

FR 260

Mantecatore ad elevato
overrun

High-overrun batch freezer

Speiseeisbereiter mit erhöhtem
Overrun

Turbine à haut foisonnement

Mantecadora de elevado
overrun



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIZIONE

Il mantecatore FR260 risponde alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale per produrre gelato/ice cream ad elevato overrun e granite.

CARATTERISTICHE

- Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione della temperatura.
- Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del tempo di lavorazione.
- A raggiungimento del valore programmato la macchina si ferma automaticamente.
- Un allarme acustico avvisa l'operatore a fine ciclo.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro e agitatore in acciaio inox.
- Agitatore con pattini raschianti mobili e removibili, completamente smontabile per una semplice igienizzazione.
- Il design e il numero di giri dell'agitatore consentono di raggiungere livelli di overrun molto elevati.
- Portello in acciaio monoblocco con ampia tramoggia per versare facilmente la miscela ed eventuali ingredienti solidi per variegature direttamente nel cilindro.
- Ampio rubinetto di erogazione che permette di estrarre facilmente pezzi duri come nocchie, mandorle, pistacchi, uvetta, cioccolato, etc.
- Il rubinetto d'estrazione consente di versare il prodotto finito sia nei contenitori per vetrine/pozzetti che in quelli per il confezionamento.
- Doppio sistema di sicurezza, su griglia della tramoggia di carico miscela e sul portello.
- Ampio balconcino con tappetino di gomma antiscivolo, regolabile in altezza per adattarsi ai diversi tipi di contenitore.



DESCRIPTION

The FR260 batch freezer is the answer to the operators' requirements for a professional machine to produce high-overrun gelato/ice cream and slush/Italian ice.

CHARACTERISTICS

- Semi-automatic freezing cycle with temperature setting.
- Semi-automatic freezing cycle with time setting.
- The machine stops automatically when the setting is reached.
- A buzzer alerts the operator at the end of the cycle.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Stainless steel freezing cylinder and beater.
- Beater with mobile and removable scrapers, completely dismountable to ensure a very easy sanitization.
- The beater design and speed allow to reach very high overrun levels.
- Cylinder-block steel door with a large hopper to easily pour directly into the barrel the liquid mix and even solid parts/ingredients.
- A wide extraction tap allows to easily eject chocolate pieces, nuts, candies, fruits, etc.
- The tap allows to directly fill both the containers for display cases/tubs and for packing.
- Double safety system on hopper grid and door.
- Wide and adjustable shelf with nonslip pad, to fit different container sizes.



BESCHREIBUNG

Der Speiseeisbereiter FR260 entspricht den Bedürfnissen des Bedieners für eine professionelle Maschine für die Herstellung von einem Streicheis/Ice Cream mit erhöhtem Overrun und Granita.

EIGENSCHAFTEN

- Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbarer Temperatur.
- Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbaren Arbeitszeiten.
- Beim Erreichen des eingestellten Wertes, wird die Maschine automatisch stoppen.
- Ein akustischer Alarm warnt am Ende des Zyklus den Bediener.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Zylinder und Rührwerk aus Edelstahl.
- Rührwerk mit mobilen und abnehmbaren Schabern für eine einfache Hygiene.
- Das Design und die Anzahl von Umdrehungen des Rührwerkes ermöglichen das Erreichen eines sehr hohen Overrun.
- Einblock-Edelstahlfronttür mit grossem Trichter für ein leichtes Eingiessen der Mischung und von eventueller festen Bestandteile für die Panaschierung direkt im Zylinder.
- Ein grosser Ausgabebahn erlaubt die Abgabe von Festteile wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Rosinen, Schokolade, usw.
- Der Ausgabebahn ermöglicht das Direktgiessen des fertigen Produkts sowohl in den Vitrinen Becken/ Eiswannen und in Verpackungs Behältern.
- Doppelte Sicherung auf Gitter des Einfülltrichters und auf der Fronttür.
- Grosses Tropfblech mit Gummimatte, einstellbar in der Höhe, um verschiedene Typen von Behälter anzupassen.



DESCRIPTION

La turbine FR260 répond aux besoins des opérateurs qui ont besoin d'un outil professionnel pour produire la crème glacée/ice-cream à haut foisonnement et granité.

CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de congélation semi-automatique avec la programmation de la température.
- Cycle de congélation semi-automatique avec la programmation du temps de traitement.
- La machine s'arrête automatiquement lorsque à la réalisation de la valeur programmée.
- Une alarme sonore prévient l'opérateur à la fin du cycle.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cylindre et agitateur en acier inoxydable.
- Malaxeur avec racleurs mobiles et amovibles complètement démontables pour un assainissement très simple.
- La conception et le nombre de tours du malaxeur permettent d'atteindre des niveaux très élevés de foisonnement.
- Portillon en acier monobloc avec une grande trémie pour verser facilement directement dans le cylindre le mélange et tous les ingrédients solides pour les panachées.
- Grand robinet de distribution qui vous permet d'extraire facilement des morceaux durs comme les noisettes, les amandes, les pistaches, raisins secs, chocolat, etc.
- Le robinet d'extraction permet également de verser le produit fini directement dans les conteneurs pour vitrines/puits et dans ceux d'emballage.
- Double système de sécurité, sur la grille de la trémie et sur la porte.
- Grande étagère avec tapis en caoutchouc, réglable en hauteur pour s'adapter à différents types de conteneurs.



