

# G5 - G10

Gelatiere da banco  
Counter-top batch freezers  
Thekenspeiseeisbereiter  
Turbines de comptoir  
Mantecadoras de mostrador



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



## 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 per la produzione di gelato e granita con programmazione del tempo di lavorazione.
- Possibilità di selezionare l'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).

## VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Possibilità di aggiungere in mantecazione dei pezzi duri come nocchie, mandorle, pistacchi, uvetta e cioccolato fuso per stracciatella.
- Mescolatore in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile.
- Magnete di sicurezza sul coperchio.
- Scarico di pulizia.
- Ingombri e consumi energetici ridotti.



## 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 for gelato and slush with adjustable production timer.
- Possibility to select the 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).

## ADVANTAGES AND PLUSES

- Possibility to add hard pieces - nuts, almonds, pistachios, raisin and chocolate for "stracciatella" flavour - during the freezing cycle.
- Steel agitator with easily removable scrapers.
- Safety "cut out" magnet on the lid.
- Tank drain outlet.
- Limited size and power consumption.



## BESCHREIBUNG

Die senkrechten Theke-Speiseeismaschinen der Serie „G“ entsprechen den Bedürfnissen des Bedieners nach vollständigen und zuverlässigen Geräten für die Produktion von qualitativem Speiseeis und Granita/Gramolate bei geringem Produktionsvolumen und reduzierten Investitionskosten. Zusammen mit der Thekenvitrine „Petit GEL“ erlauben diese die Realisierung einer echten kleinen Eisdiele in Ihrem Lokal mit der Garantie des Markenzeichens Frigomat.

## EIGENSCHAFTEN

- Gefrierzyklus für Speiseeis und Granita mit einstellbaren Arbeitszeiten.
- Möglichkeit zyklischer Rührfunktion auszuwählen, ideal für Kaffeegranita.
- Funktion „Temperatur-Konservierung“ damit das Produkt bei der richtigen Verbrauchstemperatur gehalten wird falls dieses nicht sofort am Zyklusende herausgenommen wird (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.
- Edelstahlrührwerk mit leicht abnehmbaren Schabern.
- Sicherheitsmagnet auf dem Deckel.
- Becken-Auslaufhahn für die Reinigung.
- Beschränkte Abmessungen und Energieverbrauch.



## 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 boutique de glaces artisanale avec la garantie du nom Frigomat.

## CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de production de glace et granité avec programmation du temps de travail.
- Possibilité de sélectionner l'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).

## AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Possibilité d'ajouter des ingrédients plus durs pendant la production tels que amandes, nougats, pistaches ainsi que raisins secs et chocolat pour la « stracciatella ».
- Malaxeur en acier avec racleurs remplaçables.
- Aimant de sécurité sur le couvercle.
- Ecoulement cuve.
- Dimensions et consommation d'électricité réduite.



## DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras verticales de mostrador de la serie "G" satisfacen las exigencias de los operadores que buscan un instrumento completo y fiable para producir helado y granizados de calidad en volúmenes no elevados y con una inversión muy reducida. Junto a la vitrina "Petit GEL", consienten realizar en vuestra tienda una verdadera pequeña heladería artesanal con la garantía de la marca Frigomat.

## CARACTERÍSTICAS

- Ciclo de producción helado y granizado con programación del tiempo de elaboración.
- Posibilidad de seleccionar la agitación cíclica, ideal para granizado de café.
- Función "conservación de la temperatura" que mantiene la consistencia del helado apenas hecho en caso de que no se extraiga al final del ciclo de producción (G10).

## VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Posibilidad de introducir durante la mantecación piezas duras como avellanas, almendras, pistachos, pasa de uva y chocolate derretido para "stracciatella".
- Agitador en acero con espátula rascadora fácilmente desmontable.
- Imán de seguridad en la tapa.
- Drenaje para operación de limpieza.
- Dimensiones y consumos energéticos reducidos.





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



- Vetrinetta espositiva "Petit GEL".
- Counter-top display case "Petit GEL".
  - Thekenvitrine "Petit GEL".
  - Vitrine d'exposition "Petit GEL".
  - Vitrina de exposición "Petit GEL".



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

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso
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	Kg
G5	1,7	5	230V/50Hz/1	0,7	A*	29	43	47	47
G10	2,5	10	230V/50Hz/1	1	A*	31	48	49	56
Petit GEL	vasche: 2 x 5 lt oppure 4 x 2,5 lt		230V/50Hz/1	0,2	A*	41	48	71	27

\* Aria - Air - Luft - Air - Aire.

- 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. Druck- Fehler und Druck-Vergesslichkeiten 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. Et 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 9001:2008  
Numero Certificato  
50 100 5650

Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia  
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010  
info@frigomat.com - www.frigomat.com