

G5 E G10 E

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



freddo • cold • kalt • froid • frío





DESCRIZIONE

Questi mantecatori verticali da banco sono macchine professionali ideali per produrre, esporre e vendere gelato e granite di qualità, sempre freschi, appena mantecati.

CARATTERISTICHE

- 7 programmi elettronici di mantecazione per gelato, sorbetto e granita che permettono di ottenere e mantenere consistenze sempre ideali in relazione al prodotto.
- Funzione di "stoccaggio notturno" che permette di salvaguardare il prodotto durante le lunghe pause, consentendo un notevole risparmio energetico.
- Funzione di "mantenimento del prodotto" pronto al consumo, che permette di ottenere consistenza e qualità ottimali, per un prodotto sempre fresco e appena mantecato".
- Da banco.
- Condensazione ad aria.

DESCRIPTION

These professional vertical counter-top batch-freezers are ideal to produce, display, and sale always fresh, just freezed high quality gelato and slush.

CHARACTERISTICS

- 7 electronic freezing programs for gelato, sorbet and slush which allow to obtain and maintain always ideal consistencies according to the product.
- "Night storage" function to maintain the product during long pauses, with considerable energy saving.
- A ready-to-consume 'product holding' function, which allows to obtain a final product of optimum consistency and quality, always fresh and just frozen.
- Counter-top.
- Air cooling.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuito frigorifero ad altissima efficienza.
- Possibilità di aggiungere durante la mantecazione pezzi interi come nocchie, cioccolato, frutta, etc.
- Mescolatori in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile e lavabile.
- Coperchio a cupola trasparente che permette anche al cliente di seguire a vista il processo di mantecazione del gelato.
- Magnete di sicurezza sul coperchio.
- Sistema di pulizia del cilindro tramite scarico frontale.
- Motori ventilatori elettronici ad alta efficienza energetica.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Natural refrigerant gas respecting the environment and highly efficiency refrigeration circuits.
- 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.
- Safety switch on the lid.
- Cleaning system of the cylinder, directly connected to a front drain.
- Energy-efficient electronic fan motors.



Frigomat introduce l'utilizzo del gas refrigerante naturale come scelta etica e risposta all'emergenza del surriscaldamento globale del pianeta.



Frigomat introduces the use of natural refrigerant gas as an ethical choice to deal with the emergency of global warming.



BESCHREIBUNG

Diese Speiseeismaschinen sind professionelle Maschinen, ideal für die Herstellung, Präsentation und Verkauf von qualitativ hochwertigem Speiseeis und Granita, stets frisch aufgeschlagen.

EIGENSCHAFTEN

- 7 elektronische Gefrierprogramme für Speiseeis, Sorbet und Granita, welche eine ideale Konsistenz je nach Produkt ermöglichen und bewahren.
- „Nacht-Lagern“ für das Bewahren des Eises während den langen Pausen mit einer beträchtlichen Energieeinsparung.
- Funktion “Produktbeibehaltung” zum Verbrauch bereit, um ein Endprodukt von optimaler Konsistenz und Qualität zu erhalten, immer frisch und aufgeschlagen.
- Tischgerät.
- Standgerät mit Räder.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Natürliches Kältemittel Gas für den Umweltrespekt und hocheffiziente Kühlkreisläufe.
- 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.
- Sicherheitsmagnet auf dem Deckel.
- Reinigungssystem des Zylinders durch frontalen Auslass.
- Energieeffiziente elektronische Lüftermotoren.



Frigomat führt die Verwendung von natürlichem Kältemittelgas ein, als eine ethische Entscheidung und Antwort auf den Notsituation der globalen Erwärmung.



DESCRIPTION

Ces turbines de comptoir sont des machines professionnelles idéales pour produire, présenter et vendre des glaces et des granités de qualité, tous fraîchement préparés.

