

G20 - G30 - G60

Mantecadoras verticales



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras verticales G20, G30 y G60, han sido proyectadas para producir fácilmente un helado de calidad, teniendo en cuenta la capacidad de las cubetas que se encuentran más frecuentemente en el mercado. Se caracterizan por su facilidad de mantención y fiabilidad. Las mantecadoras G20 y G30 son ideales tanto para operadores expertos, que podrán apreciar la calidad del producto según su consistencia y estructura, como para quien se acerque por primera vez al mundo del helado artesanal, gracias a su extrema facilidad de funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS

- Cilindro de mantecación vertical de gran capacidad.
- Controles eletromecánicos.
- Ciclo de mantecación con selección de tiempo.
- Señal acústica al final del ciclo.
- Selección velocidades: velocidad standard para la producción y 2 velocidades para la extracción de helados con inversión del sentido de rotación.
- De suelo (sobre ruedas).

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Sencillas y fiables.
- Dimensiones reducidas.
- Sistema de enfriamiento del cilindro de mantecación en pared y fondo para una consistencia ideal del helado.
- Agitador en acero inoxidable, completamente desmontable, con cuchillas rascantes móviles fabricadas en un material plástico, que trabajan las paredes y el fondo del cilindro.
- Puerta frontal con grilla de seguridad removible que permite un práctico y completo lavaje.
- Puerta frontal estudiada para permitir al operador de presentar el helado en cubeta, siguiendo las tendencias más modernas de decoración.
- Amplia boca de extracción, posicionada directamente sobre la cubeta, permite una rápida salida del producto, evitando durante la extracción que el helado vaya en contacto con otras superficies. De esta forma, el helado resta particularmente seco.
- Tapadera transparente que permite controlar el producto durante la mantecación.
- Balcón en acero inoxidable regulable en altura.



Pannello di controllo: (1) G20, G30; (2) G60

Panel detailed view: (1) G20, G30; (2) G60

Kontrolltafel: (1) G20, G30; (2) G60

Tableau de commande: (1) G20, G30; (2) G60

Panel de control (1) G20, G30; (2) G60



Dettagli portello: (1) chiuso; (2) aperto; (3) smontato
Door detailed views: (1) closed; (2) open; (3) disassembled
Details Frontür: (1) geschlossen; (2) offen; (3) abmontiert
Détails portillon: (1) fermé; (2) ouvert; (3) démonté
Detalles puerta frontal: (1) cerrada; (2) abierta; (3) desmontada



Dettaglio vaso con agitatore
Freezing Cylinder and Beater detailed view
Behälter und Rührwerk Details
Détail de cuve et malaxeur
Detalle cilindro con agitador



Dettaglio coperchio trasparente
Transparent lid detailed view
Detail durchsichtiger Deckel
Détail couvercle transparent
Detalle tapadera transparente





G20










G30



G60

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

Modello Modell Modèle Modelo	Produzione Production Leistung Production Producción	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 Condensazione Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz	 F = 60Hz				
				Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación				
	kg/h	kg		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
G20	20	4-4,5	A	400V / 50Hz / 3N / 2,6kW	220V / 60Hz / 3 / 2,6kW	41	53-79	108	130
G30	30	5-6,5	A	400V / 50Hz / 3N / 3,5kW	220V / 60Hz / 3 / 3,5kW	41	53-79	108	144
			W	400V / 50Hz / 3N / 3,4kW	220V / 60Hz / 3 / 3,4kW	41	53-79	108	138
G60	60	8-12	A	400V / 50Hz / 3N / 4,5kW	220V / 60Hz / 3 / 4,5kW	53	59-85	118	212
			W	400V / 50Hz / 3N / 4,4kW	220V / 60Hz / 3 / 4,4kW	53	59-85	118	208

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire / W = 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. 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.



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