

macchine per gelato fresco
machines for fresh gelato
Maschinen für Frisch-Eis
machines pour crème glacée fraîche
máquinas para helado fresco

GX8



 freddo • cold • kalt • froid • frío



GX8



DESCRIZIONE

La serie GX risponde alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento completo, affidabile e innovativo per produrre, esporre e vendere un prodotto sempre fresco appena mantecato. La serie GX può inserirsi in una realtà già esistente oppure costituire una completa gelateria artigianale con la garanzia del marchio Frigomat.

CARATTERISTICHE

- Gruppi di produzione indipendenti con cilindri verticali.
- Gestione automatica di funzionamento alternato dei cilindri per l'ottimizzazione della performance produttiva e la riduzione dei consumi energetici e idrici.
- Cicli di mantecazione con programmazione del tempo di lavorazione.
- Funzione "vetrina" che permette di mantenere il prodotto alla corretta temperatura, pronto al consumo.
- Funzione "Stand-By" per il risparmio energetico durante la pausa notturna.
- Da pavimento.
- Condensazione ad acqua.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Macchina estremamente funzionale, semplice nell'utilizzo, nella pulizia e manutenzione.
- Impianto frigorifero potenziato per cicli di mantecazione e refill ridotti.
- 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.
- Spatole dedicate (domanda di brevetto depositata) 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 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.
- Magnetici di sicurezza sui coperchi.
- Sistema di pulizia dei cilindri direttamente collegato alla rete idrica sia per il carico che per lo scarico dell'acqua di lavaggio, estremamente pratico e veloce, che non richiede l'utilizzo di alcun contenitore per la raccolta dell'acqua e dei residui di prodotto.
- Disponibile con vetro protettivo (optional).
- Grafica personalizzabile su richiesta (optional).



DESCRIPTION

The GX Series is the right answer to every operators' requirements being a complete, reliable and innovative tool to produce, display and sale an always fresh just frozen product. The GX Series can complete an existing parlour or create a complete artisan gelato parlour with the guarantee of the Frigomat brand.

CHARACTERISTICS

- Independent production groups with vertical cylinders.
- Automatic management of the alternate operation of the cylinders, aimed to optimize the production performances and the reduction of energy and water consumption.
- Freezing cycles with adjustable production timer.
- "Storage&Display" function to keep the product at the right temperature, ready to consume.
- "Stand-By" function for the energy saving during the overnight pause.
- Floor-standing unit.
- Water cooling.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Extremely functional equipment, easy to use, clean and maintain.
- Refrigeration system enhanced to reduce freezing cycles and refill.
- Possibility to add hard pieces nuts, chocolate, fruit, etc.
- Steel agitators with removable scraper for an easy cleaning.
- Transparent lids, enabling the customer to see and follow the freezing process.
- Dedicated spatulas (patent pending) which, through a practical 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 the water supply both for the load that the drain of the washing water, very practical and easy. It does not require the use of any container for the collection of water and product residues.
- Protective glass available (optional).
- Possibility to customize the graphic (optional).





- Spatole dedicate (domanda di brevetto depositata) con pratico sistema di aggancio/sgancio rapido.
- Dedicated spatulas (patent pending) with a practical quick release system.
- Gewidmete Spatel (Patentanmeldung eingereicht) mit einem praktischem Ein-/Aushakensystem.
- Spatules dédié (demande de brevet déposée) avec un système de fixation pratique / libération rapide.
- Espátulas dedicadas (solicitud de patente presentada) con práctico sistema de fijación / liberación rápida



BESCHREIBUNG

Die GX Serie entspricht allen Bedürfnissen der Bediener die ein komplettes, zuverlässiges und innovatives Arbeitsmittel, für die Produktion, die Ausstellung und den Verkauf eines immer frischgekühlten Produkt benötigen. Die GX Serie kann in bereits existierenden Realitäten zugefügt werden oder kann eine komplette handwerkliche Eisdiele sein mit der Garantie des Frigomat Markenzeichen.

EIGENSCHAFTEN

- Unabhängige Produktionseinheiten mit senkrechten Zylinder.
- Automatische Verwaltung von Wechselbetrieb der Zylinder für die Optimierung der Produktionsleistung und Energie - und Wasserverbraucheinsparung.
- Kühlzyklen mit programmierbaren Arbeitszeiten.
- „Vitrine“- Funktion welche das Produkt zu einer korrekten Temperatur behält, fertig für den Verbrauch.
- „Stand-By“ Funktion für Energieeinsparung während der Nachtpause.
- Standgerät.
- Wassergekühlt.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Extrem funktionelle Maschine, einfach im Gebrauch, Reinigung und Wartung.
- Verstärkte Kühleinheit um die Gefrierzyklen und Nachfüllzeiten zu reduziert.
- 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.
- Gewidmete Spatel (Patentanmeldung eingereicht) 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/ Konservierung 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 Wassernetz verbunden, sowohl für die Wasserzufuhr als für den Ablauf, sehr praktisch und einfach, erfordert keine Verwendung von Behälter zur Aufnahme der Wasser - und Produktrückstände.
- Schutzglas (Optional).
- Personalisierte Graphik auf Anfrage (Optional).