DESCRIPCIÓN

La mantecadora FR260 responde a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional para producir helado/ice cream con niveles de overrun muy elevados y granizados.

CARACTERÍSTICAS

- Ciclo de producción semi-automático con programación de la temperatura.
- Ciclo de producción semi-automático con programación del tiempo de elaboración.
- Al alcanzar del valor programado, la máquina se para automáticamente.
- Una alarma sonora alerta al operador al final del ciclo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de producción y agitador en acero.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles completamente desmontable para una fácil limpieza.
- El design y la velocidad del agitador permiten alcanzar niveles de overrun muy elevados.
- Puerta de acero monobloque con amplia tolva para verter la mezcla fácilmente y cualesquiera ingrediente sólido para sabores variados directamente en el cilindro.
- Grifo de extracción grande que le permite extraer fácilmente las piezas duras como las avellanas, las almendras, los pistachos, pasas, chocolate, etc.
- El grifo de extracción permite verter el producto directamente tanto en las cubetas para vitrinas/pozos, como en contenedores para la venta.
- Doble seguridad en la apertura de la rejilla de la tolva y de la puerta.
- Amplio estante con alfombra de goma antideslizante, regulable en altura para adaptarse a los diferentes tipos de contenedores.



- Rubinetto d'estrazione chiuso.
 - Extraction tap closed.
 - Ausgabehahn geschlossen.
- Robinet de distribution fermé.
 - Grifo de extracción cerrado.



- Rubinetto d'estrazione aperto.
 - Extraction tap open.
 - Ausgabehahn offen.
- Robinet de distribution ouvert.
 - Grifo de extracción abierto.

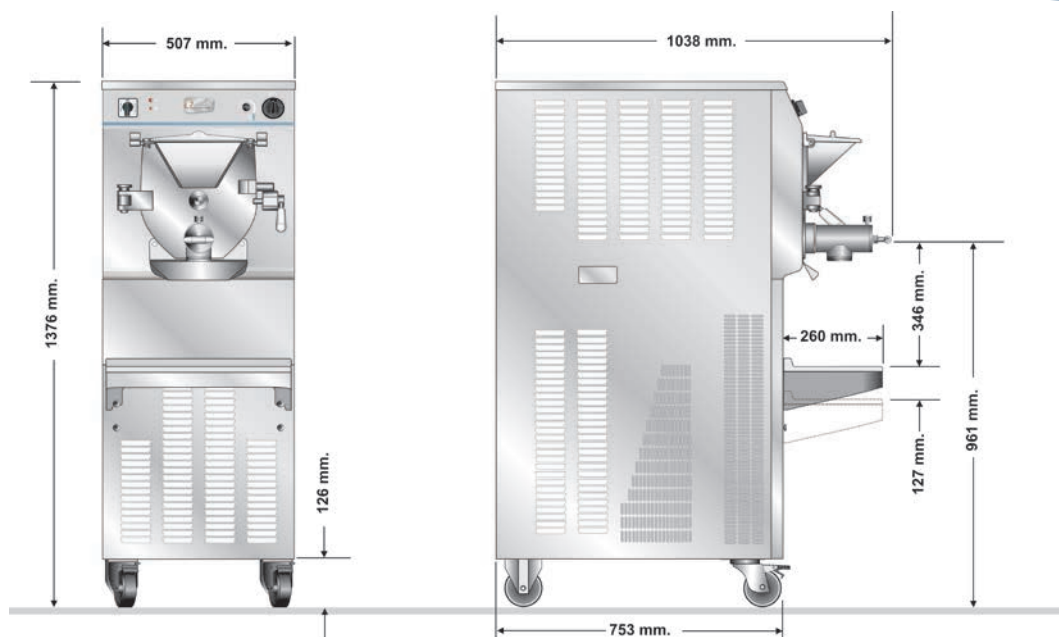


- Dettaglio agitatore.
 - Beater detail.
- Detail des Rührwerks.
 - Détail du malaxeur.
 - Detalle del agitador.



- Dettaglio del balconcino.
 - Shelf detail.
- Detail des Tropfbleches.
 - Détail de l'étagère.
 - Detalle del estante.





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

Modello	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								Alla base	Max	
Model	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								Min	Max	
Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
Modelo	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								Min	Max	
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
FR 260	5-15	60	400V/50Hz/3+N	5,5	W/A*	138	51	76	104	233
			220V/60Hz/1							
			220V/60Hz/3							

*W=Acqua-Water-Wasser-Eau-Agua / A=Aria-Air-Luft-Aire-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. 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 u omisiones en la impresión. Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



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

Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com