

GX2 - GX4



Macchine per gelato fresco
Machines for fresh gelato
Maschinen für Frisch-Eis
Machines pour crème
glacée fraîche
Máquinas para
helado fresco



freddo • cold • kalt • froid • frío



DESCRIZIONE

L'originale macchina professionale per produrre, esporre e vendere gelato sempre fresco, appena mantecato.

CARATTERISTICHE

- Gruppi di produzione indipendenti con cilindri verticali.
- 7 programmi elettronici di mantecazione per gelato e granita; la nuova gestione dei cicli di produzione consente una notevole riduzione dei consumi energetici e idrici.
- Funzione di "stoccaggio notturno" che permette di salvaguardare il gelato durante le lunghe pause, consentendo un notevole risparmio energetico.
- Da pavimento; su ruote.
- Condensazione ad aria o ad acqua.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuiti frigoriferi ad altissima efficienza con risparmi idrici consistenti (fino al 50%).
- Circuiti frigoriferi potenziati per mantecazione e refill ancora più veloci, e per una consistenza di gelato superiore.
- Motori ventilatori elettronici ad alta efficienza energetica.
- Cicli produttivi e refill più veloci.
- Possibilità di aggiungere durante la mantecazione pezzi interi come nocciole, cioccolato, frutta, etc.
- Mescolatori in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile e lavabile.
- Anelli in materiale alimentare per un perfetto isolamento termico dei vasi **(brevetto)**.
- Coperchi a cupola trasparenti che permettono anche al cliente di seguire a vista il processo di mantecazione del gelato.
- Sistema a 'lama d'aria' **(brevetto)** che impedisce l'appannamento e la condensa sui coperchi (optional).
- Spatole dedicate **(brevetto)** 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 a temperatura negativa e protetta da ogni tipo agente inquinante tramite il coperchio trasparente. Il manico resta fuori dalla zona alimentare, a temperatura ambiente, in posizione definita per un impatto visivo del banco estremamente ordinato.
- Sistema di pulizia dei cilindri direttamente collegato a uno scarico frontale estraibile. Predisposizione interna per collegamento diretto dello scarico alla rete idrica.
- Magneti di sicurezza sui coperchi.
- Disponibile con vetro protettivo (optional).
- Grafica personalizzabile su richiesta (optional).
- Mantenimento di elevati livelli di igiene e sicurezza alimentare, comprovati da test effettuati presso laboratori universitari italiani.



DESCRIPTION

The original professional machine to produce, display and sale an always fresh, just frozen product.

CHARACTERISTICS

- Independent production groups with vertical cylinders.
- 7 electronic programs for the freezing of gelato and slush; the new management of production cycles allows to significantly reduce energy and water consumption.
- "Night storage" function to maintain the product during long pauses, with considerable energy saving.
- Floor-standing unit; on wheels.
- Air or water cooling.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Eco-friendly natural refrigerant gas and highly efficient refrigeration circuits for a consistent water saving (up to 50%).
- Enhanced refrigeration system to reduce the freezing and the refill cycles and for a higher gelato consistency.
- Energy-efficient electronic fan motors.
- Faster production cycles and refills.
- Possibility to add hard pieces nuts, chocolate, fruit, etc.
- Steel agitators with easily removable scraper blade for an easy cleaning.
- Food-grade rings for perfect thermal insulation of the tanks **(patent)**.
- Transparent lids, enabling the customer to see and follow the freezing process.
- "Anti-fog" system **(patent)** to avoid condensation under the lids (optional).
- Dedicated spatulas **(patent)** 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 a defined position for a visual impact of the bench extremely tidy.
- Cleaning system of the cylinders, directly connected to a removable front drain. Internal preparation for a direct discharge into the water mains.
- Safety switch on the lids.
- Available with protective glass (optional).
- Customized graphic upon request (optional).
- Maintenance of high levels of hygiene and food safety, certified by Italian University laboratories.



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

Die, originale professionelle Maschine mit welcher man ein soeben gefrorenes frisches Eis produzieren, ausstellen und verkaufen kann.

