



mantecatori orizzontali
horizontal batch freezers
waagrechte Speiseeisbereiter
turbines horizontales
mantecadoras horizontales

T5S
T4S



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

T4S

T5S



DESCRIZIONE

I mantecatori della serie "T" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale per produrre gelato di alta qualità in volumi non elevati e con un investimento ridotto.

Il controllo elettronico consente all'operatore di utilizzare quattro programmi per la produzione di gelati e granite, con la possibilità di scegliere i valori di consistenza, i tempi ed la modalità di agitazione.

CARATTERISTICHE

- Ciclo di mantecazione automatico che individua il livello di consistenza ottimale in funzione del tipo e della quantità di miscela introdotta.
- Ciclo di mantecazione automatico "PLUS" per livelli di consistenza più elevati.
- Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del tempo di lavorazione.
- Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua.
- Ciclo granita con programmazione dei tempi ed agitazione ciclica.
- Mantenimento automatico della consistenza di fine ciclo.
- Estrema flessibilità produttiva.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza (solo T4S).
- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti mobili.
- Portello in acciaio monoblocco (opzionale per T5S) con doppia sicurezza sull'apertura della griglia e del portello.
- Ingombri e consumi energetici ridotti.
- L'elettronica **IES** introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.

- “La risposta completa di Frigomat alle esigenze di piccoli laboratori, ristoranti e catering”
- “Frigomat complete answer to the requirements of small laboratories, restaurants or catering”
- „Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse kleinerer Eisdielen, Restaurants und Kaffees“



DESCRIPTION

The batch freezers of the “T” series are the answer to the operators’ requirements for a professional machine to produce high-quality desserts in smaller quantities with reduced investments. Through the electronic control the operator can choose among four programmes for the production of ice cream and slush with the possibility to determine consistency values, times and agitation modes.

CHARACTERISTICS

- Automatic freezing cycle to reach the ideal consistency according to the type and quantity of mix introduced.
- Automatic freezing cycle “PLUS” for higher consistency levels.
- Semi-automatic freezing cycle with consistency level setting.
- Semi-automatic freezing cycle with working time setting.
- Slush cycle with consistency level and continuous agitation setting.
- Slush cycle with time and cyclic agitation setting.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.
- High production flexibility.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion (only T4S).
- Steel beater with mobile scrapers.
- Cylinder-block steel door (optional for T5S) with double safety system on grid and door.
- Limited size and power consumption.
- The electronic **IES** features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.



BESCHREIBUNG

Die Speiseeisbereiter der Serie „T“ entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für die Herstellung von erstklassigen Speiseeis bei begrenztem Produktions- und Investitionsvolumen benötigen. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener die Auswahl von vier verschiedenen Programmen für die Herstellung von Speiseeis und Granita mit der Möglichkeit den Konsistenzwert, die Zeit und Art der Rührung auszuwählen.

EIGENSCHAFTEN

- Automatischer Gefrierzyklus, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung erkennt.
- Automatischer Gefrierzyklus „PLUS“ für höhere Konsistenzwerte.
- Halb-automatischer Kühlzyklus mit Einstellung der Konsistenzstufen.
- Halb-automatischer Kühlzyklus mit Einstellung der Kühlzeiten.
- Granitazyklus mit Einstellbarkeit der Konsistenzstufe und der kontinuierlichen Rührfunktion.
- Granitazyklus mit Einstellbarkeit der Zeit und Zeit und zyklischer Rührbewegung.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz nach Zyklusende.
- Variable Produktionskapazität.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit (nur Mod. T4S).
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern.
- Edelstahlfronttür (Optional bei Mod. T5S) mit doppelter Sicherung auf Gitter- und Türöffnung.
- Beschränkte Abmessungen und Energieverbrauch.
- Die neue **IES** Elektronik führt ein neues System für die Konsistenzmessung ein, dies erhöht weiterhin die Präzision während den verschiedenen Arbeitsbedingungen.

