



mantecatori orizzontali  
horizontal batch freezers  
waagrechte Speiseeisbereiter  
turbines horizontales  
mantecadoras horizontales

# Titan



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato

# Titan<sub>1</sub> Titan<sub>2</sub> Titan<sub>3S</sub>



## DESCRIZIONE

I mantecatori della serie "TITAN" sono il frutto di oltre 35 anni di esperienza di Frigomat nel campo del gelato artigianale e sono nati per offrire al gelatiere uno strumento di lavoro professionale ed affidabile. Il controllo elettronico delle funzioni operative consente di ottenere facilmente e con ogni tipo di miscela la consistenza ideale del prodotto, indipendentemente dalla quantità introdotta. L'operatore ha a disposizione quattro programmi per la produzione di gelati e granite con la possibilità di scegliere i valori di consistenza, i tempi (solo granite) e le modalità di agitazione.

## CARATTERISTICHE

- Ciclo di mantecazione automatico che individua il livello di consistenza ottimale in funzione del tipo e della quantità di miscela introdotta.
- Ciclo di mantecazione semiautomatico con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua.
- Ciclo granita con programmazione dei tempi ed agitazione ciclica.
- Mantenimento automatico della consistenza a fine ciclo.
- Estrema flessibilità produttiva.

## VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con pattini smontabili.
- Estrazione in alta velocità con opzione "freddo in estrazione" per una consistenza ottimale del prodotto.
- Portello in acciaio monoblocco con doppia sicurezza sull'apertura della griglia e del portello.
- L'elettronica IES introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.



- “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”



#### DESCRIPTION

The batch freezers of the “TITAN” series are the result of more than 35 years of experience in the artisan gelato equipment field; they have been designed to offer the operator a professional and reliable tool. The electronic controls of the operating functions allows, with every type of mix, to achieve the ideal product consistency despite the introduced quantity. The operator can use four different programmes for the production of gelato and slush, with the possibility to set the consistency values, the times (slush only) and the agitation modes.

#### CHARACTERISTICS

- Automatic freezing cycle to reach the ideal consistency according to the type and quantity of mix introduced.
- Semiautomatic freezing cycle with consistency setting.
- Slush cycle with consistency setting and continuous agitation.
- Slush cycle with time setting and cyclic agitation.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.
- High production flexibility.

#### ADVANTAGES AND PLUSES

- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with adjustable scrapers.
- High-speed extraction with “extraction chill” option to obtain the best product consistency.
- Cylinder-block steel door with double safety system on grid and door.
- The electronic IES features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.



#### BESCHREIBUNG

Die Speiseeisbereiter der Serie “TITAN” sind das Ergebnis einer über dreißigjährigen Erfahrung im Gebiet des traditionellen Streicheises und wurden entwickelt um den Profis ein professionelles und zuverlässiges Arbeitsmittel anzubieten. Die elektronische Kontrolle der Arbeitsfunktionen erlaubt mit jeglicher Mischung, je nach eingegebener Produktmenge, eine einfache und optimale KonsistenzEinstellung. Der Bediener hat vier verschiedene Programme für die Herstellung von Speiseeis und Granita zur Verfügung, mit Einstellungsmöglichkeit der Konsistenzwerte, der Zeiten (nur bei Granita) und der Art der Rührung.

#### EIGENSCHAFTEN

- Automatischer Gefrierzyklus, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung erkennt.
- Halbautomatischer Gefrierzyklus mit einstellbaren Konsistenzstufen.
- Granitazyklus mit Einstellbarkeit der Konsistenzstufe und der kontinuierlichen Rührfunktion.
- Granitazyklus mit Einstellbarkeit der Arbeitszeiten und zyklischen Rührung.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz nach Zyklusende.
- Variable Produktionskapazität.

#### VORTEILE UND STÄRKEN

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern.
- Ausgabe bei hoher Geschwindigkeit mit Option “Kälte bei Ausgabe” für eine optimale Konsistenz des Produktes.
- Edelstahlfronttür mit doppelter Sicherung auf Gitter- und Türöffnung.
- Die neue IES Elektronik führt ein neues System für die Konsistenz Erfassung ein, dies erhöht weiterhin die Präzision während den verschiedenen Arbeits-konditionen.

