

# G5 - G10

Mantecadoras de mostrador



freddo • cold • kalt • froid • frío



## DESCRIPCIÓN

Las heladeras verticales de mesa de la serie "G" son máquinas profesionales ideales para producir, exponer y vender helados y granizados de calidad, siempre frescos, recién hechos.

## CARACTERÍSTICAS

- 7 programas electrónicos de producción del helado y granizado; el nuevo sistema de gestión de la producción permite una importante reducción de los consumos energéticos y hídricos.
- Función de "almacenamiento nocturno" que permite la conservación del helado durante las largas pausas y un notable ahorro energético.
- Función de "mantenimiento del producto" listo para el consumo, que permite de obtener un producto final con una consistencia y una calidad óptimas, siempre fresco y recién hecho.
- De mesa.
- Refrigerada por aire.

## VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

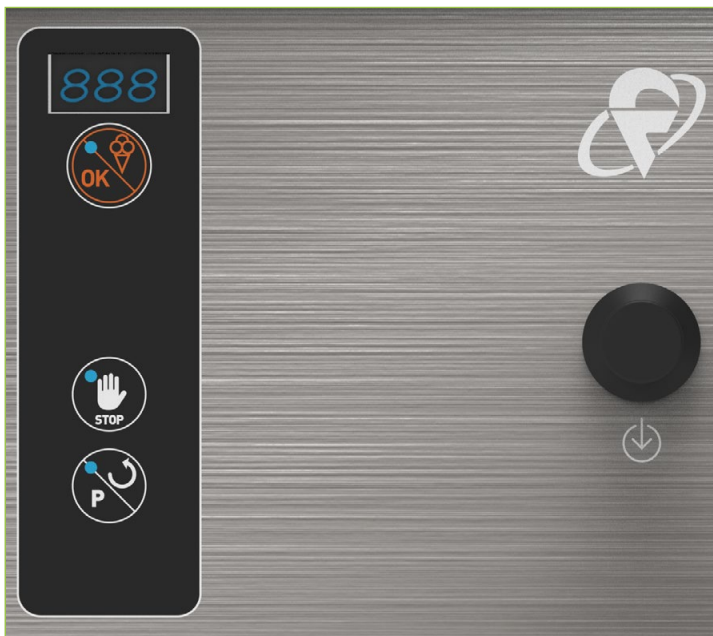
- Gas refrigerante natural por el respeto al medio ambiente y circuitos de refrigeración de alta eficiencia.
- Posibilidad de añadir durante la mantecación trozos enteros de nueces, chocolate, fruta, etc.
- Mezcladores en acero con palas rascadoras fácilmente desmontables y lavables.
- Tapadera transparente para que también el cliente pueda seguir el proceso de mantecación del helado.
- Imanes de seguridad en las tapaderas.
- Sistema de limpieza del cilindro conectado directamente a un drenaje frontal.
- Motores ventiladores electrónicos de alta eficiencia energética.



Frigomat introduce el uso de gas refrigerante natural como una decisión ética y respuesta a la emergencia del calentamiento global.









- Dettaglio vaso G10 con agitatore.
- G10 tank and beater detailed view.
- G10 Behälter und Rührwerk Details.
- G10 cuve et malaxeur détail.
- Detalle cuba G10 con agitador.



- Pannello di controllo
- Control panel
- Kontrolltafel
- Tableau de commande
- Panel de control

**INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione oraria Hourly production Stundenleistung Production horaire Producción por hora	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 <b>F = 50Hz</b> Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg	kg		V / Hz / Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
G5	5	1,7	A*	230V/50Hz/1 - 0,7	49	49	43	47
G10	10	2,5	A*	230V/50Hz/1 - 1	49	49	43	56

**Legenda • Key**

\* A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

**DISCLAIMER**

Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati.

La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa.

Le macchine in fotografia possono presentare optional.

The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used.

Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions.

The machines in photographs may be represented with some optionals.

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig.

Druckfehler und Druckvergesslichkeiten vorbehalten.

Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.

Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

Les machines représentées peuvent montrer des accessoires optionnels.

Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados.

La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores u omisiones en la impresión.

Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata  
UNI EN ISO 9001:2015  
Numero Certificato  
50 100 5650