GX2 - GX4

Macchine per gelato fresco

Machines for fresh gelato

Maschinen für Frisch-Eis

Machines pour crème glacée fraîche

Máquinas para helado fresco

freddo • cold • kalt • froid • frío

DESCRIZIONE

L'originale macchina professionale per produrre, esporre e vendere gelato sempre fresco, appena mantecato.

CARATTERISTICHE

- Gruppi di produzione indipendenti con cilindri verticali.
- 7 programmi elettronici di mantecazione per gelato e granita; la nuova gestione dei cicli di produzione consente una notevole riduzione dei consumi energetici e idrici.
- Funzione di "stoccaggio notturno" che permette di salvaguardare il gelato durante le lunghe pause, consentendo un notevole risparmio energetico.
- Da pavimento; su ruote.
- Condensazione ad aria o ad acqua.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Nuovi circuiti frigoriferi potenziati per mantecazione e refill ancora più veloci e per una consistenza di gelato superiore.
- Completa indipendenza dei vasi che permette la massima flessibilità d'impiego.
- Possibilità di aggiungere durante la mantecazione pezzi interi come nocciole, cioccolato, frutta, etc.
- Mescolatori in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile e lavabile.
- Coperchi a cupola trasparenti che permettono anche al cliente di seguire a vista il processo di mantecazione del gelato.
- Sistema a 'lama d'aria' (**domanda di brevetto**) che impedisce l'appannamento e la condensa sui coperchi.
- Spatole dedicate (**brevetto**) che, tramite un pratico sistema di aggancio/sgancio rapido, introducono un nuovo standard d'igiene che protegge da ogni forma di contaminazione del prodotto. La parte di spatola a contatto con il gelato è collocata nella zona del cilindro di mantecazione/conservazione a temperatura negativa e protetta da ogni tipo di agente inquinante tramite la cupola trasparente. Il manico resta fuori dalla zona alimentare, a temperatura ambiente, in posizione definita per un impatto visivo del banco estremamente ordinato.
- Magneti di sicurezza sui coperchi.
- Sistema di pulizia dei cilindri direttamente collegato a uno scarico frontale estraibile. Predisposizione interna per collegamento diretto dello scarico alla rete idrica.
- Disponibile con vetro protettivo (optional).
- Grafica personalizzabile su richiesta (optional).

DESCRIPTION

The original professional machine to produce, display and sale an always fresh, just freezed product.

CHARACTERISTICS

- Independent production groups with vertical cylinders.
- 7 electronic programs for the freezing of gelato and slush; the new management of production cycles allows to significantly reduce energy and water consumption.
- "Night storage" function to maintain the product during long pauses, with considerable energy saving.
- Floor-standing unit; on wheels.
- Air or water cooling.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Enhanced refrigeration system to reduce the freezing cycles and the refill and for a higher consistency of the ice-cream.
- Complete independency of the cylinder for the maximum flexibility of use.
- Possibility to add hard pieces nuts, chocolate, fruit, etc.
- Steel agitators with easily removable scraper blade for an easy cleaning.
- Transparent lids, enabling the customer to see and follow the freezing process.
- "Anti-fog" system (**patent pending**) to avoid condensation under the lids.
- Dedicated spatulas (**patent**) which, through a practica quick release system, set a new standard of hygiene, protecting the product against all kinds of contamination. The part of the spatula in contact with gelato is placed at a negative temperature in the area of the freezing cylinder, protected through the transparent dome lid. The handle remains outside the food area, at room temperature, in the defined position for a visual impact of the bench extremely tidy.
- Safety switch on the lids.
- Cleaning system of the cylinders, directly connected to a removable front drain. Internal preparation for a direct discharge into the water mains.
- Available with protective glass (optional).
- Customized graphic upon request (optional).

BESCHREIBUNG

Die, originale professionelle Maschine mit welcher man ein soeben gefrorenes frisches Eis produzieren, ausstellten und verkaufen kann.

