TWIN 60

Machine combinée

Caractéristiques

La Twin 60 est une machine combine qui dispose de deux barils, l'un vertical au-dessus (cuiseur) et une horizontale en dessous (sorbetière). Cette machine technologiquement avancée permet à l'opérateur de produire une large gamme de dessert : sorbet, granité, mousse, pudding, etc. Fabriqué en Italie par Frigomat pour assurer la qualité de l'équipement et de la technologie italienne pour servir de la gelato, crème glacée ou des desserts glacés dépassement moyen.

CUISEUR

Système de Bain Marie

La chaleur indirecte est transférée à travers la surface entière de la cuve pour empêcher le produit de brûler. La température dans le réservoir va jusqu'à 221 °C tout en maintenant les caractéristiques du produit. La machine dispose également d'une option de traitement "délicat" avec glycol de la température jusqu'à 212 ° C.

Contrôle électroniques.

Trois programmes de travail: cycle automatique à 185°F (85°C); le cycle semi-automatique avec sélection de température entre 86°F (30°C) et 221°F (105°C) et le calcul automatique des temps d'arrêt en fonction de la température sélectionnée; cycle pour le chocolat à basse température. Possibilité de régler le temps d'arrêt jusqu'à 10 heures.

Cuve

Cuve monobloc et agitateur autobloquant en acier avec racleurs mobiles sur les parois et le fond. Contrôle de la température grâce à une sonde. Sa position avancée permet de faire toutes les opérations en faisant face à la machine sans gaspiller d'espace sur le côté.

Robinet

Robinet d'extraction/transvasement innovateur grand diamètre pour la vidange rapide du cuiseur même avec des produits denses; rotation pour l'extraction du produit à la fin du cycle sans engager le cylindre de congélation: cela permet d'utiliser le cuiseur et la sorbetière séparément; facilement démontable.

Sorbetière

Contrôle électronique: cycles automatiques et semi-automatiques

Quatre programmes congélation: Cycle automatique de congélation pour atteindre la consistance idéale en fonction du type et de la quantité de mélange introduite; cycle semi-automatique de congélation avec réglage de la consistance; cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continuelle; cycle granité avec programmation du temps de travail et agitation cyclique. Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.

Cylindre de Congélation

Souplesse élevée de production (de 2.8 à 10 litres de mélange liquide), par la commande automatique qui gère le cycle de congélation en fonction du type et de la quantité de mélange. Cylindre de congélation à expansion directe avec un malaxeur en acier et des racleurs mobiles.

Batteur deux-vitesses

Le batteur a deux vitesses: standard pour la production et à haute vitesse pour l'extraction avec l'option "extra chill" lors de l'éjection pour maintenir une meilleure uniformité du produit.

Sécurité

Porte en acier monobloc avec double sécurité sur l'ouverture de la grille et de la porte elle-même. Lors de l'ouverture de la grille et/ou la porte, le batteur arrête pour éviter tout accident. La porte comporte une grille supplémentaire sur le trou d'éjection afin d'éviter toutes blessures. La machine dispose d'un panneau à de configuration à basse tension.

