



macchine combinate
combined machines
Kombi-Maschinen
machines combinées
maquinas combinadas

Twin LCD



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Twin LCD



DESCRIZIONE

Le macchine combinate della serie "TWIN LCD" rappresentano l'evoluzione della gamma TWIN. Attraverso l'introduzione del pannello LCD si offre all'operatore una sempre più ampia gamma di possibilità di lavoro.

CARATTERISTICHE

- Tre programmi di cottura:
 - Ciclo automatico a 85°C;
 - Ciclo semi-automatico programmabile con selezione della T° fra 30°C e 105°C;
 - Ciclo di trattamento del cioccolato a bassa T°.
- Mantenimento automatico della T° a fine ciclo.
- Calcolo automatico dei tempi di sosta in funzione della T° programmata con regolazione fino a 10 ore.
- Funzione "miscela delicate" con termostatazione del fluido di bagnomaria sotto i 100°C.
- Sei programmi di refrigerazione:
 - Ciclo di mantecazione automatico che individua il livello di consistenza ottimale in funzione del tipo e della quantità di miscela introdotta;
 - Ciclo di mantecazione automatico "PLUS" per livelli di consistenza più elevati;
 - Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del livello di consistenza;
 - Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del tempo di lavorazione;
 - Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua;
 - Ciclo granita e raffreddamento creme con programmazione del tempo di lavorazione ed agitazione ciclica.
- Menù "gusti" interattivo con 24 programmi di mantecazione preimpostati che abbinano ad ogni gusto una diversa modalità di agitazione e livello di consistenza.
- Funzione "modifica gusti" che consente di cambiare i parametri preimpostati.
- Funzione "crea gusti" per personalizzazioni con memorizzazione fino a 30 nuovi gusti.
- Funzione "TURBO" per aumentare l'agitazione durante il ciclo di mantecazione.
- Mantenimento automatico della 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:
 - l'ampio diametro permette il rapido svuotamento del bollitore anche con prodotti molto densi;
 - la rotazione consente di estrarre il prodotto a fine cottura senza passare per il cilindro di mantecazione (bollitore e mantecatore possono essere usati separatamente);
 - completamente smontabile.
- Vaso monoblocco ed agitatore autobloccante in acciaio con lame raschianti mobili su pareti e fondo vasca.
- Controllo T° tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Coperchio con sistema regolabile per l'estrazione del vapore.

Mantecatore

- L'elettronica IES introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.
- Pannello LCD: arricchisce e semplifica il lavoro del gelatiere.
- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Agitatore in acciaio con pattini raschianti mobili.
- Ampio balconcino con vasca sgocciolatoio e griglia in acciaio removibile per una pratica e veloce pulizia.
- Sistema di appoggio delle vaschette regolabile per consentire al gelatiere la massima libertà operativa.
- Estrazione in alta velocità con opzione "freddo in estrazione" per una consistenza ottimale del prodotto.
- Portello in acciaio monoblocco con doppia sicurezza sulle aperture della griglia e del portello.



- “La risposta di Frigomat alle necessità dei gelatieri e dei pasticciieri”
- “Frigomat’s complete answer to the requirements of ice cream and pastry makers”
- „Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Eishersteller und Konditoren“



DESCRIPTION

The combined equipment of the “TWIN LCD” series represent the evolution of the TWIN range. The introduction of the LCD screen offers the ice cream maker a much wider choice of working possibilities.

CHARACTERISTICS

- Three heating programmes:
 - Automatic cycle at 85°C (185°F);
 - Semi-automatic cycle with T° 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 up to 10 hours, according to the selected T°.
- “Delicate” treatment with glycol T° below 100°C (212°F).
- Six freezing programmes:
 - Automatic freezing cycle to reach the ideal consistency according to the type and quantity of mix introduced;
 - Automatic freezing cycle “PLUS” for higher consistency levels;
 - Semiautomatic freezing cycle with time setting;
 - Semiautomatic freezing cycle with consistency setting;
 - Slush cycle with consistency setting and continuous agitation;
 - Slush and pastry cream freezing cycle with time setting and cyclic agitation.
- Interactive “flavour” menu with 24 pre-set freezing programmes combining every single flavour with its relative agitation mode and consistency level.
- “Flavour modification” function to modify the pre-set parameters.
- “Flavour creation” function to customize and memorize up to 30 new flavours.
- “TURBO” function to increase the agitation during the freezing cycle.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.

ADVANTAGES AND PLUSES

Heater

- The bain-marie system allows to reach T° up to 105°C (221°F), maintaining the natural characteristics of the products.
- Innovative delivery/transfer spigot:
 - wide diameter for a quick emptying of the heater, even with very dense products;
 - swivelled position to drain the product at the end of the cycle without engaging the freezing cylinder, so that heater and batch freezer can be used separately;
 - complete disassembly.
- Steel cylinder-block vat and self-locking beater with mobile scrapers on walls and bottom.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.
- Cover with adjustable system for steam extraction.

