

TWIN



Macchine combinate
Combined machines
Kombi-Maschinen
Machines combinées
Máquinas combinadas



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío





DESCRIZIONE

Le macchine combinate della serie "TWIN" sono il frutto di oltre 50 anni di esperienza di Frigomat nel campo del gelato artigianale e sono nate per offrire al gelatiere uno strumento di lavoro professionale ed affidabile che gli consenta di realizzare cicli di trattamento termico e successiva mantecazione per una produzione veloce e di altissima qualità, nel rispetto dei più elevati standard igienici. Grazie a queste macchine è possibile produrre gelato, sorbetto, granite e salse per topping, tutto con una sola macchina.

CARATTERISTICHE

Bollitore

- Tre programmi di lavoro per il bollitore:
 - Ciclo automatico a 85°C;
 - Ciclo semi-automatico programmabile con selezione della T° fra 30° 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 "miscele delicate" con termostatazione del glicole sotto i 100°C.

Mantecatore

- Quattro 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 semiautomatico con programmazione del livello di consistenza;
 - Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua;
 - Ciclo granita con programmazione dei tempi ed agitazione ciclica.
- Mantenimento automatico 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/travasamento innovativo (**brevetto**):
 - ampio diametro per rapido svuotamento del bollitore anche con prodotti molto densi;
 - rotazione per estrazione prodotto a fine cottura senza passare per il cilindro di mantecazione (consente l'uso separato di bollitore e mantecatore);
 - completamente smontabile.
- Vaso monoblocco ed agitatore autobloccante in acciaio con lame raschianti mobili su pareti e fondo.
- Controllo T° tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.

Mantecatore

- L'elettronica **IES (brevetto)** introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.
- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con raschianti mobili.
- Estrazione in alta velocità con opzione "freddo in estrazione" per una consistenza ottimale del prodotto.



DESCRIPTION

The combined machines of the TWIN series are the result of more than 50 years of experience in the artisan gelato equipment field; they have been designed to offer the operator a professional and reliable tool to carry out heat treatment cycles and subsequent batch freezing for a fast, top-quality production, in compliance with the highest hygiene standards. Thanks to these machines it is possible to produce gelato, sorbet, slush and topping sauces, all with a single machine.

CHARACTERISTICS

Heater

- Three heater working programmes:
 - Automatic cycle at 85°C (185°F);
 - Semi-automatic cycle with temperature 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 according to the selected temperature (up to 10 hours).
- "Delicate" treatment with glycol temperatures below 100°C (212°F).

Batch freezer

- Four freezing programmes:
 - Automatic freezing cycle to reach the ideal consistency according to the type and quantity of mix introduced;
 - Semiautomatic freezing cycle with consistency setting;
 - Slush cycle with consistency and continuous agitation setting;
 - Slush cycle with time and cyclic agitation setting.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.

ADVANTAGES AND PLUSES

Heater

- The bain-marie system allows to reach temperatures up to 105°C (221°F), maintaining the characteristics of the product.
- Innovative delivery/transfer spigot (**patent**):
 - wide diameter for a quick emptying of the heater even with extremely dense products;
 - swivelled position for drawing the product at the end of the cycle without engaging the freezing cylinder, allowing the separate use of heater and batch freezer;
 - quick and complete release.
- Steel cylinder-block vat and self-locking beater with mobile scrapers on walls and bottom.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.

Batch freezer

- The electronic **IES (patent)** features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.
- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with mobile scrapers.
- High-speed extraction with an "extra chill" option to get the best product consistency.



BESCHREIBUNG

Die kombinierten Maschinen der Serie "TWIN" sind das Ergebnis einer über 50-jährigen Erfahrung von Frigomat im Gebiet des traditionellen Streicheises und wurden entwickelt um den Profis ein professionelles und zuverlässiges Arbeitsmittel anzubieten, welches die Durchführung von Wärmebehandlungszyklen und das anschließende Einfrieren für eine schnelle und qualitativ hochwertige Produktion unter Einhaltung der höchsten Hygienestandards ermöglicht. Dank dieser Maschinen ist es möglich, Speiseeis, Sorbet, Slush und Topping-Saucen in einer einzigen Maschine herzustellen.

EIGENSCHAFTEN

Kocher

- Drei Kochprogrammen:
 - Automatischer Zyklus mit 85°C Kochtemperatur;
 - Halbautomatischer Zyklus, programmierbar mit Temperatúrauswahl 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.

