

G5-G10

Petit Gel

МИНИ-ВИТРИНА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



НАСТОЛЬНЫЙ ФРИЗЕР ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ОПИСАНИЕ

Настольные вертикальные батч-фризеры серии "G" полностью отвечают потребностям тех пользователей, которым требуется автономный и надёжный аппарат для приготовления мороженого и гранит в рациональных объёмах и при умеренных инвестициях. Вместе с мини-витриной PetitGel фризеры серии "G" дают возможность реализовать в вашей торговой точке небольшое самостоятельное производство мороженого на оборудовании, чья надёжность гарантируется торговой маркой Frigomat.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Циклы приготовления мороженого и "гранит" с таймерным управлением.
- Возможность установки циклического перемешивания – идеально для кофе-гранита.
- Функция "поддержания температуры" по окончании цикла приготовления позволяет сохранять мороженое готовым к реализации в случае, если оно будет оставлено во фризере по окончании цикла приготовления (**модель G10**).

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- Возможность добавлять в течение цикла приготовления твёрдые добавки, как то фундук, миндаль, фисташки, изюм и шоколад.
- Полностью съёмный стальной блок перемешивания со съёмным скребком.
- Магнитный предохранитель на крышке.
- Имеется слив для проведения чистки.
- Компактные габариты, умеренное энергопотребление.
- Точный ответ от Frigomat на потребности ресторанов, баров, кондитерских, пиццерий.
- G5 – загрузка за 1 цикл: 1,7 кг; производительность: 5 кг/ч.
- G10 – загрузка за 1 цикл: 2,5 кг; производительность: 10 кг/ч.
- PetitGel настольная мини-витрина для мороженого; вместимость 10 л (гастроёмкости: 2x5 л или 4x2,5 л)



Деталь рабочего цилиндра G10 с перемешивателем.



МИНИ-ВИТРИНА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



Деталь мини-витрины PetitGel (с 4 гастроёмкостями по 2,5 кг каждая)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Загрузка за цикл	Производительность в час	Питание	Номинальная мощность	Охлаждение	Высота	Ширина	Глубина	Вес
	кг	кг		кВт		см	см	см	кг
G5	1,7	5	220 В / 50 Гц / 1 фаза	0,7	Воздух	29	43	47	47
G10	2,5	10	220 В / 50 Гц / 1 фаза	1,0	Воздух	31	48	49	56
Petit Gel	ёмкости: 2 x 5 л, или 4 x 2,5 л		220 В / 50 Гц / 1 фаза	0,2	Воздух	41	48	71	27

• Заявленные показатели производительности являются ориентировочными, поскольку зависят от условий работы аппарата и от применяемых продуктов – 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



G20

G30

G60

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ БАТЧ-ФРИЗЕРЫ

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- Простые и очень надёжные аппараты.
- Компактные габариты.
- Система охлаждения рабочего цилиндра воздействует как на его стенки так и на дно для обеспечения оптимальной консистенции мороженого.
- Полностью съёмный блок перемешивания из нержавеющей стали; скребки – подвижные из пищевой пластмассы, воздействуют и на стенки и на дно бака.
- Съёмная дверца со встроенной защитной решёткой: обеспечивает практичную и быструю чистку.
- Дизайн крышки позволяет оператору оформлять мороженое прямо в гастроёмкости с применением всех новейших декоров продукта.
- Широкий проём для быстрой выгрузки мороженого; благодаря возможности установить лоток прямо под каналом выгрузки мороженое не контактирует с другими поверхностями во время этой операции и остаётся очень "сухим".
- Прозрачная крышка позволяет контролировать состояние продукта на этапе приготовления.
- Регулируемый по высоте "балкончик" под ёмкости.
- Точный ответ от Frigomat на потребности ресторанов, баров, кондитерских, пиццерий.

ОПИСАНИЕ

Вертикальные батч-фризеры G20, G30 и G60 были специально разработаны для того, чтобы обеспечить исключительную простоту в приготовлении качественного мороженого под наиболее распространённые стандарты гастроёмкостей. Очень надёжные, эти фризеры отличаются также простотой в обслуживании. Эти аппараты идеально подходят как для опытных мороженщиков, которые смогут оценить качество получаемого продукта по консистенции и структуре, так и для тех, кто впервые входит в мир мороженого собственного приготовления и сможет воспользоваться всеми преимуществами простоты в управлении.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Вертикальный холодильный цилиндр большой ёмкости.
- Электромеханическое управление.
- Цикл приготовления мороженого с таймером и звуковым сигналом об окончании цикла.
- Переключатель скорости рабочих режимов: "стандартный" для приготовления мороженого и 2 скорости для выгрузки готового продукта.
- Напольное исполнение (на колёсиках).



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
G20	4,5	20	400 В/50 Гц/3 фазы + Н	2,6	Воздух	108	40,5	53	79	130
G30	6,5	30	400 В/50 Гц/3 фазы + Н	3,4/3,5	Воздух /Вода	108	40,5	53	79	138/144
G60	11	60	400 В/50 Гц/3 фазы + Н	4,4/4,5	Воздух /Вода	118	53	59	85	208/212

- Заявленные показатели производительности являются ориентировочными, поскольку зависят от условий работы аппарата и от применяемых продуктов – 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