

G5 - G10

Gelatiere da banco
Counter-top batch freezers
Thekenspeiseeisbereiter
Turbines de comptoir
Mantecadoras de mostrador



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIZIONE

I mantecatori verticali da banco della serie "G" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento completo e affidabile per produrre gelato e granite di qualità in volumi non elevati e con investimenti molto ridotti. Insieme alla vetrina "Petit GEL" consentono di realizzare nel vostro locale una vera piccola gelateria artigianale con la garanzia del marchio Frigomat.

CARATTERISTICHE

- Ciclo per la produzione di gelato e granita con programmazione del tempo di lavorazione.
- Possibilità di selezionare l'agitazione ciclica, ideale per granita al caffè.
- Funzione "conservazione della temperatura" che mantiene il prodotto pronto al consumo qualora non venga estratto alla fine del ciclo di mantecazione (G10).

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Possibilità di aggiungere in mantecazione dei pezzi duri come nocchie, mandorle, pistacchi, uvetta e cioccolato fuso per stracciatella.
- Mescolatore in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile.
- Magnete di sicurezza sul coperchio.
- Scarico di pulizia.
- Ingombri e consumi energetici ridotti.



DESCRIPTION

The "G" series vertical counter-top batch freezers are the right answer to the operators' need for a complete and reliable machine producing quality ice cream and slush in small quantities and with reduced investments. Together with the small counter-top display case "Petit GEL" it is possible to have a small artisan ice cream production with the guarantee of the Frigomat brand.

CHARACTERISTICS

- Freezing cycle for gelato and slush with adjustable production timer.
- Possibility to select the cyclic agitation, especially suitable for coffee slush.
- "Temperature preservation" mode to keep the product at the right temperature and consistency if not immediately dispensed after the batch cycle (G10).

ADVANTAGES AND PLUSES

- Possibility to add hard pieces - nuts, almonds, pistachios, raisin and chocolate for "stracciatella" flavour - during the freezing cycle.
- Steel agitator with easily removable scrapers.
- Safety "cut out" magnet on the lid.
- Tank drain outlet.
- Limited size and power consumption.

