

gelatiere da banco
counter-top batch freezers
Thekenspeiseeisbereiter
turbines de comptoir
mantecadoras de mostrador

G5
G10



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

G5G10



ITALIANO

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 granite di qualità in volumi non elevati e con investimenti molto ridotti.

Insieme alla vetrina "Petit Gel" consentono di realizzare nel vostro locale una vera piccola gelateria artigianale con la garanzia del marchio Frigomat.

CARATTERISTICHE

- Ciclo di mantecazione con programmazione del tempo di lavorazione.
- Ciclo granita con programmazione del tempo di lavorazione ed agitazione continua.
- Ciclo granita con programmazione del tempo di lavorazione ed agitazione ciclica, ideale per granita al caffè.
- Funzione "conservazione della temperatura" che mantiene il prodotto pronto al consumo qualora non venga estratto alla fine del ciclo di mantecazione (G10).
- Led di allarme per prelievi a temperatura non corretta (G10).

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Possibilità di aggiungere in mantecazione dei pezzi duri come nocciole, mandorle, pistacchi, uvetta e cioccolato fuso per stracciatella.
- Pratico ricettario allegato (G10).
- Cilindro monoblocco in acciaio ad alto rendimento.
- Mescolatore in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile.
- Magnete di sicurezza sul coperchio.
- Scarico di pulizia.
- Ingombri e consumi energetici ridotti.

- “La risposta completa di Frigomat alle esigenze di ristoranti, bar, pasticcerie pizzerie”
- “Frigomat’s complete answer to the requirements of restaurants, bars, confectioneries and pizzerias”
- “Die komplette Antwort von Frigomat auf die Bedürfnisse von Restaurants, Kaffees, Konditoreien und Pizzerias”

ENGLISH

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. Together with the small counter-top display case “Petit Gel” it is possible to have a small artisan ice cream production with the guarantee of the Frigomat brand.

CHARACTERISTICS

- Freezing cycle with adjustable production timer.
- Slush cycle with adjustable production timer and continuous agitation.
- Slush cycle with adjustable production timer and cyclic agitation, especially suitable for coffee slush.
- “Temperature preservation” mode to keep the product at the right temperature and consistency if not immediately dispensed after the batch cycle (G10).
- Alarm led to avoid product extraction at incorrect temperature.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Possibility to add hard pieces - nuts, almonds, pistachios, raisin and chocolate for “stracciatella” flavour - during the freezing cycle.
- Recipe book included (G10).
- High performance steel Cylinder-block vat.
- Steel agitator with easily removable scrapers.
- Safety “cut out” magnet on the lid.
- Tank drain outlet.
- Limited size and power consumption.

DEUTSCH

BESCHREIBUNG

Die senkrechten Theke-Speiseeismaschinen der Serie “G” entsprechen den Bedürfnissen nach einem Arbeitmittel für die Produktion von qualitativem Speiseeis und Granita/Gramolate bei geringem Produktionsvolumen und reduzierter Investition. Zusammen mit der Thekenvitrine “Petit Gel” erlauben diese die Realisierung in Ihrem Lokal einer echten kleinen Eisdiele mit der Garantie des Markenzeichen Frigomat.

EIGENSCHAFTEN

- Gefrierzyklus mit einstellbaren Arbeitszeiten.
- Granitazyklus mit einstellbaren Arbeitszeiten und kontinuierlicher Rührfunktion.
- Granitazyklus mit einstellbaren Arbeitszeiten und zyklischer Rührfunktion, ideal für Kaffeegranita.
- Funktion “Temperatur-Konservierung” damit das Produkt bei der richtigen Verbrauchtemperatur beibehalten wird falls dieses nicht sofort bei Zyklusende herausgenommen wird (bei Mod. G10).
- Alarmlampe für Entnahme bei nicht korrekter Produkttemperatur (bei Mod. G10).

VORTEILE UND STÄRKEN

- Möglichkeit während der Kühlung feste Zutaten, wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Rosinen oder Schokoladeteile für die Herstellung von “Stracciatella Eis”, beizufügen.
- Ausgestattet mit praktischem Rezeptbuch (bei Mod. G10).
- Hochleistung Einblockzylinder aus Edelstahl.
- Edelstahlrührwerk mit leicht abnehmbaren Schabern.
- Sicherheitsmagnet auf dem Deckel.
- Becken-Auslaufhahn für die Reinigung.
- Beschränkte Abmessungen und Energieverbrauch.

- “La réponse complète de Frigomat aux exigences des restaurants, cafés, pâtisseries et pizzerias”
- “La respuesta completa de Frigomat a las exigencias de restaurantes, bares, pastelerías y pizzerias”

FRANÇAIS

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. Avec la vitrine “Petit Gel” vous permettent de réaliser une véritable petite Gelateria artisanal avec la garantie du nom Frigomat.

CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de malaxage avec programmation du temps de travail.
- Cycle granité avec programmation du temps de travail et agitation continue.
- Cycle granité avec programmation du temps de travail et agitation cyclique, idéale pour la granité au café.
- Fonction de “maintien de la température” qui maintient le produit fini, prêt pour la consommation même s’il n’est pas sorti immédiatement à la fin du cycle de production (G10).
- Signal lumineux d’alarme lors d’éventuels prélèvements à température incorrecte (G10).

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Possibilité d’ajouter des ingrédients plus durs pendant la production tels que des amandes, du nougats, des pistaches ainsi que des raisins secs et du chocolat pour la “stracciatella”.
- Livre de recettes très pratique offert (G10).
- Cylindre monobloc en acier à haut rendement.
- Malaxeur en acier avec racleurs remplaçables.
- Magnéto de sécurité sur le couvercle.
- Ecoulement cuve.
- Dimensions et consommation d’électricité réduite.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras verticales de mostrador de la serie “G” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento completo y fiable para producir helado y cremoladas de calidad en volúmenes no elevados y con inversiones muy reducidas. Junto a la vitrina “Petit Gel” consienten realizar en el vuestro local una verdadera pequeña heladería artesanal con la garantía de la marca Frigomat.

CARACTERÍSTICAS

- Ciclo de mantecación con programación del tiempo de elaboración.
- Ciclo producción cremoladas con programación del tiempo de elaboración y agitación continua.
- Ciclo producción cremoladas con programación del tiempo de elaboración y agitación cíclica, ideal para granizada de café.
- Función “conservación de la temperatura” que mantiene la consistencia del producto listo para el consumo en caso de que no se extraiga al final del ciclo de batido (G10).
- Led de alarma para tomas a temperatura no correcta (G10).

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Posibilidad de alcanzar durante la mantecación de piezas duras como avellanas, almendras, pistachos y también pasa de uva y chocolate derretido para “stracciatella”.
- Práctico recetario incluido (G10).
- Cilindro monobloque de acero de elevado rendimiento.
- Agitador de acero con espátula rascadora fácilmente desmontable.
- Imán de seguridad en la tapa.
- Grifo de extracción agua de limpieza.
- Dimensiones y consumos energéticos reducidos.



- G5 - carica per ciclo: 1,7 kg; produzione: 5 kg/h
- G5 - load per cycle: 1,7 kg; production: 5 kg/h
- G5 - Füllmenge per Zyklus: 1,7 kg; Produktion: 5 kg/Std.
- G5 - capacité par cycle: 1,7 kg; production: 5 kg/h
- G5 - carga por ciclo: 1,7 kg; producción: 5 kg/h



- G10 - carica per ciclo: 2,5 kg; produzione: 10 kg/h
- G10 - load per cycle: 2,5 kg; production: 10 kg/h
- G10 - Füllmenge per Zyklus: 2,5 kg; Produktion: 10 kg/Std.
- G10 - capacité par cycle: 2,5 kg; production: 10 kg/h
- G10 - carga por ciclo: 2,5 kg; producción: 10 kg/h



- Petit Gel - vetrina da banco; capienza 10lt (vaschette: 2x5lt o 4x2,5lt)
- Petit Gel - counter-top display case; 10l. capacity (pans: 2x5l. or 4x2,5l.)
- Petit Gel - Tischvitrine; Kapazität 10l. (Becken 2x5l. order 4x2,5l.)
- Petit Gel - vitrine de table; capacité 10l. (cuves: 2x5l. ou 4x2,5l.)
- Petit Gel - vitrina de banco; capacidad 10l. (contenedores: 2x5l. ó 4x2,5l.)



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



- Dettaglio vetrina Petit Gel (4 vaschette da 2,5 lt cad.)
- Petit Gel display case detailed view (4 pans of 2,5 lt capacity each)
- Petit Gel Tischvitrine Detail (4 Becken von je 2,5 l)
- Petit Gel vitrine de table (4 cuves de 2,5 l chaque)
- Detalle vitrina Petit Gel (4 contenedores de 2,5 lt cada uno)

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

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad	Peso Neto
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	kg
G5	1,7	5	230V/50Hz/1	0,7	Aria*	32	43	47	46,8
G10	2,5	10	230V/50Hz/1	1	Aria*	34	48	49	55
Petit Gel	-	-	230V/50Hz/1	0,2	Aria*	41	48	71	27

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

- 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.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- 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.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



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



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650