

macchine combinate
combined machines
Kombi-Maschinen
machines combinées
maquinas combinadas

Twin



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Twin³⁵ Twin⁴⁵ Twin⁶⁰



ITALIANO

DESCRIZIONE

Le macchine combinate "TWIN" consentono di ottenere un'ampia varietà di prodotti: gelato, sorbetto, granite, crema pasticcera, mousse, bavaresi, frutta pochè, zabaione, sciroppi, budini e molto altro ancora, tutto con una sola macchina.

CARATTERISTICHE

- 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 tempi di sosta in funzione della T° programmata con regolazione fino a 10 ore.
- Funzione "miscela delicate" con termostatazione del glicole sotto i 100°C.
- 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/travasato innovativo:
 - 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 supareti e fondo;
- Controllo T° tramite sonda a diretto contatto con il prodotto;

Mantecatore

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con pattini removibili.
- Estrazione in alta velocità con opzione "freddo in estrazione" per consistenza ottimale prodotto.

- “La risposta di Frigomat alle necessità dei gelatieri e dei pasticceri”
- “Frigomat’s complete answer to the requirements of ice cream and pastry makers”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Eishersteller und Konditoren”

ENGLISH

DESCRIPTION

The “TWIN” series allows the operator to produce a wide range of desserts: ice cream, sorbet, slush ice, pastry cream, mousse, custard, fruit poché, zabaione, syrups, puddings and much more: all with a single machine!

CHARACTERISTICS

- 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).
- 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:
 - 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

- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with removable scrapers.
- High-speed extraction with an “extra chill” option to get the best product consistency.

DEUTSCH

BESCHREIBUNG

Die Kombi-Maschinen der Serie “TWIN” erlauben eine vielfältige Herstellung von Produkten wie: Speiseeis, Sorbett, Granita, Cremen, Mousse, Bavaroises, Fruit pochè, Zabaione, Sirup, Pudding und vieles mehr, alles mit einer einzigen Maschine.

EIGENSCHAFTEN

- Drei Kochprogrammen:
 - Automatischer Zyklus mit 85°C Kochtemperatur;
 - Halbautomatischer Zyklus, programmierbar mit Temperatureauswahl 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.
- Vier Kühlprogramme:
 - Automatischer Gefrierzyklus, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung erkennt.
 - Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbaren Konsistenzstufen.
 - Granitazyklus mit Einstellbarkeit der Konsistenzstufe und der kontinuierlichen Rührfunktion.
 - Granitazyklus 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:
 - 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

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte
- Rührwerk aus Edelstahl mit abnehmbaren Schabern.
- Ausgabe bei hoher Geschwindigkeit mit Option “Kälte bei Ausgabe” für eine optimale Konsistenz des Produktes.

- “La réponse de Frigomat aux exigences des professionnels de la glace artisanale et de la pâtisserie”
- “La respuesta completa de Frigomat a las exigencias de heladeros y pasteleros”

FRANÇAIS

DESCRIPTION

Les machines de la série “TWIN” permettent de réaliser une très large gamme de produits telle que des glaces, sorbets, granités, de la crème pâtissière, de la mousse, du bavarois, des fruits pochés, du sabayon, des sirops, des puddings et beaucoup plus.

CARACTÉRISTIQUES

- 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.
- 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:
 - Grand diamètre pour la vidange 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 directe avec le produit.

Turbine

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs amovibles.
- Extraction à haute vitesse avec option “froid en extraction” pour obtenir la consistance optimale.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

La maquinas combinadas “TWIN” consenten de obtener una amplia variedad de productos: helado, sorbete, cremoladas, crema pastelera, mousse, bavaroise, fruta pochè, sabayón, jarabes, flanes y muchas cosas más, todo con una sola máquina .

CARACTERÍSTICAS

- 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.
- 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.

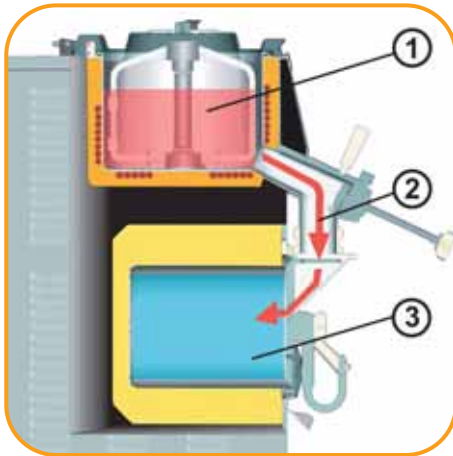
VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

Hervidor

- Ciclo de cocción a baño maría para mezclas y cremas.
- Grifo de extracción/trasiego novedoso:
 - 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 mantecadora;
 - rápidamente y completamente desmontables.
- Cuba monobloque y agitador autobloqueante de 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

- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas removibles.
- Extracción de alta velocidad con opción “froid en extracción” para una consistencia óptima del producto.



- 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
 - El percurso de la mezcla: (1) calentamiento; (2) trasiego; (3) enfriamiento y mantecación
-



- Dettaglio agitatore del bollitore con lame mobili raschianti su pareti e fondo
 - Heater agitator with mobile scrapers on walls and bottom detailed view
 - Detail des Rührwerks mit beweglichen Schabern welche auf Boden und arbeiten
 - Détail de l'agitateur du cuiseur avec racleurs mobiles sur les parois et sur le fond
 - Detalle agitador del hervidor con espátulas rascadoras móviles en pared y fondo
-



- Mescolatore in acciaio con pattini removibili
 - Steel beater with removable scrapers
 - Rührwerk aus Edelstahl mit abnehmbaren Schabern
 - Malaxeur en acier avec racleurs amovibles
 - Agitador de acero con espátulas removibles
-



- Rubinetto in posizione di travaso miscela
- Swivelled spigot 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 dense products
- Gedrehter Hahn für Ausgabe dickflüssiger Mischungen
- Robinet tourné pour le débit de produits denses
- Grifo girado para extracción productos densos

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERISTICAS TECNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad	Peso neto
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	kg
Twin 35	2-7	35	400V/50Hz/3	9	Acqua**	138	55	70+33	310
Twin 45	2,5-8	45	400V/50Hz/3	11	Acqua**	138	60	77+33	370
Twin 60	3-10	60	400V/50Hz/3	12	Acqua**	138	60	77+33	380

** 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.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- 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.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Via 1° Maggio - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650