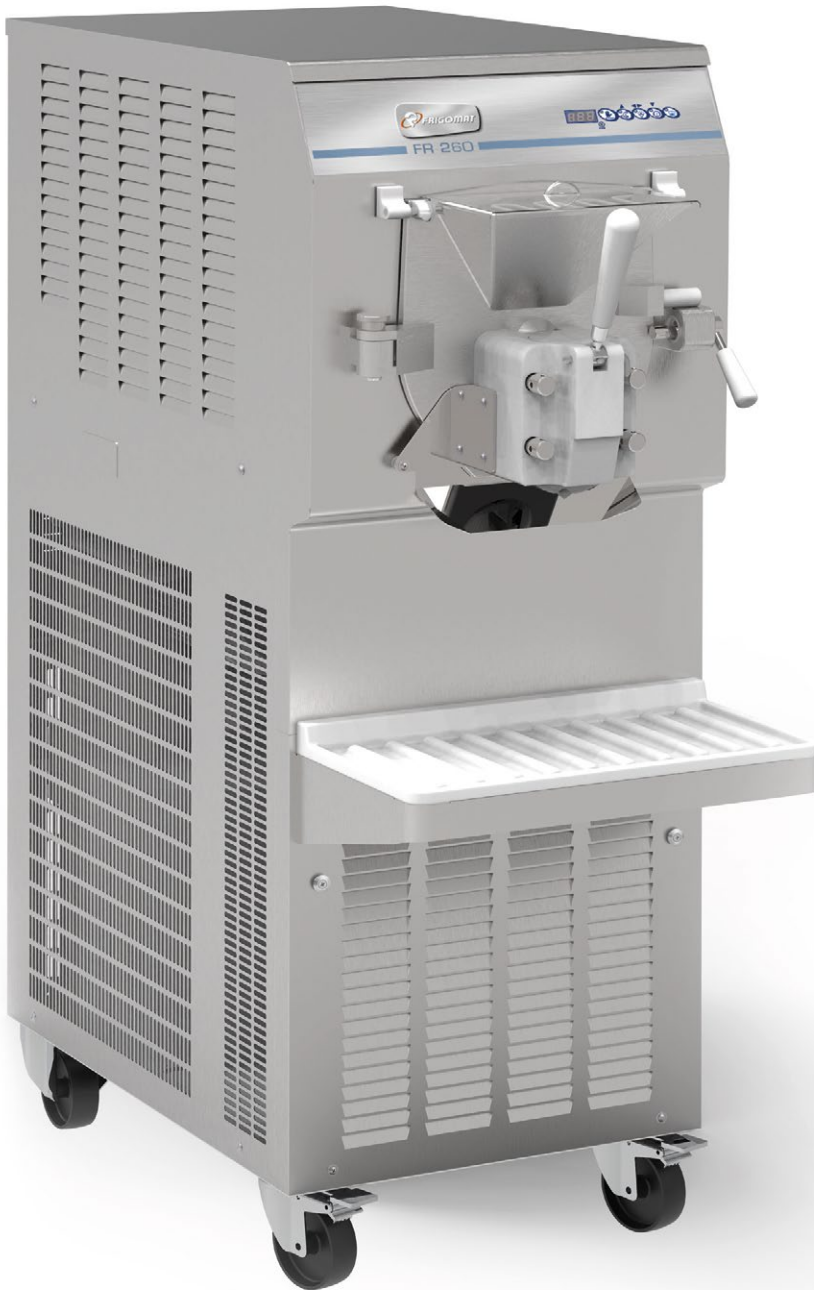


FR 260



Mantecatore a elevato overrun

High-Overrun Batch Freezer

Speiseeisbereiter mit erhöhtem
Overrun

Turbine à haut foisonnement

Mantecedora de elevado
overrun



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIZIONE

La macchina FR260 risponde alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale per produrre “Italian Ice” e granita.

CARATTERISTICHE

- Ciclo di produzione automatico che individua il livello di consistenza ottimale in funzione del tipo e della quantità di miscela introdotta.
- Ciclo di produzione semi-automatico con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo “creativo” con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua.
- Ciclo “creativo” con programmazione dei tempi ed agitazione ciclica.
- Mantenimento automatico della consistenza di fine ciclo (solo per la versione 50 Hz).

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 rubinetto d'estrazione consente di versare il prodotto finito sia nei contenitori per vetrine/pozzetti che in quelli per il confezionamento.
- Ampio balconcino con tappetino di gomma antiscivolo, regolabile in altezza per adattarsi ai diversi tipi di contenitore.
- L'elettronica **IES (brevetto)** introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.
- Estrazione in alta velocità con opzione “freddo in estrazione” per una consistenza ottimale del prodotto.



DESCRIPTION

The FR260 machine is the answer to the operators' requirements for a professional machine to produce “Italian Ice” and slush.

