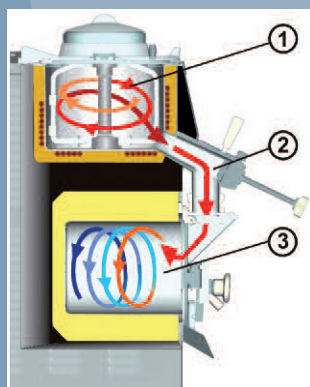


TWIN CHEF LCD

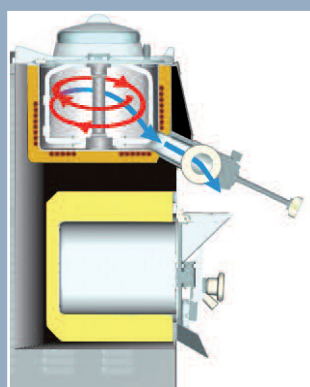


ОПИСАНИЕ

Аппараты серии TWIN CHEF LCD созданы для того, чтобы быстро и в небольших объемах приготовить фирменные и всегда свежие десерты. Помимо мороженого и шербетов, они позволяют готовить кондитерские и шоколадные кремы, фруктовые конфитюры, пудинги, обрабатывать шоколад и т.д.



Полный цикл обработки смеси:
(1) нагрев;
(2) перелив за пределами внутренних объемов баков;
(3) охлаждение и приготовление мороженого.



Полный цикл нагрева и охлаждения смеси только в верхнем баке.

КОМБАЙНЫ ПАСТЕРИЗАТОР + БАТЧ-ФРИЗЕР + КРЕМОВАРКА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Кремоварка

- Вертикальный рабочий бак с функциями нагрева и охлаждения.
- Четыре программы с быстрой установкой циклов:
 - приготовление кондитерского крема с выбором температуры и скорости перемешивания;
 - автоматический цикл для обработки смесей при 85°C;
 - полуавтоматический цикл – для обработки смесей;
 - хранение продукта (статическое, динамическое, с закалкой, полуавтоматическое).
- Интерактивное “Меню рецептов” с уже заложенными в память более чем 30 программами (в том числе 4 программы заправки шоколада) с автоматическим напоминанием о добавлении ингредиентов на различных этапах цикла.
- Функция “Изменить рецепт” для индивидуальной их настройки.
- Функция “Создать рецепт” для внесения в память до 30 рецептов.
- Функция предварительного подогрева для сокращения времени обработки.

Фризер

- Шесть программ приготовления мороженого с быстрым выбором нужного режима:
 - автоматический цикл: самостоятельно определяется оптимальный уровень консистенции в зависимости от типа и количества смеси;
 - автоматический цикл “ПЛЮС” для сортов мороженого с повышенным показателем консистенции;
 - полуавтоматический цикл приготовления мороженого с программированием уровня консистенции;
 - полуавтоматический цикл приготовления мороженого с программированием продолжительности обработки;
 - режим гранитора с программированием уровня консистенции и непрерывным перемешиванием;
 - режим гранитора и охлаждения кремов с программированием времени обработки и с циклическим перемешиванием.
- Интерактивное “Меню вкусов” с уже заложенными в память 24 программами приготовления мороженого: для каждого сорта – свой режим взбивания и свой уровень консистенции.
- Функция “Изменить вкус”: позволяет изменять уже заданные параметры.
- Функция “Создать вкус” для внесения в память до 30 новых вкусов мороженого.
- Функция “ТУРБО” для усиления интенсивности перемешивания во время цикла приготовления мороженого.
- Автоматическое поддержание консистенции продукта по завершении цикла.



Прозрачная крышка с воронкой для добавления ингредиентов в ходе обработки продукта и для отвода пара.

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

Кремварка

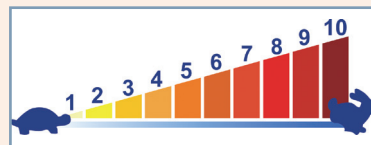
- Обработка смеси как в режиме нагревания так и охлаждения по принципу "водяной бани" с применением гликоля, что позволяет задавать температуру кипения до 115°C не нарушая при этом органолептические характеристики продукции.
- Электронная система **IES (патент)** исключает явление тепловой инерции, обеспечивает работу с высокой точностью в диапазоне заданных температур и снижает энергопотребление.
- Возможность регулировки температуры гликоля ниже 100°C для обработки деликатных продуктов.
- Функция автоматического размораживания.
- Самоблокирующийся блок перемешивания с подвижными скребками, проходящими по стенкам и дну цилиндра, и со специальными принадлежностями для работы с кремами и при закалке шоколада.
- Постоянное или циклическое перемешивание с программированием.
- 10 программируемых скоростей (инвертер) перемешивания.
- Кран инновационной конструкции (**патент**) для слива/перелива смеси:
 - большой диаметр обеспечивает быстрое опорожнение нагревателя даже при работе с очень вязкими продуктами;
 - выгрузка готовой продукции в отдельную ёмкость без прохода через цилиндр фризера (возможность одновременной работы и нагревателя и батч-фризера в автономном режиме);
 - полностью и легко демонтируется.
- Контроль температуры при помощи датчика, находящегося в непосредственном контакте с обрабатываемым продуктом.
- Прозрачная крышка с воронкой для добавления ингредиентов в ходе обработки продукта и для отвода пара.



Стальной блок перемешивания с подвижными скребками и специальными насадками для обработки кремов и закалки шоколада.

Батч-фризер

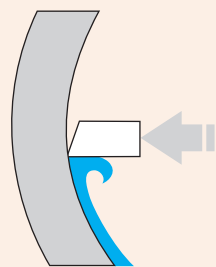
- Электронная система **IES (патент)** вводит новый режим замера консистенции, что позволяет увеличить точность снимаемых параметров в разных условиях работы.
- Высокоэффективный холодильный цилиндр прямого расширения с высокой производительностью и стальной блок перемешивания с подвижными скребками.
- Ускоренный режим выгрузки готового мороженого с функцией "охлаждение при выгрузке" для поддержания оптимальной консистенции мороженого и на этом этапе.
- Стальная моноблочная дверца с датчиком температуры (**патент**).



10 программируемых скоростей перемешивания для различных этапов цикла обработки.



Датчик для измерения температуры.



Блок перемешивания с подвижными скребками.



Кран в положении перелива смеси из кремварки во фризера и в положении для слива продукта во внешнюю ёмкость.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Макс. загрузка за цикл (только кремварка)	Загрузка за цикл	Производительность в час	Питание	Номинальная мощность	Охлаждение	Высота	Ширина	Глубина		Вес
									Мин.	Макс.	
		кг	кг		кВт		см	см	см	см	кг
TWIN 35 CHEF LCD	8	2,6	35	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	9	Вода	138	55	70	103	340
TWIN 45 CHEF LCD	8	2,5-8	45	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	11	Вода	138	60	77	110	393
TWIN 60 CHEF LCD	12	3-10	60	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	12	Вода	138	60	77	110	408

- 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