



mantecatori espositori
batch & display freezers
turbines et meubles de vente
Speiseeisbereiterthecken
mantecadores exposidores

GX



freddo • cold • kalt • froid • frío

FRIGOMAT
macchine per gelato

GX2

GX4



DESCRIZIONE

La serie GX risponde alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento completo ed affidabile che può inserirsi in una realtà già esistente oppure costituire un corner indipendente creando una completa gelateria artigianale con la garanzia del marchio Frigomat.

CARATTERISTICHE

- Gruppi di produzione indipendenti con cilindri verticali.
- Cicli di mantecazione con programmazione del tempo di lavorazione.
- Funzione "vetrina" che permette di mantenere il prodotto alla corretta temperatura, pronto al consumo.
- Da pavimento.
- Condensazione ad aria o ad acqua.
- Termostato per la taratura della temperatura di conservazione.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Macchina estremamente funzionale, semplice nell'utilizzo, nella pulizia e manutenzione.
- 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 trasparenti che permettono anche al cliente di seguire a vista il processo di mantecazione del gelato.
- Magneti di sicurezza sui coperchi.
- Rubinetto con doccetta per il lavaggio dei cilindri e condotti di scarico dell'acqua.
- Ampia gamma di accessori per personalizzazioni (tendalino, mensole portaoggetti, vetro protettivo,...).
- Grafica personalizzabile su richiesta.

- “Lo STRUMENTO INNOVATIVO per produrre, esporre e vendere un prodotto sempre fresco APPENA MANTECATO”
- “The INNOVATIVE TOOL to produce, display and sale an always fresh and JUST FREEZED product!”
- “Das INNOVATIVE ARBEITSMITTEL, für die Produktion, die Ausstellung und den Verkauf eines immer FRISCHGEKÜHLTEN Produkt!”



DESCRIPTION

The GX Series is the right answer to every operators' requirements, being a reliable equipment for the completion of an existing parlour or for the set up of an independent corner, to create a complete artisan gelato parlour with the guarantee of the Frigomat brand.

CHARACTERISTICS

- Independent production units with vertical cylinders.
- Freezing cycles with adjustable production timer.
- “Storage&Display” function to keep the product at the right temperature, ready to consume.
- Floor-standing unit.
- Air or water cooling.
- Thermostat to set the storage temperature.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Extremely functional equipment, easy to use, clean and maintain.
- 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.
- Safety switch on the lids.
- Shower hose to wash the cylinder and the water drains.
- Large variety of optional for customization purposes (tents, shelves, protective glass,...).
- Customized graphic upon request.



EIGENSCHAFTEN

Die GX Serie entspricht allen Bedürfnissen der Bediener die ein komplettes und zuverlässiges Arbeitsmittel welches in bereits existierenden Realitäten zugefügt werden kann oder um ein unabhängiger Arbeitscorner und somit eine komplette handwerkliche Eisdiele mit der Garantie des Frigomat Markenzeichen.

EIGENSCHAFTEN

- Unabhängige Produktionseinheiten mit senkrechten Zylinder.
- Kühlzyklen mit programmierbaren Arbeitszeiten.
- „Vitrine“- Funktion welche das Produkt zu einer korrekten Temperatur behält, fertig für den Verbrauch.
- Standgerät.
- Luft-oder Wassergekühlt.
- Thermostat für die Einstellung der Konservierungstemperatur.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Extrem funktionelle Maschine, einfach im Gebrauch, Reinigung und Wartung.
- Komplette unabhängige Becken welche eine maximale flexible Verwendung erlauben.
- Möglichkeit während der Kühlung Zutaten beizufügen wie ganze Haselnüsse, Schokoladeteile, Früchte usw.
- Durchsichtiger Deckel damit der Kunde die Produktionsphase kontrollieren kann.
- Sicherheitsmagnet auf den Deckel.
- Hahn mit Wasserschlauch für die Reinigung der Zylinder und Abflussleitungen.
- Grosse Zubehör Auswahl für die Personalisierung (Abdeckung, Abstellfächer, Schutzglas,...).
- Personalisierte Graphik auf Anfrage.

- “L'OUTIL INNOVATEUR pour la production, exposition et vente d'un produit toujours frais et JUSTE MALAXE!”
- “EI INSTRUMENTO INNOVATIVO por producir, presentar y vender un producto siempre fresco RECIENTE MANTECADO!”



DESCRIPTION

Le GX Série est la réponse aux exigences des opérateurs qui souhaitent un outil complet et fiable pour compléter une structure existante ou pour créer un concept glacier artisanal avec la garantie et la fiabilité du matériel Frigomat.