CHARACTERISTICS

- Automatic production cycle to reach the ideal consistency according to the type and quantity of mix introduced.
- Semi-automatic production cycle with consistency level setting.
- “Creative” cycle with consistency level and continuous agitation setting.
- “Creative” cycle with time and cyclic agitation setting.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle (only for 50 Hz version).

ADVANTAGES AND PLUSES

- Stainless steel freezing cylinder and beater.
- Beater with mobile and removable scrapers, completely dismountable to ensure a very easy sanitization.
- The tap allows to directly fill both the containers for display cases/tubs and for packing.
- Wide and adjustable shelf with nonslip pad, to fit different container sizes.
- The electronic **IES (patent)** features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.
- High-speed extraction with an “extra chill” option to get the best product consistency.



BESCHREIBUNG

Die Maschine FR260 entspricht den Bedürfnissen des Bedieners für eine professionelle Herstellung von „Italian Ice“ und Granita.

EIGENSCHAFTEN

- Automatischer Produktionszyklus, welcher die optimale Konsistenz je nach Typ und Menge der eingegebenen Mischung erkennt.
- Halb-automatischer Produktionszyklus mit Einstellung der Konsistenzstufen.
- „Kreativ-Zyklus“ mit Einstellbarkeit der Konsistenzstufe und der kontinuierlichen Rührfunktion.
- „Kreativ- Zyklus“ mit Einstellbarkeit der zyklischen Rührung.
- Automatisches Beibehalten der Konsistenz nach Zyklusende (nur für 50 Hz Version).

VORTEILE UND STÄRKEN

- Zylinder und Rührwerk aus Edelstahl.
- Rührwerk mit mobilen und abnehmbaren Schabern für eine einfache Hygiene.
- Der Ausgabebahn ermöglicht das Direktgiessen des fertigen Produkts sowohl in den Vitrinen Becken/ Eiswannen und in Verpackungsbehältern.
- Grosses Tropfblech mit Gummimatte, einstellbar in der Höhe, um verschiedene Typen von Behälter anzupassen.
- Die **IES (Patent)** Elektronik führt ein neues System für die Konsistenzerfassung ein, dies erhöht weiterhin die Präzision während den verschiedenen Arbeitskonditionen.
- Ausgabe bei hoher Geschwindigkeit mit Option „Kälte bei Ausgabe“ für eine optimale Konsistenz des Produktes.



DESCRIPTION

La machine FR260 répond aux besoins des opérateurs qui ont besoin d'un outil professionnel pour produire « Italian Ice » et granité.

CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de production automatique permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit.
- Cycle de production semi-automatique avec programmation de la consistance.
- Cycle « créatif » avec programmation de la consistance et agitation continue.
- Cycle « créatif » avec programmation du temps de travail et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle (seulement pour la version 50 Hz).

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cylindre et agitateur en acier inoxydable.
- Agitateur avec racleurs mobiles et amovibles complètement démontables pour un assainissement très simple.
- Le robinet d'extraction permet également de verser le produit fini directement dans les conteneurs pour vitrines/ puits et dans ceux d'emballage.
- Grande étagère avec tapis en caoutchouc, réglable en hauteur pour s'adapter à différents types de conteneurs.
- 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.
- Extraction à haute vitesse avec option «froid en extraction» pour obtenir la consistance optimale du produit.



DESCRIPCIÓN

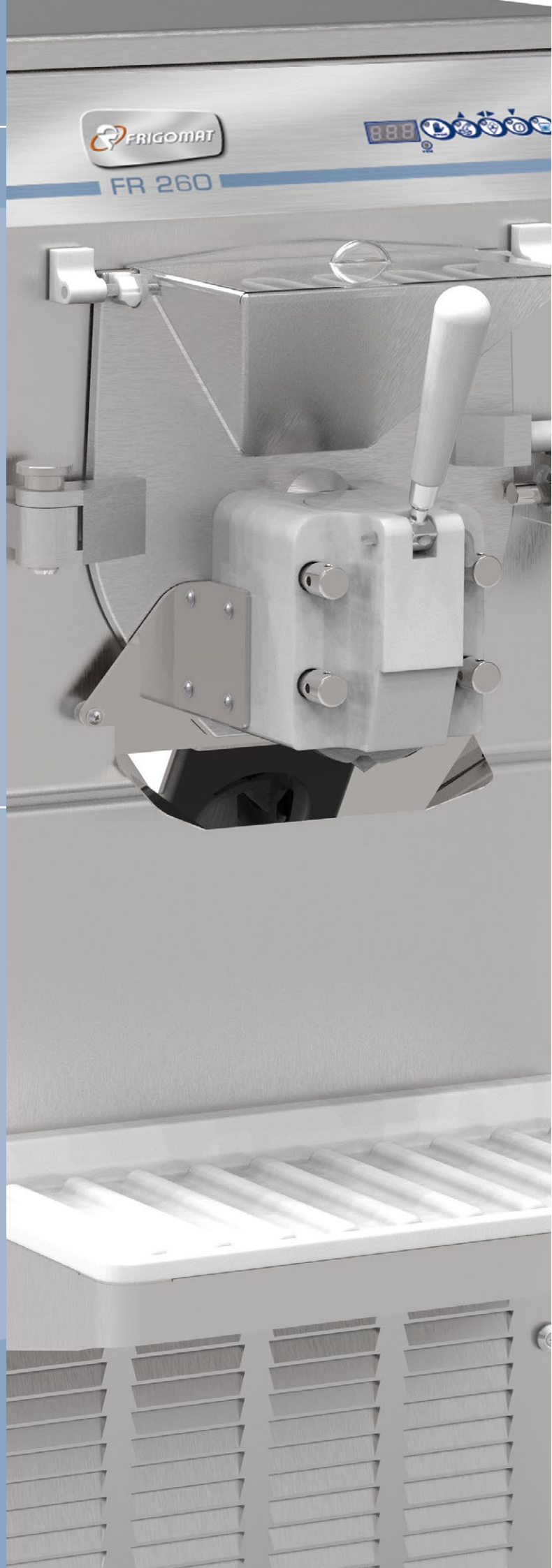
La maquina FR260 responde a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional para producir "Italian Ice" y granizados.

