

TWIN CHEF

LCD

Machine combine
Combined machines
Kombi-Maschinen
Machines combinées
Máquinas combinadas



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



Il "TWIN CHEF LCD" nasce per creare le proprie specialità in quantità moderate e rapidamente, per avere un prodotto sempre fresco. Oltre a gelati e sorbetti permette di ottenere: creme, ganache, tempere di cioccolato, confetture, gelatine di frutta, budini, etc.

CARATTERISTICHE

Cuocicrema

- Cilindro di lavorazione verticale con sistema di riscaldamento e raffreddamento.
- Quattro programmi a selezione rapida:
 - Ciclo Crema pasticceria (con selezione T° e velocità di agitazione);
 - Ciclo Automatico per trattamento miscele a 85°C;
 - Ciclo Semi-automatico per trattamento miscele;
 - Conservazione (statica, dinamica, tempera e semi-automatica).
- "Menù ricette" interattivo con oltre 30 programmi di lavoro preimpostati (fra cui anche 4 tempere cioccolato), con richiesta automatica degli ingredienti durante le diverse fasi del ciclo.
- Funzione "Modifica ricette" per personalizzare le ricette.
- Funzione "Crea ricette" con memorizzazione fino a 30 nuove ricette.
- Funzione di preriscaldamento per ridurre i tempi di lavorazione.

Mantecatore

- Sei programmi di refrigerazione a 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;
 - 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.
- "Menu 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

Cuocicrema

- Trattamento del prodotto sia nella fase di riscaldamento che di raffreddamento con sistema a bagnomaria di glicole, che permette di impostare la T° fino a 115°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- L'elettronica **IES (brevetto)** elimina il fenomeno dell'inerzia termica e consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.
- Possibilità di regolazione della temperatura del fluido di bagnomaria sotto i 100°C per il trattamento di prodotti delicati.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Agitatore autobloccante con pattini raschianti su pareti e fondo vasca e accessori per la lavorazione delle creme e la tempera del cioccolato.
- Agitazione continua o ciclica programmabile.
- 10 velocità d'agitazione programmabili per le diverse fasi del ciclo (con inverter).
- Rubinetto di estrazione/travaso innovativo (**brevetto**):
 - ampio diametro per 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, per una perfetta pulizia.
- Controllo T° tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Coperchio con tramoggia trasparente per il carico degli ingredienti durante la lavorazione e 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.
- 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.
- Portello in acciaio monoblocco con sonda per la misurazione della T° (**brevetto**).



The "TWIN CHEF LCD" has been designed to create specialties rapidly and in moderate quantities, in order to have an always fresh product. It allows to obtain gelato and sorbet as well as pastry cream, ganache, chocolate tempering, marmalades, fruit jelly, puddings, etc.

CHARACTERISTICS

Cream-cooker

- Vertical cylinder with heating and cooling system.
- Four quick selection programmes:
 - Cooked cream cycle (with possibility to select the T° and the agitation speed);
 - Automatic cycle for mix treatment at 85°C (185°F);
 - Semi-automatic cycle for mix treatment;
 - Preservation cycle (static, dynamic, tempering and semi-automatic).
- Interactive "recipes Menu" with more than 30 pre-set programmes (also 4 different chocolate tempering included); the ingredients are automatically recalled during the different phases of the cycle.
- "Modify recipes" function to personalize recipes.
- "Create recipes" function; up to 30 new recipes recordable.
- Pre-heating function to reduce the working time.

Batch freezer

- Six quick selection 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 consistency setting;
 - Semiautomatic freezing cycle with time setting;
 - Slush cycle with consistency setting and continuous agitation;
 - Slush and pastry cream cooling 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.
- "Modify flavour" function to modify the pre-set parameters.
- "Create flavour" 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

Cream-cooker

- Bain-marie system (with glycol), both for hot and cold phases, which allows to set the T° up to 115°C(239°F) maintaining the organic characteristics of the product.
- The **IES (patent)** electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia and allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.
- Possibility to set the glycol T° below 100°C (212°F) for delicate products.
- Automatic no-frost function.
- Self-locking steel agitator with mobile scrapers working on walls and bottom and ancillary equipment for cooked cream and chocolate tempering.
- Programmable continuous or cyclic agitation.
- Possibility to set 10 different agitation speeds for the different phases of the cycle (with inverter).
- Innovative extraction/delivery spigot (**patent**):
 - the wide diameter for a quick emptying of the heater, also with very dense products;
 - the swivelled position allows 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 for a perfect cleaning.
- High-precision tank temperature control through a dip probe.
- Transparent cover and hopper to pour the ingredients during the working phase and for the steam extraction.

