



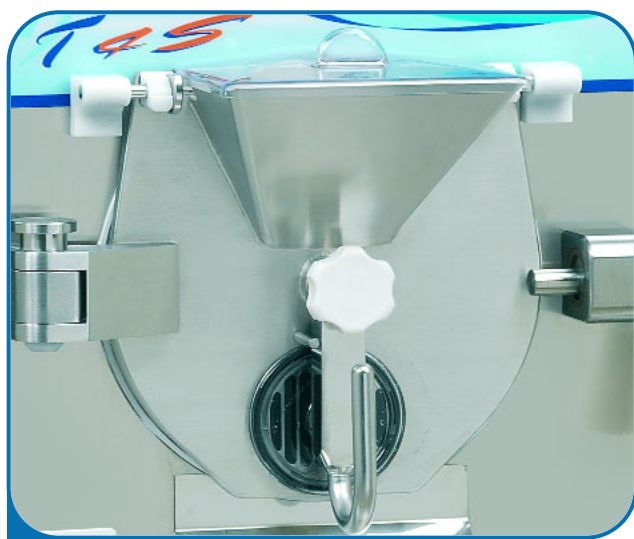
- T4S - carica per ciclo: 2-4 kg; produzione: 25 kg/h
- T4S - load per cycle: 2-4 kg; production: 25 kg/h
- T4S - Füllmenge per Zyklus: 2-4 kg; Produktion: 25 kg/Std.
- T4S - capacité par cycle: 2-4 kg; production: 25 kg/h
- T4S - carga por ciclo: 2-4 kg; producción: 25 kg/h



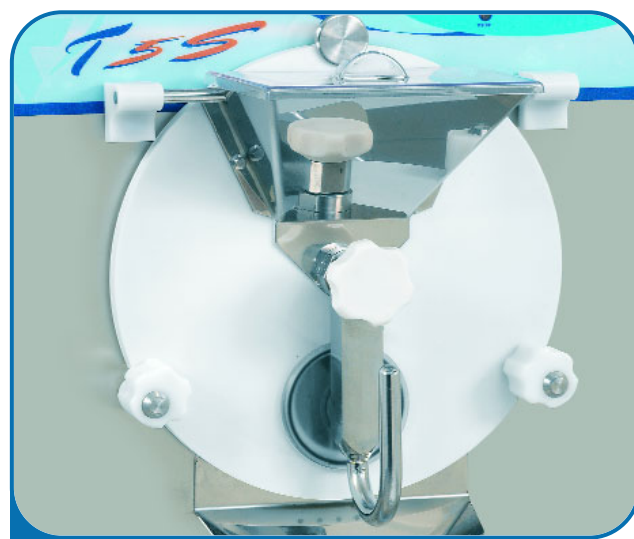
- T5S - carica per ciclo: 1-3 kg; produzione: 15 kg/h
- T5S - load per cycle: 1-3 kg; production: 15 kg/h
- T5S - Füllmenge per Zyklus: 1-3 kg; Produktion: 15 kg/Std.
- T5S - capacité par cycle: 1-3 kg; production: 15 kg/h
- T5S - carga por ciclo: 1-3 kg; producción: 15 kg/h



- Nuova pulsantiera elettronica con indicatore luminoso
- New electronic push button panel with LED display
- Neue Tastaturplatine mit Leuchtdisplay
- Nouveau tableau de commande avec indicateur lumineux
- Nuevo panel de control electrónico con indicador luminoso



- T4S – Portello in acciaio inox
- T4S – Stainless steel door
- T4S – Fronttür aus Edelstahl
- T4S – Porte en acier inoxydable
- T4S – puerta de acero inoxidable



- T5S – Portello isothermico in plastica
- T5S – Isothermal plastic door
- T5S – Isothermische Kunststoffür
- T5S – Porte isothermique en plastique
- T5S – Puerta isotérmica de plástico

**INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERISTICAS TECNICAS**

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	Producción en 2 oras	Tensión	Potencia	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad	Peso Neto
	kg	kg		Kw		cm	cm	cm	kg
T5S	1-3	15	230V 50Hz/1	1,8	Aria*	69	44	67+15	124
T4S	2-4	25	400V 50Hz/1	2,7	Acqua**	126	44	63+18	170
	2-4	25	400V 50Hz/1	2,9	Aria*	126	44	63+18	-

- 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.
- \* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; \*\* Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.



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



mantecatori orizzontali  
horizontal batch freezers  
waagrechte Speisseeisbereiter  
turbines horizontales  
mantecadoras horizontales

T5S  
T4S



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato

# T4S T5S



## ITALIANO

### DESCRIZIONE

I mantecatori della serie "T" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale per produrre gelato di alta qualità in volumi non elevati e con un investimento ridotto.

Il controllo elettronico consente all'operatore di utilizzare quattro programmi per la produzione di gelati e granite, con la possibilità di scegliere i valori di consistenza, i tempi ed la modalità di agitazione.

