

AGETWIN 55/120



AGETWIN 55

IT Tini di maturazione Agetwin 55 - Agetwin 120, costruiti interamente in acciaio inox, dispongono sulle vasche di circuiti stampati per la circolazione del gas refrigerante. La miscela per gelato è mantenuta a +4°C e viene agitata lentamente per conservare l'omogeneità e per rendere il gelato finito più resistente e più cremoso.

Le macchine vengono fornite sia con termometri per la lettura a distanza, che con interruttori per il funzionamento indipendente delle due vasche di maturazione.

Il raffreddamento della miscela è molto rapido grazie a compressori semiermetici di notevole potenza.

La gamma di mantecatori elettronici Mantagel utilizza l'elettronica per assicurare al vostro gelato eccellenti parametri qualitativi (struttura, consistenza, overrun).

UK Ageing vats Agetwin 55 - Agetwin 120, made entirely of stainless steel, the vats have printed circuits on the tanks for the circulation of the refrigerating gas.

The ice-cream mix is maintained at +4°C and is slowly stirred to ensure homogeneity and to make the finished ice-cream firmer and creamier.

The machines are supplied with both thermometers for remote-controlled temperature reading and with switches for independent operation of the two ageing vats.

Cooling of the mix is extremely rapid thanks to the extremely powerful semi-hermetic compressors.

FR Cuves de Maturation Agetwin 55 - Agetwin 120, entièrement construites en acier inoxydable, elles disposent, sur les bassins, de circuits imprimés pour la circulation du liquide de réfrigération.

Le mélange pour crème glacée est maintenu à +4°C et est agité lentement pour conserver l'homogénéité et pour rendre la glace finie plus résistante et plus crémeuse.

Les machines sont fournies aussi bien avec des thermomètres pour la lecture à distance qu'avec des interrupteurs pour le fonctionnement indépendant des deux bassins de maturation.

Le refroidissement du mélange aussi possible grâce à des compresseurs semi-hermétiques très puissants.

DE Reifebehälter Agetwin 55 - Agetwin 120, Gänzlich aus Inoxstahl, verfügen sie auf den Wannen über Schaltkreise für den Umlauf der Kühlliquidität.

Die Mischung für das Eis wird auf einer Temperatur von +4 °C gehalten und langsam umgerührt, um die Homogenität zu erhalten und das fertige Eis widerstandsfähiger und cremiger zu machen.

Die Maschinen werden sowohl mit Thermometern für die Fernablesung, als auch mit Schaltern für den unabhängigen Betrieb der beiden Reifungswannen geliefert.

Die Abkühlung der Mischung erfolgt durch halbermetische, sehr leistungsstarke Kompressoren sehr rasch.



ES Las tinas de maduración Agetwin 55 - Agetwin 120, construidas íntegramente en acero inoxidable, disponen de circuitos estampados en las vascas para la circulación del gas refrigerante. La mezcla para helado se mantiene a +4°C y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente y cremoso.

Las máquinas están provistas tanto con termómetros para la lectura a distancia como con interruptores para el funcionamiento independiente de los dos vasquitos de maduración. El frío de la mezcla es muy rápido gracias a compresores semi-herméticos de notable potencia.

| | Agetwin 55 | Agetwin 120 |
|---|---|--------------|
| Capacity/Capacity/Capacité/Pullmenge Capacidad mix-max | Lt. 55 x 2 | 120 x 2 |
| Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica | Kw 2,24 | 2,26 |
| Potenza Compressore/Compressor Power Potencia Compressor | Kw 1,8 | 2,2 |
| Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/Condensación | Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/ Wasser oder Luft/Agua o Aire | |
| Gas Refrigerante/Refrigerating gas Gaz de réfrigération/Kühlgas/ Gas refrigerante | Freon R 134 A | |
| Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltage | 400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*/trifase* | |
| Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Meidas | 625x805x1340 | 880x930x1380 |
| Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto | Kg 180 | 255 |
| Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto | Kg 270 | 385 |

* Per il corretto esercizio della produzione peso, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare approssimati.
* Diese Produktion, Produktion von Gewicht, Maßen und anderen technischen Daten sind nicht zu berücksichtigen.
* No considerar aproximado de la producción, peso, medidas y otros datos técnicos en datos ser considerados con demarcación precisa.
* Toutes données à l'usage - Différents données pour usage requiert - Différents données sur données - Andere Angaben auf Wunsch - Bitte dienen genau.

