

mantecatore verticale
vertical batch freezer
senkrechter Speiseeisbereiter
turbine verticale
mantecadoras vertical

Vibegel



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Vibe Gel



ITALIANO

DESCRIZIONE

I mantecatori verticali della serie "VIBEGEL" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale per produrre gelato di alta qualità, soprattutto nei gusti variegati. Il cilindro di mantecazione verticale garantisce il rispetto della più genuina tradizione artigianale. Grazie al sofisticato controllo elettronico di consistenza l'operatore può ottenere un prodotto sempre asciutto e spatolabile.

CARATTERISTICHE

- Cilindro di mantecazione verticale.
- Ciclo di mantecazione con programmazione del valore di consistenza selezionabile fra 6 diversi livelli preimpostati.
- Mantenimento automatico della consistenza a fine ciclo.
- Estrema flessibilità produttiva.
- Estrazione ad alta velocità con inversione del senso di rotazione.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti.
- Portello con doppio scarico per gelato e acqua di lavaggio.
- Coperchio trasparente che permette di vedere il prodotto durante la lavorazione.
- Tramoggia di carico con ampi fori che consentono l'introduzione durante la mantecazione di pezzi duri (nocciole, mandorle, pistacchi, uvetta, ecc.) e di cioccolato fuso per stracciatella.
- Uscita dei pezzi duri pressoché integrale grazie al grande foro di estrazione privo di grata.

- “La risposta di Frigomat alle esigenze dei professionisti del gelato artigianale tradizionale”
- “Frigomat answer to the requirements of the traditional artisan gelato makers”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Profis des traditionellen Streicheises”

ENGLISH

DESCRIPTION

The “VIBEGEL” vertical batch freezer is the right answer to the operators’ requirement for a professional machine producing high-quality ice cream, especially variegated flavours.

The vertical freezing cylinder is the guarantee for the most genuine artisan tradition.

The sophisticated electronic consistency control enables the operator to obtain a dry and spreadable product.

CHARACTERISTICS

- Vertical freezing cylinder.
- Freezing cycle with a choice of 6 pre-set consistency levels.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.
- High production flexibility.
- High-speed extraction with reverse rotation.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Steel beater with scrapers.
- Dispensing door with double outlet for ice cream and washing water.
- Transparent cover which allows the operator to check the product during the production cycle.
- Hopper with large holes for introducing hard pieces (such as nuts, almonds, pistachios, raisins, etc.) and melted chocolate for “stracciatella” flavour.
- Large grid-less extraction hole enabling the complete ejection of the introduced solid ingredients.

DEUTSCH

BESCHREIBUNG

Der Speiseeisbereiter “VIBEGEL” entspricht den Bedürfnissen der Bediener welche ein professionelles Arbeitsmittel für die Herstellung von qualitativem und vielfältigem Speiseeis wollen. Der senkrechte Zylinder entspricht der ältesten Tradition der Speiseeisherstellung.

Dank der auserwählten elektronischen Konsistenzkontrolle, kann der Bediener immer ein trockenes und streichbares Eis herstellen.

EIGENSCHAFTEN

- Senkrechter Kühlzylinder.
- Kühlzyklus mit 6 vorprogrammierbaren Konsistenzstufen.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz nach Zyklusende.
- Variable Produktionskapazität.
- Ausgabe bei hoher Geschwindigkeit und Drehrichtungsänderung.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern.
- Fronttür mit doppelter Ausgabe, für Speiseeis bzw. Reinigungswasser.
- Durchsichtiger Deckel für Sichtbarkeit während der Produktion.
- Eingabetrichter mit großen Löchern welche die Eingabe von festen Zutaten wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Rosinen und Schokoladeteilen für “Stracciatella-Eis” während der Produktion erlauben.
- Dank dem großen, gitterlosen Ausgangsloch erfolgt die Ausgabe der festen Teile problemlos ohne Zerkrümelung.

- “La réponse de Frigomat aux exigences des professionnels de la glace artisanale traditionnelle”
- “La respuesta de Frigomat a las exigencias de los profesionales del helado artesanal tradicional”

FRANÇAIS

DESCRIPTION

Les turbines verticales “VIBEGEL” répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel pour la fabrication d’une glace de haute qualité, surtout pour la réalisation de parfums panachés.