CARACTÉRISTIQUES

- 7 programmes électroniques de production pour la glace, le sorbet et la granité, qui permettent d'obtenir et de maintenir des consistances idéales par rapport au produit.
- Fonction de stockage pendant la nuit qui aie à sauver la glace pendant les longues pauses, permettant des économies d'énergie significatives.
- Fonction “maintien du produit” prêt à consommer, qui permet d'obtenir un produit final d'une consistance et d'une qualité optimales, tous fraîchement préparés.
- De comptoir.
- Refroidissement à aire.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement et circuit de refroidissement très performant.
- 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.
- Aimants de sécurité sur les couvercles.
- Système de nettoyage des cylindres par la sortie frontale.
- Moto-ventilateurs électroniques à haute efficacité énergétique.



Frigomat introduit l'utilisation du gaz réfrigérant naturel comme un choix éthique et une réponse à l'urgence du réchauffement climatique.



DESCRIPCIÓN

Estas heladeras verticales de mesa son máquinas profesionales ideales para producir, exponer y vender helados y granizados de calidad, siempre frescos, recién hechos.

CARACTERÍSTICAS

- 7 programas electrónicos de producción del helado, sorbete y granizado que permiten obtener y mantener en todo momento consistencias ideales en relación con el producto.
- Función de “almacenamiento nocturno” que permite la conservación del helado durante las largas pausas y un notable ahorro energético.
- Función de “mantenimiento del producto” listo para el consumo, que permite de obtener un producto final con una consistencia y una calidad óptimas, siempre fresco y recién hecho.
- De mesa.
- Refrigerada por aire.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

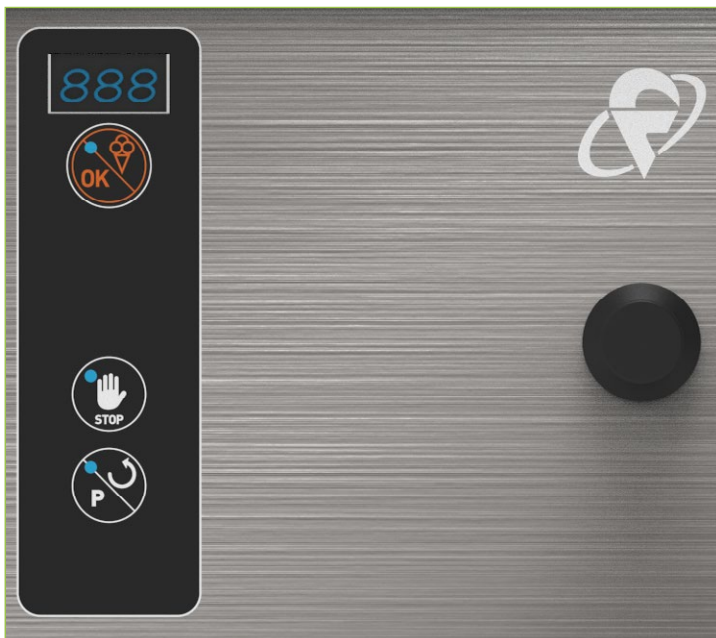
- Gas refrigerante natural por el respeto al medio ambiente y circuitos de refrigeración de alta eficiencia.
- Posibilidad de añadir durante la mantecación trozos enteros de nueces, chocolate, fruta, etc.
- Mezcladores en acero con palas rascadoras fácilmente desmontables y lavables.
- Tapadera transparente para que también el cliente pueda seguir el proceso de mantecación del helado.
- Imanes de seguridad en las tapaderas.
- Sistema de limpieza del cilindro conectado directamente a un drenaje frontal.
- Motores ventiladores electrónicos de alta eficiencia energética.



Frigomat introduce el uso de gas refrigerante natural como una decisión ética y respuesta a la emergencia del calentamiento global.



- 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.



- Pannello di controllo
- Control panel
- Kontrolltafel
- Tableau de commande
- Panel de control

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 Alimentación	 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 E	5	1,7	A*	230V/50Hz/1 - 0,7	49	49	43	47
G10 E	10	2,5	A*	230V/50Hz/1 - 1	49	49	43	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.