- “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”



#### DESCRIPTION

Les turbines de la série “TITAN” sont la réalisation de l’expérience trentenaire de Frigomat dans le domaine de la glace artisanale. Elles ont été réalisées pour offrir au maître glacier un outil complet et solide. Le contrôle électronique des fonctions opérationnelles permet d’obtenir aisément et, avec tous les mélanges, la consistance idéale du produit selon la quantité introduite. L’opérateur a à sa disposition quatre programmes pour la production de glace et de granité avec la possibilité de choisir la consistance, les temps (seulement granité) et types de malaxage.

#### CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de malaxage automatique permettant d’obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit.
- Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation de la consistance.
- Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue.
- Cycle granité avec programmation du temps et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Capacité de production très flexible.

#### AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs démontables.
- 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.
- La nouvelle électronique IES introduit un nouveau système d’acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.



#### DESCRIPCIÓN

Las mantecadoras de la serie “TITAN” son el fruto de más de 35 años de experiencia de Frigomat en el campo del helado artesanal y han nacido para ofrecer al profesional un instrumento de trabajo completo y fiable. El control electrónico de las funciones operativas consiente obtener fácilmente y con cada mezcla la consistencia ideal del producto independientemente de la cantidad introducida. El operador tiene cuatro programas para la producción de helados y granizados con la posibilidad de programar los valores de consistencia, los tiempos (solo cremoladas) y la modalidad de agitación.

#### CARACTERÍSTICAS

- Ciclo de mantecación automático que individúa el nivel de consistencia óptimo en función del tipo y cantidad de mezcla introducida.
- Ciclo de mantecación semiautomático con programación del nivel de consistencia.
- 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.

#### VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas rimovíbles.
- Extracción de alta velocidad con opción “frío en extracción” para una consistencia óptima del producto.
- Puerta de acero monobloque con doble seguridad en la apertura de la rejilla y de la puerta.
- La electrónica IES introduce un nuevo sistema de control de la consistencia, que aumenta ulteriormente la precisión durante las varias fases de funcionamiento.



- Titan 1 - carica per ciclo: 4-15 kg; produzione: 90 kg/h
- Titan 1 - load per cycle: 4-15 kg; production: 90 kg/h
- Titan 1 - Füllmenge per Zyklus: 4-15 kg; Produktion: 90 kg/Std.
- Titan 1 - capacité par cycle: 4-15 kg; production: 90 kg/h
- Titan 1 - carga por ciclo: 4-15 kg; producción: 90kg/h



- Titan 2 - carica per ciclo: 3-10 kg; produzione: 60 kg/h
- Titan 2 - load per cycle: 3-10 kg; production: 60 kg/h
- Titan 2 - Füllmenge per Zyklus: 3-10 kg; Produktion: 60 kg/Std.
- Titan 2 - capacité par cycle: 3-10 kg; production: 60 kg/h
- Titan 2 - carga por ciclo: 3-10 kg; producción: 60kg/h



- Titan 3S - carica per ciclo: 2-6 kg; produzione: 35 kg/h
- Titan 3S - load per cycle: 2-6 kg; production: 35 kg/h
- Titan 3S - Füllmenge per Zyklus: 2-6 kg; Produktion: 35 kg/Std.
- Titan 3S - capacité par cycle: 2-6 kg; production: 35 kg/h
- Titan 3S - carga por ciclo: 2-6 kg; producción: 35kg/h



- Particolare portello in acciaio inox e agitatore
- Stainless steel door and beater detailed view
- Detail der Edelstahltür und Rührwerk
- Détail de la porte en acier inoxydable et malaxeur
- Detalle puerta de acero inoxidable y agitador



- Pulsantiera elettronica con indicatore luminoso
- Electronic push button panel with LED display
- Tastaturplatte mit Leuchtdisplay
- Tableau de commande avec indicateur lumineux
- Panel de control electrónico con indicador luminoso

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS 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 <b>kg</b>	Producción por hora <b>kg</b>	Tensión	Potencia <b>kW</b>	Condensación	Altura <b>cm</b>	Anchura <b>cm</b>	Profundidad <b>cm</b>	Peso Neto <b>kg</b>
Titan 3S	2-6	35	400V/50Hz/3	3,6	Acqua**	142	52	68+18	255
	2-6	35	400V/50Hz/3	3,8	Aria*	142	52	68+18	255
Titan 2	3-10	60	400V/50Hz/3	4,5	Acqua**	142	52	68+18	320
	3-10	60	400V/50Hz/3	4,9	Aria*	142	52	90+18	320
Titan 1	4-15	90	400V/50Hz/3	8	Acqua**	142	52	91+18	395
	4-15	90	400V/50Hz/3	8,4	Aria*	142	52	113+18	395

\* 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, 28 - 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

