

# TWIN CHEF

LCD

Máquinas combinadas



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío





## CARACTERÍSTICAS

### Cocedora de crema

- Cilindro vertical con sistema de calentamiento y enfriamiento.
- Cuatro programas a selección rápida:
  - Ciclo Crema pastelera (con selección de la T° y de la velocidad de agitación);
  - Ciclo Automático tratamiento de mezclas a 85°C;
  - Ciclo Semi-automático tratamiento de mezclas;
  - Ciclo Conservación (estática, dinámica, temple y semi-automática).
- “Menú Recetas” interactivo con más de 30 programas de trabajo predefinidos (entre los cuales también 4 temple de chocolate); con llamada automática de los ingredientes durante las diferentes fases del ciclo.
- Función “Modifica recetas” para personalizar las recetas.
- Función “Crea recetas” con memorización hasta 30 nuevas recetas.
- Función de precalentamiento para reducir los tiempos de trabajo.

### Mantecedora

- Seis programas de refrigeración a selección rápida:
  - 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” para niveles de consistencia más elevados;
  - Ciclo de mantecación semiautomático con programación del nivel de consistencia;
  - Ciclo de mantecación semiautomático con programación del tiempo de trabajo;
  - Ciclo producción granizados con programación de la consistencia y agitación continua;
  - Ciclo producción granizados 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 parámetros preimpostados.
- Función “Crea sabores” para personalizaciones con memorización hasta 30 nuevos sabores.
- Función “TURBO” para aumentar la agitación durante el ciclo de mantecación.
- Mantenimiento automático de la consistencia de final de ciclo.

## VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

### Cocedora de crema

- Tratamiento mezclas sea en el ciclo caliente como en el ciclo de enfriamiento de baño maría a glicol, que permite impostar la temperatura hasta 115°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- Posibilidad de impostar la temperatura del fluido de baño maría bajo 100°C para el tratamiento de productos delicados.
- Función antihielo automática.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo y accesorios para la elaboración de cremas y temple chocolate.
- Agitación continua o cíclica programable.
- 10 Velocidades de agitación programable durante las diferentes fases del ciclo (con inverter).
- Grifo de extracción/trasiego novedoso (**patente**):
  - de amplio diámetro para un rápido vaciado del hervidor, también con productos densos;
  - la rotación consiente la extracción del producto al final del ciclo de cocción sin pasar por el cilindro de mantecación: hervidor y mantecedora se pueden utilizar separadamente;
  - completamente desmontable para una perfecta limpieza.
- Control de la T° a través de una sonda a directo contacto con el producto.
- Tapa con tolva transparente para la carga de los ingredientes durante el trabajo y extracción del vapor.
- La nueva electrónica **IES (patente)** elimina el fenómeno de inercia térmica y consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.

### Mantecedora

- Cilindro de mantecación a expansión directa de elevada eficiencia y agitador en acero inoxidable con espátulas rascadoras móviles.
- Extracción de alta velocidad con opción “frío en extracción” para una consistencia óptima del producto.
- Puerta en acero monobloque con una sonda para medir la temperatura (**patente**).
- La electrónica **IES (patente)** introduce un nuevo sistema de control de la consistencia, que aumenta además la precisión durante las diferentes fases de funcionamiento.



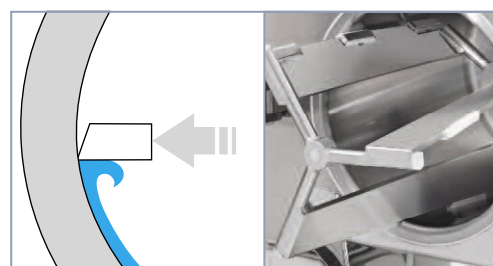
- Sonda per la misurazione della temperatura.
  - Temperature probe.
  - Fühler für die Temperaturmessung.
  - Sonde pour mesurer la température.
  - Sonda para medir la temperatura.



- Coperchio trasparente con tramoggia per aggiunta ingredienti e con sistema per estrazione vapore.
- Transparent cover with hopper to add ingredients and with steam extraction system.
  - Durchsichtiger Deckel mit Trichter für das Einfüllen der Zutaten während und mit Systeme für den Dampfablauf.
- Couvercle transparent avec trémie pour la charge des ingrédients et avec system pour l'extraction du vapeur.
- Tapa transparente con tolva para la carga de los ingredientes y con sistema para la extracción del vapor.



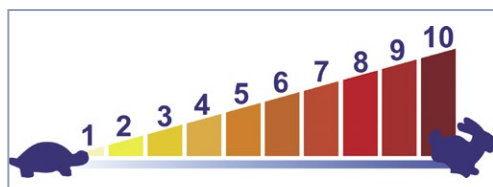
- Agitatore con lame raschianti mobili.
  - Beater with mobile scrapers.
  - Rührwerk mit mobilen Schaber.
  - Malaxeur avec racleurs mobiles.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles.



