

G20E G30E G60E

Mantecatori verticali
Vertical Batch Freezers
Senkrechte Speiseeisbereiter
Turbines verticales
Mantecadoras verticales



freddo • cold • kalt • froid • frío





DESCRIZIONE

I mantecatori verticali della serie G nascono per semplificare il lavoro in laboratorio, garantendo sempre un gelato dalla consistenza eccellente e dalla struttura impeccabile.

Oggi, grazie a nuovi programmi e funzioni evolute, queste macchine non offrono solo un utilizzo rapido, semplice e intuitivo unito a una qualità di produzione costante e all'affidabilità del marchio Frigomat. Assicurano anche la massima efficienza energetica, consumi ottimizzati, connettività e sostenibilità ambientale. Si confermano così lo strumento ideale per ogni operatore, dal principiante al professionista, alla ricerca della consistenza perfetta.

CARATTERISTICHE E PUNTI DI FORZA

Cilindro di mantecazione verticale di grande capacità.

Da pavimento (su ruote).

Ingombri ridotti.

Sistema di raffreddamento del cilindro di mantecazione sia sulle pareti sia sul fondo della vasca, per una consistenza ottimale del gelato.

Coperchio trasparente per controllare il prodotto in mantecazione e con parte terminale superiore sollevabile per introdurre gli ingredienti in macchina durante la produzione.

Agitatore in acciaio inox smontabile, con lame raschianti mobili, in materiale plastico, che lavorano sulle pareti e sul fondo del cilindro.

Portello removibile con griglia di sicurezza incorporata che permette una pratica e completa pulizia. Il design del portello agevola il posizionamento e la decorazione in vaschetta.

Ampio foro di estrazione che permette una rapida fuoriuscita del prodotto direttamente sulla vaschetta, evitando il contatto del gelato con altre superfici durante l'estrazione e mantenendo il gelato particolarmente asciutto.

Touchscreen capacitivo da 4,3 pollici con interfaccia grafica proprietaria intuitiva.

Nuovi programmi di lavoro: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Time, Granita, Granita Caffè.

Menu ricette che consente all'operatore di personalizzare i parametri ideali di miscelazione.

Funzione ECO che consente la modulazione del raffreddamento. (Solo mod. G30E, G60E).

Funzione AUTO-EXTRACTION che attiva la funzione di estrazione del prodotto al raggiungimento del setpoint.

Funzione DEFROST che impedisce il blocco dell'agitatore al riavvio del ciclo di produzione.

Tecnologia inverter ad alta efficienza per il risparmio energetico.

Velocità di mantecazione regolabile, sia in modalità manuale sia dinamica, per adattarla alle diverse fasi di miscelazione.

Possibilità di impostare e regolare la velocità di estrazione, adattandola a ogni tipo di prodotto.

Circuito ermeticamente sigillato a bassa carica e con lunga durata operativa (manutenzione ridotta).

Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuito frigorifero ad alta efficienza per un consumo energetico ottimizzato.

Sistema IoT sviluppato da Frigomat, che consente la gestione da remoto della macchina, sia da pc desktop sia dalla app Frigomat4U.



DESCRIPTION

The G Series vertical batch freezers simplify laboratory work, always guaranteeing excellent consistency and flawless texture. Today, thanks to new programs and advanced features, these machines offer quick, simple, and intuitive use combined with consistent production quality and Frigomat reliability. They also ensure maximum energy efficiency, optimized consumption, connectivity, and environmental sustainability, making them the ideal tool for every operator—from beginner to professional—seeking perfect consistency.

FEATURES AND PLUSES

Large capacity vertical freezing cylinder.

Floor-standing model (on wheels).

Small size.

Freezing system working both on the cylinder walls and bottom aimed to obtain the perfect consistency of the product.

Transparent lid to monitor the product during batch freezing, featuring a liftable upper section to add ingredients into the machine during production.