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 and stainless steel beater with mobile scrapers.
- High-speed extraction with an "extra chill" option to get the best product consistency.
- Cylinder-block steel door with temperature probe (**patent**).



Der „TWIN CHEF LCD“ ist entwickelt worden um eigene Spezialitäten rasch und in geringen Mengen herzustellen um ein immer frisches Produkt zu erzielen. Er erlaubt neben der Herstellung von Speiseeis und Sorbett, auch Cremen, Ganache, Schokoladetemperierung, Konfitüre, Fruchtgelee, usw.

EIGENSCHAFTEN

Cremkocher

- Senkrechter Arbeitszylinder mit Erhitzungs -und Kühlsystem.
- Vier Programme mit Schnellauswahl:
 - Cremezyklus (mit Temperatur- und Rührgeschwindigkeitseinstellung);
 - Automatischer Mischungszyklus à 85° C;
 - Halbautomatischer Mischungszyklus;
 - Konservierungszyklus (statisch, dynamisch, Temperierung und halb-automatisch).
- Interaktives „Rezeptmenu“ mit über 30 Arbeitsprogrammen voreingestellt (unter Anderem auch 4 Schokolade Temperierungen) wo die Zutaten automatisch während den verschiedenen Arbeitsgängen der Zyklen abgefragt werden.
- Funktion „Rezeptänderung“ für die Personalisierung der Rezepte.
- Funktion „Rezepteingabe“ mit Speicherung von bis zu 30 neuen Rezepten.
- Funktion Vorerwärmung um die Arbeitszeiten zu verkürzen.

Speiseeisbereiter

- Sechs Kühlprogramme mit Schnellauswahl:
 - 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;
 - Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbaren Arbeitszeiten;
 - Granita-Zyklus mit Programmierung der Konsistenzstufe und der kontinuierlichen Rührfunktion;
 - Granita-Zyklus und Cremekühlung mit Programmierung der Arbeitszeiten und zyklischen 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 und Speicherung von bis zu 30 neue Geschmäcke.
- Funktion „TURBO“ um die Rührung während dem Kühlzyklus zu erhöhen.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz nach Zyklusende.

VORTEILE UND STÄRKEN

Cremkocher

- Mischungsverarbeitung sei in der Koch- als in der Kühlphase mit Glykol-Wassebadprinzip, Temperatureinstellung bis zu 115°C ohne die natürlichen Produkteigenschaften zu verändern.
- Die **IES-Elektronik (Patent)** beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit und erlaubt eine Temperaturgenauigkeit sowie eine Energieeinsparung in den Arbeitsvorgängen.
- Möglichkeit die Wasserbadflüssigkeitstemperatur unter 100°C einzustellen für die Verarbeitung von heiklen Produkten.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Rührwerk selbstblockierend mit mobilen Schabern, welche auf Boden und Wänden arbeiten und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremen und Schokoladetemperierung.
- Einstellbare kontinuierliche oder zyklische Rührung.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten für die verschiedenen Zyklusphasen (mit Inverter).
- Innovative Ausgabe-/Transferhahn (**Patent**):
 - großer Hahndurchmesser für rasches Entleeren des Kochers auch bei sehr dickflüssigen Produkten;
 - die Umdrehung des Hahns erlaubt ein direktes Abgießen nach dem Kochzyklus ohne durch den Zylinder zugehen (dies ermöglicht einen getrennten Einsatz von Kocher und Kühler);
 - komplett auseinandernehmbar für eine perfekte Reinigung.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.
- Deckel mit durchsichtigem Trichter für das Einfüllen der Zutaten während der Verarbeitung und für den Dampfablauf.

