

# GH3 NERA CON PANNELLO FRONTALE RETROILLUMINATO



**Ref: 563130**  
**(GH3NEW)**

GH3 NEW STD SPM NERA

## Caratteristiche generali

Compatta, leggera e progettata per l'erogazione di bevande calde, GH3 è l'erogatore ideale per tutti i tipi di preparati solubili in acqua: orzo, ginseng, cioccolata, tè, tisane, infusi e molto altro ancora.

Da oggi, con la nuova GH3, è possibile erogare 3 gusti diversi, nello stesso spazio di ingombro dell'attrezzatura a 2 gusti.

GH3 offre 2 opzioni di erogazione: tazza grande e tazza piccola.

Il design e le funzionalità sono i protagonisti in questa attrezzatura.

**DESIGN:** il pannello frontale retroilluminato dona alla GH3 un look d'impatto e moderno, e può essere personalizzato con grafiche realizzate ad hoc (previa trattativa). L'effetto luminoso del pannello frontale attira l'attenzione e amplifica il potere di richiamo dell'attrezzatura, massimizzando gli acquisti di impulso.

**FUNZIONALITÀ:** GH3 è studiata per facilitare il lavoro dell'operatore grazie ai contenitori polveri totalmente estraibili e allo sportello scorrevole che agevola il riempimento del serbatoio dell'acqua.

GH3 dispone di un filtro anticalcare interno della durata di 900 litri e di un dispositivo interno che aspira il vapore per salvaguardare dall'umidità i prodotti solubili all'interno del contenitore.

Inoltre questo dispenser di bevande calde è dotato di un sistema diagnostico che avverte quando il serbatoio dell'acqua raggiunge il livello minimo e necessita di riempimento, e quando è necessario effettuare la pulizia degli erogatori, attivabile attraverso un semplice tasto, per garantire sempre un'erogazione ottimale.

GH3 NERA CON PANNELLO FRONTALE  
RETROILLUMINATO

SPM

# GH3 NERA CON PANNELLO FRONTALE RETROILLUMINATO

## Specifiche

- Il pannello frontale retroilluminato aumenta la visibilità della macchina e gli acquisti d'impulso.
- Distributore di bevande calde perfetto per prodotti solubili: orzo, ginseng, cioccolata, guaranà, tè, tisane, infusi e molto altro.
- E' possibile personalizzare graficamente l'attrezzatura (previo accordo)
- Menù multilingue
- Su richiesta è possibile attivare un sistema di chip card per il monitoraggio dei consumi.
- Il display segnala operazioni in corso o da eseguire.
- Facile da usare e da pulire
- Eroga fino a 3 gusti, ognuno con 2 opzioni: tazza piccola o grande
- I-PRO è un granitore ideale per bar, parchi divertimento, autogrill, catene di fastfood, chioschi, ristoranti, parchi acquatici e tanto altro ancora.
- [NOT TRANSLATED]

## Costruzione

- Dispositivo interno che aspira l'eventuale vapore presente, per garantire la qualità dei prodotti solubili.
- Comodo sportello scorrevole per agevolare il riempimento del serbatoio dell'acqua.
- Filtro anticalcare interno
- I contenitori della polvere sono completamente estraibili per una pratica gestione.
- La vasca brevettata I-Tank riduce l'impatto della temperatura ambientale sul prodotto, migliorandone l'efficacia refrigerante e garantendo un risparmio sia energetico che economico.
- La pulsantiera meccanica consente di gestire manualmente l'avviamento della modalità di "produzione granita" e la "modalità notturna".
- Il pannello frontale retroilluminato a Led, conferisce massima visibilità all'attrezzatura.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

# GH3 NERA CON PANNELLO FRONTALE RETROILLUMINATO



# GH3 NERA CON PANNELLO FRONTALE RETROILLUMINATO

## Elettrico

Tensione di alimentazione	220-240 V / 1 ph / 50 Hz
Potenza installata max:	1.25 kW
Consumo di corrente:	6.4 Amps
Tipo di spina:	CE-SCHUKO

## Informazioni chiave

Selezioni	Tazza grande/Tazza piccola
Dimensione, larghezza:	212 mm
Dimensioni, profondità:	450 mm
Dimensioni, altezza:	495 mm
Peso netto:	15 kg
Gusti:	3
Capacità serbatoio acqua:	2.4 lt
Pannello frontale retroilluminato	Sì
[NOT TRANSLATED]	1 x 0,5 kg 2 x 0,25 kg

## Certificazioni



Lazienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.04.21

# SPM

[www.spm.drink-systems.com](http://www.spm.drink-systems.com)  
[infospm@electroluxprofessional.com](mailto:infospm@electroluxprofessional.com)