EIGENSCHAFTEN

- Unabhängige Produktionseinheiten mit senkrechten Zylinder.
- 7 elektronischen Kühlprogramme für das Einfrieren von Eis und Granita; die neue Verwaltung der Produktionszyklen erlaubt eine beachtliche Energie- und Wasserverbraucheinsparung.
- „Nacht-Lagern“ für das bewahren des Eises während den langen Pausen mit einer beträchtlichen Energieeinsparung.
- Standgerät mit Raeder.
- Luft-oder Wassergekühlt.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Umweltfreundliches natürliches Kältemittel und hocheffiziente Kühlkreisläufe mit erheblichen Wassereinsparungen (bis zu 50 %).
- Verstärkte Kühlkreisläufe für schnellere Kühlung und Refill und für eine größeren bessere Konsistenz des Eises.
- Energieeffiziente elektronische Lüftermotoren.
- Schnellere Produktionszyklen und Nachfüllungen.
- Möglichkeit während der Kühlung Zutaten beizufügen wie ganze Haselnüsse, Schokoladeteile, Früchte usw.
- Edelstahl-Rührwerk mit abnehmbarem Schaber für eine einfache reinigung und Wartung.
- Ringe aus lebensmittelgeeignetem Material für eine perfekte Wärmeisolierung der Becken **(patentiert)**
- Durchsichtiger Deckel damit der Kunde die Produktionsphase kontrollieren kann.
- Anti-Frost-System-System **(patentiert)**, welches das Beschlagen und Kondenswasserbildung an den Deckeln verhindert (optional).
- Gewidmete Spatel **(patentiert)**, 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 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.
- Reinigungssystem der Zylinder direkt mit dem abnehmbaren Frontauslauf verbunden. Interner vorgesehener Wasserablauf mit Direktverbindung mit dem Wassernetz.
- Sicherheitsmagnet auf den Deckel.
- Frontschutzglas verfügbar (Optional).
- Personalisierte Graphik auf Anfrage (Optional).
- Einhaltung eines hohen Niveaus der Hygiene und Lebensmittelsicherheit, welches durch Tests in italienischen Universitätslaboratorien belegt wurde.



DESCRIPTION

L'originale machine professionnelle pour produire, présenter et vendre une glace toujours fraîche, juste turbinée.

CARACTÉRISTIQUES

- Groups de production indépendants avec cylindres verticaux.
- 7 programmes électroniques pour le turbinage de la crème glacée et granité; la nouvelle gestion des cycles de production permet une réduction significative de la consommation d'énergie et d'eau.
- Fonction de stockage pendant la nuit qui aie à sauver la glace pendant les longues pauses, permettant des économies d'énergie significatives.
- Machine de sol; sur roulettes.
- Refroidissement à aire ou à eau.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement. Circuits de réfrigération très efficaces avec des économies d'eau considérables (jusqu'à 50 %).
- Circuits frigorifiques renforcés pour un turbinage et une recharge encore plus rapides et pour une consistance de la glace encore supérieure.
- Moto-ventilateurs électroniques à haut niveau d'efficacité énergétique.
- Cycles de production et recharges plus rapides.
- 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.
- Anneau en matériel de qualité alimentaire pour une parfaite isolation thermique des cuves **(brevet)**.
- Couvercles transparents permettant au client de suivre à vue le cycle de production de la glace.
- Système « anti-givre » **(brevet)** pour éviter la formation de condensation sous les couvercles (optionnel).
- Spatules dédiées **(brevet)** 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, 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.
- Système de nettoyage de cylindres directement reliée à une évacuation frontale amovible. Préparation interne pour la connexion directe de l'évacuation au réseau hydrique.
- Aimants de sécurité sur les couvercles.
- Disponible avec vitre de protection (optionnel).
- Graphique personnalisée sur demande (optionnel).
- Maintien de niveaux élevés d'hygiène et de sécurité alimentaire, prouvés par des tests effectués dans des laboratoires universitaires italiens.



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



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



DESCRIPCIÓN

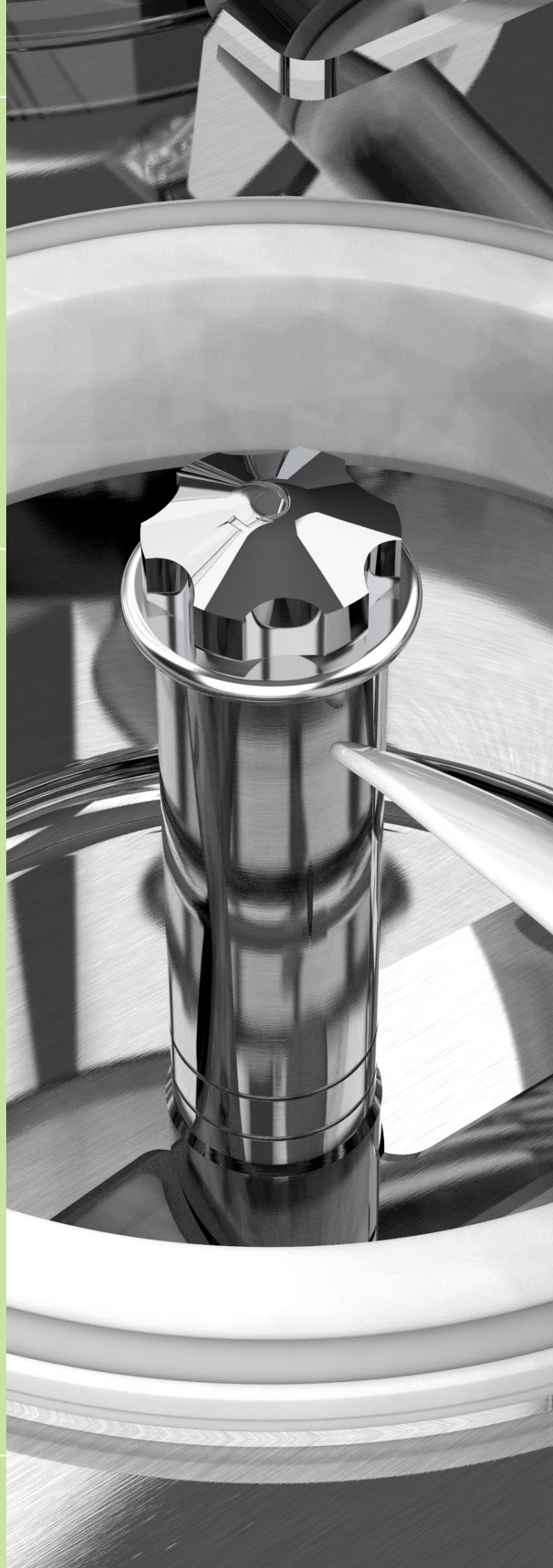
La original máquina profesional para producir, exponer y vender un helado siempre fresco, recién hecho.