DESCRIPTION

Le GX Série est la réponse aux exigences des opérateurs qui souhaitent un outil complet, fiable et innovateur pour la production, exposition et vente d'un produit toujours frais et juste malaxé. Le GX Série peut compléter une structure existante ou créer un salon à glace artisanale avec la garantie et la fiabilité du marque Frigomat.

CARACTERISTIQUES

- Groupes de production indépendants à cylindres verticaux.
- Gestion automatique du fonctionnement alterné des cylindres, pour l'optimisation des performances productives et pour la réduction de la consommation d'énergie et d'eau.
- Cycle de malaxage avec programmation du temps de travail.
- Fonction « vitrine » permettant au produit de maintenir toujours la bonne température, prête à la consommation.
- Fonction « Stand-By » pour économiser l'énergie pendant la pause de la nuit.
- Sur roulette.
- Refroidissement à eau.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Extrêmement fonctionnel, simple à l'emploi, nettoyage et maintenance.
- Système de réfrigération plus puissant pour réduire les cycles de malaxage et de recharge.
- 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.
- Spatules dédiées (demande de brevet déposée) 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/stockage, 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 des cylindres, très pratique et simple, directement connecté au réseau hydrique, à la fois pour la charge et pour l'évacuation de l'eau de nettoyage. Pas de récipients pour la récupération de l'eau et des résidus de produit.
- Verre de protection (optionnel).
- Graphique personnalisée sur demande (optionnel).





DESCRIPCIÓN

La Serie GX responde a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento completo, fiable y innovativo por producir, presentar y vender un producto siempre fresco recién mantecado. La Serie GX se puede insertar en una realidad ya existente o crear una completa heladería artesanal con la garantía de la marca Frigomat.

CARACTERÍSTICAS

- Grupos de producción con cilindros verticales independientes.
- Gestión automática con funcionamiento alternado de los cilindros para la optimización del rendimiento de producción y la reducción del consumo de energía y de agua.
- Ciclos de mantecación con programación del tiempo de trabajo.
- Función "vitrina", que permite mantener el producto a una temperatura correcta, listo para el consumo.
- Función "Stand -By" para ahorrar energía durante el descanso nocturno.
- Da suelo.
- Refrigerada por agua.



VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Máquina extremadamente funcional, sencilla de utilizar, limpiar y mantener.
- Sistema de refrigeración más potente para ciclos de producción y recarga reducidos.
- Posibilidad de añadir durante la mantecación trozos enteros de nueces, chocolate, fruta, etc.
- Mezcladores en acero con espátulas rascadoras fácilmente desmontables y lavables.
- Tapadera transparente para que también el cliente pueda seguir el proceso de mantecación del helado.
- Espátulas dedicadas (solicitud de patente presentada) 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 / almacenamiento 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 la red hídrica, tanto para la carga que para el desagüe del agua de lavado. Muy práctico y fácil, no requiere el uso de cualquier contenedor para la recogida del agua y residuos de producto.
- Vidrio protector (opcional).
- Grafica personalizada bajo pedido (optional).

- Pannello di controllo.
- Control panel.
- Kontroltafel.
- Panneau de control.
- Panel de control.

INFORMAZIONI TECNICHE • SPECIFICATIONS • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								Alla base	Max	
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
	Kg	Kg		Kw	cm	cm	cm	cm	cm	Kg
GX8	2,5 (x8)	60**	400V/50Hz/3+N	7,2	W*	91	146	78	90	545

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

**Produzione massima per ogni gruppo di due vasi: 15 kg/h. - **Maximum production for each group of two cylinders: 15 kg/h.

**Maximale Produktion für jede Gruppe von zwei Zylinder: 15 kg/Std. - **Production maximale pour chaque groupe de deux cylindres: 15 kg/h.

**Produccion maxima para cada grupo de dos cilindros: 15 kg/h.

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati - Le prestazioni dei modelli condensati ad aria sono riferite a 25°C di temperatura ambiente e ad un adeguato ricambio d'aria - Altri voltaggi e frequenze disponibili su richiesta - La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used - The performances of air-cooled models are referred to 25°C environment temperature - Other specifications available upon request - Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig - Die technischen Daten beziehen sich auf luftgekühlte Modelle bei Umgebungstemperatur von 25°C - Andere Stromströme auf Anfrage erhältlich - Änderungen vorbehalten. Druck-Fehler und Druck-Vergesslichkeit vorbehalten
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés - Les performances des modèles réfrigérés à air sont rapportées à 25°C température environnement - Voltages et fréquences différentes disponibles sur demande - Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sauf tous erreurs ou omissions dans l'impression.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados - Las características de las máquinas enfriadas por aire se refieren a una temperatura ambiente de 25°C - Otros voltajes y frecuencias sobre pedido - La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores u omisiones en la impresión.



Via 1° Maggio, 28 - 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