

GX2-GX4



ОПИСАНИЕ

Первый и оригинальный профессиональный аппарат для производства, представления и продажи всегда свежего мороженого, приготовленного прямо на месте.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Независимые производственные блоки с вертикальными цилиндрами.
- 7 электронных программ для приготовления и хранения свежеприготовленного мороженого; новый алгоритм управления рабочими циклами обеспечивает значительное снижение потребления электроэнергии и воды.
- Функция хранения продукта в ночное время позволяет сохранить мороженое при длительных перерывах в работе и обеспечивает значительное энергосбережение.
- Напольное исполнение, на колёсиках.
- Охлаждение воздушное или водяное.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СВЕЖЕГО МОРОЖЕНОГО

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- Новые усиленные системы охлаждения для приготовления мороженого и при доливе смеси ещё более ускоряют процесс и обеспечивают более высокий уровень консистенции мороженого.
- Полная автономность рабочих цилиндров обеспечивает максимальную гибкость в применении.
- Возможность добавлять в процессе приготовления мороженого твёрдые добавки (фундук, шоколад, фрукты и т.д.).
- Стальной блок перемешивания с легко снимаемыми для чистки скребками.
- Прозрачные куполообразные крышки позволяют клиентам следить за процессом приготовления мороженого.
- Специальные лопатки (защищены патентом): благодаря практичной системе «взять/вернуть на место» вводят новый стандарт гигиеничности, который защищает готовый продукт от любого неблагоприятного воздействия. Та часть лопатки, которая вступает в непосредственный контакт с мороженым, находится во внутреннем объёме цилиндра, под крышкой и имеет ту же температуру (отрицательную), что и мороженое, и защищена той же крышкой от любого загрязняющего воздействия. Рукоятка лопатки находится за пределами пищевой зоны цилиндра, имеет температуру окружающей среды, фиксируется в удобном положении и обеспечивает отличное зрительное восприятие отлично организованного рабочего места.
- Магнитные предохранители на крышках.
- Система чистки цилиндров с возможностью прямого слива воды. Имеется также внутренний трубопровод для слива воды во внешнюю сеть.
- Имеется защитное стекло (на заказ).
- Возможность индивидуального графического оформления (на заказ).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | Загрузка за цикл | Производительность в час | Питание | Номинальная мощность | Охлаждение | Высота | Ширина | Глубина | | Вес |
|--------|----------------------|--------------------------|--|----------------------|----------------------------|----------|------------|----------|----------|--------------------|
| | | | | | | | | Мин. | Макс. | |
| | кг | кг | | кВт | | см | см | см | см | кг |
| GX2 | 2,5 (x2) 2,5 (x2) | 12.5 (x2) 12.5 (x2) | 400 В/50 Гц/3 фазы + Н 220 В/50 Гц/1 фаза | 2,4 2,6 | Вода/Воздух Вода/Воздух | 91 91 | 68 68 | 60 60 | 72 72 | 177/183 180/186 |
| GX4 | 2,5 (x4) 2,5 (x4) | 12.5 (x4) 12.5 (x4) | 400 В/50 Гц/3 фазы + Н 220 В/50 Гц/1 фаза | 4,8 5,2 | Вода/Воздух Вода/Воздух | 91 91 | 132 132 | 60 60 | 72 72 | 340/352 346/358 |

- Заявленные показатели производительности являются ориентировочными, поскольку зависят от условий работы аппарата и от применяемых продуктов – Показатели производительности аппаратов с воздушным охлаждением указаны для температур до +25°C при условии надлежащей циркуляции воздуха – Производитель оставляет за собой право на внесение конструкционных изменений без дополнительного уведомления.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650

GX8



ОПИСАНИЕ

Первый и оригинальный профессиональный аппарат для производства, представления и продажи до 8 вкусов всегда свежего мороженого, только что приготовленного. Аппараты серии GX могут быть встроены уже в существующую торговую точку, или же образовать собой отдельное кафе-мороженое, гарантированное торговой маркой Frigomat.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Независимые производственные блоки с вертикальными цилиндрами.
- Автоматическое управление попеременной работой рабочих цилиндров в целях оптимизации производительности и снижения потребления электроэнергии и воды.
- 7 электронных программ для приготовления и хранения свежеприготовленного мороженого; новый алгоритм управления рабочими циклами обеспечивает значительное снижение потребление электроэнергии и воды.
- Функция хранения продукта в ночное время позволяет сохранить мороженое при длительных перерывах в работе и обеспечивает значительное энергосбережение.
- Напольное исполнение, на колёсиках.
- Охлаждение воздушное или водяное.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СВЕЖЕГО МОРОЖЕНОГО

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- Новые усиленные системы охлаждения для приготовления мороженого и при доливе смеси ещё более ускоряют процесс и обеспечивают более высокий уровень консистенции мороженого.
- Возможность добавлять в процессе приготовления мороженого твёрдые добавки (фундук, шоколад, фрукты и т.д.).
- Стальной блок перемешивания с легко снимаемыми для чистки скребками.
- Прозрачные куполообразные крышки позволяют клиентам следить за процессом приготовления мороженого.
- Специальные лопатки (защищены патентом): благодаря практичной системе «взять/вернуть на место» вводят новый стандарт гигиеничности, который защищает готовый продукт от любого неблагоприятного воздействия. Та часть лопатки, которая вступает в непосредственный контакт с мороженым, находится во внутреннем объёме цилиндра, под крышкой и имеет ту же температуру (отрицательную), что и мороженое, и защищена той же крышкой от любого загрязняющего воздействия. Рукоятка лопатки находится за пределами пищевой зоны цилиндра, имеет температуру окружающей среды, фиксируется в удобном положении и обеспечивает отличное зрительное восприятие отлично организованного рабочего места.
- Магнитные предохранители на крышках.
- Система чистки цилиндров с возможностью прямого слива воды. Имеется также внутренний трубопровод для слива воды во внешнюю сеть.
- Имеется защитное стекло (на заказ).
- Возможность индивидуального графического оформления (на заказ).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | Загрузка за цикл | Производительность в час | Питание | Номинальная мощность | Охлаждение | Высота | Ширина | Глубина | | Вес |
|--------|------------------|--------------------------|------------------------|----------------------|------------|--------|--------|---------|-------|-----|
| | | | | | | | | Мин. | Макс. | |
| кг | кг | кВт | см | см | см | см | см | см | см | кг |
| GX8 | 2,5 (x8) | 60* | 400 В/50 Гц/3 фазы + Н | 7,2 | Вода | 91 | 146 | 78 | 90 | 545 |

* Максимальная производительность для каждого блока из двух цилиндров: 15 кг/ч.

- Заявленные показатели производительности являются ориентировочными, поскольку зависят от условий работы аппарата и от применяемых продуктов – Показатели производительности аппаратов с воздушным охлаждением указаны для температур до +25°C при условии надлежащей циркуляции воздуха – Производитель оставляет за собой право на внесение конструкционных изменений без дополнительного уведомления.



MADE IN ITALY

www.frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650