

# GX2-GX4

## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СВЕЖЕГО МОРОЖЕНОГО



### 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.

### 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)	12.5 (x2)	400 В/50 Гц/3 фазы + Н 220 В/50 Гц/1 фаза	2,4	Вода/Воздух	91	68	60	72	177/183
	2,5 (x2)	12.5 (x2)		2,6	Вода/Воздух	91	68	60	72	180/186
GX4	2,5 (x4)	12.5 (x4)	400 В/50 Гц/3 фазы + Н 220 В/50 Гц/1 фаза	4,8	Вода/Воздух	91	132	60	72	340/352
	2,5 (x4)	12.5 (x4)		5,2	Вода/Воздух	91	132	60	72	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 конструктивных изменений без дополнительного уведомления.



MADE IN ITALY

[www.frigomat.com](http://www.frigomat.com)



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	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 конструктивных изменений без дополнительного уведомления.



MADE IN ITALY

[www.frigomat.com](http://www.frigomat.com)



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