

# TITAN

## 1-2-3S



### ОПИСАНИЕ

Батч-фризеры серии TITAN представляют собой плод 45-летнего опыта работы Frigomat в области оборудования для мороженого. Они были разработаны с целью предоставить в распоряжение мороженщика надёжные аппараты профессионального уровня. Электронное управление рабочими функциями позволяет легко получать на любых видах смеси идеальный по качеству продукт независимо от заложенного объёма. В распоряжении мороженщика – четыре программы для производства мороженого и гранит с возможностью выбирать между уровнем консистенции, продолжительностью цикла (только для гранит) и режимом обработки.

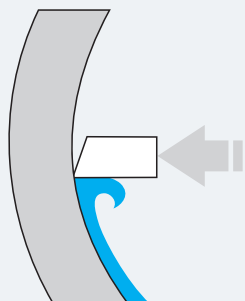
### ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ БАТЧ-ФРИЗЕРЫ

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Автоматический режим приготовления мороженого: подбирается оптимальный уровень консистенции в зависимости от типа и количества поданной смеси.
- Полуавтоматический режим приготовления мороженого с программированием по уровню консистенции.
- 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 с повышенной производительностью.
- Стальной смеситель со сменными скребками.
- Ускоренный режим выгрузки готового мороженого с функцией «охлаждение при выгрузке» для поддержания оптимальной консистенции мороженого и на этом этапе.
- Крышка-моноблок с двумя устройствами для обеспечения безопасности при открывании решётки канала выгрузки и самой крышки.
- Электронная система IES вводит новый режим замера консистенции, что позволяет увеличить точность снимаемых параметров в разных условиях работы.



• Новый блок перемешивания с подвижными скребками.

### 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
Titan 3S	2-6	35	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	3,6/3,7	Вода/Воздух	142	52	67	93	252/260
Titan 2	3-10	60	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	4,5/4,7	Вода/Воздух	142	52	67/88	93/114	288/320
Titan 1	4-15	90	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	8,0/8,2	Вода/Воздух	142	52	90/112	90/112	374/414

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



MADE IN ITALY

[www.frigomat.com](http://www.frigomat.com)



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

# TITAN

## LCD



• Инновационная система для размещения гастроремок различного формата.

### ОПИСАНИЕ

Батч-фризеры серии TITAN LCD представляют собой дальнейшее развитие отлично зарекомендовавшей себя линейки фризеров TITAN. Внедрение LCD-дисплея предоставило в распоряжение мороженщика ещё больше возможностей для успешной работы.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- LCD-дисплей с 4 кнопками для быстрого выбора режимов:
  - Автоматический цикл: самостоятельно определяется оптимальный уровень консистенции продукта в зависимости от типа и количества заложенной смеси;
  - Автоматический цикл "ПЛЮС" для работы с продуктами повышенной консистенции;
  - Полуавтоматический цикл с программированием уровня консистенции или же продолжительности цикла;
  - Цикл "гранитора" с программированием уровня консистенции или же продолжительности цикла и с периодическим перемешиванием продукта.

### ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ БАТЧ-ФРИЗЕРЫ

- "Меню вкусов" с 24 заданными программами по приготовлению мороженого: для каждого из них применяются различные режимы взбивания с получением различной консистенции.
- Функция "изменить вкус" позволяет вносить изменения в заданные параметры.
- Функция "создать вкус" используется для ввода до 30 рецептов собственных сортов мороженого с их сохранением в памяти фризера.
- Функция "ТУРБО" для повышения скорости перемешивания и взбивания во время цикла приготовления мороженого.
- Автоматическое поддержание консистенции по завершении рабочего цикла.

### ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- 4 модели обеспечивают весь диапазон производственных потребностей.
- LCD-дисплей: расширяет возможности и при этом упрощает работу мороженщика.
- Электронная система IES вводит новый режим замера консистенции, что позволяет увеличить точность снимаемых параметров в разных условиях работы.
- Высокоэффективный холодильный цилиндр прямого расширения с повышенной производительностью.
- Стальной смеситель с подвижными скребками.
- Широкий лоток для сбора конденсата со съёмной решёткой из нержавеющей стали для быстрой и удобной чистки.
- Удобная настраиваемая система для размещения гастроремок различного формата.
- В верхней части имеется утепленная в корпус площадка для размещения инструментов и принадлежностей (ёмкости с топпингами, лопатки и т.д.).
- Ускоренный режим выгрузки готового мороженого с функцией "охлаждение при выгрузке" для поддержания оптимальной консистенции мороженого и на этом этапе.
- Крышка-моноблок с двумя устройствами для обеспечения безопасности при открывании решётки канала выгрузки и самой крышки.
- Ответ Frigomat на потребности мороженщиков-профессионалов.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Загрузка за цикл кг	Производительность в час кг	Питание	Номинальная мощность кВт	Охлаждение	Высота см	Ширина см	Глубина		Вес кг
								Мин.	Макс.	
Titan 45 LCD	2,5-8	45	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	5,0	Вода	143	55	67	100	297
Titan 60 LCD	3-10	60	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	5,8	Вода	143	60	67	100	314
Titan 75 LCD	3,5-13	75	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	7,2	Вода	143	60	67	100	335
Titan 100 LCD	4-16	100	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	9,5	Вода	143	60	77	110	383

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



MADE IN ITALY

[www.frigomat.com](http://www.frigomat.com)



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