

TITAN



Mantecatori orizzontali
Horizontal batch freezers
Waagrechte Speiseeisbereiter
Turbines horizontales
Mantecadoras horizontales



freddo • cold • kalt • froid • frío





DESCRIZIONE

Punto di riferimento nel mercato dei mantecatori professionali, la serie Titan racchiude mezzo secolo di innovazione, affidabilità ed esperienza nella produzione del gelato artigianale.

A un'eccellente e costante qualità di mantecazione si uniscono funzioni evolute che garantiscono massima efficienza energetica, consumi ottimizzati, connettività e sostenibilità: soluzioni professionali e all'avanguardia, pronte per le sfide del futuro.

CARATTERISTICHE E PUNTI DI FORZA

Macchina da pavimento, su ruote.

Agitatore in acciaio inox, completamente smontabile, con lame raschianti mobili in materiale plastico che lavorano sia sulle pareti che sul fondo del cilindro.

Portello removibile con griglia di sicurezza incorporata che permette una pratica e completa pulizia.

Touchscreen capacitivo da 4,3 pollici con interfaccia grafica proprietaria intelligente.

Nuovi programmi di lavoro: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Consistency, Semiauto Time, Semiauto High Overrun, Auto Eco Fast, Granita, Granita Caffè.

Nuova funzione ECO che consente la modulazione del raffreddamento.

Menu ricette che consente all'operatore di personalizzare i parametri ideali di miscelazione.

Nuova funzione AUTO-EXTRACTION che attiva automaticamente la funzione di estrazione al raggiungimento del setpoint.

Nuova funzione DEFROST che impedisce il blocco dell'agitatore al riavvio del ciclo di produzione.

Nuova funzione DYNAMIC SPEED che può essere impostata nei cicli di consistenza e nelle ricette e che consente di definire e regolare le velocità di estrazione, adattandole a ciascun prodotto.

Tecnologia inverter ad alta efficienza che consente variazioni di velocità in modalità manuale, modalità dinamica e modalità di estrazione.

Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente circuito frigorifero ad alta efficienza per un consumo energetico ottimizzato.

Sistema IoT sviluppato da Frigomat, che consente:

- controllo e verifica remota della macchina, tramite funzioni specifiche come analisi della produttività, archiviazione e creazione ricette, monitoraggio in tempo reale e cronologia eventi;
- visualizzazione e modifica da remoto dei parametri di programmazione;
- aggiornamento completo della macchina da remoto;
- monitoraggio in tempo reale e notifiche di allarme tramite l'app Frigomat4U.



DESCRIPTION

A benchmark in the professional batch freezer market, the Titan series embodies half a century of innovation, reliability, and expertise in artisan gelato production. Excellent and consistent batch freezing quality is paired with advanced functions that ensure maximum energy efficiency, optimized consumption, connectivity, and sustainability: cutting-edge professional solutions, ready for the challenges of the future.

FEATURES AND PLUSES

Floor-standing machine, on wheels.

Removable stainless-steel beater, with plastic mobile scraper blades acting on walls and bottom of the freezing cylinder.

Removable door with incorporated safety grid which allows an easy cleaning.

4,3" capacitive touch screen with smart proprietary graphic interface.

New working programs: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Consistency, Semiauto Time, Semiauto High Overrun, Auto Eco Fast, Granita, Granita Caffè.

New ECO function that allows cooling modulation.

Recipe menu allowing the operator to customize the ideal mixing criteria.

New AUTO-EXTRACTION function that automatically activates the Extraction function when the setpoint is reached.

New DEFROST function that prevents the agitator from jamming when restarting the production cycle.

New DYNAMIC SPEED function that can be set in Consistency cycles and recipes. It allows to set and adjust extraction speeds, adapting them to each product.

High-efficiency inverter technology that allows speed changes in manual mode, dynamic mode and extraction mode.

Eco-friendly natural refrigerant gas and high-efficiency refrigeration circuit to optimize energy consumption.

IoT system developed by Frigomat which allows:

- remote checks and control of the machine through specific functions such as productivity analysis, storage and recipe creation, Real Time and event chronologies
- remote viewing and editing of the programming parameters
- complete remote update of the machine
- real-time control and alarm notifications through the Frigomat4U App



BESCHREIBUNG

Als Bezugspunkt auf dem Markt der professionellen Speiseeisbereiter verkörpert die Titan-Serie ein halbes Jahrhundert Innovation, Zuverlässigkeit und Erfahrung in der handwerklichen Speiseeisherstellung. Eine exzellente und konstante Qualität bei der Speiseeisbereitung wird mit hochentwickelten Funktionen kombiniert, die maximale Energieeffizienz, optimierten Verbrauch, Konnektivität und Nachhaltigkeit garantieren: die professionelle und kompakte Lösung, bereit für die Herausforderungen von morgen.

