

GX6 - GX8



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

The FRIGOMAT logo, featuring a stylized orange and white swirl icon to the left of the brand name "FRIGOMAT" in a bold, italicized font. The logo is set against a brushed metal background.



DESCRIZIONE

L'originale macchina professionale per produrre, esporre e vendere gelato 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.
- 7 programmi elettronici di mantecazione e conservazione di gelato e granita; la nuova gestione dei cicli di produzione consente una notevole riduzione dei consumi energetici e idrici.
- Funzione di "conservazione notturna" che permette di salvaguardare il gelato durante le lunghe pause, consentendo un notevole risparmio energetico.
- Da pavimento; su ruote.
- Condensazione ad acqua.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Nuovi circuiti frigoriferi potenziati per mantecazione e refill ancora più veloci e per una consistenza di gelato superiore.
- Possibilità di aggiungere durante la mantecazione pezzi interi come nocchie, cioccolato, frutta, etc.
- Mescolatori in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile e lavabile.
- Coperchi a cupola trasparenti che permettono anche al cliente di seguire a vista il processo di mantecazione del gelato.
- Sistema a 'lama d'aria' (**domanda di brevetto**) che impedisce l'appannamento e la condensa sui coperchi.
- Spatole dedicate (**domanda di 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/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.
- Magneti di sicurezza sui coperchi.
- Sistema di pulizia dei cilindri direttamente collegato a uno scarico frontale estraibile. Predisposizione interna per collegamento diretto dello scarico alla rete idrica.
- Disponibile con vetro protettivo (optional).
- Grafica personalizzabile su richiesta (optional).



DESCRIPTION

The original professional machine to produce, display and sale an always fresh, just freezed 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.
- 7 electronic programs for the freezing and storage 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.
- Water cooling.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Enhanced refrigeration system to reduce the freezing cycles and the refill and for a higher consistency of the ice-cream.
- Possibility to add hard pieces nuts, chocolate, fruit, etc.
- Steel agitators with easily removable scraper blade for an easy cleaning.
- Transparent lids, enabling the customer to see and follow the freezing process.
- "Anti-fog" system (**patent pending**) to avoid condensation under the lids.
- 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 a removable front drain. Internal preparation for a direct discharge into the water mains.
- Available with protective glass (optional).
- Customized graphic upon request (optional).



BESCHREIBUNG

Die, originale professionelle Maschine mit welcher man frische Eissorten produzieren, ausstellen und verkaufen kann. Die GX Serie kann in bereits existierenden Realitäten zugefügt werden oder kann eine komplette handwerkliche Eisdielen 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 Wasserverbrauchsersparung.
- 7 elektronischen Kühlprogramme für das Einfrieren und Lagern von Eis und Granita; die neue Verwaltung der Produktionszyklen erlaubt eine beachtliche Energie- und Wasserverbrauchsersparung.
- „Nacht-Konservierung“ für das Bewahren des Eises während den langen Pausen mit einer beträchtlichen Energieersparung.
- Standgerät mit Rädern.
- Wassergekühlt.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Neue verstärkte Kühlkreisläufe für schnellere Kühlung und Refill und für eine größere Konsistenz des Eises.
- Möglichkeit während der Kühlung Zutaten beizufügen wie ganze Haselnüsse, Schokoladenteile, Früchte usw.
- Edelstahl-Rührwerk mit abnehmbarem Schaber für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Durchsichtiger Deckel damit der Kunde die Produktionsphase kontrollieren kann.
- „Anti-Dunst“ System (**Patent Anmeldung**) um Kondensation unter den Deckel zu vermeiden.
- Gewidmete Spatel (**Patent Anmeldung**) 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 abnehmbaren Frontauslauf verbunden. Interner vorgesehener Wasserablauf mit Direktverbindung mit dem Wassernetz.
- Frontschutzglas verfügbar (Optional).
- Personalisierte Graphik auf Anfrage (Optional).