Batch freezer

- The electronic IES features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.
- LCD panel: enriches and simplifies the operator’s job.
- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with mobile scrapers.
- Large shelf with dip tray and removable steel grid for an easy and safe cleaning.
- Adjustable pans support system to grant the operator the maximum operative easiness.
- High-speed extraction with an “extra chill” option to get the best product consistency.
- Cylinder-block steel door with double safety system on grid and door.



BESCHREIBUNG

Die Kombi-Maschinen der Serie „TWIN LCD“er Einführung des LCD-Bedienungsfeld hat der Bediener eine immer größere Arbeitsmöglichkeit.

EIGENSCHAFTEN

- Drei Kochprogramme:
 - Automatischer Zyklus mit 85°C Kochtemperatur;
 - Halbautomatischer Zyklus, programmierbar mit Temperaturauswahl 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.
- Sechs Kühlprogramme:
 - Automatischer Gefrierzyklus, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebener Mischung erkennt;
 - Automatischer Gefrierzyklus „PLUS“ für höhere Konsistenzwerte;
 - Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbaren Konsistenzstufen;
 - Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbaren Arbeitszeiten;
 - Granitzyklus mit Programmierung der Konsistenzstufe und der kontinuierlichen Rührfunktion;
 - Granitzyklus und Cremekühlung mit Programmierung der Arbeitszeiten und zyklischen Rührfunktion.
- Interaktives „Geschmacksmenu“ mit 24 vorgeschichteten Gefrierprogramme, jedem Geschmack ist eine verschiedene Rührmethode und Konsistenzstufe gepaart.
- Funktion „Geschmackänderung“ wo die vorgeschichteten Parameter geändert werden können.
- Funktion „Geschmackserzeugung“ für Personalisierung und Speicherung von bis zu 30 neue Geschmackprogramme.
- Funktion „TURBO“ um die Rührung während dem Kühlzyklus zu erhöhen.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz nach Zyklusende.

VORTEILE UND STÄRKEN

Kocher

- Kochzyklus mit Glykol-Wasserbadprinzip für sanfte Temperatureinstellung bis zu 105°C ohne die organoleptischen Eigenschaften zu ändern.
- Innovativer Ausgabebehälter:
 - großer Hahndurchmesser für rasches Entleeren des Kochers auch bei sehr dickflüssigen Produkten;
 - die Umdrehung des Hahns erlaubt ein direktes Abgießen nach dem Kochzyklus ohne durch den Zylinder zu gehen (dies ermöglicht einen getrennten Einsatz von Kocher und Kühler);
 - komplett auseinandernehmbar.
- Einblockbecken; selbstblockierendes Rührwerk; bewegliche Schaber welche auf Boden und Wänden arbeiten.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.
- Deckel mit Reguliersystem für Dampfablauf.

Speiseeisbereiter

- Die neue IES Elektronik führt eine neues System für die Konsistenzfassung ein, dies erhöht weiterhin die Präzision während den verschiedenen Arbeitsbedingungen.
- Bedienungsfeld: anreichert und vereinfacht die Arbeit dem Bediener.
- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.
- Edelstahlrührwerk mit mobilen Schabern.
- Großes Tropfblech mit abnehmbarem Edelstahlbecken und Gitter für eine praktische und schnelle Reinigung.
- Regulierbares Abstellsystem der Becken um dem Bediener maximale Freiheit während der Arbeit zu erlauben.
- Ausgabe bei hoher Geschwindigkeit mit Option „Kälte bei Ausgabe“ für eine optimale Konsistenz des Produktes.
- Einblock-Edelstahlfronttür mit doppelter Sicherung auf Gitter- und Türöffnung.

- « La réponse de Frigomat aux exigences des professionnels de la glace artisanale et de la pâtisserie »
- “La respuesta completa de Frigomat a las exigencias de heladeros y pasteleros”



DESCRIPTION

Les équipements de la série « TWIN LCD » représentent l'évolution du model TWIN. Grâce à l'introduction du panneau LCD le glacier peut avoir à sa disposition un choix toujours plus grand de possibilités de travail.