### CARATTERISTICHE

- Ciclo di mantecazione con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione con programmazione del tempo di lavorazione.
- Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua.
- Ciclo granita con programmazione dei tempi ed agitazione ciclica.
- Mantenimento automatico della consistenza di fine ciclo.
- Estrema flessibilità produttiva (carica massima fino a più di tre volte la carica minima).

### VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza (solo T4S).
- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti smontabili.
- Portello in acciaio monoblocco (opzionale per T5S) con doppia sicurezza sull'apertura griglia e portello.
- Ingombri e consumi energetici ridotti.

- “La risposta completa di Frigomat alle esigenze di piccoli laboratori, ristoranti e catering”
- “Frigomat complete answer to the requirements of small laboratories, restaurants or catering”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse kleinerer Eisdielen, Restaurants und Kaffees”

## ENGLISH

### DESCRIPTION

The batch freezers of the “T” series are the answer to the operators’ requirements for a professional machine to produce high-quality product in smaller quantities with a reduced investment. Through the electronic control the operator can choose among four programmes for the production of ice cream and slush with the possibility to determine consistency values, times and agitation modes.

### CHARACTERISTICS

- Freezing cycle with consistency level setting.
- Freezing cycle with working time setting.
- Slush cycle with consistency level and continuous agitation setting.
- Slush cycle with time and cyclic agitation setting.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.
- High production flexibility (maximum batch quantity more than three times the minimum load).

### ADVANTAGES AND PLUSES

- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion (only T4S).
- Steel beater with removable scrapers.
- Cylinder-block steel door (optional for T5S) with double safety system on grid and door.
- Limited size and power consumption.

## DEUTSCH

### BESCHREIBUNG

Die Speiseeisbereiter der Serie “T” entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für die Herstellung von erstklassigen Speiseeis bei begrenztem Produktions- und Investitionsvolumen benötigen. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener die Auswahl von vier verschiedenen Programmen für die Herstellung von Speiseeis und Granita mit der Möglichkeit den Konsistenzwert, die Zeit und Art der Rührung auszuwählen.

### EIGENSCHAFTEN

- Kühlzyklus mit Einstellung der Konsistenzstufen.
- Kühlzyklus mit Einstellung der Kühlungszeiten.
- Granitazyklus mit Einstellbarkeit der Konsistenzstufe und der kontinuierlichen Rührfunktion.
- Granitazyklus mit Einstellbarkeit der Zeit und Zeit und zyklischer Rührbewegung.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz nach Zyklusende.
- Variable Produktionskapazität (bis zu mehr als dreimal die Mindestfüllmenge).

### VORTEILE UND STÄRKEN

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit nur Mod. T4S).
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schuberh.
- Edelstahlfronttür (Optional bei Mod. T5S) mit doppelter Sicherung auf Gitter- und Türöffnung
- Beschränkte Abmessungen und Energieverbrauch

- “La réponse de Frigomat aux exigences des petits laboratoires, restaurants et du catering”
- “La repuesta completa de Frigomat a las exigencias de pequeños laboratorios, restaurantes y catering”

## FRANCAIS

### DESCRIPTION

Les turbines de la série “T” répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel pour la production de glace de haute qualité; ce en quantité limitée et avec un investissement très réduit.

Le contrôle électronique offre à l’opérateur quatre programmes automatiques pour la production de glace et de granité. La consistance, les temps et la modalité de malaxage peuvent être programmés.

### CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de malaxage avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage avec programmation du temps de travail.
- Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue.
- Cycle granité avec programmation du temps de travail et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Capacité de production variable (capacité maximale jusqu’à trois fois la capacité minimale)

## ESPAÑOL

### DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras de la serie “T” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional para producir helado de alta calidad en volúmenes no elevados y con una inversión reducida.

El control electrónico consiente al operador utilizar cuatro programas para la producción de helados y cremoladas, con la posibilidad de escoger los valores de consistencia, los tiempos y la modalidad de agitación.

### CARACTERÍSTICAS

- Ciclo de mantecación con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación con programación del tiempo de elaboración.
- Ciclo producción cremoladas con programación del nivel de consistencia y agitación continua.
- Ciclo producción cremoladas con programación de los tiempos y agitación cíclica.
- Mantenimiento automático de la consistencia de final de ciclo.
- Capacidad productiva muy flexible (hasta más de tres veces la carga mínima).

### AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité (seulement T4S).
- Malaxeur en acier avec racleurs.
- Portillon en acier monobloc (sur demande pour T5S) avec double sécurité sur l’ouverture de la grille et du portillon même.
- Dimensions et consommation d’électricité réduite.

### VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia (solo T4S).
- Agitador de acero con espátulas rascadares.
- Puerta de acero monobloque (opcional para T5S) con doble seguridad en la apertura rejilla y puerta .
- Dimensiones y consumos energéticos reducidos.