Speiseeisbereiter

- Vier Kühlprogramme:
 - Automatischer Gefrierzyklus, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung erkennt;
 - Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbaren Konsistenzstufen;
 - Granitzyklus mit Einstellbarkeit der Konsistenzstufe und der kontinuierlichen Rührfunktion;
 - Granitzyklus mit Einstellbarkeit der Arbeitszeiten und zyklischen Rührung.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz am Zyklusende.

VORTEILE UND STÄRKEN

Kocher

- Kochzyklus mit Glykol-Wasserbadprinzip für sanfte Temperatureinstellung bis zu 105°C.
- Innovativer Ausgabehahn (**Patent**):
 - Großer Hahndurchmesser für rasches Entleeren des Kochers auch bei sehr dickflüssigen Produkten;
 - Die Umdrehung des Hahns erlaubt ein direktes Abgießen nach dem Kochzyklus (dies ermöglicht einen getrennten Einsatz von Kocher und Kühler);
 - Ausgabehahn komplett auseinandernehmbar.
- Einblockbecken; selbstblockierendes Rührwerk; beweglichen Schaben welche auf Boden und Wänden arbeiten.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.

Speiseeisbereiter

- Die **IES Elektronik (Patent)** führt eine neues System für die Konsistenzerfassung ein, dies erhöht weiterhin die Präzision während den verschiedenen Arbeitskonditionen.
- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.
- Rührwerk aus Edelstahl mit mobilen Schabern.
- Ausgabe bei hoher Geschwindigkeit mit Option „Kälte bei Ausgabe“ für eine optimale Konsistenz des Produktes.



DESCRIPTION

Les machines combinées de la série "TWIN" sont la réalisation de plus de 50 ans d'expérience de Frigomat dans le domaine de la glace artisanale. Elles ont été réalisées pour offrir au maître glacier un outil complet et solide qui lui permet d'effectuer des cycles de traitement thermique et de mantecation ultérieure pour une production rapide et de qualité, dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes. Grâce à ces machines, il est possible de produire des glaces, des sorbets, des granités et des sauces de garniture. Tout ça, avec une seule machine.

CARACTÉRISTIQUES

Cuiseur

- Trois programmes de cuisson:
 - Cycle automatique à 85°C;
 - Cycle semi-automatique programmable avec sélection de la température entre 30° et 105°C;
 - Cycle pour le chocolat à basse température.
- Maintien 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.

Turbine

- Quatre programmes de refroidissement:
 - Cycle de malaxage automatique permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit;
 - Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation de la consistance;
 - Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue;
 - Cycle granité avec programmation du temps et agitation cyclique.
- Maintien de la consistance à la fin du cycle.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

Cuiseur

- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour température de cuisson jusqu'à 105°C gardant les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Robinet d'extraction/transvasement innovatif (**brevet**):
 - Grand diamètre pour la vidage rapide du cuiseur;
 - Rotation pour l'extraction du produit à la fin du cycle de cuisson pour utiliser le cuiseur et la turbine séparément;
 - Facilité de démontage.
- Cuve monobloc et agitateur autobloquant en acier avec racleurs mobiles sur les parois et le fond.
- Contrôle de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.

Turbine

- L'électronique **IES (brevet)** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Extraction à haute vitesse avec option « froid en extraction » pour obtenir la consistance optimale.



DESCRIPCIÓN

Las máquinas combinadas "TWIN" son el fruto de más de 50 años de experiencia de Frigomat en el campo del helado artesanal y han nacido para ofrecer al profesional uno instrumento de trabajo completo y fiable que les permita realizar ciclos de tratamiento térmico y posterior mantecación para una producción rápida y de alta calidad respetando los más altos estándares de higiene. Gracias a estas máquinas, es posible producir helados, sorbetes, granizados y salsas de cobertura 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.

Mantecadora

- 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 separadamente el hervidor y la mantecadora;
 - 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.

Mantecadora

- 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 • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS								
Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione per ciclo** Production per cycle** Produktion per Zyklus** Production par cycle** Producción por ciclo** kg	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo kg	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación V / Hz / Ph - kW	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura cm	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad cm (min-max)	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura cm	 Peso Weight Gewicht Poids Peso kg
TWIN 35	2-6	35	W	400V/50Hz/3+N - 9	55	70-96	138	323
TWIN 45	2,5-8	45	W	400V/50Hz/3+N - 11	60	77-103	138	362
TWIN 60	3-20	60	W	400V/50Hz/3+N - 12	60	77-103	138	375

Legenda • Key

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

** durata media del ciclo a pieno carico: 50 minuti - average duration of the cycle at full load: 50 minutes - durchschnittliche Dauer des Zyklus bei Volllast: 50 Minuten - durée moyenne du cycle à pleine charge: 50 minutes - duración media del ciclo completo de carga: 50 minutos

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.

