


# TWIN

Máquinas combinadas



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



## DESCRIPCIÓN

Las máquinas combinadas "TWIN" consenten de obtener una amplia variedad de productos: helado, sorbete, cremoladas, crema pastelera, mousse, bavaoise, fruta pochè, sabayón, jarabes, flanes y muchas cosas más, todo con una sola máquina.

## CARACTERÍSTICAS

### Hervidor

- Tres programas de cocción:
  - Ciclo automático a 85°C;
  - Ciclo semiautomático con selección temperatura entre 30° y 105°C;
  - Ciclo tratamiento chocolate a baja temperatura.
- Mantenimiento automático temperatura de final de ciclo.
- Cálculo automático tiempos de parada en función de la temperatura programada (regulación hasta 10 horas).
- Función "mezclas delicadas" con termostatación del glicol debajo de los 100°C.

### Mantecedora

- Cuatro 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 semiautomático con programación del nivel de consistencia;
  - Ciclo producción cremoladas con programación del nivel de consistencia y agitación continua;
  - Ciclo producción cremoladas con programación de los tiempos y agitación cíclica.
- Mantenimiento automático consistencia de final de ciclo.

## VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

### Hervidor

- Ciclo de cocción a baño maría para mezclas y cremas.
- Grifo de extracción/trasiego novedoso (**patente**):
  - amplio diámetro para un rápido vaciado del hervidor también con productos densos;
  - la rotación consiente extraer el producto al final del ciclo sin pasar por el cilindro de mantecación. Eso consiente de utilizar separatamente el hervidor y la mantecedora;
  - rápidamente y completamente desmontables.
- Cuba monobloque y agitador autobloqueante en acero con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo.
- Control de la temperatura a través de una sonda a directo contacto con el producto.

### Mantecedora

- La electrónica **IES (patente)** introduce un nuevo sistema de control de la consistencia, que aumenta además la precisión durante las diferentes fases de funcionamiento.
- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador en acero con rascadores móviles.
- Extracción de alta velocidad con opción "frío en extracción" para una consistencia óptima del producto.



- Rubinetto in posizione di travaso miscela.
  - Spigot in position for mix transfer.
  - Ausgabehahn in Umfüllungsposition.
- Robinet de débit en position de transvasement.
  - Grifo en posición de trasiego mezcla.



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



- Dettaglio vaso con agitatore.
  - Tank and beater view.
- Becken und Rührwerk Detail.
- Détail de la cuve et du malaxeur.
  - Detalle cuba con agitador.



**INFORMAZIONI TECNICHE • SPECIFICATIONS • 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
								Min	Max	
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								Min	Max	
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								Min	Max	
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
TWIN 35	2-6	35	400V/50Hz/3+N	9	W*	138	55	70	96	323
TWIN 45	2,5-8	45	400V/50Hz/3+N	11	W*	138	60	77	103	362
TWIN 60	3-10	60	400V/50Hz/3+N	12	W*	138	60	77	103	375

\*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. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa. Le macchine in fotografia possono presentare optional.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used. Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions. The machines in photographs may be represented with some optionals.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig. Druck- Fehler und Druck-Vergesslichkeiten vorbehalten. Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.
- 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. Et sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression. Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados. La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores o omisiones en la impresión. Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



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