

G5 - G10

Gelatiere da banco
Counter-top batch freezers
Thekenspeiseeisbereiter
Turbines de comptoir
Mantecadoras de mostrador



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIZIONE

I mantecatori verticali da banco della serie “G” rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento completo e affidabile per produrre gelato e granita di qualità in volumi non elevati e con investimenti molto ridotti.

CARATTERISTICHE

- Ciclo per la produzione di gelato e granita con programmazione del tempo di lavorazione.
- Possibilità di selezionare l'agitazione ciclica, ideale per granita al caffè.
- Funzione “mantenimento del prodotto” pronto al consumo qualora non venisse estratto alla fine del ciclo di mantecazione (G10).

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Possibilità di aggiungere in mantecazione dei pezzi duri come nocchie, mandorle, pistacchi, uvetta e cioccolato fuso per stracciatella.
- Mescolatore in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile.
- Magnete di sicurezza sul coperchio.
- Scarico di pulizia.
- Ingombri e consumi energetici ridotti.



DESCRIPTION

The “G” series vertical counter-top batch freezers are the right answer to the operators' need for a complete and reliable machine producing quality ice cream and slush in small quantities and with reduced investments.

CHARACTERISTICS

- Freezing cycle for gelato and slush with adjustable production timer.
- Possibility to select the cyclic agitation, especially suitable for coffee slush.
- ‘Product maintaining’ function to keep the product ready to use if not immediately dispensed after the batch cycle (G10).

ADVANTAGES AND PLUSES

- Possibility to add hard pieces - nuts, almonds, pistachios, raisin and chocolate for “stracciatella” flavour - during the freezing cycle.
- Steel agitator with easily removable scrapers.
- Safety “cut out” magnet on the lid.
- Tank drain outlet.
- Limited size and power consumption.



BESCHREIBUNG

Die senkrechten Theke-Speiseeismaschinen der Serie „G“ entsprechen den Bedürfnissen des Bedieners nach vollständigen und zuverlässigen Geräten für die Produktion von qualitativem Speiseeis und Granita/Gramolate bei geringem Produktionsvolumen und reduzierten Investitionskosten.

EIGENSCHAFTEN

- Gefrierzyklus für Speiseeis und Granita mit einstellbaren Arbeitszeiten.
- Möglichkeit zyklischer Rührfunktion auszuwählen, ideal für Kaffeegranita.
- Funktion 'Produktpflege', um das Produkt gebrauchsfertig zu halten, falls es nicht sofort am Zyclusende ausgegeben wird (G10).

VORTEILE UND STÄRKEN

- Möglichkeit während der Kühlung feste Zutaten, wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Rosinen oder Schokoladeteile für die Herstellung von „Stracciatella Eis“, beizufügen.
- Edelstahlrührwerk mit leicht abnehmbaren Schabern.
- Sicherheitsmagnet auf dem Deckel.
- Becken-Auslaufhahn für die Reinigung.
- Beschränkte Abmessungen und Energieverbrauch.



DESCRIPTION

Les turbines verticales de comptoir de la série « G » répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement complet et solide. Elles sont idéales pour la production de glace et granité de qualité en quantité limitée avec un investissement très réduit.

CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de production de glace et granité avec programmation du temps de travail.
- Possibilité de sélectionner l'agitation cyclique, idéale pour la granité au café.
- Fonction pour le maintien du produit prêt à la consommation s'il n'est pas sorti à la fin du cycle de production (G10).

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Possibilité d'ajouter des ingrédients plus durs pendant la production tels que amandes, nougats, pistaches ainsi que raisins secs et chocolat pour la « stracciatella ».
- Malaxeur en acier avec racleurs remplaçables.
- Aimant de sécurité sur le couvercle.
- Ecoulement cuve.
- Dimensions et consommation d'électricité réduite.



DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras verticales de mostrador de la serie “G” satisfacen las exigencias de los operadores que buscan un instrumento completo y fiable para producir helado y granizados de calidad en volúmenes no elevados y con una inversión muy reducida.

CARACTERÍSTICAS

- Ciclo de producción helado y granizado con programación del tiempo de elaboración.
- Posibilidad de seleccionar la agitación cíclica, ideal para granizado de café.
- Función de “mantenimiento del producto” listo para el consumo -cuando no se saca- al final del ciclo de batido (G10).

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Posibilidad de introducir durante la mantecación piezas duras como avellanas, almendras, pistachos, pasa de uva y chocolate derretido para “stracciatella”.
- Agitador en acero con espátula rascadora fácilmente desmontable.
- Imán de seguridad en la tapa.
- Drenaje para operación de limpieza.
- Dimensiones y consumos energéticos reducidos.





- Dettaglio vaso G10 con agitatore.
- G10 tank and beater detailed view.
- G10 Behälter und Rührwerk Details.
- G10 cuve et malaxeur détail.
- Detalle cuba G10 con agitador.



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione oraria Hourly production Stundenleistung Production horaire Producción por hora	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentaciòn	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg	kg		V / Hz / Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
G5	5	1,7	A*	230V/50Hz/1 - 0,7	43	45-47	29	47
G10	10	2,5	A*	230V/50Hz/1 - 1	48	47-49	31	56

Legenda • Key

* A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

DISCLAIMER

Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati. La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa.

Le macchine in fotografia possono presentare optional.

The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used.

Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions.

The machines in photographs may be represented with some optionals.

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig.

Druckfehler und Druckvergesslichkeiten vorbehalten.

Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.

Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.

Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados.

La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores u omisiones en la impresión.

Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2015
Numero Certificato
50 100 5650

Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
frigomat@frigomat.com - www.frigomat.com