



macchina combinata
combined machine
Kombi-Maschine
machine combinée
maquina combinada

Twin₄



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Twin⁴



DESCRIZIONE

Le macchine combinate "TWIN" consentono di ottenere un'ampia varietà di prodotti: gelato, sorbetto, granite, crema pasticcera, mousse, bavaresi, frutta pochè, zabaione, sciropi, budini e molto altro ancora, tutto con una sola macchina.

CARATTERISTICHE

- Tre programmi di lavoro per il bollitore:
 - Ciclo automatico a 85°C;
 - Ciclo semi-automatico programmabile con selezione della T° fra 30° e 105°C;
 - Ciclo di trattamento del cioccolato a bassa T°.
- Mantenimento automatico della T° a fine ciclo.
- Calcolo automatico tempi di sosta in funzione della T° programmata con regolazione fino a 10 ore.
- Funzione "miscele delicate" con termostatazione del glicole sotto i 100°C.
- Due cicli di mantecazione automatici: STANDARD che individua il livello di consistenza ottimale in funzione del tipo e della quantità di miscela introdotta; "PLUS" per livelli di consistenza più elevati.
- Due cicli di mantecazione semi-automatici: con programmazione del livello di consistenza o con programmazione del tempo di lavorazione.
- Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza e agitazione continua.
- Ciclo granita e raffreddamento creme con programmazione del tempo di lavorazione e agitazione ciclica.
- Mantenimento automatico consistenza a fine ciclo.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

Bollitore

- Il bagnomaria a glicole permette di impostare la T° di cottura del prodotto fino a 105°C, senza alterarne le caratteristiche organolettiche.
- Rubinetto di estrazione/travasato innovativo:
 - ampio diametro per rapido svuotamento del bollitore anche con prodotti molto densi;
 - rotazione per estrazione prodotto a fine cottura senza passare per il cilindro di mantecazione (consente l'uso separato di bollitore e mantecatore);
 - completamente smontabile.
- Vaso monoblocco ed agitatore autobloccante in acciaio con lame raschianti mobili supareti e fondo;
- Controllo T° tramite sonda a diretto contatto con il prodotto;

Mantecatore

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con pattini removibili.
- L'elettronica IES introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.



DESCRIPTION

The "TWIN" series allows the operator to produce a wide range of desserts: ice cream, sorbet, slush ice, pastry cream, mousse, custard, fruit poché, zabaione, syrups, puddings and much more: all with a single machine!

CHARACTERISTICS

- Three heating programmes:
 - Automatic cycle at 85°C (185°F);
 - Semi-automatic cycle with temperature selection between 30°C (86°F) and 105°C (221°F);
 - Chocolate cycle at low temperature.
- Automatic T° preservation at the end of the cycle.
- Automatic calculation of the stop times according to the selected temperature (up to 10 hours).
- "Delicate" treatment with glycol temperatures below 100°C (212°F).
- Two automatic freezing cycles: STANDARD to reach the ideal consistency of mix; "PLUS" for higher consistency levels.
- Two semi-automatic freezing cycles: with consistency setting or time setting.
- Slush ice cycle with consistency and continuous agitation setting;
- Slush ice and pastry cream freezing cycle with time setting and cyclic agitation.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.

ADVANTAGES AND PLUSES

Heater

- The bain-marie system allows to reach temperatures up to 105°C (221° F), maintaining the characteristics of the product.
- Innovative delivery/transfer spigot:
 - wide diameter for a quick emptying of the heater even with extremely dense products;
 - swivelled position for drawing the product at the end of the cycle without engaging the freezing cylinder, allowing the separate use of heater and batch freezer;
 - quick and complete release.
- Steel cylinder-block vat and self-locking beater with mobile scrapers on walls and bottom.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.

Batch freezer

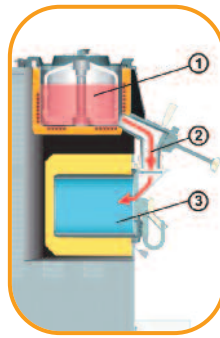
- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with removable scrapers.
- The electronic IES features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.



- Rubinetto in posizione di travaso miscela
- Spigot in position for mix transfer
- Ausgabehahn in Umfüllungsposition
- Robinet de débit en position de transvasement
- Grifo en posición de trasiego mezcla



- Rubinetto ruotato per estrazione prodotto
- Spigot rotated to extract dense products
- Gedrehter Hahn für Ausgabe dickflüssiger Produkten
- Robinet tourné pour le débit de produits denses
- Grifo girado para extracción productos densos



- Trattamento miscela: (1) riscaldamento; (2) travaso esterno; (3) raffreddamento e mantecazione
- Mix treatment: (1) heating; (2) external transfer; (3) cooling and freezing
- Mischungsbearbeitung: (1) Erhitzung; (2) externe Umfüllung; (3) Kühlung und Frieren
- Traitement mélange: (1) chauffage; (2) transvasement externe; (3) refroidissement et malaxage
- El percurso de la mezcla: (1) calentamiento; (2) trasiego; (3) enfriamiento y mantecación



BESCHREIBUNG

Die Kombi-Maschinen der Serie „TWIN“ erlauben eine vielfältige Herstellung von Produkten wie: Speiseeis, Sorbett, Granita, Cremes, Mousse, Bavareses, Fruit poché, Zabaione, Sirup, Pudding und vieles mehr, alles mit einer einzigen Maschine.

