GX2

Sorbetière

Caractéristique
La gamme Frigomat GX répond aux besoins des professionnels qui souhaitent proposer à leurs clients de la gelato fraîchement préparées. L'équipement peut être personnalisé et introduit dans des lieux existants (restaurant, café, magasin de glaces) ou configuré comme un stand indépendant proposant des glaces artisanales garanties par la qualité Frigomat.
Fabriqué en Italie par Frigomat pour assurer la qualité de l'équipement et la technologie Italienne pour servir de la gelato, crème glacée, ou desserts glacées. Ces machines sont des outils innovants et simples pour produire, présenter et *vendre un produit toujours frais, fabriqué sous les yeux des clients* !

Cylindres à double fonction
Deux cylindres verticaux indépendants pour une flexibilité maximale d'utilisation. La quantité de mélange pour chaque lot est de 2,5 litres (2,5 pintes).
Les cylindres disposent d'une fonction "Entreposage & Affichage" et sont équipés de commandes électroniques pour maintenir le produit à la bonne température et prêt à être servi.

Simplicité d'utilisation
Le système est extrêmement facile à utiliser, simple à nettoyer et à entretenir.
7 Programmes électroniques pour la congélation et la conservation de la glace fraîche.
Les batteurs en acier sont dotés de lames de grattoir amovibles pour un lavage facile.
Les unités sont équipées d'un tuyau de douche et l'eau de nettoyage s'écoule directement des cylindres.

Couvercle : pratique et sûr
Le couvercle est transparent pour une inspection facile du produit pendant le cycle de congélation. Il est doté d'un système de sécurité à aimant dans le couvercle qui arrête l'agitation lors de l'ouverture du couvercle. Ce système permet à l'opérateur de travailler en toute sécurité et la possibilité d'ajouter des morceaux durs - noix, amandes, pistaches, raisins secs et chocolat pour la saveur "stracciatella"- pendant le cycle de congélation.

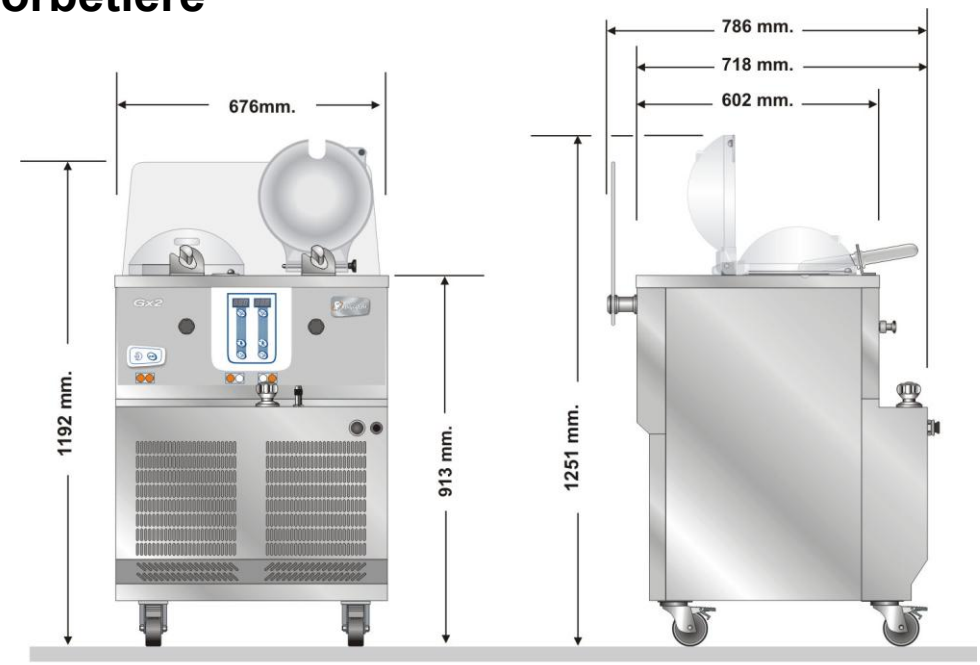
Innovative
Des spatules dédiées (**brevetées**) qui, grâce à un système pratique de libération rapide, établissent une nouvelle norme d'hygiène, protégeant le produit contre toutes sortes de contaminations. La partie de la cuillère en contact avec la glace reste à une température négative dans la zone du cylindre de congélation, protégée par le couvercle transparent en dôme. La poignée reste en dehors de la zone alimentaire, à température ambiante, dans la position définie pour un impact visuel du banc extrêmement rangé.

Frigomat srl
Via 1°Maggio,28 – 26862 Guardamiglio (Lo), ITALY
Phone +39 0377-415011, Fax +39 0377-451079
www.frigomat.com
e-mail: info@frigomat.com

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

GX2

GX2 Sorbetière



Poids	lbs.	kgs.
Net	366	166
Emballé	476	216
Volume de transport	**pi. cu.**	**m. cu.**
Emballé	36.4	1.03

Dimensions	po.	mm.
Largeur	26-1/2	676
Profondeur	28-1/4	718
Hauteur	36	913

Dégagement du comptoir : 4" monté sur des pattes standard.

Électricité	Taille max. du fusible	Amps.	kW
115/60/1* Air	T30 (x2)	20 (x2)	2,4
115/60/1* Eau	T30 (x2)	20 (x2)	2,4

** Fourni avec deux cordons d'alimentation*

(Pour des informations électriques exactes, reportez-vous toujours à l'étiquette de données de l'unité)

Spécifications

Électricité
Deux connexions électriques dédiées sont nécessaires. Voir le tableau électrique pour les exigences électriques appropriées. Fabriqué pour être connecté en permanence. Consultez votre distributeur Frigomat local pour les spécifications du cordon et de la prise, comme le permettent les codes locaux.

Cylindre de Congélation
Deux, 6 lt. (6.3 pintes).

Moteur de batteur
Deux, 550 W (3/4 HP).

Système de réfrigération
Deux, environ 1064 W. R404A
(@ - 23.3°C evap. / + 45°C cond.)

Refroidit à l'air
Minimum 150 mm (6") sur les côtés latéraux et arrière.
Un dégagement d'air minimum doit être respecté pour assurer un débit d'air adéquat pour des performances optimales.

Refroidit à l'eau
Connexions du drain pour l'eau dans le bas 1/2" MPT.

Bidding Specs

Electrical: Volt_____ Hz_____ ph_____

Neutral: □Yes □No | **Cooling**: □ Air □ Water □ NA

Options:_____

La recherche continue aboutit à des améliorations constantes; par conséquent, ces spécifications sont sujettes à modification sans préavis.

FRIGOMAT
ISO 9001:2000
Registered Firm