

TWIST

Mantecatori
con lavaggio integrato

Integrated washing system
batch freezers

Speiseeisbereiteren
mit integriertem Waschsystem

Turbines
avec lavage intégré

Mantecadoras
con lavado integrado



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



CARATTERISTICHE

- 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.
- Due programmi di mantecazione semi-automatici con controllo di consistenza e del tempo (IES).
- Agitazione 'TURBO' ad alta velocità per prodotti ad alto overrun.
- Innovativo Menù ricette che si aggiunge alla produzione automatica e semiautomatica; possibilità di impostare e personalizzare un elevato numero di ricette, consentendo all'operatore di dedicare a ogni prodotto un criterio di mantecazione ideale.
- Mantenimento automatico della consistenza a fine ciclo.
- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza e agitatore in acciaio inox con pattini raschianti mobili.
- Estrazione in alta velocità con opzione "freddo in estrazione" per una consistenza ottimale del prodotto.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO dell'intero circuito di lavorazione del prodotto (**domanda di brevetto**) che solleva l'operatore dalla procedura del lavaggio manuale e del riassettaggio delle parti, tramite programmi automatici preimpostati:
 - RISCIAQUO con acqua a temperatura di rete;
 - RISCIAQUO FRUTTA, con acqua a temperatura di rete e configurazione del ciclo specifica per i gusti frutta;
 - RISCIAQUO FRUTTA CON SEMI, con acqua a temperatura di rete e configurazione del ciclo specifica per eliminare anche i semi della frutta;
 - LAVAGGIO SEMI-INTENSIVO, con acqua a 40°C riscaldata tramite circuito interno;
 - INTENSIVO con acqua a 60°C riscaldata tramite circuito interno, per sgrassare e togliere gli allergeni;
 - SANIFICANTE con acqua a 60°C riscaldata tramite circuito interno e con l'aggiunta di detergente (CIP: Cleaning In Place) e sanificante (SIP: Sanitization In Place).
- Carico e scarico dell'acqua di lavaggio automatici, tramite il collegamento alla rete idrica.
- Sistema di riscaldamento dell'acqua di lavaggio integrato.
- Caricamento e dosatura automatica di detergente e sanificante.
- Touch Screen capacitivo da 7" con interfaccia esclusiva di proprietà Frigomat (domanda di design) con menù grafico a icone, estremamente semplice e intuitivo, per il controllo ed il comando di tutte le funzioni principali.
- Cronologia delle attività operative, degli allarmi e dei lavaggi effettuati.
- Design elegante, innovativo ed ergonomico con nuove finiture e dettagli per un prodotto unico nel suo genere.



CHARACTERISTICS

- Automatic freezing cycle to reach the ideal consistency according to the type and quantity of the mix introduced.
- Automatic freezing cycle "PLUS" for higher consistency levels.
- Two semi-automatic freezing programmes with control of consistency and time (IES).
- High speed 'TURBO' agitation for high overrun products.
- Innovative recipe menu in addition to the automatic and semiautomatic production; the high number of available recipes, preset and customizable, allows the operator to devote to each product an ideal regulation of production.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.
- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion and stainless steel beater with mobile scrapers.
- High-speed extraction with an "extra-chill" option to get the best product consistency.

ADVANTAGES AND PLUSES

- AUTOMATIC WASHING SYSTEM of the whole production circuit (**patent pending**), which discharges the operator from the manual washing and from the reassembly of the parts by means of pre-set automatic programs:
 - RINSE with water at network temperature;
 - FRUIT RINSE with water at network temperature and specific cycle setting for fruit flavours;
 - FRUIT RINSE WITH SEEDS with water at network temperature and specific cycle setting to remove the fruit seeds;
 - SEMI-INTENSIVE with water at 40°C heated by internal circuit;
 - INTENSIVE with water at 60°C heated by internal circuit, to degrease and remove all allergens;
 - SANITIZING with water at 60°C heated by internal circuit and with additional detergent (CIP: Cleaning In Place) and sanitizer (SIP: Sanitization In Place).
- Automatic inlet and drainage of the washing water, through the connection to the water mains.
- Integrated washing water heating system.
- Automatic loading and portioning of detergent and sanitizer.
- 7" capacitive touch screen with exclusive Frigomat proprietary interface (design application), and with a graphic icons menu, extremely simple and intuitive, to control and command all the main functions.
- Chronology of operating activities, alarms and washing.
- Elegant, innovative and ergonomic design, with new finishes and details for a unique product.



EIGENSCHAFTEN

- Automatischer Gefrierzyklus, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung erkennt.
- Automatischer Gefrierzyklus "PLUS" für höhere Konsistenzwerte.
- Zwei Halbautomatische Gefrierzyklen mit Konsistenz- und Zeitsteuerung (IES).
- „TURBO“ Rührung mit hoher Geschwindigkeit mit für Produkte mit hohem Overrun.
- Innovatives Rezeptmenü, welches der automatischen und halbautomatischen Produktion hinzugefügt wird; Möglichkeit, eine große Anzahl von Rezepten einzustellen und zu personalisieren, so dass der Bediener jedem Produkt ein ideales Gefrierkriterium zuteilen kann.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz nach Zyklusende.
- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit und Edelstahlrührwerk mit mobilen Schabern.
- Ausgabe bei hoher Geschwindigkeit mit Option „Kälte bei Ausgabe“ für eine optimale Konsistenz des Produktes.