Removable stainless-steel beater, with plastic mobile scraper blades acting on walls and bottom of the freezing cylinder.

Removable front door with built-in safety grid for practical and thorough cleaning, featuring a design that eases pan positioning and decoration.

Wide dispensing hole to allow a quick extraction of the product directly in the pan, without it coming in contact with any other surfaces. This improves the quality of the ice cream which remains particularly "dry".

4,3" capacitive touch screen with smart proprietary graphic interface.

New working programs: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Time, Granita, Granita Caffè.

Recipe menu allowing the operator to customize the ideal mixing criteria.

New ECO function that allows cooling modulation (G30E and G60E only).

New AUTO-EXTRACTION function that automatically activates the Extraction function when the setpoint is reached.

New DEFROST function that prevents the agitator from jamming when restarting the production cycle.

High efficiency inverter technology for energy saving.

Adjustable speeds with both manually and dynamic mode to adapt the speeds to the different mixing in the various stages of batch freezing.

Possibility to set and adjust extraction speeds, adapting them to each product.

Hermetically sealed low-charge circuit with long operational life (low maintenance).

Eco-friendly natural refrigerant gas and high-efficiency refrigeration circuit to optimize energy consumption.

IoT system developed by Frigomat, which enables remote machine management from both desktop PCs and the Frigomat4U app.



BESCHREIBUNG

Die vertikalen Chargenfreezer der G-Serie vereinfachen die Arbeit im Labor und garantieren stets Speiseeis von exzellenter Konsistenz und tadelloser Struktur. Dank neuer Programme und Funktionen bieten diese Maschinen eine schnelle, einfache und intuitive Bedienung, kombiniert mit konstanter Qualität und Frigomat-Zuverlässigkeit. Zudem sorgen sie für maximale Energieeffizienz, optimierten Verbrauch, Konnektivität und Nachhaltigkeit – das ideale Werkzeug für jeden Bediener, vom Einsteiger bis zum Profi.

MERKMALE UND STÄRKEN

Senkrechte Kühlzylinder von grosser Kapazität.

Standgerät (auf Rädern).

Geringe Abmessungen.

Kühlsystem des Zylinders sowohl auf den Wänden als auch auf dem Boden für eine optimale Eiskonsistenz.

Transparenter Deckel zur Kontrolle des Produkts während des Gefrierprozesses, mit klappbarem oberen Teil zur Zugabe von Zutaten während der Produktion.

Abnehmbares Edelstahlrührwerk mit mobilen Kunststoffschabern, welche sowohl auf dem Boden als auch auf den Wänden des Zylinders arbeiten.

Abnehmbare Fronttür mit integriertem Schutzgitter, das eine praktische und vollständige Reinigung ermöglicht, und mit einem Design, das die Positionierung und Dekoration in der Eisschale erleichtert.

Das grosse Ausgabefach erlaubt eine rasche Produktausgabe direkt über dem Becken verhindert es den Kontakt mit anderen Oberflächen während der Eisextraktion, somit bleibt das Eis besonders trocken.

4,3-Zoll kapazitiver Touchscreen mit intelligenter, proprietärer Benutzeroberfläche.

Neue Arbeitsprogramme: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Time, Granita, Granita Caffè.

Rezeptmenü, das dem Bediener die individuelle Anpassung der idealen Mischparameter ermöglicht.

Neue ECO-funktion zur Modulation der Kühlung (nur für G30E und G60E).

Neue AUTO-EXTRACTION-funktion, die die Extraktionsfunktion automatisch aktiviert, sobald der Sollwert erreicht ist.

Neue DEFROST-funktion (Abtaufunktion), die ein Blockieren des Rührwerks beim Neustart des Produktionszyklus verhindert.

Hocheffiziente Inverter-Technologie zur Energieeinsparung.

Möglichkeit zur Regulierung der Gefriereschwindigkeit (sowohl im manuellen als auch im dynamischen Modus), um sie an die verschiedenen Mischphasen anzupassen.