EIGENSCHAFTEN

- Drei Kochprogrammen:
 - Automatischer Zyklus mit 85°C Kochtemperatur;
 - Halbautomatischer Zyklus, programmierbar mit Temperatureauswahl zwischen 30° und 105°C;
 - Schokoladeverarbeitungszyklus bei Niedertemperatur.
- Beibehalten der Temperaturen beim Zyklusende.
- Kalkulation der Zeitpausen je nach eingestellter Temperatur, mit Einstellung bis zu 10 Std.
- Funktion „heikle Mischungen“ mit Glykol Thermostatisierung unter 100°C.
- Zwei automatische Gefrierzyklen: STANDARD, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung erkennt; „PLUS“ für höhere Konsistenzwerte.
- Zwei halb-automatische Gefrierzyklen: mit Programmierung der Konsistenz oder mit Programmierung der Arbeitszeiten.
- Granita-Zyklus mit Programmierung der Konsistenz und der kontinuierlichen Rührfunktion;
- Granita-Zyklus und Cremekühlung mit Programmierung der Arbeitszeiten und der kontinuierlichen Rührfunktion.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz am Zyklusende.



DESCRIPTION

Les machines de la série « TWIN » permettent de réaliser une très large gamme de produits telle que des glaces, sorbets, granités, de la crème pâtissière, de la mousse, du bavarois, des fruits pochés, du sabayon, des sirops, des puddings et beaucoup plus.

CARACTÉRISTIQUES

- Trois programmes de cuisson:
 - Cycle automatique à 85°C;
 - Cycle semi-automatique programmable avec sélection de la température entre 30° et 105°C;
 - Cycle pour le chocolat à basse température.
- Maintien de la température à la fin du cycle.
- Calcul des temps d'arrêt selon la température avec possibilité de réglage jusqu'à 10 heures.
- Fonction « mélanges délicats » avec réglage du glycol au dessous de 100°C.
- Deux cycles de malaxage automatiques: STANDARD, permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit; « PLUS » pour de niveaux de consistance plus élevés.
- Deux cycles de malaxage semi-automatiques: avec programmation du niveau de la consistance ou avec programmation du temps de travail.
- Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue;
- Cycle granité et refroidissement des crèmes avec réglage des temps et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.

VORTEILE UND STÄRKEN

Kocher

- Kochzyklus mit Glykol-Wasserbadprinzip für sanfte Temperatureinstellung bis zu +105°C.
- Innovativer Ausgabehahn:
 - Großer Hahndurchmesser für rasches Entleeren des Kochers auch bei sehr dickflüssigen Produkten;
 - Die Umdrehung des Hahns erlaubt ein direktes Abgießen nach dem Kochzyklus (dies ermöglicht einen getrennten Einsatz von Kocher und Kühler);
 - Ausgabehahn komplett auseinandernehmbar.
- Einblockbecken; selbstblockierendes Rührwerk; beweglichen Schaben welche auf Boden und Wänden arbeiten.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.

Speiseeisbereiter

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte
- Rührwerk aus Edelstahl mit abnehmbaren Schabern.
- Die neue IES Elektronik führt eine neues System für die Konsistenzfassung ein, dies erhöht weiterhin die Präzision während den verschiedenen Arbeitsbedingungen.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

Cuiseur

- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour température de cuisson jusqu'à 105°C gardant les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Robinet d'extraction/transvasement innovatif:
 - Grand diamètre pour la vidange rapide du cuiseur aussi avec produits très denses;
 - Rotation pour l'extraction du produit à la fin du cycle de cuisson pour utiliser le cuiseur et la turbine séparément;
 - Facilité de démontage.
- Cuve monobloc et agitateur autobloquant en acier avec racleurs mobiles sur les parois et le fond.
- Contrôle de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.

Turbine

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs démontables.
- 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.



DESCRIZIONE

La macchine combinate "TWIN" consentono di ottenere una ampia varietà di prodotti: gelato, sorbete, cremoladas, crema pastelera, mousse, bavaroise, frutta pochè, sabayón, jarabes, flanes y muchas cosas más, todo con una sola máquina.

CARATTERISTICHE

- Tres programas de cocción:
 - Ciclo automático a 85°C;
 - Ciclo semiautomático con selección temperatura entre 30° y 105°C;
 - Ciclo tratamiento chocolate a baja temperatura.
- Mantenimiento automático temperatura de final de ciclo.
- Cálculo automático tiempos de parada en función de la temperatura programada (regulación hasta 10 horas).
- Función "mezclas delicadas" con termostatación del glicol debajo de los 100°C.
- Dos ciclos de mantecación automáticos: STANDARD, que identifica el nivel de consistencia optimal en función al tipo y cantidad de producto introducido; "PLUS" para niveles de consistencia mas elevados.
- Dos ciclos de mantecación semi-automáticos: con programación del nivel de consistencia o con programación del tiempo de elaboración.
- Ciclo cremoladas con programación nivel consistencia y agitación continua;
- Ciclo cremoladas y cremas con programación tiempos y agitación cíclica.
- Mantenimiento automático consistencia de final de ciclo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

Hervidor

- Ciclo de cocción a baño maría para mezclas y cremas.
- Grifo de extracción/trasiego novedoso:
 - amplio diámetro para un rápido vaciado del hervidor también con productos densos;
 - la rotación consiente extraer el producto al final del ciclo sin pasar por el cilindro de mantecación. Eso consiente de utilizar separadamente el hervidor y la mantecadora;
 - rápidamente y completamente desmontables.
- Cuba monobloque y agitador autobloqueante de acero con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo.
- Control de la temperatura a través de una sonda a directo contacto con el producto.

Mantecadora

- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas removibles.
- La electrónica IES introduce un nuevo sistema de control de la consistencia, que aumenta además la precisión durante las diferentes fases de funcionamiento.



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	Max	Weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Max	Gewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Max	Poids
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad	Max	Peso
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
TWIN 4	2-4	25	400V/50Hz/3+N	6/6,1	W/A*	140	44	67	85	240/242

*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