

mantecatori verticali  
vertical batch freezers  
senkrechter Speiseeisbereiter  
turbines verticales  
mantecadoras verticales

G20  
G30  
G60



 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato

# G20 G30 G60



## DESCRIZIONE

I mantecatori verticali "G20", "G30" e "G60" sono stati appositamente progettati per produrre con estrema semplicità un gelato di qualità secondo la capacità delle vaschette standard più comunemente diffuse.

Molto affidabili, sono caratterizzate anche dalla facilità di manutenzione.

Queste macchine sono ideali sia per gli operatori esperti, che potranno apprezzare la qualità dei prodotti in termini di consistenza e struttura, sia per chi approccia per la prima volta il mondo del gelato artigianale e trarrà vantaggio dall'estrema semplicità di funzionamento.

## CARATTERISTICHE

- Cilindro di mantecazione verticale di grande capacità.
- Controllo elettromeccanico.
- Ciclo di mantecazione con selezione del tempo.
- Segnale acustico di fine ciclo.
- Selettore velocità: velocità standard per il ciclo di mantecazione e 2 velocità di estrazione con inversione del senso di rotazione.
- Da pavimento (su ruote).

## VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Macchine molto semplici e affidabili.
- Ingombri ridotti.
- Sistema di raffreddamento del cilindro di mantecazione sia sulle pareti che sul fondo della vasca per una consistenza ottimale del gelato.
- Agitatore in acciaio inox, completamente smontabile, con lame raschianti mobili in materiale plastico che lavorano sia sulle pareti che sul fondo del cilindro.
- Portello removibile con griglia di sicurezza incorporata che permette una pratica e completa pulizia.
- Il design del portello è studiato per permettere all'operatore di presentare il gelato in vaschetta secondo le più moderne decorazioni.
- L'ampio foro di estrazione permette una rapida fuoriuscita del prodotto; posizionato direttamente sulla vaschetta, evita che durante l'estrazione il gelato vada a contatto con altre superfici. In questo modo il gelato resta particolarmente asciutto.
- Coperchio trasparente che permette di controllare il prodotto durante la mantecazione.
- Balconcino in acciaio inox, regolabile in altezza.

- “La risposta completa di Frigomat alle esigenze di ristorazione, catering, gelateria e pasticceria”
- “Frigomat’s complete answer to the requirements of restaurants, caterers, gelato and pastry shops”
- „Die komplette Antwort von Frigomat auf die Bedürfnisse von Restaurants, Catering, Kaffees, Konditoreien und Pizzerias”



#### DESCRIZIONE

The “G20”, “G30” and “G60” vertical gelato machines have been specifically designed for the easy production of quality ice cream to suit the most common pan sizes. Extremely reliable and easy to maintain.

These machines are conceived both for the experienced gelato master, who will appreciate the superior quality of their products in terms of consistency and texture, as well as for the beginner who has just started approaching the world of gelato and who will love their simplicity.

These machines are conceived both for the experienced gelato master, who will appreciate the superior quality of their products in terms of consistency and texture, as well as for the beginner who has just started approaching the world of gelato and who will love their simplicity.

#### CHARACTERISTICS

- Big capacity vertical freezing cylinder.
- Electromechanical Control.
- Freezing cycle with time setting.
- End-cycle buzzer.
- Speed selection switch: standard, for the production cycle and 2 speeds for the gelato extraction with reversal of the rotation sense.
- Floor- standing models (on wheels).

#### ADVANTAGES AND PLUSES

- Very reliable machines, extremely easy to use.
- Contained sizes.
- Freezing system working both on the cylinder walls and bottom aimed to obtain the perfect consistency of the product.
- Removable Stainless steel beater, with plastic mobile scrapers acting on walls and bottom of the cylinder.
- Removable door with incorporated safety grid which allows an easy cleaning.
- The door design allows the operator to put and display the product into the gelato pans according to the last decoration trends.
- The wide extraction hole allows a quick ejection of the products; put the pan right below the extraction hole to avoid the products to get in contact with other surfaces during the extraction. This improves the quality of the ice cream which comes out as particularly “dry”.
- Transparent cover for an easy inspection of the product during the freezing cycle.
- Height adjustable stainless-steel shelf.



