

mantecatori orizzontali
horizontal batch freezers
waagrechte Speiseeisbereiter
turbines horizontales
mantecadoras horizontales

Titan LCD



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato



- 5 modelli per rispondere ad ogni esigenza produttiva
- 5 models to answer every production need
- 5 Modelle welche jeglichem Produktionsbedarf entsprechen
- 5 modèles pour répondre à toutes exigences de production
- 5 modelos para responder a cada exigencia productiva

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

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 kg	Producción por hora kg	Tensión	Potencia kW	Condensación	Altura cm	Anchura cm	Profundidad cm	Peso Neto kg
Titan LCD 35	2-6	35	400V/50Hz/3	4	Acqua**	143	55	67+33	250
	2-6	35	400V/50Hz/3	4,4	Aria*	143	55	67+33	260
Titan LCD 45	2,5-8	45	400V/50Hz/3	5	Acqua**	143	55	67+33	290
Titan LCD 60	3-10	60	400V/50Hz/3	5,8	Acqua**	143	60	67+33	310
Titan LCD 75	3,5-13	75	400V/50Hz/3	7,2	Acqua**	143	60	67+33	340
Titan LCD 100	4-16	100	400V/50Hz/3	8,2	Acqua**	143	60	77+33	370

* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; ** 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



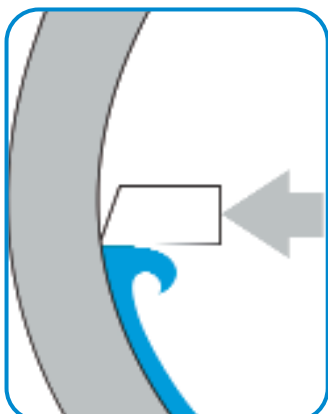
Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650



- Pratica vaschetta portaogetti per topping, spatole, etc.
- Practical service pan for toppings, spatulas, etc.
- Praktisches Abstellfach auf dem oberen Blech für Topping, Spachtel, usw.
- Pratique cuve porte-objets pour appuyer les topping, spatules, etc.
- Práctica cuba portaobjetos por topping, espatulas, etc.



- Pannello di controllo interattivo
- Interactive control panel
- Interaktives Kontrolltastatur
- Tableau de commande interactif
- Panel de control interactivo



- Nuovo agitatore con lame raschianti mobili
- New beater with mobile scrapers
- Neues Rührwerk mit abnehmbaren Schaber
- Nouveau malaxeur avec racleurs mobiles
- Nuevo agitador con espatulas rascadoras moviles



- Innovativo sistema di sostegno vaschette regolabile
- Innovative adjustable pan holding system
- Innovatives regulierbares Abstellsystem der Becken
- Système innovateur d'appuie réglable des bacs
- Novedoso sistema de apoyo de las cubetas regulable



- Ampio balconcino con griglia removibile, per una facile pulizia
- Wide shelf with removable grid, very easy to clean
- Grosses Tropfblech mit abnehmbarem Gitter für eine praktische und schnelle Reinigung
- Grand support avec grille amovible pour un nettoyage pratique
- Amplio repisa con rejilla removable por una practica y veloz limpieza

Titan LCD



ITALIANO

DESCRIZIONE

I mantecatori della serie "TITAN LCD" rappresentano l'evoluzione della consolidata gamma TITAN con l'aggiunta di due modelli. Attraverso l'introduzione del pannello LCD si offre al gelatiere una sempre più ampia gamma di possibilità di lavoro.

CARATTERISTICHE

- Quattro tasti di selezione rapida:
 - 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 o del tempo di lavorazione;
 - Ciclo granita con programmazione dei tempi o della consistenza e possibilità di scelta tra agitazione continua o 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.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- 5 modelli per rispondere ad ogni esigenza produttiva.
- Nuova elettronica con 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.
- Sistema di appoggio delle vaschette regolabile per consentire al gelatiere la massima libertà operativa.
- Vasca portaoggetti nella parte superiore della macchina (per topping, spatole, etc.).
- 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.

- “La risposta di Frigomat alle esigenze dei professionisti del gelato artigianale”
- “Frigomat’s answer to the requirements of professional artisan gelato makers”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Profis des traditionellen Streicheises ”.

ENGLISH

DESCRIPTION

The batch freezers of the “TITAN LCD” series represent the evolution of the well known TITAN range with two more models. The introduction of the LCD screen offers the ice cream maker a much wider choice of working possibilities.

CHARACTERISTICS

- Four quick-selection pushbuttons:
 - 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 or consistency setting;
 - Slush cycle with time or consistency setting and possibility to choose between continuous and cyclic agitation.
- Interactive “flavour” menu with 24 pre-set freezing programmes combining every single flavour with its ideal 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.

ADVANTAGES AND PLUSES

- 5 models to answer every production need.
- New electronic control with 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 greed for an easy and safe cleaning.
- Adjustable pans support system to grant the operator the maximum operative easiness.
- Pan on top of the machine for toppings, spatulas, etc.
- 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.

DEUTSCH

BESCHREIBUNG

Die Speiseeisbereiter der Serie “TITAN LCD” sind die Entwicklung der bereits konsolidierte Titan-Serie mit zwei zuzüglichen Modellen. Mit der Einführung des LCD-Bedienungsfeld hat der Bediener eine immer größere Arbeitsmöglichkeit.

