

GX2 - GX4

Urządzenia do produkcji
świeżych lodów



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato e pasticceria



OPIS

Seria urządzeń GX to pierwsza i oryginalna maszyna do produkcji, prezentacji oraz sprzedaży zawsze świeżych lodów.

CHARAKTERYSTYKA

- Niezależne cylindry z pionowymi zbiornikami.
- 7 programów zamrażania oraz przechowywania lodów; nowy rozrząd trybów cykli pozwala na znacznie zmniejszenie zużycia energii oraz wody.
- Funkcja "Trybu Nocnego" do utrzymania mieszanki w dłuższej przerwie od produkcji i sprzedaży przy znacznej oszczędności energii.
- Urządzenie wolnostojące, wyposażone w koła do łatwego transportu.
- Chłodzenie wodą lub powietrzem.



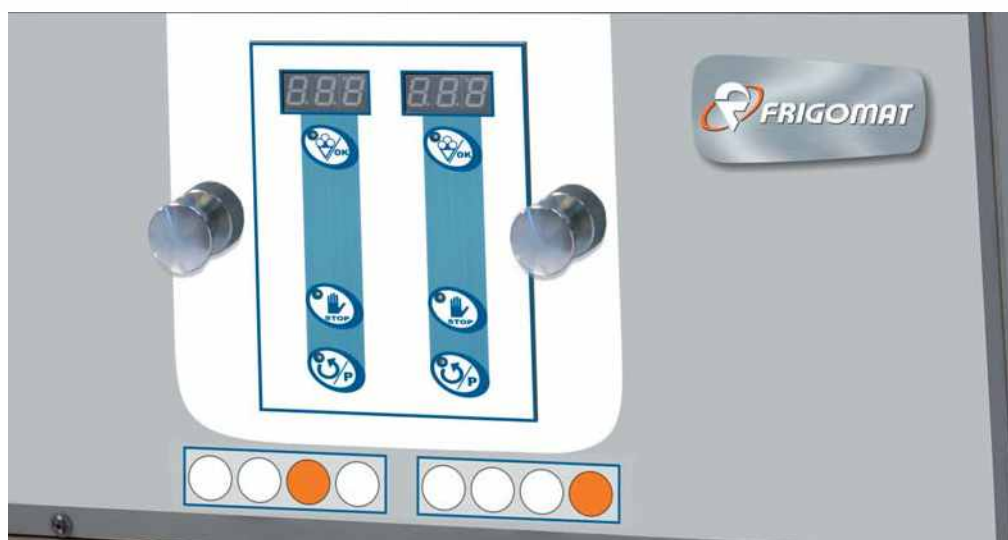
ZALETY URZĄDZENIA

- Ulepszony system chłodzenia w celu zmniejszenia cyklu mrożenia oraz osiągnięcia lepszej konsystencji lodów.
- Całkowita niezależność cylindrów dla maksymalnej elastyczności użytkowania.
- Możliwość dodawania kawałków orzechów, czekolady, bakalii owoców itp. w celu uatrakcyjnienia mieszanki.
- Stalowe mieszadło z łatwo zdejmowalnym skrobakiem.
- Przejrzyste kopuły, które pozwalają klientowi zobaczyć dokładnie mieszankę w cylindrze oraz proces produkcji.
- System anti-fog (opcjonalnie), który przeciwdziała parowaniem kopuły przy dużej różnicy temperatur w otoczeniu.
- Dedykowane łopatki (opatentowane), które ustanowiły nowy standard higieny, ochronę produktu przed różnego rodzaju zanieczyszczeniami. Część łopatki, która jest w kontakcie z lodami jest umieszczona w ujemnej temperaturze powierzchni cylindra chroniona przez przezroczystą pokrywę kopuły. Uchwyt pozostaje poza żywnością w temperaturze pokojowej. Dzięki temu rozwiązaniu lody nakłada się łatwo, zachowana jest higiena pracy oraz urządzenie prezentują się znakomicie.
- Wyłącznik bezpieczeństwa na pokrywach.
- Dodatkowe szkło ochronne (opcjonalnie).
- Możliwość wykonania indywidualnej grafiki na urządzeniu (opcjonalnie).





Dedykowane łopatki (opatentowane), z praktycznym systemem szybkiego zwalniania



Panel kontrolny



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

| Model | Ilość mieszanki na cykl produkcji (kg) | Produkcja w ciągu godziny (kg) | Zasilanie | Moc Znamionowa (kW) | Chłodzenie (Woda-Powietrze) | Wysokość (cm) | Szerokość (cm) | Głębokość | | WAGA (kg) |
|-------|--|--------------------------------|---------------|---------------------|-----------------------------|---------------|----------------|-----------|----------|-----------|
| | | | | | | | | MIN (cm) | MAX (cm) | |
| GX2 | 2,5 (x2) | 12,5 (x2) | 400V/50Hz/3+N | 2,4 | W/P | 91 | 68 | 60 | 72 | 177/183 |
| | 2,5 (x2) | 12,5 (x2) | 230/50Hz/1 | 2,6 | W/P | 91 | 68 | 60 | 72 | 180/186 |
| GX4 | 2,5 (x4) | 12,5 (x4) | 400V/50Hz/3+N | 4,8 | W/P | 91 | 132 | 60 | 72 | 340/352 |
| | 2,5 (x4) | 12,5 (x4) | 230/50Hz/1 | 5,2 | W/P | 91 | 132 | 60 | 72 | 346/358 |

Podane parametry produkcyjne mają jedynie charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od warunków pracy i użytych produktów. Specyfikacja może ulec zmianie bez powiadomienia.



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

FRIGOMAT AUTHORISED SALES AND SERVICE
ul. Struga 15, 70-777 Szczecin
www.frigomat.com.pl, biuro@frigomat.com.pl
tel. + 48 501-578-808, +48 794-643-977