EIGENSCHAFTEN

- Unabhängige Produktionseinheiten mit senkrechten Zylinder.
- 7 elektronischen Kühlprogramme für das Einfrieren von Eis und Granita; die neue Verwaltung der Produktionszyklen erlaubt eine beachtliche Energie- und Wasserverbraucheinsparung.
- „Nacht-Lagern" für das bewahren des Eises während den langen Pausen mit einer beträchtlichen Energieeinsparung.
- Standgerät mit Raeder.
- Luft-oder Wassergekühlt.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Neue verstärkte Kühlkreisläufe für schnellere Kühlung und Refill und für eine größeren Konsistenz des Eises.
- Komplett unabhängige Becken welche eine maximale flexible Verwendung erlauben.
- Möglichkeit während der Kühlung Zutaten beizufügen wie ganze Haselnüsse, Schokoladeteile, Früchte usw.
- Edelstahl-Rührwerk mit abnehmbarem Schaber für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Durchsichtiger Deckel damit der Kunde die Produktionsphase kontrollieren kann.
- „Anti-Dunst" System (**Patent Anmeldung**) um Kondensation unter den Deckel zu vermeiden.
- Gewidmete Spatel (**Patent**) mit einem praktische Ein-/Aushakensystem welches ein neues Hygienestandard einführen und das Produkt gegen alle Formen von Kontamination schützt. Das Teil der Spatel, welches mit dem Eis in Kontakt ist, bleibt im Bereich des Gefrierzylinders bei einer negativen Temperatur und wird von jeglicher Verunreinigung durch den transparenten Deckel geschützt. Der Griff bleibt außerhalb des Lebensmittelbereiches, bei Raumtemperatur, in einem spezifisch vorgesehenen Platz für ein sehr ordentliches Aussehen der ganzen Theke.
- Sicherheitsmagnet auf den Deckel.
- Reinigungssystem der Zylinder direkt mit dem abnehmbaren Frontauslauf verbunden. Interner vorgesehener Wasserablauf mit Direktverbindung mit dem Wassernetz.
- Schutzglas (Optional).
- Personalisierte Graphik auf Anfrage (Optional).

DESCRIPTION

L'originale machine professionnelle pour produire, présenter et vendre une glace toujours fraîche, juste turbinée.

CARACTÉRISTIQUES

- Groups de production indépendants avec cylindres verticaux.
- 7 programmes électroniques pour le turbinage de la crème glacée et granité; la nouvelle gestion des cycles de production permet une réduction significative de la consommation d'énergie et d'eau.
- Fonction de stockage pendant la nuit qui aie à sauver la glace pendant les longues pauses, permettant des économies d'énergie significatives.
- Machine de sol; sur roulettes.
- Refroidissement à aire ou à eau.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Nouveaux circuits frigorifiques renforcés pour un turbinage et une recharge encore plus rapides et pour une consistance de la glace encore supérieure.
- Complète indépendance des cuves pour une flexibilité d'emploi, la plus grande.
- Possibilité d'ajouter des ingrédients durs pendant la production, tels que amandes, chocolat, fruits, etc.
- Malaxeurs en acier avec racleur, simples à remplacer et nettoyer.
- Couvercles transparents permettant au client de suivre à vue le cycle de production de la glace.
- Système « anti-givre » (**demande de brevet**) pour éviter la formation de condensation sous les couvercles.
- Spatules dédiées (**brevet**) qui intègrent un système de fixation pratique/déclanchement rapide et qui établissent un tout nouveau niveau d'hygiène pour protéger contre toutes formes de contamination du produit. La partie de la spatule en contact avec la crème glacée est située dans le cylindre de congélation, à température négative. Elle est donc protégée contre tous types de contaminants à travers le dôme transparent. La poignée reste au dehors des aliments, à température ambiante et dans une position bien définie. Cela, avec un impact visuel d'un comptoir extrêmement bien rangé.
- Aimants de sécurité sur les couvercles.
- Système de nettoyage de cylindres directement reliée à une évacuation frontale amovible. Préparation interne pour la connexion directe de l'évacuation au réseau hydrique.
- Verre de protection (optionnel).
- Graphique personnalisée sur demande (optionnel).