VORTEILE UND STÄRKEN

- AUTOMATISCHES WASCHSYSTEM des gesamten Produktkreislauf (**Patentanmeldung**), das den Bediener durch voreingestellte automatische Programme von der Prozedur des manuellen Waschens und des Wiederzusammenbaus der Teile entlastet:
 - SPÜLEN mit Wasser bei Wassernetz-Temperatur;
 - FRUCHT-SPÜLEN mit Wasser bei Wassernetz-Temperatur und spezifischer Zykluskonfiguration für Fruchtaromen;
 - FRUCHT-SPÜLEN mit Wasser bei Wassernetz-Temperatur und Zykluskonfiguration spezifisch um auch die Fruchtkerne zu entfernen;
 - HALBINTENSIV- SPÜLEN mit auf 40°C erhitztem Wasser durch den internen Kreislauf;
 - INTENSIV- SPÜLEN mit auf 60°C, erhitztem Wasser durch den internen Kreislauf, zur Entfettung und Entfernung von Allergenen;
 - SANITIZATIONSWÄSCHE, Reinigung mit auf mit 60°C erhitztem Wasser, durch den internen Kreislauf erhitzt wird, und unter Zusatz von Reinigungsmittel (CIP: Cleaning In Place) und Sanitisationsmittel (SIP: Sanitization In Place).
- Automatisches Ein- und Auslassen des Waschwassers über den Anschluss an die Wasserleitung.
- Integriertes Erhitzungssystem des Waschwassers.
- Automatische Beladung und Dosierung von Reinigungs- und Sanitisationsmitteln.
- 7" kapazitiver Touchscreen mit exklusiver proprietärer Frigomat-Schnittstelle (Designanmeldung) mit graphischen Menüsymbolen, extrem einfach und intuitiv, für die Kontrolle und Steuerung aller Hauptfunktionen.
- Chronologie der Betriebsaktivitäten, Alarmer und durchgeführten Wäschungen.
- Elegantes, innovatives und ergonomisches Design mit neuen Verarbeitungen und Details für ein einzigartiges Produkt.



CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de production automatique permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit.
- Cycle de production automatique "PLUS" pour des niveaux de consistance plus élevés.
- Deux programmes de production semi-automatiques avec contrôle de la consistance et du temps (IES).
- Agitation à grande vitesse «TURBO» pour les produits à haute foisonnement.
- Menu de recettes innovateur qui s'ajoute à la production «automatique» et « semiautomatique » ; le grand nombre de recettes disponibles, préréglées et personnalisables, permet à l'opérateur de dédier à chaque produit un critère de production idéal.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et malaxeur en acier inoxydable avec racleurs mobiles.
- Extraction à haute vitesse avec option « froid en extraction » pour obtenir la consistance optimale du produit.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE de l'ensemble du circuit de traitement du produit (**demande de brevet**) au moyen de programmes automatiques prédéfinis : cela décharge l'opérateur de la procédure de lavage manuel et de remontage des pièces:
 - RINÇAGE avec eau à température du réseau;
 - RINÇAGE FRUITS, avec eau à température du réseau, et une configuration de cycle spécifique pour les parfums de fruits;
 - RINÇAGE FRUITS AVEC PEPINS, avec eau à température du réseau, et une configuration de cycle spécifique pour éliminer également les pépins du fruit;
 - SEMI- INTENSIF avec de l'eau chauffée à 40°C par moyen d'un circuit interne;
 - INTENSIF avec de l'eau à 60°C chauffée par moyen d'un circuit intégré , pour dégraisser et éliminer les allergènes;
 - SANIFICATEUR avec de l'eau à 60°C chauffée par moyen d'un circuit intégré et avec l'ajout de détergent (CIP : Cleaning In Place) et d'assainisseur (SIP: Sanitization In Place).
- Chargement et déchargement automatique de l'eau de lavage, par moyen d'un raccordement au réseau de distribution de l'eau.
- Système intégré de chauffage de l'eau de lavage.
- Chargement et dosage automatiques du détergent / désinfectant et du liquide de rinçage.
- Ecran tactile capacitif à 7" avec une interface exclusive appartenant à Frigomat (demande de design) . Icônes de menu graphiques, très simple et intuitif, pour le contrôle et la commande de toutes les fonctions principales.
- Chronologie des activités d'exploitation, alarmes et lavage effectués.
- Un design élégant, innovant et ergonomique avec de nouvelles finitions et de nouveaux détails pour un produit unique.



