo, ideal para locales en los que se dispone de poco espacio o con un bajo nivel de consumo de granizados, sorbetes y bebidas frías. G/5 es una máquina práctica y fácil de usar. Es un 30% más pequeña que las máquinas tradicionales, pero al mismo tiempo es profesional y vistosa. G/5 está concebida, asimismo, para servir bebidas a base de café y postres que contengan grasas, por lo que han de prepararse a menudo para mantener su frescura. Disponibles los modelos con 1, 2 y 3 depósitos, con componentes plásticos de color negro o blanco. Disponibles también los modelos dotados de termostato, ideales para la preparación y la refrigeración de bebidas frías. La máquina viene además equipada con un termostato electrónico 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.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

- Dimensiones extraordinariamente reducidas del depósito (5 l).
- El grifo en forma de campana garantiza una higiene y una limpieza perfectas.
- Paneles de acero inoxidable.
- Sistema de conducción del líquido de condensación del depósito.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.

G5 represents the pinnacle of Sencotel patented technology and design. The world's smallest professional slush machine, it is the ideal equipment for limited space or low slush, sherbet or cold drink consumption. Practical and compact (up to 30% smaller than standard slush machine), it is also professional and attractive at the same time. G5 is the ideal machine for making new frozen beverage, like frozen coffee and frozen cappuccino and desserts, whose dairy fat content means frequent preparation in order to maintain their natural characteristics of freshness. Available the models with 1, 2 and 3 bowls with external plastic component in black and white colour. 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.

MAIN FEATURES:

- Low production capacity each bowl (5 lt.).
- Sleek, new, bell-shaped spigot for perfect hygiene and thorough cleaning.
- Stainless steel panels.
- Condensate channelling system.
- Bowl and tap easily removable without the aid of any tool for quick cleaning and total hygiene.

Nouveau produit unique sur le marché. Brevetée par Sencotel, la G/5 est la plus petite machine professionnelle à granités, parfaite pour les établissements avec peu d'espace ou ventes limitées de granités, sorbets et boissons fraîches. La G/5 est pratique et maniable. Elle est 30% plus petite que les machines traditionnelles, et en même temps, elle est professionnelle et attrayante. La G/5 est parfaite aussi pour la préparation de boissons à base de café ou de desserts avec matières grasses. Ce qui implique une préparation fréquente des produits, afin de garantir les caractéristiques de fraîcheur naturelle. Disponible avec 1, 2 ou 3 cuves et les pièces en plastique en noir ou blanc. Egalement disponible avec thermostat, idéale pour la préparation et la conservation de boissons froides. La machine est équipée d'un thermostat électronique innovateur, avec écran digital, qui indique la température de la boisson. Conforme aux nouvelles réglementations pour la conservation de boissons.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES:

- Dimensions de la cuve extrêmement réduites (5 litres).
- Forme spéciale du robinet «en cloche» pour garantir une hygiène et un nettoyage parfait.
- Panneaux en acier inoxydable.
- Système de canalisation de la condensation de la cuve.
- Cuve et robinet faciles à démonter, sans utilisation d'outils, pour un nettoyage rapide et une hygiène parfaite.