- « La réponse de Frigomat aux exigences des petits laboratoires, restaurants et du catering »
- “La respuesta completa de Frigomat a las exigencias de pequeños laboratorios, restaurantes y catering”



DESCRIPTION

Les turbines de la série « T » répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel pour la production de glace de haute qualité; ce en quantité limitée et avec un investissement très réduit.

Le contrôle électronique offre à l'opérateur quatre programmes automatiques pour la production de glace et de granité. La consistance, les temps et la modalité de malaxage peuvent être programmés.

CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de malaxage automatique permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit.
- Cycle de malaxage automatique «PLUS» pour niveaux de consistance plus élevés.
- Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation du temps de travail.
- Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue.
- Cycle granité avec programmation du temps de travail et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Capacité de production variable.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité (seulement T4S).
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Portillon en acier monobloc (sur demande pour T5S) avec double sécurité sur l'ouverture de la grille et du portillon même.
- Dimensions et consommation d'électricité réduite.
- La nouvelle électronique **IES** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.



DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras de la serie “T” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional para producir helado de alta calidad en volúmenes no elevados y con una inversión reducida.

El control electrónico consiente al operador utilizar cuatro programas para la producción de helados y granizados, con la posibilidad de escoger los valores de consistencia, los tiempos y la modalidad de agitación.

CARACTERÍSTICAS

- Ciclo de mantecación automático que identifica el nivel de consistencia optimal en función al tipo y cantidad de producto introducido.
- Ciclo de mantecación automático “PLUS” para niveles de consistencia mas elevados.
- Ciclo de mantecación semi-automático con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación semi-automático con programación del tiempo de elaboración.
- Ciclo producción granizados con programación del nivel de consistencia y agitación continua.
- Ciclo producción granizados con programación de los tiempos y agitación cíclica.
- Mantenimiento automático de la consistencia de final de ciclo.
- Capacidad productiva muy flexible.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de mantecación a expansión directa de elevada eficiencia (solo T4S).
- Agitador de acero con espátulas rascadoras móviles.
- Puerta de acero monobloque (opcional para T5S) con doble seguridad en la apertura de la rejilla y de la puerta.
- Dimensiones y consumos energéticos reducidos.
- La electrónica **IES** introduce un nuevo sistema de control de la consistencia, que aumenta además la precisión durante las diferentes fases de funcionamiento.



- T4S - carica per ciclo: 2-4 kg; produzione: 25 kg/h
- T4S - load per cycle: 2-4 kg; production: 25 kg/h
- T4S - Füllmenge per Zyklus: 2-4 kg; Produktion: 25 kg/Std.
- T4S - capacité par cycle: 2-4 kg; production: 25 kg/h
- T4S - carga por ciclo: 2-4 kg; producción: 25 kg/h



- T5S - carica per ciclo: 1-3 kg; produzione: 15 kg/h
- T5S - load per cycle: 1-3 kg; production: 15 kg/h
- T5S - Füllmenge per Zyklus: 1-3 kg; Produktion: 15 kg/Std.
- T5S - capacité par cycle: 1-3 kg; production: 15 kg/h
- T5S - carga por ciclo: 1-3 kg; producción: 15 kg/h



- Nuova pulsantiera elettronica con indicatore luminoso
- New electronic push button panel with LED display
- Neue Tastaturplatine mit Leuchtdisplay
- Nouveau tableau de commande avec indicateur lumineux
- Nuevo panel de control electrónico con indicador luminoso



- T4S - Portello in acciaio inox
- T4S - Stainless steel door
- T4S - Fronttür aus Edelstahl
- T4S - Porte en acier inoxydable
- T4S - puerta de acero inoxidable



- T5S - Portello isotermico in plastica
- T5S - Isothermal plastic door
- T5S - Isothermische Kunststofftür
- T5S - Porte isothermique en plastique
- T5S - Puerta isotérmica de plástico

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
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
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
T5S	1-3	15	230V/50Hz/1	1,8	W*	69	44	67	82	128
T4S	2-4	25	400V/50Hz/3+N	2,7/2,8	W/A*	126	44	63	81	170/175
	2-4	25	230V/50Hz/1	2,7/2,8	W/A*	126	44	63	81	173/178

*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.



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