Speiseeisbereiter

- Die **IES Elektronik (Patent)** führt eine neues System für die Konsistenzfassung ein, dies erhöht weiterhin die Präzision während den verschiedenen Arbeitsbedingungen.
- 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.
- Einblock-Edelstahlfronttür mit Fühler für die Temperaturmessung (**Patent**).



Le « TWIN CHEF LCD » naît pour créer ses propres créations avec rapidité et en petite quantité pour avoir un produit toujours frais. Il permet d'obtenir glaces, sorbets, aussi bien que crèmes, ganache, détrempe du chocolat, confitures, gelées aux fruitées, etc.

CARACTÉRISTIQUES

Cuiseur de crème

- Cylindre vertical avec un système de chauffage et de refroidissement.
- Quatre programmes à sélection rapide:
 - Cycle Crème pâtissière (avec sélection de la T° et vitesse d'agitation);
 - Cycle Automatique pour traitement mélanges à 85°C;
 - Cycle Semi-automatique pour traitement mélanges;
 - Cycle de Conservation (statique, dynamique, détrempe et semi-automatique).
- «Menu Recettes» interactif avec plus de 30 cycles de travail préprogrammés (parmi lesquels 4 détrempes du chocolat); les ingrédients y sont demandés automatiquement pendant les différentes phases du cycle.
- Fonction « Modification recettes » pour personnaliser les recettes.
- Fonction « Création recettes » avec mémorisation jusqu'à 30 nouvelles recettes.
- Fonction de préchauffage pour réduire les temps de travail.

Turbine

- Six poussoirs de refroidissement à 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 de niveau de consistance plus élevés;
 - Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation de la consistance;
 - Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation du temps de travail;
 - Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continuell;
 - Cycle granité et refroidissement des crèmes avec programmation des temps et agitation cyclique.
- « Menu goût » interactif avec 24 cycles de malaxage préprogrammés qui jumèlent à claques 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.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

Cuiseur de crème

- Traitement du produit, soit pendant la phase de chauffage et refroidissement avec bain-marie à glycol, qui permet le réglage de la température jusqu'à 115°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- La nouvelle électronique **IES (brevet)** élimine le phénomène de l'inertie thermique et consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.
- Possibilité de réglage de la température du fluide de bain-marie au dessous des 100°C pour traitement de produits délicats.
- Fonction anti-glace automatique.
- Agitateur autobloquant avec racleurs mobiles sur les parois et le fond et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempe du chocolat.
- Agitation continue ou cyclique programmable.
- 10 vitesses d'agitation programmable pour les différentes phases du cycle (avec inverter).
- Robinet d'extraction/transvasement innovateur (**brevet**):
 - avec grand diamètre pour la vidange rapide du cuiseur aussi avec des produits denses;
 - avec rotation pour l'extraction du produit à la fin du cycle de cuisson: cela permet d'utiliser le cuiseur et la turbine séparément;
 - complètement démontable, pour un parfait nettoyage.
- Contrôle de la T° grâce à une sonde en contact direct avec le produit.
- Couvercle avec trémie transparent pour la charge des ingrédients pendant le cycle du travail et pour l'extraction du vapeur.

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 et malaxeur en acier inoxydable avec racleurs mobiles.
- Extraction à haute vitesse avec option « froid en extraction » pour obtenir la consistance optimale du produit.
- Portillon en acier monobloc avec une sonde pour mesurer la température (**brevet**).



El "TWIN CHEF LCD" nace para crear sus propias especialidades en cantidades moderadas y rápidamente para haber siempre un producto fresco. El permite ofrecer helado, sorbete y también cremas, ganache, temple de chocolate, confitura, gelatina de fruta, etc.

CARACTERÍSTICAS

Cocedora de crema

- Cilindro vertical con sistema de calentamiento y enfriamiento.
- Cuatro programas a selección rápida:
 - Ciclo Crema pastelera (con selección de la T° y de la velocidad de agitación);
 - Ciclo Automático tratamiento de mezclas a 85°C;
 - Ciclo Semi-automático tratamiento de mezclas;
 - Ciclo Conservación (estática, dinámica, temple y semi-automática).
- "Menú Recetas" interactivo con más de 30 programas de trabajo predefinidos (entre los cuales también 4 temples de chocolate); con llamada automática de los ingredientes durante las diferentes fases del ciclo.
- Función "Modifica recetas" para personalizar las recetas.
- Función "Crea recetas" con memorización hasta 30 nuevas recetas.
- Función de precalentamiento para reducir los tiempos de trabajo.