CARACTÉRISTIQUES

- Trois programmes de cuisson:
 - Cycle automatique à 85°C;
 - Cycle semi-automatique programmable avec sélection de la température entre 30°C et 105°C;
 - Cycle pour le chocolat à basse température.
- Maintien automatique 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.
- Six poussoirs de sélection rapide:
 - Cycle de malaxage automatique permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit;
 - Cycle de malaxage automatique « PLUS » pour de niveau de consistance plus élevés;
 - Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation du temps de travail;
 - Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation de la consistance;
 - Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue;
 - Cycle granité et refroidissement des crèmes avec programmation des temps et agitation cyclique.
- Menu « goût » interactif avec 24 cycles de malaxage préprogrammés qui jumèlent à chaque goût une agitation et une consistance différentes.
- Fonction « modification goûts » pour modifier les paramètres préprogrammés.
- Fonction « création goûts » pour la personnalisation de jusqu'à 30 nouvelles recettes.
- Fonction « TURBO » pour augmenter l'agitation pendant le cycle de malaxage.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

Cuiseur

- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour températures de cuisson jusqu'à 105 °C gardant les caractéristiques du produit.
- Robinet d' extraction/transvasement innovateur:
 - grand diamètre pour la vidange rapide du cuiseur;
 - rotation pour l'extraction du produit à la fin du cycle de cuisson: cela permet d'utiliser le cuiseur et la turbine séparément;
 - complètement démontable.
- Cuve monobloc et agitateur autobloquant en acier avec racleurs mobiles sur les parois et le fond.
- Contrôle de la T° grâce à une sonde en contact direct avec le produit.
- Couvercle avec système réglable pour l'extraction du vapeur.

Turbine

- 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.
- Tableau de commande LCD: enrichit et simplifie le travail du maître glacier.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Grand support avec recueille gouttes et grille en acier pour un nettoyage pratique et rapide.
- Système d'appui réglable des cuvettes pour permettre au glacier la plus grande liberté de travail.
- Extraction à haute vitesse avec option « froid en extraction » pour obtenir la consistance optimale du produit.
- Portillon en acier monobloc avec double sécurité sur l'ouverture de la grille et du portillon même.



DESCRIPCIÓN

Las maquinas combinadas “TWIN LCD” representan la evolución de la serie TWIN. Con l'introducción del panel de control LCD se ofrece al heladero una siempre mas amplia variedad de posibilidad de trabajo.

CARACTERÍSTICAS

- Tres programas de cocción:
 - Ciclo automático a 85°C;
 - Ciclo semiautomático con selección de la T° entre 30°C y 105°C;
 - Ciclo tratamiento chocolate a baja temperatura.
- Mantenimiento automático de la T° de final de ciclo.
- Cálculo automático de los tiempos de parada (hasta 10 horas) en función de la T° programada.
- Función “mezcla delicadas” con termostatación del glicol debajo de los 100°C.
- Seis programas de refrigeración:
 - Ciclo de mantecación automático que individua el nivel de consistencia óptimo en función del tipo y cantidad de mezcla introducida;
 - Ciclo de mantecación automático “PLUS” por niveles de consistencia mas elevados;
 - Ciclo de mantecación semiautomático con programación del nivel de consistencia;
 - Ciclo de mantecación semiautomático con programación del tiempo de trabajo;
 - Ciclo producción cremoladas con programación de la consistencia y agitación continua;
 - Ciclo producción cremoladas y enfriamiento cremas con programación del tiempo de trabajo y agitación cíclica.
- Menú “sabores” interactivo con 24 programas de mantecación predefinidos que acoplan a cada sabor una diferente modalidad de agitación y nivel de consistencia.
- Función “modifica sabores” que consiente de modificar los parametros preimpostados.
- Función “crea sabores” por personalizaciones con memorización hasta 30 nuevos sabores.
- Función “TURBO” para aumentar l'agitación durante el ciclo de mantecación.
- Mantenimiento automático de la consistencia de final de ciclo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

Hervidor

- El tratamiento a baño maría a glicole permite impostar la T° de cocción hasta 105°C sin modificar las características organolépticas del producto.
- Grifo de extacción/trasiego novedoso:
 - amplio diámetro para un rápido vaciado del hervidor; también con productos densos;
 - la rotación consiente l'extracción del producta al final del ciclo de cocción sin pasar por el cilindro de mantecación: hervidor y mantecadora se pueden utilizar separadamente;
 - completamente desmontable.
- Cuba monobloque y agitador autobloqueante de acero con espátulas resacadoras móviles en paredes y fondo.
- Control de la T° a través de una sonda a directo contacto con el producto.
- Tapa con sistema regulable pour l'extracción del vapor.
- Couvercle avec système réglable pour l'extraction du vapeur.

