

T5S

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ БАТЧ-ФРИЗЕРЫ



ОПИСАНИЕ

Батч-фризеры серии «Т» – достойное предложение для мороженщиков, нуждающихся в профессиональном оборудовании для производства качественного мороженого в средних объёмах при оптимальном размере капиталовложений. Электронное управление предоставляет оператору выбор из четырёх программ для производства мороженого и гранит с возможностью настроек по консистенции, времени и режиму обработки.



T5S – Изотермическая пластмассовая дверца цилиндра.



Новый кнопочный электронный пульт управления с подсветкой таймера.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Автоматический режим приготовления мороженого: подбирается оптимальный уровень консистенции в зависимости от типа и количества поданной смеси.
- Автоматический режим «ПЛЮС» – для более высоких уровней консистенции мороженого.
- Полуавтоматический режим приготовления мороженого с программированием по уровню консистенции.
- Полуавтоматический режим приготовления мороженого с программированием продолжительности цикла приготовления.
- Режим гранитора с программированием уровня консистенции и с непрерывным перемешиванием.
- Режим гранитора с программированием времени обработки и с циклическим перемешиванием.
- Автоматический режим поддержания консистенции продукта по завершении рабочего цикла приготовления мороженого.
- Исключительная гибкость в эксплуатации.

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- Стальной смеситель со сменными подвижными скребками.
- Небольшие габариты и низкое энергопотребление.
- Электронная система **IES** вводит новый режим замера консистенции, что позволяет увеличить точность снимаемых параметров в разных условиях работы.
- Точный ответ от Frigomat на потребности ресторанов, баров, кондитерских и для кейтеринга.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | Загрузка за цикл кг | Производительность в час кг | Питание | Номинальная мощность кВт | Охлаждение | Высота см | Ширина см | Глубина | | Вес кг |
|--------|------------------------|--------------------------------|--------------------|-----------------------------|------------|--------------|--------------|---------|----------|-----------|
| | | | | | | | | Мин. см | Макс. см | |
| T5S | 1,3 | 15 | 220 В/50 Гц/1 фаза | 1,8 | Воздух | 69 | 44 | 67 | 82 | 128 |

- Заявленные показатели производительности являются ориентировочными, поскольку зависят от условий работы аппарата и от применяемых продуктов – Производитель оставляет за собой право на внесение конструкционных изменений без дополнительного уведомления.



MADE IN ITALY
www.frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650

T4S

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ БАТЧ-ФРИЗЕРЫ



ОПИСАНИЕ

Батч-фризеры серии «Т» – достойное предложение для мороженщиков, нуждающихся в профессиональном оборудовании для производства качественного мороженого в средних объёмах при оптимальном размере капиталовложений. Электронное управление предоставляет оператору выбор из четырёх программ для производства мороженого и гранит с возможностью настроек по консистенции, времени и режиму обработки.



T4S – Дверца цилиндра из нержавеющей стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Автоматический режим приготовления мороженого: подбирается оптимальный уровень консистенции в зависимости от типа и количества поданной смеси.
- Автоматический режим «ПЛЮС» – для более высоких уровней консистенции мороженого.
- Полуавтоматический режим приготовления мороженого с программированием по уровню консистенции.
- Полуавтоматический режим приготовления мороженого с программированием продолжительности цикла приготовления.
- Режим гранитора с программированием уровня консистенции и с непрерывным перемешиванием.
- Режим гранитора с программированием времени обработки и с циклическим перемешиванием.
- Автоматический режим поддержания консистенции продукта по завершении рабочего цикла приготовления мороженого.
- Исключительная гибкость в эксплуатации.

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- Высокоэффективный холодильный цилиндр прямого расширения.
- Стальной смеситель со сменными подвижными скребками.
- Стальной лючок-моноблок с двумя устройствами безопасности при открывании решётки и лючка.
- Небольшие габариты и низкое энергопотребление.
- Электронная система IES вводит новый режим замера консистенции, что позволяет увеличить точность снимаемых параметров в разных условиях работы.
- Точный ответ от Frigomat на потребности ресторанов, баров, кондитерских и для кейтеринга.

Новый кнопочный электронный пульт управления с подсветкой таймера.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | Загрузка за цикл | Производительность в час | Питание | Номинальная мощность | Охлаждение | Высота | Ширина | Глубина | | Вес |
|--------|------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------|-------------|--------|--------|---------|-------|---------|
| | | | | | | | | Мин. | Макс. | |
| | кг | кг | | кВт | | см | см | см | см | кг |
| T4S | 2-4 | 25 | 400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н | 2,7/2,8 | Воздух/Вода | 126 | 44 | 63 | 81 | 170/175 |
| | 2-4 | 25 | 220 В / 50 Гц / 1 фаза | 2,7/2,8 | Воздух/Вода | 126 | 44 | 63 | 81 | 173/178 |

• Заявленные показатели производительности являются ориентировочными, поскольку зависят от условий работы аппарата и от применяемых продуктов – Производитель оставляет за собой право на внесение конструкционных изменений без дополнительного уведомления.



MADE IN ITALY

www.frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650