CARACTERISTIQUES

- Groups de production indépendant avec cylindres verticales.
- Cycle de malaxage avec programmation du temps de travail.
- Fonction «vitrine» permettant au produit de maintenir toujours la bonne température, prête à la consommation.
- Sur roulette.
- Refroidissement à aire ou à eau.
- Thermostat pour le réglage de la température de conservation.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Extrêmement fonctionnel, simple à l'emploi, nettoyage et maintenance.
- 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.
- Aimants de sécurité sur les couvercles.
- Robinet avec douchette pour le nettoyage des cylindres et des conduits de décharge de l'eau.
- Large gamme d'accessoires pour les personnalisations (tentes, plateaux porte-objets, verre de protection, etc...).
- Graphique personnalisée sur demande.



DESCRIPCION

La serie GX responde a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento completo y fiable, que se puede inserir en una realidad ya existente ó ser una parte independiente, creando una completa heladería artesanal con la garantía Frigomat.

CARACTERISTICAS

- Grupos de producción con cilindros verticales independientes.
- Ciclos de mantecación con programación del tiempo de trabajo.
- Función “vitrina”, que permite mantener el producto a una temperatura correcta, listo para el consumo.
- Da suelo.
- Refrigerada por aire o por agua.
- Termostato para la calibración de la temperatura de conservación.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Máquina extremadamente funcional, sencilla de utilizar, limpiar y mantener.
- 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.
- Imanes de seguridad en las tapaderas.
- Grifo con ducha para lavar los cilindros y conductos de desagüe.
- Amplio abanico de accesorios para la personalización (tienda, estanterías portaobjetos, vidrio protector, etc).
- Gráfica personalizada bajo pedido.

BASIC



GX2



GX4

OPTIONAL



GX2



GX4

- ① **GRAFICA • GRAPHIC • GRAPHIK • GRAPHIQUE • GRAFICA**
- ② **TENDALINO • TENT • ABDECKUNG • BANNE • TIENDA**
- ③ **MENSOLA • SHELF • KONSOLE • TABLETTE • ESTANTERIA**
- ④ **VETRO PROTETTIVO • SAFETY GLASS • SCHUTZGLAS • VITRE DE SÉCURITÉ • VIDRIO PROTECTIVO**
- ⑤ **PORTACONI • CONE HOLDER • HÖRNCHEN-HALTER • PORTE-CORNETS • PORTA CONOS**



- Dettaglio pannello di controllo
- Control panel detailed view
- Detail Steuertafel
- Détail tableau de commande
- Detalle panel de control



- Dettaglio vaso con agitatore
- Cylinder and beater detailed view
- Behälter und Rührwerk Details
- Cueur et malaxeur détail
- Detalle cilindro con agitator

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

| Modello | Produzione oraria | Carica per ciclo | Alimentazione elettrica | Potenza | Condensazione | Altezza | Larghezza | Profondità | Peso netto |
|---------|---------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|---------------|-----------|-----------|-------------|--------------|
| Model | Hourly production | Load per cycle | Current | Nominal power | Cooling | Height | Width | Depth | Net weight |
| Modell | Stundenleistung | Füllmenge per Zyklus | Stromart | Nennleistung | Kühlung | Höhe | Breite | Tiefe | Nettogewicht |
| Modèle | Production horaire | Capacité par cycle | Tension | Puissance Nominale | Condensation | Hauteur | Largeur | Profondeur | Poids net |
| Modelo | Producción por hora | Carga por ciclo | Tensión | Potencia | Condensación | Altura | Anchura | Profundidad | Peso Neto |
| | Kg. | Kg. | | kW | | cm | cm | cm | Kg |
| GX2 | 10 x 2 = 20 | 2,5 x 2 | 400V-50Hz-3+N | 2 | Aria*/Acqua** | 96 | 68 | 71,5 | 160 |
| GX4 | 10 x 4 = 40 | 2,5 x 4 | 400V-50Hz-3+N | 4 | Aria*/Acqua** | 96 | 131,5 | 71,5 | 300 |

* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; ** Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati - The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used - Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig - Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés - Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados.
- Le prestazioni dei modelli condensati ad aria sono riferite a 25°C di temperatura ambiente - The performances of air-cooled models are referred to 25°C environment temperature - Die technischen Daten beziehen sich auf luftgekühlte Modelle bei Umgebungstemperatur von 25°C - Les performance des modèles réfrigérés à air sont rapportées à 25°C température environnement - Las características de las máquinas enfriadas por aire se refieren a una temperatura ambiente de 25°C.
- Altri voltaggi e frequenze disponibili su richiesta - Other specifications available upon request - Andere Stromströken auf Anfrage erhältlich - Voltages et fréquences différentes disponibles sur demande - Otros voltajes y frecuencias sobre pedido.
- La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso - Specifications subject to change without notice - Technische Eigenschaften vorbehalten - Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis - Las características técnicas pueden variar sin preaviso.



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