DESCRIPCIÓN

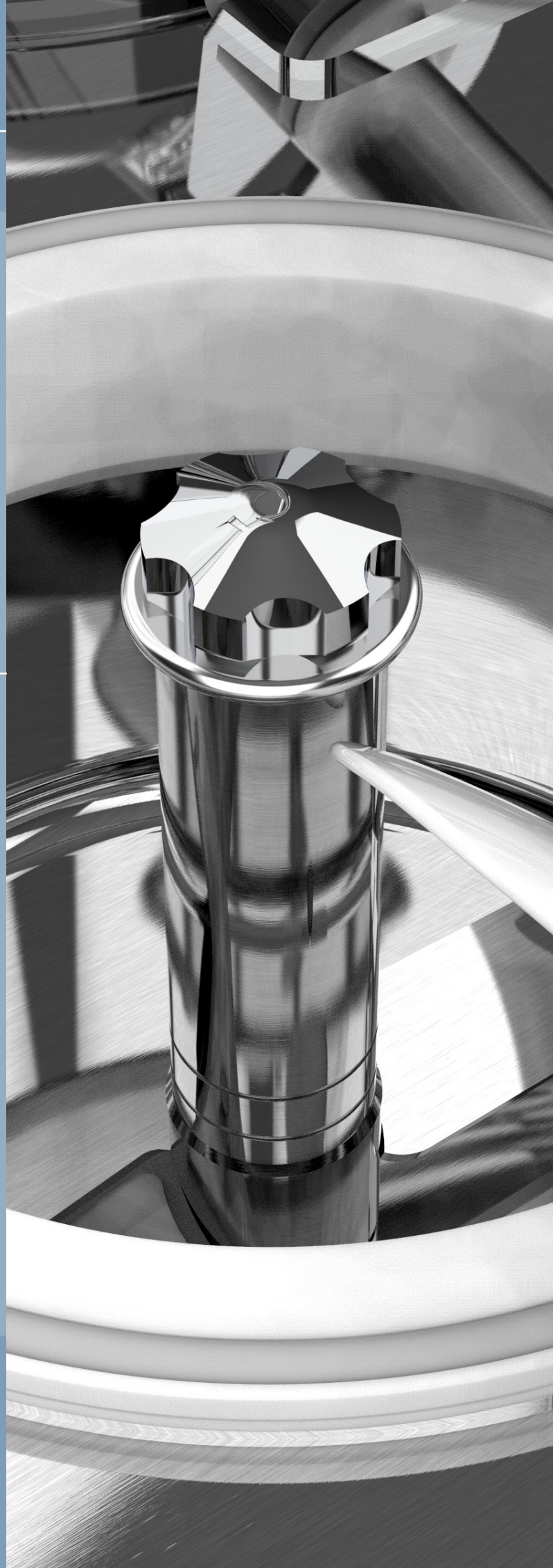
La original máquina profesional para producir, exponer y vender un helado siempre fresco, recién hecho.

CARACTERÍSTICAS

- Grupos de producción con cilindros verticales independientes.
- 7 programas electrónicos de producción del helado y granizado; el nuevo sistema de gestión de la producción permite una importante reducción de los consumos energéticos y hídricos.
- Función de "almacenamiento nocturno" que permite la conservación del helado durante las largas pausas y un notable ahorro energético.
- De suelo, con ruedas.
- Refrigerada por aire o por agua.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Nuevos circuitos frigoríficos más potentes para ciclos de producción y recarga aún más rápidos y para una calidad de textura del helado superior.
- Cilindros completamente independientes para una máxima flexibilidad de uso.
- Posibilidad de añadir durante la mantecación trozos enteros de nueces, chocolate, fruta, etc.
- Mezcladores en acero con palas rascadoras fácilmente desmontables y lavables.
- Tapadera transparente para que también el cliente pueda seguir el proceso de mantecación del helado.
- Sistema "anti-empañamiento" (**patente pendiente**) para evitar la condensación de bajo de las tapas.
- Espátulas dedicadas (**patente**) que por medio de un práctico sistema de fijación/liberación rápida establecen un nuevo estándar de higiene que protege el producto contra todas las formas de contaminación. La parte de la espátula en contacto con el helado se coloca en la área del cilindro de congelación a una temperatura negativa y protegida de cualquier tipo de contaminante a través de la cúpula transparente. El mango se mantiene fuera de la zona de producción, a temperatura ambiente, en una posición definida, para que la mesa ofrezca un impacto visual extremadamente ordenado.
- Imanes de seguridad en las tapaderas.
- Sistema de limpieza de los cilindros conectado directamente a un drenaje frontal extraíble. Predisposición interna para conectar directamente el drenaje con la red hídrica.
- Vidrio protector (opcional).
- Gráfica personalizada bajo pedido (optional).