#### BESCHREIBUNG

Die senkrechten Speiseeismaschinen „G20“, „G30“ und „G60“ sind spezifisch entwickelt worden um mit extremer Einfachheit ein Qualitätseis herzustellen je nach gängigster Beckenabmessungen.

Sehr zuverlässig, gekennzeichnet durch deren mühelosen Wartung.

Diese Maschinen sind geeignet sowohl für traditionelle Eismeister, welche die Konsistenz und die Struktur des Produktes schätzen werden, als auch für Neulinge welche sich zum ersten Mal an die Streicheis-Welt annähern durch extremen einfachen Bedienung Nutzen ziehen werden.

#### EIGENSCHAFTEN

- Senkrechte Kühlzylinder von grosser Kapazität.
- Elektromechanische Steuerung.
- Kühlzyklus mit Zeiteinstellung.
- Akustisches Signal bei Zyklusende.
- Geschwindigkeitseinstellung: Standard für den Produktionszyklus und 2 Ausgabegeschwindigkeiten mit Umkehr der Drehrichtung.
- Standgerät (auf Rädern).

#### VORTEILE UND STÄRKEN

- Sehr einfache und zuverlässige Maschinen.
- Beschränkte Abmessungen.
- Kühlsystem im Zylinder sowohl auf den Wänden als auf dem Boden für eine optimale Eiskonsistenz.
- Edelstahlrührwerk, komplett auseinandernehmbar, mit mobilen Kunststoffschaber welche sowohl auf dem Boden als auf den Wänden des Zylinders arbeiten.
- Abnehmbare Ausgabetür mit eingebautem Sicherheitsgitter für eine praktische und komplette Reinigung.
- Das Design der Fronttür ist entwickelt worden um dem Bediener die Eispräsentierung nach den modernsten Dekors im Becken zu erlauben.
- Das grosse Ausgabefloch erlaubt eine rasche Produktausgabe; direkt über dem Becken gestellt, verhindert es den Kontakt mit anderen Oberflächen während der Eisextraktion somit bleibt das Eis besonders trocken.
- Ein durchsichtiger Deckel erlaubt die Kontrolle des Produktes während der Kühlung.
- Edelstahl Tropfblech, einstellbar in der Höhe.

- « La réponse complète de Frigomat aux exigences de la restauration, du catering, des glaciers et de la pâtisserie »
- “La respuesta completa de Frigomat a las exigencias de la restauración, catering, heladería y pastelería”



#### DESCRIPTION

Les turbines de comptoir « G20 », « G30 » et « G60 » ont été spécifiquement conçues pour produire très facilement une glace de qualité et pour remplir les bacs standard, les plus communs.

Très solides, elles sont aussi très faciles à entretenir.

Ces machines sont idéales soit pour les opérateurs les plus experts, qui pourront apprécier la qualité des produits en termes de consistance et structure, soit pour ceux qui approchent pour la première fois le monde de la glace artisanale et qui apprécieront leur simplicité de fonctionnement.

#### CARACTERISTIQUES

- Cuve de malaxage verticale de grande capacité.
- Contrôle électromécanique.
- Cycle de production avec sélection du temps.
- Signal acoustique à la fin du cycle.
- Sélecteur vitesse: vitesse standard pour le cycle de production et 2 vitesses d'extraction avec inversion de sens de rotation.
- Avec roulettes.

#### ADVANTAGES ET POINTS FORTS

- Machines très simples et solides.
- Dimensions contenues.
- Système de refroidissement de la cuve actif soit sur les parois que sur le fond pour obtenir la consistance de la glace, la meilleure.
- Agitateur en acier inox, complètement démontable, avec racleurs mobiles en plastiques agissant sur les parois et sur le fond.
- Portillon amovible avec grille de sécurité incorporée pour un nettoyage pratique et complet.
- Portillon dessiné pour permettre à l'opérateur de présenter sa glace dans les cuves selon les décorations les plus modernes.
- Grand trou de sortie pour une extraction rapide du produit; mettre la barquette directement sous le trou pour éviter que la glace, pendant sa sortie, soit en contact avec d'autres surfaces. De cette manière la glace reste particulièrement sèche.
- Couvercle transparent pour contrôler le produit pendant la production.
- Support en acier inox avec réglage en hauteur.