Nettoyage et distribution facile

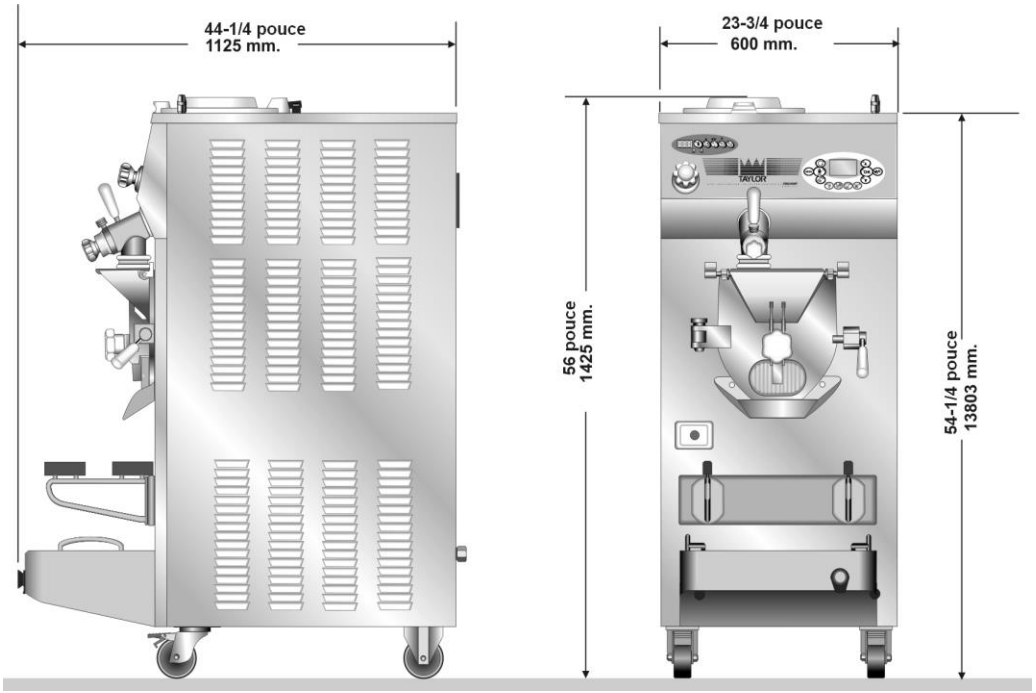
La machine dispose d'un robinet de rinçage dans le panneau frontal situé à côté de la porte. Grand plateau, ajustable et amovible avec coussinet antidérapant permet une distribution et un nettoyage facile pour l'opérateur.

3174126

Distributeur autorisé
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860 1.888.829.5672 www.bazinet-taylor.ca

2022, rue Lavoisier, local 202, Ste-Foy, QC G1N 4L5
T : 418.659.7170 F : 418.659.3682

TWIN 60



Poids	Lbs.	Kgs.
Net	837	380
Emballé	959	435
Volume de Transport	**pi. cu.**	**m. cu.**
Emballé	42.3	1.2

Dimensions	po.	mm.
Largeur	23-3/4	550
Profondeur	44-1/4	1125
Hauteur	56	1425
Dégagement Comptoir : 5" sur pied standard		

Électricité	Fusible Maximum	Min. Cir. Amp.	Poles (P) Fils (F)
208/60/3	60	52	3P 4F

(Pour de l'information précise sur l'électricité, toujours vous référez à l'étiquette sur l'unité)

Des recherches continuelles résultent en des améliorations permanentes alors ces spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

Spécifications

Électricité

Une prise électrique séparée devra être affectée à l'unité. Voir le tableau Électricité pour les besoins électriques spécifiques. L'appareil est conçu pour être branché en permanence. Consulter votre distributeur Taylor pour connaître les codes en vigueur concernant les fils et les prises de courant.

Réservoir

Un, 18.6 litres.

Moteur de Batteur (Cuiseur)

Un, 1/3 HP.

Élément de chauffage (Cuiseur)

Un, 6 kw.

Cylindre de refroidissement

Un, 17.6 litres.

Moteur de Batteur

Un moteur de batteur de 2 vitesses, 3.9 HP à la vitesse la plus basse, 7.2 HP à la plus haute.

Système de Réfrigération

Un, approximativement 32.300 BTU/hr. R404A
(Les BTUs peuvent varier selon le compresseur utilisé.)

Refroidie à l'eau

Connexions du drain pour l'eau dans le bas ½'' MPT.

TAYLOR® by FRIGOMAT

Distributeur autorisé
Bazinet Taylor Depuis 1954
4750, rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 F : 514.735.9860
1.888.829.5672
2022, rue Lavoisier, local 202, Ste-Foy, QC G1N 4L5
T : 418.659.7170 F : 418.659.3682
www.bazinet-taylor.ca

FRIGOMAT
ISO 9001:2000
Registered Firm