Le cylindre vertical garantit le respect de la plus authentique tradition artisanale.

Grâce au contrôle électronique de la consistance l’opé-

CARACTÉRISTIQUES

- Cylindre vertical.
- Cycle de malaxage avec possibilité de programmation de la consistance entre 6 différentes valeurs pré-sélectionnées.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Capacité de production flexible.
- Extraction à haute vitesse avec inversion du sens de rotation.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Malaxeur en acier avec racleurs.
- Portillon à double sortie pour glace et eau de nettoyage.
- Couvercle transparent pour contrôler le produit pendant le travail.
- Trémie avec trous de grand diamètre pour l’introduction pendant la production d’ingrédients durs tels que des noisettes, amandes, pistaches, raisin sec et chocolat fondu pour “stracciatella”.
- La sortie de ces produits est presque intégrale grâce aux dimensions du trou de sortie sans grille.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras verticales de la serie “VIBEGEL” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional para producir helado de alta calidad, sobre todo en los gustos variegados. El cilindro de mantecación vertical garantiza el respeto de la más legítima tradición artesanal. Gracias al sofisticado control electrónico de consistencia el operador puede obtener un producto siempre seco y manipulable con una espátula.

CARACTERÍSTICAS

- Cilindro de mantecación vertical.
- Ciclo de mantecación con programación del valor de consistencia seleccionable entre 6 diferentes niveles preprogramados.
- Mantenimiento automático de la consistencia de final de ciclo.
- Capacidad productiva flexible.
- Extracción de alta velocidad con inversión de rotación.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Mezclador de acero con espátulas rascadoras.
- Puerta con doble descarga para helado y agua de lavado.
- Tapa transparente para el seguimiento del ciclo de mantecación.
- Tolva de carga con aberturas de gran diámetro que consienten la introducción durante la mantecación de piezas duras como avellanas, almendras, pistachos, pasa de uva y chocolate derretido para “stracciatella”.
- La salida de las piezas es prácticamente integral gracias a la grande boca de extracción privo de rejilla.



- Vibegel - carica per ciclo: 3-7 kg; produzione: 40kg/h
- Vibegel - load per cycle: 3-7 kg; production: 40 kg/h
- Vibegel - Füllmenge per Zyklus: 3-7 kg; Produktion: 40 kg/Std
- Vibegel - capacité par cycle: 3-7 kg; production: 40 kg/h
- Vibegel - carga por ciclo: 3-7 kg; producción: 40kg/h



- Grande bocca per l'estrazione di pezzi solidi per la variegazione
- Large ejection hole for an easy extraction of solid ingredients added
- Großes Ausgabefloch für einfache Ausgabe von festen Zutaten
- Trou de grande diamètre pour la sortie d'ingrédients durs
- Grande boca de extracción por ingredientes solidos



- 6 livelli di consistenza
- 6 consistency levels
- 6 Konsistenzniveaus
- 6 Niveaux de consistance
- 6 niveles de consistencia



- Dettaglio pulsantiera
- Push button panel detail
- Detail der Tastatur
- Détail du tableau de commande
- Detalle panel de control



- Coperchio trasparente e tramoggia con ampi fori per aggiunta ingredienti per variegazioni
- Transparent cover and hopper with large holes for solid pieces
- Durchsichtiger Deckel und Eingabetrichter mit großen Löcher für die Eingabe der Dekor-Zutaten
- Couvercle transparent avec trous de grand diamètre pour l'introduction d'ingrédients durs pendant la production
- Tapa transparente y tolva de carga con grandes aberturas por la introducción de ingredientes para la decoracion



- Dettaglio pannello frontale
- Frontal panel detail
- Frontblech-Detail
- Détail du panneau frontal
- Detalle panel anterior

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Carga por ciclo kg	Producción por hora kg	Tensión	Potencia kW	Condensación	Altura cm	Anchura cm	Profundidad cm	Peso Neto kg
Vibegel	3-7	40	400V 50Hz/1	4,2	Acqua**	144	47	85+6	260
	3-7	40	400V 50Hz/1	4,6	Aria*	144	47	109+6	270

* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; ** Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.

- 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.



Via 1° Maggio - 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