



GX4

Sorbetière

Caractéristiques

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

Quatre 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

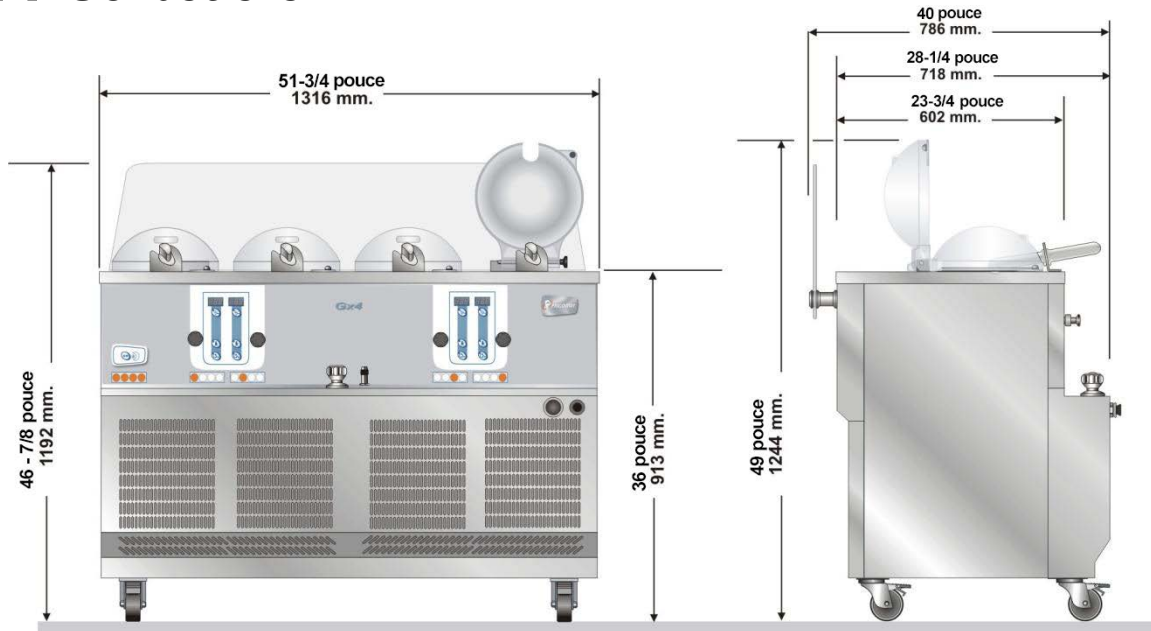


Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008

Numero Certificato
50 100 5650



GX4 Sorbetière



Poids	lbs.	kgs.
Net	750	340
Emballé	903	410
Volume de transport	pi. cu.	m. cu.
Emballé	62.8	1.78

Dimensions	po.	mm.
Largeur	51-3/4	1316
Profondeur	28-1/4	718
Hauteur	36	913

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

Électricité	Taille max. des fusibles	Amps	kW
220/60/1 Air	T40	30	5.2
220/60/1 Eau	T40	30	5.0

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

Bidding Specs

Electrical: Volt _____ Hz _____ ph _____
 Neutral: Yes No | Cooling: Air Water NA
 Options: _____

Spécifications

Électricité

Une connexion électrique dédiée est nécessaire. 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

Quatre, 6 lt. (6.3 pintes).

Moteur de batteur

Quatre, 550 W (3/4 HP).

Système de réfrigération

Quatre, 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.

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



FRIGOMAT
 ISO 9001:2000
 Registered Firm