Möglichkeit zur Einstellung und Regulierung der Ausgabegeschwindigkeit, passend für jeden Produkttyp.

Hermetisch geschlossener Kreislauf mit geringer Kältemittelfüllmenge und langer Lebensdauer (reduzierter Wartungsaufwand).

Natürliches Kältemittel für maximalen Umweltschutz und hocheffizienter Kältekreislauf für einen optimierten Energieverbrauch.

Frigomat entwickelte IoT-System, das die Fernverwaltung der Maschine sowohl über Desktop-PCs als auch über die Frigomat4U-App ermöglicht.



DESCRIPTION

Les turbines à glace verticales de la série G simplifient le travail en laboratoire, en garantissant toujours une consistance excellente et une structure impeccable. Grâce à de nouveaux programmes et fonctions évoluées, ces machines offrent une utilisation rapide, simple et intuitive allée à la qualité constante et à la fiabilité Frigomat. Elles assurent également une efficacité énergétique maximale, des consommations optimisées, la connectivité et la durabilité, s'affirmant comme l'outil idéal du débutant au professionnel.

CARACTÉRISTIQUES ET POINTS FORTS

Cuve de malaxage verticale de grande capacité.

Sur roulettes.

Dimensions contenues.

Système de refroidissement de la cuve actif soit sur les parois que sur le fond pour obtenir la consistance de la glace, la meilleure.

Couvercle transparent permettant de contrôler le produit pendant la turbination, avec une partie supérieure ouvrante pour introduire les ingrédients dans la machine en cours de production.

Agitateur en acier inox, complètement démontable, avec racleurs mobiles en plastique agissant sur les parois et sur le fond.

Portillon amovible avec grille de sécurité intégrée permettant un nettoyage pratique et complet, doté d'un design qui facilite le positionnement et la décoration en bac.

Grand trou de sortie pour une extraction rapide du produit directement dans la barquette pour éviter que la glace, pendant sa sortie, soit en contact avec d'autres surfaces pour une glace particulièrement sèche.

Écran tactile capacitif de 4,3 pouces avec interface graphique propriétaire intelligente.

Nouveaux programmes de travail: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Time, Granita, Granita Caffè.

Menu recettes permettant à l'opérateur de personnaliser les paramètres de mixage idéaux.

Nouvelle fonction ECO permettant la modulation du refroidissement (uniquement pour G30E et G60E).

Nouvelle fonction AUTO-EXTRACTION qui active automatiquement le processus d'extraction dès que le point de consigne est atteint.

Nouvelle fonction DEFROST qui empêche le blocage de l'agitateur lors du redémarrage du cycle de production.

Technologie inverter haute efficacité pour l'économie d'énergie.

Possibilité de régler la vitesse de sanglage (foisonnement), en mode manuel ou dynamique, pour l'adapter aux différentes phases de mélange.

Possibilité de configurer et de régler la vitesse d'extraction, en l'adaptant à chaque type de produit.

Circuit hermétiquement scellé à faible charge et longue durée de vie opérationnelle (maintenance réduite).

Gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement et circuit frigorifique haute efficacité per une consommation d'énergie optimisée.

Système IoT développé par Frigomat, le système IoT développé par Tltto, che permet la gestion à distance de la machine, aussi bien depuis un PC de bureau que depuis l'app Frigomat4U.



DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras verticales de la serie G simplifican el trabajo en el obrador, garantizando siempre un helado de excelente consistencia y estructura impecable. Gracias a nuevos programas y funciones avanzadas, estas máquinas ofrecen un uso rápido, sencillo e intuitivo junto a la producción constante y fiabilidad de Frigomat. También aseguran la máxima eficiencia energética, consumos optimizados, conectividad y sostenibilidad, siendo la herramienta ideal desde el principiante hasta el profesional.