CARACTERÍSTICAS

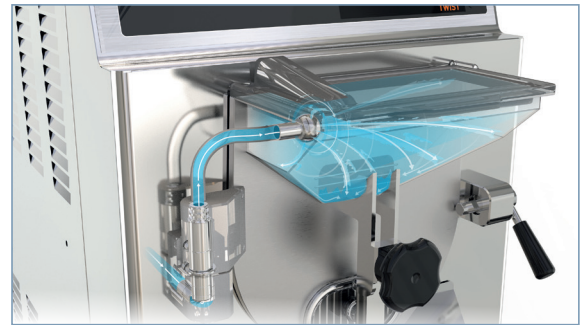
- Ciclo de producción automático que identifica el nivel de consistencia óptimo en función al tipo y la cantidad de producto introducida.
- Ciclo de producción automático "PLUS" para niveles de consistencia más elevados.
- Dos programas de producción semiautomáticos con control de consistencia, y tiempo (IES).
- Agitación de alta velocidad 'TURBO' para productos con alta overrun.
- Un innovador menú de recetas que se suma a la producción automática y semiautomática; una gran cantidad de recetas disponibles, preestablecidas y personalizables, que permite al operador dedicar a cada producto un criterio ideal de producción.
- Mantenimiento automático de la consistencia al final de ciclo.
- Cilindro de producción 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 ideal del producto.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO de todo el circuito de procesamiento del producto (**solicitud de patente**), que libera al operador del procedimiento de lavado manual y reensamblaje de las piezas, mediante programas automáticos preestablecidos:
 - ENJUAGUE con agua a temperatura de la red;
 - ENJUAGUE DE FRUTAS con agua a temperatura de la red y configuración de ciclo específica para sabores de fruta;
 - ENJUAGUE DE FRUTAS CON SEMILLAS con agua a temperatura de red y configuración de ciclo específica para eliminar también las semillas de la fruta;
 - SEMI-INTENSIVO, con agua calentada a 40°C por medio del circuito interno;
 - INTENSIVO con agua a 60°C calentada por el circuito interno, para desengrasar y eliminar los alérgenos;
 - DESINFECTANTE con agua calentada a 60°C por el circuito interno y con la adición de detergente (CIP: Cleaning In Place) y desinfectante (SIP: Sanitization In Place).
- Carga y descarga automática del agua de lavado a través de la conexión a la red de agua.
- Sistema integrado de calentamiento del agua de lavado.
- Carga y dosificación automática de detergente y desinfectante.
- Pantalla táctil capacitiva de 7" con interfaz exclusiva de Frigomat (solicitud de diseño) con menú gráfico por iconos, extremadamente simple e intuitivo, para el control y comando de todas las funciones principales.
- Cronología de las actividades operacionales, alarmas y lavados realizados.
- Diseño elegante, innovador y ergonómico con nuevos acabados y detalles para un producto único.



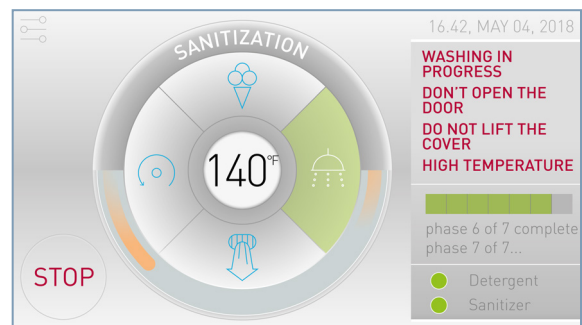
Portello con sistema di lavaggio integrato
 Door with integrated washing system
 Tür mit integriertem Waschsystem
 Porte avec système de lavage intégré
 Puerta con sistema de lavado integrado



Menù lavaggi
 Washings menu
 Waschmenü
 Menu de lavage
 Menú de lavado



Lavaggio sanificante (CIP + SIP)
 Sanitising washing (CIP + SIP)
 Reinigung mit Sanitisationsmittel
 Lavage désinfectant (CIP + SIP)
 Lavado sanitizante (CIP + SIP)



Menù programmi di produzione
 Production programs menu
 Menü Produktionsprogramme
 Menu des programmes de production
 Menú de programas de producción



Design innovativo ed ergonomico
 Innovative and ergonomic design
 Innovatives und ergonomisches Design
 Design innovant et ergonomique
 Design innovador y ergonómico





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/Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
TWIST 35	35	2-6	W	400V/3N - 3.6kW	52	75-101	148	307
			A	400V/3N - 3.7kW	52	75-101	148	310
TWIST 45	45	2.5-8	W	400V/3N - 5.0kW	52	75-101	148	340
TWIST 60	60	3-10	W	400V/3N - 6.2kW	52	75-101	148	343
TWIST 75	75	3.5-13	W	400V/3N - 7.2kW	52	92-118	148	425
TWIST 100	100	4-15	W	400V/3N - 9.0kW	52	92-118	148	430

Legenda • Key

W = Acqua • Water • Wasser • Eau • Agua

A = Aria • Air • Luft • Air • Aire

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.



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