

GX4-GX6-GX8

Kompact

Maquinas para helado fresco



freddo • cold • kalt • froid • frío



DESCRIPCIÓN

La original máquina profesional para producir, exponer y vender helado siempre fresco, recién hecho. 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.
- 7 programas electrónicos de producción del helado y granizado.
- Función de "almacenamiento nocturno" que permite la conservación del helado durante las largas pausas y un notable ahorro energético.
- De suelo, con ruedas.
- Condensación: por agua o por aire (solo GX4Kompact).

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 sistema di aggancio/sgancio rapido
Dedicated spatulas with quick release system
Gewidmete Spatel mit einem Ein-/Aushakensystem
Spatules dédiées avec système de fixation/libération rapide
Espátulas dedicadas con sistema de fijación/liberación rápida



Sistema a "lama d'aria"
"Anti-fog" system
"Luftleitblech" System
Système "anti-givre"
Sistema "anti-empañamiento"



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

Modello Modell Modell Modèle Modelo	Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälters Bacs Cuba	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 F = 60Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg/h	n. x kg		V / Hz / Ph - kW	V / Hz / Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
GX4 Kompact	30 (15x2) *	4x2,5	A	400V / 50Hz / 3 - 3,6kW !	220V / 60Hz / 3 - 3,6kW !	83	78-90	91	310
			W	400V / 50Hz / 3 - 3,6kW !	220V / 60Hz / 3 - 3,6kW !	83	78-90	91	304
GX6	45 (15x3) *	6x2,5	W	400V / 50Hz / 3 - 5,4kW !	220V / 60Hz / 3 - 5,4kW !	115	78-90	91	415
GX8	60 (15x4) *	8x2,5	W	400V / 50Hz / 3 - 7,2kW !	220V / 60Hz / 3 - 7,2kW !	146	78-90	91	545

Legenda • Key

W = Acqua • Water • Wasser • Eau • Aguae / A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire

* = 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 deux cylindres: 15 kg/h • Producción maxima para cada grupo de dos cilindros: 15 kg/h

! = 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 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