#### DESCRIPCION

Las mantecadoras verticales “G20”, “G30” y “G60”, han sido proyectadas para producir fácilmente un helado de calidad, teniendo en cuenta la capacidad de las cubetas que se encuentran mas frecuentemente en el mercado.

Se caracterizan por su facilidad de manutención y fiabilidad.

Las mantecadoras G20 y G30 son ideales tanto para operadores expertos, que podrán apreciar la calidad del producto según su consistencia y estructura, como para quien se acerque por primera vez al mundo del helado artesanal, gracias a su extrema facilidad de funcionamiento.

#### CARACTERÍSTICAS

- Cilindro de mantecación vertical de gran capacidad.
- Controles eletromecánicos.
- Ciclo de mantecación con selección de tiempo.
- Señal acústica al final del ciclo.
- Selección velocidades: velocidad standard para la producción y 2 velocidades para la extracción de helados con inversión del sentido de rotación.
- De suelo (sobre ruedas).

#### VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Sencillas y fiables.
- Dimensiones reducidas.
- Sistema de enfriamiento del cilindro de mantecación en pared y fondo para una consistencia ideal del helado.
- Agitador en acero inoxidable, completamente desmontable, con cuchillas rascantes móviles fabricadas en un material plástico, que trabajan las paredes y el fondo del cilindro.
- Puerta frontal con grilla de seguridad removible que permite un práctico y completo lavaje.
- Puerta frontal estudiada para permitir al operador de presentar el helado en cubeta, siguiendo las tendencias mas modernas de decoración.
- Amplia boca de extracción, posicionada directamente sobre la cubeta, permite una rápida salida del producto, evitando durante la extracción que el helado vaya en contacto con otras superficies. De esta forma, el helado resta particularmente seco.
- Tapadera transparente que permite controlar el producto durante la mantecación.
- Balcón en acero inoxidable regulable en altura.



- Dettagli portello: (1) chiuso; (2) aperto; (3) smontato
- Door detailed views: (1) closed; (2) open; (3) disassembled
- Details Fronttür: (1) geschlossen; (2) offen; (3) abmontiert
- Détails portillon: (1) fermé; (2) ouvert; (3) démonté
- Detalles puerta frontal: (1) cerrada; (2) abierta; (3) desmontada



- Agitatore in acciaio inox con lame raschianti mobili
- Removable stainless steel beater with plastic mobile scrapers
- Edelstahlrührwerk mit mobilen Kunststoffschaber
- Agitateur en acier inox avec racleurs mobiles
- Agitador en acero inoxidable con cuchillas rascantes móviles



- Decorazione vaschetta ottenuta grazie alla forma della griglia del foro di estrazione
- Pan decoration obtained thanks to the shape of the ejection hole grid
- Becken Dekoration ergeben durch die Form des Gitter des Ausgabeloches
- Décoration de la cuve obtenue grâce à la forme de la grille du trou d'extraction
- Decoración de la cubeta obtenida por la forma de la grilla de la boca de extracción



- Dettaglio vaso con agitatore
- Cylinder and beater detailed view
- Behälter und Rührwerk Details
- Cuve et malaxeur détail
- Detalle cilindro con agitador



- Dettaglio coperchio trasparente
- Transparent lid detailed view
- Detail durchsichtiger Deckel
- Détail couvercle transparent
- Detalle tapadera transparente

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

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								alla base	Max	
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								auf der Basis	Max	
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								hasta la base	Max	
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
G20	4,5	20	400V/50Hz/3+N	2,6	A*	108	40,5	53	79	130
G30	6,5	30	400V/50Hz/3+N	3,4/3,5	W/A*	108	40,5	53	79	138/144
G60	11	60	400V/50Hz/3+N	4,4/4,5	W/A*	118	53	59	85	208/212

\*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / \*A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

- 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.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- 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.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

- Certificazioni valide solo per alcune versioni
- Certifications available only for some versions



Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia  
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010  
info@frigomat.com - www.frigomat.com



Azienda Certificata  
UNI EN ISO 9001:2000  
Numero Certificato  
50 100 5650



STD NSF/ANSI 6