CARACTERÍSTICAS

- Grupos de producción con cilindros verticales independientes.
- 7 programas electrónicos de producción del helado y granizado; el nuevo sistema de gestión de la producción permite una importante reducción de los consumos energéticos y hídricos.
- Función de “almacenamiento nocturno” que permite la conservación del helado durante las largas pausas y un notable ahorro energético.
- De suelo, con ruedas.
- Refrigerada por aire o por agua.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Gas refrigerante natural por el respeto al ambiente y circuitos de frigorífico altamente eficientes con un importante ahorro de agua (hasta el 50%).
- Circuitos frigoríficos más potentes para ciclos de producción y recarga aún más rápidos y para una calidad de textura del helado superior.
- Motores ventiladores electrónicos de alta eficiencia energética.
- Ciclos de producción y rellenos más rápidos.
- Posibilidad de añadir durante la mantecación pedazos enteros de nueces, chocolate, fruta, etc.
- Mezcladores en acero con palas rascadoras fácilmente desmontables y lavables.
- Anillos de material alimentario para un perfecto aislamiento térmico de los recipientes **(patentado)**.
- Tapadera transparente para que también el cliente pueda asistir el proceso de mantecación del helado.
- Sistema “anti-empañamiento” **(patente)** para evitar la condensación de bajo de las tapas (opcional).
- Espátulas dedicadas **(patente)** 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 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.
- Sistema de limpieza de los cilindros conectado directamente a un drenaje frontal extraíble. Predisposición interna para conectar directamente el drenaje con la red hídrica.
- Imanes de seguridad en las tapaderas.
- Disponible con vidrio protector (opcional).
- Gráfica personalizada bajo pedido (opcional).
- Mantenimiento de altos niveles de higiene y seguridad alimentaria, demostrado por las pruebas realizadas en los laboratorios universitarios italianos.



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









- Spatole dedicate con pratico sistema di aggancio/sgancio rapido.
 - Dedicated scoops with a practical quick release system.
- Gewidmete Spatel mit einem praktischem Ein-/Aushakensystem.
- Spatules dédiées avec un système de fixation pratique/libération rapide.
- Espátulas dedicadas con práctico sistema de fijación/liberación rápida.



- Pannello di controllo.
 - Control panel.
 - Kontroltafel.
- Panneau de control.
- 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 kg | Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo kg |  Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación |  $F = 50\text{Hz}$ Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación V / Hz / Ph - kW |  Larghezza Width Breite Largeur Anchura cm |  Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad cm (min-max) |  Altezza Height Höhe Hauteur Altura cm |  Peso Weight Gewicht Poids Peso kg |
|--|--|---|---|---|--|---|--|--|
| GX2 | 12,5 (x2) | 2,5 (x2) | A | 400V/50Hz/3 - 2,4 ! | 68 | 60-72 | 91 | 183 |
| | | | | 230V/50Hz/1 - 2,6 ! | 68 | 60-72 | 91 | 186 |
| | | | W | 400V/50Hz/3 - 2,4 ! | 68 | 60-72 | 91 | 177 |
| | | | | 230V/50Hz/1 - 2,6 ! | 68 | 60-72 | 91 | 180 |
| GX4 | 12,5 (x4) | 2,5 (x4) | A | 400V/50Hz/3 - 4,8 ! | 134 | 60-72 | 91 | 352 |
| | | | | 230V/50Hz/1 - 5,2 ! | 134 | 60-72 | 91 | 358 |
| | | | W | 400V/50Hz/3 - 4,8 ! | 134 | 60-72 | 91 | 340 |
| | | | | 230V/50Hz/1 - 5,2 ! | 134 | 60-72 | 91 | 346 |

Legenda • Key

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

! = Attenzione: la potenza nominale non indica il consumo della macchina ma la potenza di rete necessaria per l'installazione. • Warning: the nominal power does not indicate the consumption of the machine but the mains power required for the installation. • Achtung: Die Nennleistung gibt nicht den Verbrauch der Maschine an, sondern die für die Installation erforderliche Stromstärke. • Attention: la puissance nominale n'indique pas la consommation de la machine mais la puissance du réseau nécessaire à l'installation. • Atención: la potencia nominal no indica el consumo de la máquina sino la potencia de la red eléctrica necesaria para la instalación.

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 Druckvergeslichkeiten 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.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2015
Numero Certificato
50 100 5650