CARACTERÍSTICAS

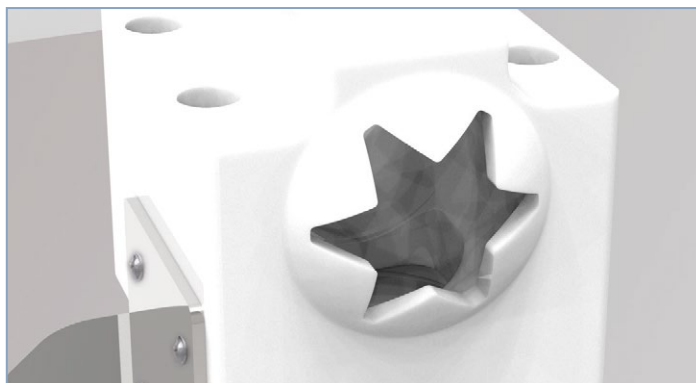
- Ciclo de producción automático que identifica el nivel de consistencia optimal en función al tipo y la cantidad de producto introducida.
- Ciclo de producción semi-automático con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo producción "creativo" con programación del nivel de consistencia y agitación continua.
- Ciclo producción "creativo" con programación de los tiempos y agitación cíclica.
- Mantenimiento automático de la consistencia de final de ciclo (solamente para la versión de 50 Hz).

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de producción y agitador en acero.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles completamente desmontable para una fácil limpieza.
- El grifo de extracción permite verter el producto directamente tanto en las cubetas para vitrinas/pozos, como en contenedores para la venta.
- Amplio estante con alfombra de goma antideslizante, regulable en altura para adaptarse a los diferentes tipos de contenedores.
- La electrónica **IES (patente)** introduce un nuevo sistema de control de la consistencia, que aumenta además la precisión durante las diferentes fases de funcionamiento.
- Extracción de alta velocidad con opción "frío en extracción" para una consistencia optimal del producto.



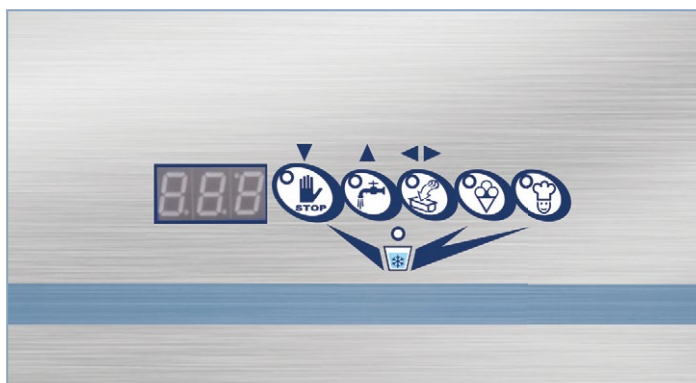
Dettaglio estrusore di erogazione a stella
 Detail of the star-shaped delivery extruder
 Detail des Extruders mit sternförmigen Auslauf
 Détail de la sortie de distribution en forme d'étoile
 Detalle de la extrusora de la distribución en forma de estrella



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



Pannello di controllo
 Control panel
 Kontrolltafel
 Tableau de commande
 Panel de control



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 Model Modell Modèle Modelo	Produzione Production Leistung Production Producción	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 F = 60Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg/h	kg		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
FR260	60	5-15	A	400V / 50Hz / 3N / 5,5kW	220V / 60Hz / 3 / 5,6kW	51	76-104	138	238
				-	220V / 60Hz / 1 / 5,6kW	51	76-104	138	238
			W	400V / 50Hz / 3N / 5,5kW	220V / 60Hz / 3 / 5,5kW	51	76-104	138	233
				-	220V / 60Hz / 1 / 5,5kW	51	76-104	138	233

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire / 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.

Druckfehler und Druckvergesslichkeiten 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. 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 9001:2015
Numero Certificato
50 100 5650