- Agitatore con pattini raschianti e accessori per la lavorazione delle creme e la tempera del cioccolato.
  - Agitator with mobile scrapers and ancillary equipment for cooked cream and chocolate tempering.
    - Rührwerk mit mobilen Schabern und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremes und Schokoladetemperierung.
  - Agitateur autobloquant avec racleurs mobiles et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempe du chocolat.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles y accesorios para la elaboración de las cremas y temple chocolate.



- 10 velocità d'agitazione programmabili per le diverse fasi del ciclo.
  - 10 different agitation speeds for the different phases of the cycle.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten für die verschiedenen Zyklusphasen.
  - 10 vitesses d'agitation programmable pour les différentes phases du cycle.
- 10 velocidades de agitación programables durante las diferentes fases del ciclo.

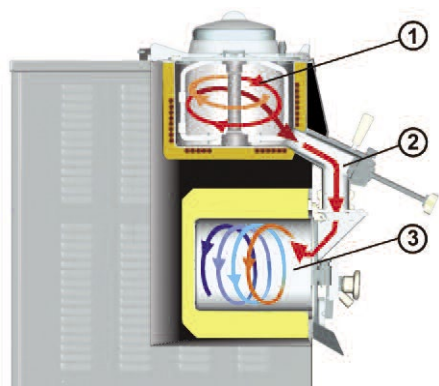


- Rubinetto in posizione di travaso miscela e ruotato per l'estrazione del prodotto.
  - Spigot in position for mix transfer and rotated to extract products.
- Ausgabehahn in Umfüllungsposition und Gedrehter Hahn für Ausgabe Produkten.
- Robinet de débit en position de transvasement et tourné pour le débit de produits.
  - Grifo en posición de trasiego mezcla y girado para la extracción de productos.

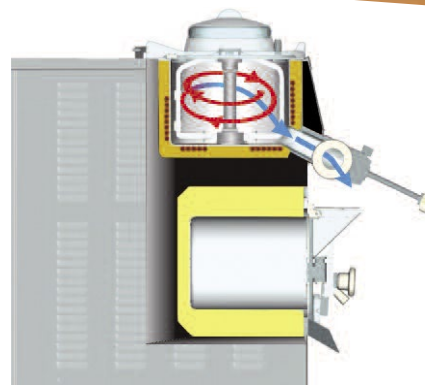


- Innovativo sistema di sostegno vaschette regolabile e ampio balconcino con griglia removibile (optional).
  - Innovative adjustable pan holding system and wide shelf with removable grid (optional).
    - Innovatives regulierbares Abstellsystem der Becken und grosses Tropfblech mit abnehmbarem Gitter (Optional).
  - Système innovateur d'appuie réglable des bacs et grand support avec grille amovible (optionnel).
  - Novedoso sistema regulable de apoyo de las cubetas y amplia repisa con rejilla (opcional).











- 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.
- Tratamiento producto: (1) calentamiento; (2) trasiego; (3) mantecación.



- Ciclo completo di riscaldamento e raffreddamento del prodotto nel solo vaso superiore.
- Complete heating and cooling cycle of the product in the upper tank.
- Kompletter Heiz- und Kühlzyklus des Produktes im oberen Becken.
- Cycle complet de chauffage et de refroidissement du produit dans la seule cuve supérieure.
- Ciclo completo de calentamiento y enfriamiento del producto sólo en el vaso superior.

#### INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello Model Modell Modèle Modelo	Carica max per ciclo (solo cuocicrema) Max. load per cycle (only cream cooker) Max. Füllmenge per Zyklus (nur cremekoche) Capacité max. par cycle (seul cuiseur de crème)	Produzione oraria Hourly production Stundenleistung Production horaire Producción por hora	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg	kg**	kg	W*	V / Hz / Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
TWIN 35 CHEF LCD	8	35	2-6	W*	400V/50Hz/3 - 9	55	70-103	138	340
TWIN 45 CHEF LCD	8	45	2,5-8	W*	400V/50Hz/3 - 11	60	77-110	138	393
TWIN 60 CHEF LCD	12	60	3-10	W*	400V/50Hz/3 - 12	60	77-110	138	408

#### Legenda • Key

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

\*\* La produzione oraria si riferisce al mantecatore; la produzione del cuocicrema dipende dal tipo di prodotto e dal ciclo scelto.

The hourly production refers to the batch freezer. The production of the cream cooler depends on the type of product and the cycle selected.

Die Stundenproduktion bezieht sich auf den Speiseeisbereiter. Die Produktion des Kochers hängt von dem Produkt und dem gewählten Zyklus ab.

La production horaire se réfère à la turbine. La production du cuiseur de crème dépend du type de produit et du cycle choisi.

La producción horaria se refiere a la maticadora; la producción de la cuece-cremas depende del tipo de producto y del ciclo elegido.

## DISCLAIMER

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.

Druckfehler und Druckvergeslichkeiten 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. 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 u omisiones en la impresión.

Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata  
UNI EN ISO 9001:2015  
Numero Certificato  
50 100 5650