

AGETWIN 55+55/120+120



AGETWIN 55+55

Tini di maturazione Agetwin 55+55 – Agetwin 120+120, costruiti interamente in acciaio inox, dispongono sulle vasche di circuiti stampati per la circolazione del gas refrigerante.

La miscela per gelato è mantenuta a + 4°C e viene agitata lentamente per conservare l'omogeneità e per rendere il gelato finito più resistente e più cremoso.

Le macchine vengono fornite sia con termometri per la lettura a distanza, che con interruttori per il funzionamento indipendente delle due vasche di maturazione.

Il raffreddamento della miscela è molto rapido grazie a compressori semiermetici di notevole potenza.

Ageing vats Agetwin 55+55 – Agetwin 120+120, made entirely of stainless steel, the vats have printed circuits on the tanks for the circulation of the refrigerating gas. The ice-cream mix is maintained at +4°C and is slowly stirred to ensure homogeneity and to make the finished ice-cream firmer and creamier. The machines are supplied with both thermometers for remote-controlled temperature reading and with switches for independent operation of the two ageing vats. Cooling of the mix is extremely rapid thanks to the extremely powerful semi-hermetic compressors.



Cuves de Maturation Agetwin 55+55 – Agetwin 120+120, entièrement construites en acier inoxydable, elles disposent, sur les bassins, de circuits imprimés pour la circulation du liquide de réfrigération. Le mélange pour crème glacée est maintenu à + 4°C et est agité lentement pour conserver l'homogénéité et pour rendre la glace finie plus résistante et plus crémeuse. Les machines sont fournies aussi bien avec des thermomètres pour la lecture à distance qu'avec des interrupteurs pour le fonctionnement indépendant des deux bassins de maturation. Le refroidissement du mélange aussi possible grâce à des compresseurs semi-hermétiques très puissants.

Las tinas de maduración Agetwin 55+55 - Agetwin 120+120, construidas íntegramente en acero inoxidable, disponen de circuitos estampados en las vascas para la circulación del gas refrigerante. La mezcla para helado se mantiene a +4°C y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente y cremoso. Las máquinas están provistas tanto con termómetros para la lectura a distancia como con interruptores para el funcionamiento independiente de las dos vasquetas de maduración. El frío de la mezcla es muy rápido gracias a compresores semi-herméticos de notable potencia.



	55+55	120+120	
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt	55 x 2	120 x 2
Capacidad mix-max			
Potenza Elettrica/Installed Power/Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	2,24	2,26
Potenza Compressore/Compressor Power/Compresseur/Kompressor/Potencia Compresore	Kw	1,8	2,2
Condensazione/Cooling/Condensation/Kondensation/Condensación	Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/Agua o Aire		
Gas frigorifero/Refrigerating gas/Gaz de refrigeration/Kühlgas/Gas refrigerante		Freon R 134 A	
Tensione/Electric Power/Tension/Strom/Voltaje		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*trifasica*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions/Masze/Medidas	625x805x1340	880x930x1380	
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	180	255
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	270	385

Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.

Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.

Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.

Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.

Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.

* Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Diferentes tensiones sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.