


TWIN

LCD

Macchine combinate
Combined machines
Kombi-Maschinen
Machines combinées
Máquinas combinadas



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



Le macchine combinate della serie "TWIN LCD" rappresentano l'evoluzione della gamma TWIN. Attraverso l'introduzione del pannello LCD si offre all'operatore una sempre più ampia gamma di possibilità di lavoro.

CARATTERISTICHE

Bollitore

- Tre programmi di cottura:
 - Ciclo automatico a 85°C;
 - Ciclo semi-automatico programmabile con selezione della T° fra 30°C 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 "miscela delicate" con termostatazione del fluido di bagnomaria sotto i 100°C.

Mantecatore

- Sei 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 automatico "PLUS" per livelli di consistenza più elevati;
 - Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del livello di consistenza;
 - Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del tempo di lavorazione;
 - Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua;
 - Ciclo granita e raffreddamento creme con programmazione del tempo di lavorazione ed agitazione ciclica.
- Menù "Gusti" interattivo con 24 programmi di mantecazione preimpostati che abbinano ad ogni gusto una diversa modalità di agitazione e livello di consistenza.
- Funzione "Modifica Gusti" che consente di cambiare i parametri preimpostati.
- Funzione "Crea Gusti" per personalizzazioni con memorizzazione fino a 30 nuovi gusti.
- Funzione "TURBO" per aumentare l'agitazione durante il ciclo di mantecazione.
- Mantenimento automatico della 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/travaso innovativo (**brevetto**):
 - l'ampio diametro permette il rapido svuotamento del bollitore anche con prodotti molto densi;
 - la rotazione consente di estrarre il prodotto a fine cottura senza passare per il cilindro di mantecazione (bollitore e mantecatore possono essere usati separatamente);
 - completamente smontabile.
- Vaso monoblocco ed agitatore autobloccante in acciaio con lame raschianti mobili su pareti e fondo vasca.
- Controllo T° tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Coperchio con sistema regolabile per l'estrazione del vapore.

Mantecatore

- L'elettronica **IES (brevetto)** introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.
- Pannello LCD: arricchisce e semplifica il lavoro del gelatiere.
- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Agitatore in acciaio con pattini raschianti mobili.
- Ampio balconcino con vasca sgocciolatoio e griglia in acciaio removibile per una pratica e veloce pulizia (optional).
- Sistema di appoggio delle vaschette regolabile per consentire al gelatiere la massima libertà operativa (optional).
- Estrazione in alta velocità con opzione "freddo in estrazione" per una consistenza ottimale del prodotto.
- Portello in acciaio monoblocco con doppia sicurezza sulle aperture della griglia e del portello.



The combined equipment of the "TWIN LCD" series represent the evolution of the TWIN range. The introduction of the LCD screen offers the ice cream maker a much wider choice of working possibilities.

CHARACTERISTICS

Heater

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

Batch freezer

- Six freezing programmes:
 - Automatic freezing cycle to reach the ideal consistency according to the type and quantity of mix introduced;
 - Automatic freezing cycle "PLUS" for higher consistency levels;
 - Semiautomatic freezing cycle with time setting;
 - Semiautomatic freezing cycle with consistency setting;
 - Slush cycle with consistency setting and continuous agitation;
 - Slush and pastry cream freezing cycle with time setting and cyclic agitation.
- Interactive "flavour" menu with 24 pre-set freezing programmes combining every single flavour with its relative agitation mode and consistency level.
- "Flavour modification" function to modify the pre-set parameters.
- "Flavour creation" function to customize and memorize up to 30 new flavours.
- "TURBO" function to increase the agitation during the freezing cycle.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.

ADVANTAGES AND PLUSES

Heater

- The bain-marie system allows to reach T° up to 105°C (221°F), maintaining the natural characteristics of the products.
- Innovative delivery/transfer spigot (**patent**):
 - wide diameter for a quick emptying of the heater, even with very dense products;
 - swivelled position to drain the product at the end of the cycle without engaging the freezing cylinder, so that heater and batch freezer can be used separately;
 - complete disassembly.
- Steel cylinder-block vat and self-locking beater with mobile scrapers on walls and bottom.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.
- Lid with adjustable system for steam extraction.

Batch freezer

- The electronic **IES (patent)** features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.
- LCD panel: enriches and simplifies the operator's job.
- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with mobile scrapers.
- Large shelf with dip tray and removable steel grid for an easy and safe cleaning (optional).
- Adjustable pans support system to grant the operator the maximum operative easiness (optional).
- High-speed extraction with an "extra chill" option to get the best product consistency.
- Cylinder-block steel door with double safety system on grid and door.