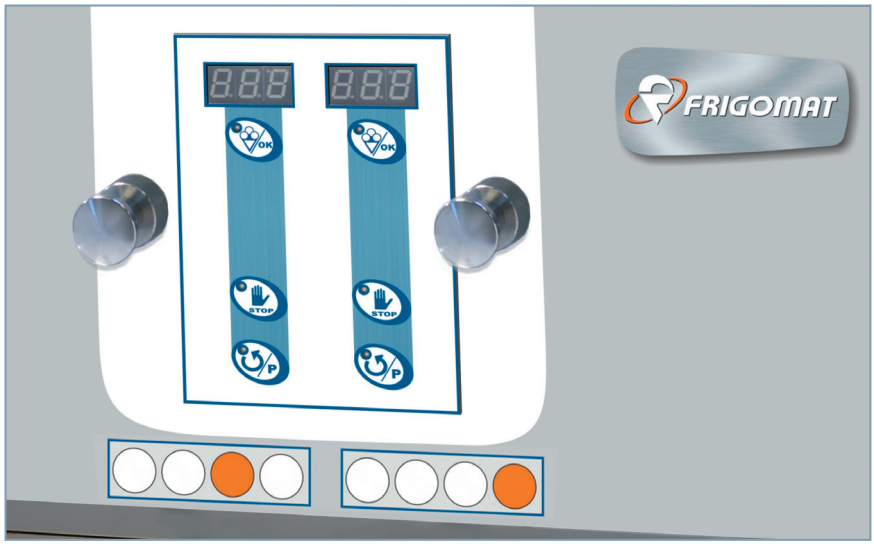
• Spatole dedicate con pratico sistema di aggancio/sgancio rapido.

• Dedicated scoops with a practical quick release system.

• Gewidmete Spatel mit einem praktischem Ein-/Aushakensystem.

• Spatules dédiées avec un système de fixation pratique/libération rapide.

• Espátulas dedicadas con práctico sistema de fijación/liberación rápida.



• Pannello di controllo.

• Control panel.

• Kontroltafel.

• Panneau de control.

• Panel de control.

GX2

GX4

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 kg	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo kg	Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentaciòn V / Hz / Ph - kW	Larghezza Width Breite Largeur Anchura cm	Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad cm (min-max)	Altezza Height Höhe Hauteur Altura cm	Peso Weight Gewicht Poids Peso kg
GX2	12,5 (x2)	2,5 (x2)	A	400V/50Hz/3 - 2,4	68	60-72	91	183
				230V/50Hz/1 - 2,6	68	60-72	91	186
			W	400V/50Hz/3 - 2,4	68	60-72	91	177
				230V/50Hz/1 - 2,6	68	60-72	91	180
GX4	12,5 (x4)	2,5 (x4)	A	400V/50Hz/3 - 4,8	132	60-72	91	352
				230V/50Hz/1 - 5,2	132	60-72	91	358
			W	400V/50Hz/3 - 4,8	132	60-72	91	340
				230V/50Hz/1 - 5,2	132	60-72	91	346

Legenda • Key

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / 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.

FRIGOMAT

TÜV SÜD ISO 9001

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
info@frigomat.com - www.frigomat.com

Ed. 5 - 05/21