Mantecadora

- La electrónica IES introduce un nuevo sistema de control de la consistencia, que aumenta además la precisión durante las diferentes fases de funcionamiento.
- Panel de control LCD: enriquece y simplifica el trabajo del heladero.
- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas resacadoras móviles.
- Amplio repisa con cuba coladora y rejilla de acero removible por una practica y veloz limpieza.
- Sistema de apoyo de las cubetas regulable para consentir al heladero la maxima libertad operativa.
- Extracción de alta velocidad con opción “frío en extracción” para una consistencia optimal del producto.
- Puerta de acero monobloque con doble seguridad en la apertura de la rejilla y de la puerta.



- Coperchio con sistema regolabile per l'estrazione del vapore
- Cover with adjustable system for steam extraction
- Deckel mit Reguliensystem für Dampfablauf
- Couvercle avec système réglable pour l'extraction du vapore
- Tapa con sistema regulable para l'extracción del vapor



- Pannello di controllo interattivo
- Interactive control panel
- Interaktive Kontrolltastatur
- Tableau de commande interactif
- Panel de control interactivo



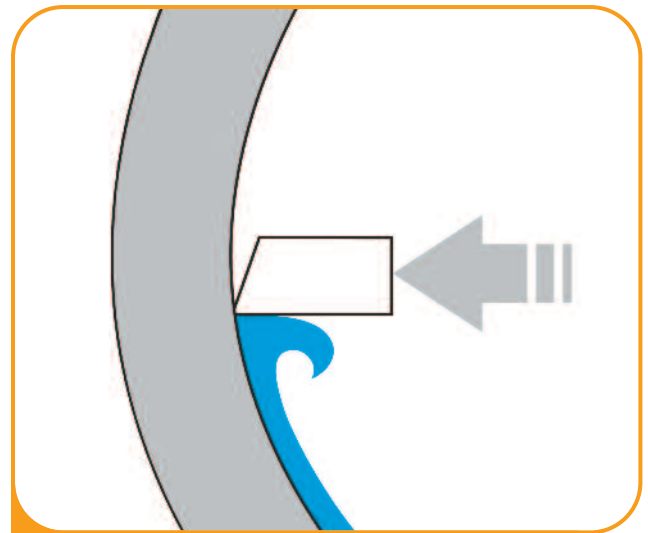
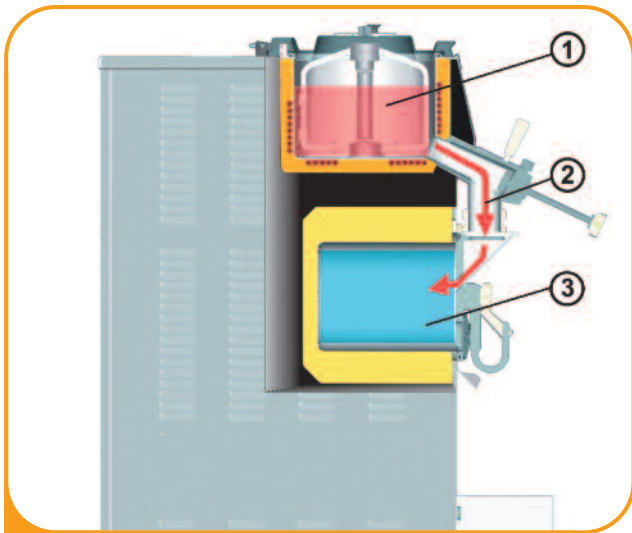
- Rubinetto ruotato per estrazione prodotto
- Spigot rotated to extract dense products
- Gedrehter Hahn für Ausgabe dickflüssiger produkten
- Robinet tourné pour le débit de produits denses
- Grifo girado para extracción productos densos



- Innovativo sistema di sostegno vaschette regolabile
- Innovative adjustable pan holding system
- Innovatives regulierbares Abstellsystem der Becken
- Système innovateur d'appuie réglable des bacs
- Novedoso sistema de apoyo de las cubetas regulable



- Ampio balconcino con griglia removibile, per una facile pulizia
- Wide shelf with removable grid, very easy to clean
- Grosses Tropfblech mit abnehmbarem Gitter für eine praktische und schnelle Reinigung
- Grand support avec grille amovible pour un nettoyage pratique
- Ampio repisa con rejilla removable por una practica y veloz limpieza



- 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) mantecación

- Nuovo agitatore con lame raschianti mobili
- New beater with mobile scrapers
- Neues Rührwerk mit abnehmbaren Schaber
- Nouveau malaxeur avec racleurs mobiles
- Nuevo agitador con espátulas rascadoras móviles

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		Weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								hasta la base	Max	
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
TWIN 35 LCD	2-6	35	400V/50Hz/3+N	9	W*	138	55	70	103	335
TWIN 45 LCD	2,5-8	45	400V/50Hz/3+N	11	W*	138	60	77	110	379
TWIN 60 LCD	3-10	60	400V/50Hz/3+N	12	W*	138	60	77	110	392

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua

- 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