Mantecedora

- Seis programas de refrigeración a 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" para niveles de consistencia más elevados;
 - Ciclo de mantecación semiautomático con programación del nivel de consistencia;
 - Ciclo de mantecación semiautomático con programación del tiempo de trabajo;
 - Ciclo producción granizados con programación de la consistencia y agitación continua;
 - Ciclo producción granizados y enfriamiento cremas con programación del tiempo de trabajo y agitación cíclica.
- "Menú sabores" interactivo con 24 programas de mantecación predefinidos que acoplan a cada sabor una diferente modalidad de agitación y nivel de consistencia.
- Función "Modifica sabores" que consiente de modificar los parámetros preimpostados.
- Función "Crea sabores" para personalizaciones con memorización hasta 30 nuevos sabores.
- Función "TURBO" para aumentar la agitación durante el ciclo de mantecación.
- Mantenimiento automático de la consistencia de final de ciclo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

Cocedora de crema

- Tratamiento mezclas sea en el ciclo caliente como en el ciclo de enfriamiento de baño maría a glicol, que permite impostar la temperatura hasta 115°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- La nueva electrónica **IES (patente)** elimina el fenómeno de inercia térmica y consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.
- Posibilidad de impostar la temperatura del fluido de baño maría bajo 100°C para el tratamiento de productos delicados.
- Función antihielo automática.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo y accesorios para la elaboración de cremas y temple chocolate.
- Agitación continua o cíclica programable.
- 10 Velocidades de agitación programable durante las diferentes fases del ciclo (con inverter).
- Grifo de extracción/trasiego novedoso (**patente**):
 - de amplio diámetro para un rápido vaciado del hervidor, también con productos densos;
 - la rotación consiente la extracción del producto al final del ciclo de cocción sin pasar por el cilindro de mantecación: hervidor y mantecedora se pueden utilizar separadamente;
 - completamente desmontable para una perfecta limpieza.
- Control de la T° a través de una sonda a directo contacto con el producto.
- Tapa con tolva transparente para la carga de los ingredientes durante el trabajo y extracción del vapor.

Mantecedora

- 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 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 optimal del producto.
- Puerta en acero monobloque con una sonda para medir la temperatura (**patente**).



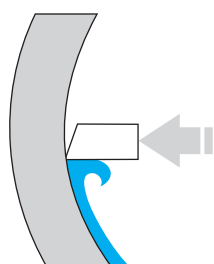
- Sonda per la misurazione della temperatura.
 - Temperature probe.
 - Fühler für die Temperaturmessung.
 - Sonde pour mesurer la température.
 - Sonda para medir la temperatura.



- Coperchio trasparente con tramoggia per aggiunta ingredienti e con sistema per estrazione vapore.
- Transparent cover with hopper to add ingredients and with steam extraction system.
 - Durchsichtiger Deckel mit Trichter für das Einfüllung der Zutaten während und mit Systeme für den Dampfablauf.
- Couvercle transparent avec trémie pour la charge des ingrédients et avec system pour l'extraction du vapeur.
- Tapa transparente con tolva para la carga de los ingredientes y con sistema para la extracción del vapor.



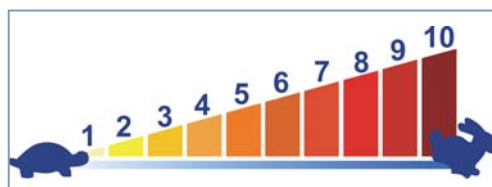
- Agitatore con lame raschianti mobili.
 - Beater with mobile scrapers.
 - Rührwerk mit mobilen Schaber.
 - Malaxeur avec racleurs mobiles.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles.