EIGENSCHAFTEN

- Vier Schnellbedienungstasten:
 - Automatischer Gefrierzyklus, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebener Mischung erkennt;
 - Automatischer Gefrierzyklus “PLUS” für höhere Konsistenzwerte;
 - Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbaren Konsistenzstufen oder Gefrierzeit;
 - Granitazyklus mit Einstellbarkeit der Konsistenzstufe und der Auswahl zwischen kontinuierlichen und zyklischer Rührfunktion.
- Interaktives “Geschmacksmenu” mit 24 vorgespeicherten Gefrierprogramme, jedem Geschmack ist eine verschiedene Rührmethode und Konsistenzstufe gepaart.
- Funktion “Geschmackänderung” wo die vorgespeicherten Parameter geändert werden können.
- Funktion “Geschmackerzeugung” für Personalisierung von neue Geschmäcke mit Speicherung von bis zu 30 neue Programme.
- Funktion “TURBO” um die Rührung während dem Kühlzyklus zu erhöhen.

VORTEILE UND STÄRKEN

- 5 Modelle welche jeglichem Produktionsbedarf entsprechen.
- Neues elektronisches Bedienungsfeld: anreichert und vereinfacht die Arbeit dem Bediener.
- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern.
- Grosses Tropfblech mit abnehmbarem Edelstahlbecken und Gitter für eine praktische und schnelle Reinigung.
- Regulierbares Abstellsystem der Becken um dem Bediener maximale Freiheit während der Arbeit zu erlauben.
- Abstellfach auf dem oberen Blech (für Topping, Spachtel, usw.).
- Ausgabe bei hoher Geschwindigkeit mit Option “Kälte bei Ausgabe” für eine optimale Konsistenz des Produktes.
- Einblock-Edelstahlfronttür mit doppelter Sicherung auf Gitter- und Türöffnung.

- “La réponse de Frigomat aux exigences des maîtres professionnels de la glace artisanale”
- “La respuesta de Frigomat a las exigencias de los profesionales del helado artesanal”

FRANÇAIS

DESCRIPTION

Les turbines de la série “TITAN LCD” représentent l’évolution du bien connu model TITAN avec deux nouveaux modèles. Grâce à l’introduction du panneau LCD le glacier peut avoir à sa disposition un choix toujours plus grand de possibilités de travail.

CARACTÉRISTIQUES

- Quatre poussoirs de sélection rapide:
 - Cycle de malaxage automatique permettant d’obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit;
 - Cycle de malaxage automatique “PLUS” pour niveaux de consistance plus élevés;
 - Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation de la consistance ou du temps de travail;
 - Cycle granité avec programmation des temps ou de la consistance et la possibilité de choix entre agitation continue ou cyclique.
- Menu “goût” interactif avec 24 cycles de malaxage préprogrammés qui jumèlent à chaque goût une agitation et une consistance différentes.
- Fonction “modification goûts” pour modifier les paramètres préprogrammés.
- Fonction “création goûts” pour la personnalisation de jusqu’à 30 nouvelles recettes.
- Fonction “TURBO” pour augmenter l’agitation pendant le cycle de malaxage.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- 5 modèles pour répondre à toutes exigences de production.
- Nouvelle électronique avec tableau de commande LCD: enrichit et simplifie le travail du maître glacier.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Grand support avec recueille gouttes et grille en acier pour un nettoyage pratique et rapide.
- Système d’appuie réglable des bacs pour permettre au glacier la plus grande liberté de travail.
- Cuve porte-objets au dessus de la machine (pour appuyer les topping, spatules, etc.).
- Extraction à haute vitesse avec option “froid en extraction” pour obtenir la consistance optimale du produit.
- Portillon en acier monobloc avec double sécurité sur l’ouverture de la grille et du portillon même.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras de la serie “TITAN LCD” representan la evolución de la consolidada serie TITAN con la adjunta de dos modelos. Con l’introducción del panel de control LCD se ofrece al heladero una siempre mas amplia variedad de posibilidad de trabajo.

CARACTERÍSTICAS

- Cuatro teclas de selección rápida:
 - Ciclo de mantecación automático que individua el nivel de consistencia óptimo en función del tipo y cantidad de mezcla introducida;
 - Ciclo de mantecación automático “PLUS” por niveles de consistencia mas elevados;
 - Ciclo de mantecación semiautomático con programación del nivel de consistencia o del tiempo de trabajo;
 - Ciclo producción cremoladas con programación de los tiempos o de la consistencia y posibilidad de seleccionar entre agitación continua o cíclica.
- Menù “sabores” interactivo con 24 programas de mantecación preimpostados que acoplan a cada sabor una diferente modalidad de agitación y nivel de consistencia.
- Función “modifica sabores” que consiente de modificar los parametros preimpostados.
- Función “crea sabores” por personalizaciones con memorización hasta 30 nuevos sabores.
- Función “TURBO” para aumentar l’agitación durante el ciclo de mantecación.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- 5 modelos para responder a cada exigencia productiva.
- Nueva electronica con panel de control LCD: enriquece y simplifica el trabajo del heladero.
- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas resacadoras móviles.
- Amplio repisa con cuba coladora y rejilla de acero removible por una practica y veloz limpieza.
- Sistema de apoyo de las cubetas reglable para consentir al heladero la maxima libertad operadiva.
- Cuba portaobjetos en la parte superior de la maquina (por topping, espátulas, etc.).
- Extracción de alta velocidad con opción “frio en extracción” para una consistencia optimal del producto.
- Puerta de acero monobloque con doble siguridad en la apertura de la rejilla y de la puerta.