CARACTERÍSTICAS Y PUNTOS DE FUERZA

Cilindro de mantecación vertical de gran capacidad.

De suelo (sobre ruedas).

Dimensiones reducidas.

Sistema de enfriamiento del cilindro de mantecación en pared y fondo para una consistencia ideal del helado.

Tapa transparente para controlar el producto durante la mantecación, con una sección superior abatible para introducir los ingredientes en la máquina durante la producción.

Agitador en acero inoxidable, completamente desmontable, con cuchillas rascadoras móviles fabricadas en un material plástico, que trabajan las paredes y el fondo del cilindro.

Puerta frontal con grilla de seguridad removible que permite un práctico y completo lavaje y con un diseño que facilita su colocación y la decoración en cubeta.

Amplia boca para la extracción directamente en cubeta, lo que permite una rápida salida del producto, evitando que el helado vaya en contacto con otras superficies para un helado particularmente seco.

Pantalla táctil capacitiva de 4,3 pulgadas con interfaz gráfica propietaria inteligente.

Nuevos programas de trabajo: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Time, Granita, Granita Caffè.

Menú de recetas que permite al operador personalizar los parámetros ideales de mezcla.

Nueva función ECO que permite la modulación del enfriamiento (solo para G30E y G60E).

Nueva función AUTO-EXTRACTION que activa automáticamente el proceso de extracción al alcanzar el punto de consigna.

Nueva función DEFROST (descongelación) que evita el bloqueo del agitador al reiniciar el ciclo de producción.

Tecnología inverter de alta eficiencia para el ahorro energético.

Posibilidad de regular la velocidad de mantecación, tanto en modo manual como dinámico, para adaptarla a las diferentes fases de mezcla.

Posibilidad de configurar y regular la velocidad de extracción, adaptándola a cada tipo de producto.

Circuito herméticamente sellado de baja carga y con larga vida útil (mantenimiento reducido).

Gas refrigerante natural respetuoso con el medio ambiente y circuito frigorífico de alta eficiencia para un consumo energético optimizado.

Sistema IoT desarrollado por Frigomat, que permite la gestión remota de la máquina, tanto desde un PC de escritorio como desde la app Frigomat4U.



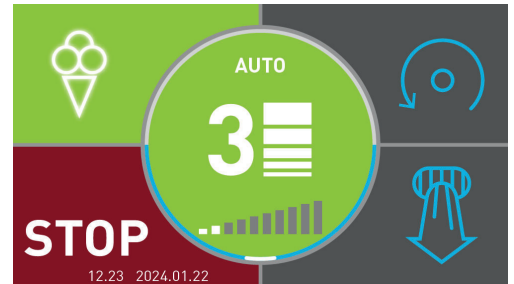
Pannello di controllo touch screen

Touch screen control panel

Kontrolltafel

Tableau de commande

Panel de control



Coperchio trasparente con tramoggia di aggiunta ingredienti

Transparent lid

Durchsichtiger Deckel

Couvercle transparent

Tapadera transparente



Cilindro con agitatore

Freezing cylinder and Beater

Behälter und Rührwerk

Détail de cuve et malaxeur

Detalle cilindro con agitador



Portello

Door

Frontür

Portillon

Puerta frontal



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

Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione Production Leistung Production Producción	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 Alimentación	 F = 60Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg/h	kg		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
G20E	20	4,5	A	220-240V / 50Hz / 1 / 2,6kW	-	46	76-88	120	130
G30E	30	6,5	A	380-415V / 50Hz / 3N / 3,5kW	-	46	83-95	120	144
			W	380-415V / 50Hz / 3N / 3,4kW	-	46	76-88	120	144
G60E	60	12	A	380-415V / 50Hz / 3N / 4,7kW	-	54	60-86	130	215
			W	380-415V / 50Hz / 3N / 4,6kW	-	54	60-86	130	215

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire / W = Acqua • Water • Wasser • Eau • Agua

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.