MERKMALE UND STÄRKEN

Standgerät auf Rädern.

Komplett abnehmbares Edelstahlrührwerk mit mobilen Kunststoffschabern, welche sowohl auf dem Boden als auch auf den Wänden des Zylinders arbeiten.

Abnehmbare Ausgabetür mit eingebautem Sicherheitsgitter für eine praktische und komplette Reinigung.

4,3-Zoll kapazitiver Touchscreen mit intelligenter, proprietärer Benutzeroberfläche.

Neue Arbeitsprogramme: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Consistency, Semiauto Time, Semiauto High Overrun, Auto Eco Fast, Granita, Granita Caffè.

Neue ECO-Funktion zur Modulation der Kühlung.

Rezeptmenü, das dem Bediener die individuelle Anpassung der idealen Mischparameter ermöglicht.

Neue AUTO-EXTRACTION-funktion, die die Extraktionsfunktion automatisch aktiviert, sobald der Sollwert erreicht ist.

Neue DEFROST-funktion (Abtaufunktion), die ein Blockieren des Rührwerks beim Neustart des Produktionszyklus verhindert.

Neue DYNAMIC SPEED-funktion, die in den Konsistenzzyklen und Rezepten eingestellt werden kann und es ermöglicht, die Ausgabegeschwindigkeiten festzulegen, anzupassen und an das jeweilige Produkt anzupassen.

Hocheffiziente Inverter-Technologie, die Geschwindigkeitsänderungen im manuellen Modus, im dynamischen Modus und im Ausgabemodus ermöglicht.

Natürliches Kältemittel für maximalen Umweltschutz und hocheffizienter Kältekreislauf für einen optimierten Energieverbrauch.

Von Frigomat entwickeltes IoT-System, das Folgendes ermöglicht:

- Fernsteuerung und Fernüberwachung der Maschine durch spezifische Funktionen wie Produktivitätsanalyse, Rezeptarchivierung und -erstellung, Echtzeit-Monitoring und Ereignishistorie;
- Anzeige und Änderung der Programmierungsparameter aus der Ferne;
- Vollständiges Software-Update der Maschine aus der Ferne;
- Echtzeit-Monitoring und Alarmbenachrichtigungen über die Frigomat4U App.



DESCRIPTION

Point de référence sur le marché des machines à glace professionnelles, la série Titan témoigne d'un demi-siècle d'innovation, de fiabilité et d'expérience dans la fabrication de glaces artisanales. À une qualité de fabrication excellente et constante s'ajoutent des fonctionnalités avancées qui garantissent une efficacité énergétique maximale, une consommation optimisée, une connectivité et une durabilité: des solutions professionnelles et à la pointe de la technologie, prêtes à relever les défis de l'avenir.

CARACTÉRISTIQUES ET POINTS FORTS

Machine sur roulettes.

Agitateur en acier inox, complètement démontable, avec racleurs mobiles en plastique agissant sur les parois et sur le fond.

Portillon amovible avec grille de sécurité incorporée pour un nettoyage pratique et complet.

Écran tactile capacitif de 4,3 pouces avec interface graphique propriétaire intelligente.

Nouveaux programmes de travail: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Consistency, Semiauto Time, Semiauto High Overrun, Auto Eco Fast, Granita, Granita Caffè.

Nouvelle fonction ECO permettant la modulation du refroidissement.

Menu recettes permettant à l'opérateur de personnaliser les paramètres de mixage idéaux.

Nouvelle fonction AUTO-EXTRACTION qui active automatiquement le processus d'extraction dès que le point de consigne est atteint.

Nouvelle fonction DEFROST qui empêche le blocage de l'agitateur lors du redémarrage du cycle de production.

Nouvelle fonction DYNAMIC SPEED, configurable dans les cycles à consistance et dans les recettes, qui permet de définir et de régler les vitesses d'extraction en les adaptant à chaque produit.

Technologie inverter à haute efficacité qui permet des variations de vitesse en mode manuel, mode dynamique et mode d'extraction.

Gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement et circuit frigorifique haute efficacité pour une consommation d'énergie optimisée.

Système IoT développé par Frigomat, permettant:

- le contrôle et la vérification à distance de la machine, grâce à des fonctions spécifiques telles que l'analyse de la productivité, l'archivage et la création de recettes, la surveillance en temps réel et l'historique des événements;
- la visualisation et la modification à distance des paramètres de programmation;
- la mise à jour complète de la machine à distance;
- la surveillance en temps réel et les notifications d'alarme via l'application Frigomat4U.



DESCRIPCIÓN

Punto de referencia en el mercado de las mantecadoras profesionales, la serie Titan encierra medio siglo de innovación, fiabilidad y experiencia en la producción de helado artesanal. A una excelente y constante calidad de mantecación se unen funciones avanzadas que garantizan la máxima eficiencia energética, consumos optimizados, conectividad y sostenibilidad: soluciones profesionales y a la vanguardia, listas para los desafíos del futuro.

CARACTERÍSTICAS Y PUNTOS DE FUERZA

Máquina de suelo, sobre ruedas.

Agitador en acero inoxidable, completamente desmontable, con cuchillas rascadoras móviles fabricadas en un material plástico, que trabajan las paredes y el fondo del cilindro.

Puerta frontal con grilla de seguridad removible que permite un práctico y completo lavaje.

Pantalla táctil capacitiva de 4,3 pulgadas con interfaz gráfica propietaria inteligente.

Nuevos programas de trabajo: Auto, High Overrun, Auto Hard, Auto Light, Semiauto Consistency, Semiauto Time, Semiauto High Overrun, Auto Eco Fast, Granita, Granita Caffè.

Nueva función ECO que permite la modulación del enfriamiento.

Menú de recetas que permite al operador personalizar los parámetros ideales de mezcla.

Nueva función AUTO-EXTRACTION que activa automáticamente el proceso de extracción al alcanzar el punto de ajuste.

Nueva función DEFROST (descongelación) que evita el bloqueo del agitador al reiniciar el ciclo de producción.

Nueva función DYNAMIC SPEED configurable en los ciclos de consistencia y en las recetas, que permite definir y regular las velocidades de extracción, adaptándolas a cada producto.

Tecnología inversor de alta eficiencia que permite variaciones de velocidad en modo manual, modo dinámico y modo de extracción.

Gas refrigerante natural respetuoso con el medio ambiente y circuito frigorífico de alta eficiencia para un consumo energético optimizado.

Sistema IoT desarrollado por Frigomat, que permite:

- control y verificación remota de la máquina, mediante funciones específicas como análisis de la productividad, archivo y creación de recetas, monitoreo en tiempo real e historial de eventos;
- visualización y modificación a distancia de los parámetros de programación;
- actualización completa de la máquina de forma remota;
- monitoreo en tiempo real y notificaciones de alarma a través de la aplicación Frigomat4U.



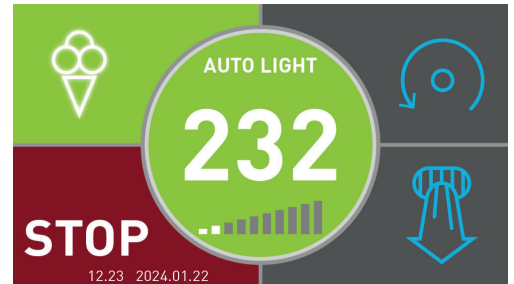
Pannello di controllo touch screen

Touch screen control panel

Kontrolltafel

Tableau de commande

Panel de control



Agitatore con lame raschianti mobili

Beater with mobile scrapers

Rührwerk mit mobilen Schaber

Malaxeur avec racleurs mobiles

Agitador con espátulas rascadoras móviles



Dettaglio del portello aperto

Open door detail

Detail der offenen Tür

Détail du portillon ouvert

Detalle de la puerta abierta



Balconcino

Shelf

Tropfbleches

Support

Repisa



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

Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione Production Leistung Production Producción	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/h	kg		V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
TITAN 40	40	2-6	W	380-415 / 50Hz / 3+N / 3,7	54	98	144	250
TITAN 60	60	3-10	W	380-415 / 50Hz / 3+N / 5,4	54	105	144	320
TITAN 100	90	4-15	W	380-415 / 50Hz / 3+N / 8,3	54	123	144	414

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire / W = Acqua • Water • Wasser • Eau • Agua

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 Druckvergesslichkeiten 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.