DESCRIPTION

L'originale machine professionnelle pour produire, présenter et vendre une glace toujours fraîche, juste turbinée. Le GX Série peut compléter une structure existante ou créer un salon à glace artisanale avec la garantie et la fiabilité de la marque Frigomat.

CARACTÉRISTIQUES

- Groups de production indépendants avec 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.
- 7 programmes électroniques pour le turbinage et la préservation 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 aide à sauver la glace pendant les longues pauses, permettant des économies d'énergie significatives.
- Machine de sol; sur roulettes.
- Refroidissement à eau.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Nouveaux circuits frigorifiques renforcés pour un turbinage et une recharge encore plus rapides et pour une consistance de la glace encore supérieure.
- 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.
- Système « anti-givre » (**demande de brevet**) pour éviter la formation de condensation sous les couvercles.
- Spatules dédiées (**demande de brevet**) qui intègrent un système de fixation pratique/déclenchement 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 de cylindres directement reliée à une évacuation frontale amovible. Préparation interne pour la connexion directe de l'évacuation au réseau hydrique.
- Disponible avec vitre de protection (optionnel).
- Graphique personnalisée sur demande (optionnel).



DESCRIPCIÓN

La original máquina profesional para producir, exponer y vender helado siempre fresco, recién hecho. La Serie GX se puede inserir 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 y conservación 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 agua.

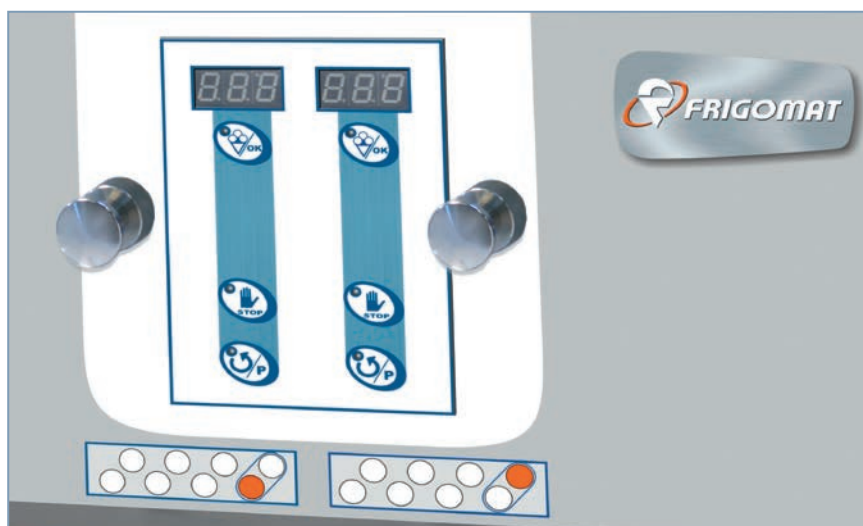
VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Nuevos circuitos frigoríficos más potentes para ciclos de producción y recarga aún más rápidos y para una calidad de textura del helado superior.
- Posibilidad de añadir durante la mantecación trozos enteros de nueces, chocolate, fruta, etc.
- Mezcladores en acero con palas rascadoras fácilmente desmontables y lavables.
- Tapadera transparente para que también el cliente pueda seguir el proceso de mantecación del helado.
- Sistema “anti-empañamiento” (**patente pendiente**) para evitar la condensación de bajo de las tapas.
- Espátulas dedicadas (**patente pendiente**) 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 un drenaje frontal extraíble. Predisposición interna para conectar directamente el drenaje con la red hídrica.
- Disponible con vidrio protector (opcional).
- Gráfica personalizada bajo pedido (opcional).





- 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	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
								Min	Max	
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								Min	Max	
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								Min	Max	
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
GX6	2,5 (x6)	45**	400V/50Hz/3+N	5,4	W*	91	115	78	90	415
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.

**Producción 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. 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