

G20 - G30 - G60



Mantecatori verticali
Vertical batch freezers
Senkrechte Speiseeisbereiter
Turbines verticales
Mantecadoras verticales



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



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 caratterizzati 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.
- Design del portello studiato per permettere all'operatore di presentare il gelato in vaschetta secondo le più moderne decorazioni.
- Ampio foro di estrazione che 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.



DESCRIPTION

The "G20", "G30" and "G60" vertical batch freezers 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.

CHARACTERISTICS

- Large 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 product; put the pan right below the extraction hole to avoid the product 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 lid for an easy inspection of the product during the freezing cycle.
- Height adjustable stainless-steel shelf.