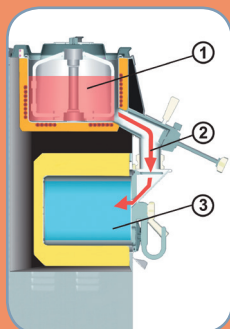


TWIN4

КОМБАЙН ПАСТЕРИЗАТОР + БАТЧ-ФРИЗЕР



Обработка смеси:
 (1) нагрев;
 (2) перелив через
 внешний кран;
 (3) охлаждение смеси
 и приготовление
 мороженого.

ОПИСАНИЕ

Комбайны серии TWIN позволяют получать большой ассортимент продукции: мороженое, шербеты, кондитерские кремы, муссы, фруктовые пасты и пюре, сабайон, сиропы, пудинги и многое другое. И делать всё это на одном аппарате.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Три программы для нагревателя:
 - Автоматический цикл при 85°C;
 - Полуавтоматический цикл с выбором температур в диапазоне от 30°C до 105°C;
 - Обработка шоколада на низкой температуре.
- Автоматическое поддержание температуры по окончании цикла.
- Автоматический расчёт продолжительности пауз в зависимости от заданной температуры с программированием на 10 часов.
- Функция «деликатные изделия» с возможностью регулировки температуры гликоля ниже 100°C.

- Два режима приготовления мороженого у батч-фризера: СТАНДАРТНЫЙ – определяет оптимальный уровень консистенции в зависимости от типа и количества поданной смеси; «ПЛЮС» – для более значительных уровней консистенции.
- Два полуавтоматических цикла приготовления мороженого: с программированием уровня консистенции или же через программирование времени обработки.
- Режим гранитора с программированием уровня консистенции и непрерывным перемешиванием.
- Режим гранитора и охлаждения кремов с программированием времени обработки и с циклическим перемешиванием.
- Автоматическое поддержание консистенции по окончании цикла.

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

Нагреватель

- Работа по принципу «водяной бани» с применением гликоля позволяет задавать температуру кипячения до 105°C не нарушая при этом органолептические характеристики продукции.
- Кран инновационной конструкции 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.
- Моноблочный бак с блоком перемешивания с подвижными скребками, проходящими по стенкам и дну цилиндра.
- Контроль температуры при помощи датчика, находящегося в непосредственном контакте с обрабатываемым продуктом.

Батч-фризер

- Высокоэффективный холодильный цилиндр прямого расширения с высокой производительностью.
- Стальной смеситель со сменными скребками.
- Электронная система IES вводит новый режим замера консистенции, что позволяет увеличить точность снимаемых параметров в разных условиях работы.

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
TWIN 4	2-4	25	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	6/6,1	Воздух/Вода	140	44	67	85	240/242

- 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



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

TWIN

КОМБАЙН ПАСТЕРИЗАТОР + БАТЧ-ФРИЗЕР



ОПИСАНИЕ

Комбайны серии TWIN позволяют получать большой ассортимент продукции: мороженое, шербеты, кондитерские кремы, муссы, фруктовые пасты и пюре, сабайон, сиропы, пудинги и многое другое. И делать всё это на одном аппарате.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Три программы для нагревателя:
 - Автоматический цикл при 85°C;
 - Полуавтоматический цикл с выбором температур в диапазоне от 30°C до 105°C;
 - Обработка шоколада на низкой температуре.
- Автоматическое поддержание температуры по окончании цикла.
- Автоматический расчёт продолжительности пауз в зависимости от заданной температуры с программированием на 10 часов.
- Функция «деликатные изделия» с возможностью регулировки температуры гликоля ниже 100°C.
- Четыре режима приготовления мороженого у батч-фризера:
 - Автоматический режим приготовления мороженого,

который самостоятельно определяет оптимальный уровень консистенции продукта в зависимости от типа и количества обрабатываемой 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.
- Автоматическое поддержание консистенции по окончании цикла.

ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

Нагреватель

- Работа по принципу «водяной бани» с применением гликоля позволяет задавать температуру кипячения до 105°C не нарушая при этом органолептические характеристики продукции.
- Кран инновационной конструкции 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.
- Моноблочный бак с блоком перемешивания с подвижными скребками, проходящими по стенкам и дну цилиндра.
- Контроль температуры при помощи датчика, находящегося в непосредственном контакте с обрабатываемым продуктом.

Батч-фризер

- Электронная система IES вводит новый режим замера консистенции, что позволяет увеличить точность снимаемых параметров в разных условиях работы.
- Высокоэффективный холодильный цилиндр прямого расширения с высокой 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.

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
TWIN 35	2,6	35	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	9	Вода	138	55	70	96	323
TWIN 45	2,5-8	45	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	11	Вода	138	60	77	103	362
TWIN 60	3-10	60	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	12	Вода	138	60	77	103	375

- 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