- Agitatore con pattini raschianti e accessori per la lavorazione delle creme e la tempera del cioccolato.
 - Agitator with mobile scrapers and ancillary equipment for cooked cream and chocolate tempering.
 - Rührwerk mit mobilen Schabern und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremes und Schokoladetemperierung.
- Agitateur autobloquant avec racleurs mobiles et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempe du chocolat.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles y accesorios para la elaboración de las cremas y temple chocolate.



- 10 velocità d'agitazione programmabili per le diverse fasi del ciclo.
 - 10 different agitation speeds for the different phases of the cycle.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten für die verschiedenen Zyklusphasen.
 - 10 vitesses d'agitation programmable pour les différentes phases du cycle.
- 10 velocidades de agitación programables durante las diferentes fases del ciclo.

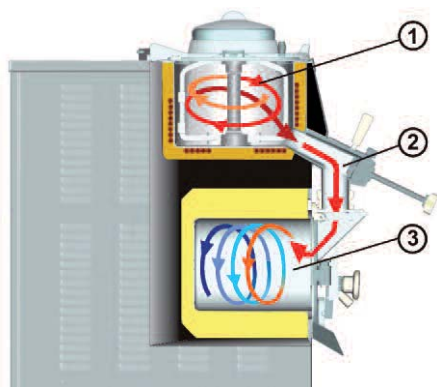


- Rubinetto in posizione di travaso miscela e ruotato per l'estrazione del prodotto.
 - Spigot in position for mix transfer and rotated to extract products.
- Ausgabehahn in Umfüllungsposition und Gedrehter Hahn für Ausgabe Produkten.
- Robinet de débit en position de transvasement et tourné pour le débit de produits.
 - Grifo en posición de trasiego mezcla y girado para la extracción de productos.

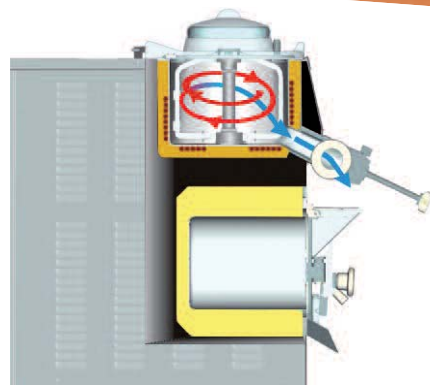


- Innovativo sistema di sostegno vaschette regolabile e ampio balconcino con griglia removibile (optional).
 - Innovative adjustable pan holding system and wide shelf with removable grid (optional).
 - Innovatives regulierbares Abstellsystem der Becken und grosses Tropfblech mit abnehmbarem Gitter (Optional).
- Système innovateur d'appuie réglable des bacs et grand support avec grille amovible (optionnel).
- Novedoso sistema regulable de apoyo de las cubetas y amplia repisa con rejilla (opcional).





- 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.
- Tratamiento producto: (1) calentamiento; (2) trasiego; (3) mantecación.



- Ciclo completo di riscaldamento e raffreddamento del prodotto nel solo vaso superiore.
- Complete heating and cooling cycle of the product in the upper tank.
- Kompletter Heiz- und Kühlzyklus des Produktes im oberen Becken.
- Cycle complet de chauffage et de refroidissement du produit dans la seule cuve supérieure.
- Ciclo completo de calentamiento y enfriamiento del producto sólo en el vaso superior.

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

Modello	Carica max per ciclo (solo cuocicrema)	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
									Alla base	Max	
Model	Max. load per cycle (only cream cooker)	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Max. Füllmenge per Zyklus (nur cremekocher)	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
									Min	Max	
Modèle	Capacité max. par cycle (seul cuiseur de crème)	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
Modelo	Max. carga por ciclo (sólo cocedora de crema)	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
									Min	Max	
	Kg		Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
TWIN 35 CHEF LCD	8	2-6	35	400V/50Hz/3+N	9	W*	138	55	70	103	340
TWIN 45 CHEF LCD	8	2,5-8	45	400V/50Hz/3+N	11	W*	138	60	77	110	393
TWIN 60 CHEF LCD	12	3-10	60	400V/50Hz/3+N	12	W*	138	60	77	110	408

*W = 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. 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. Druck- Fehler und Druck-Vergesslichkeiten 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. Et 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 o omisiones en la impresión. Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650