



cuocicrema
cream cooker
Cremekocher
cuiseur de crème
cuece-cremas

Chef LCD



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Chef LCD



DESCRIZIONE

Con i cuocicrema della serie "CHEF LCD" il pasticciere ha a disposizione tutto ciò che serve per inventare, produrre e conservare le sue creazioni. Il bagnomaria dinamico a glicole permette di impostare la temperatura del prodotto da 4°C a 115°C in modo delicato, senza mai alterarne le caratteristiche organolettiche. Crema pasticcera, confetture, frutta poché, miscele per gelato, tempera del cioccolato sono alcuni esempi delle lavorazioni eseguibili con queste macchine senza difficoltà.

CARATTERISTICHE

- Quattro programmi a selezione rapida:
 - Ciclo crema pasticcera
 - Ciclo tempera cioccolato
 - Ciclo trattamento miscele
 - Ciclo conservazione.
- Menù "Ricette" interattivo con oltre 30 programmi di lavoro preimpostati con richiesta automatica degli ingredienti durante le diverse fasi del ciclo.
- Funzione "Modifica ricette".
- Funzione "Crea ricette" con memorizzazione fino a 30 nuove ricette.
- Funzione di preriscaldamento per ridurre i tempi di lavorazione.
- Calcolo automatico dei tempi di sosta (nel ciclo "trattamento miscele") in funzione della T° programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Trattamento del prodotto sia nella fase di riscaldamento che di raffreddamento con sistema a bagnomaria di glicole, che permette di impostare la T° fino a 115°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- La nuova elettronica **IES** elimina il fenomeno dell'inerzia termica, tramite un sistema **brevettato** che consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.
- Possibilità di regolazione della temperatura del fluido di bagnomaria sotto i 100°C per il trattamento di prodotti delicati.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Agitatore con pattini raschianti su pareti e fondo vasca e accessori per la lavorazione delle creme e la tempera del cioccolato.
- Agitazione continua o ciclica programmabile.
- 10 velocità d'agitazione programmabili per le diverse fasi del ciclo (con inverter).
- Coperchio con tramoggia trasparente per l'estrazione del vapore.
- Griglia in acciaio per il carico degli ingredienti durante la lavorazione.

- “La risposta di Frigomat alle necessità dei pasticceri di combinare creatività, praticità ed igiene”
- “Frigomat’s answer to the pastry chef requirements of creativity, handiness and hygiene, in one tool”
- „Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Konditoren, welche Kreativität und Einfachheit mit höchster Hygiene verbindet und garantiert“



DESCRIPTION

The cream cooker machines “CHEF LCD” series represents the complete tool to create, produce and preserve the pastry chef’s own recipes. The dynamic glycol bain-marie system allows the product to delicately range from a temperature of 4°C up to 115°C keeping its organic characteristics unchanged. Custard, jam, fruit poché, ice cream mixes, chocolate tempering are only a few examples of the possibilities this machine can offer without any effort.

CHARACTERISTICS

- Four quick selection programmes:
 - Cooked cream cycle
 - Chocolate tempering cycle
 - Mix treatment cycle
 - Preservation cycle
- Interactive “Recipes” menu with more than 30 pre-set programmes; the ingredients are recalled automatically during the different phases of the cycle.
- “Modify recipes” function.
- “Create recipes” function (up to 30 new recipes recordable).
- “Pre-heating” function to reduce the working time.
- Automatic calculation of stop times according to selected T° (regulation up to 10 hours).

ADVANTAGES AND PLUSES

- Bain-marie system (with glycol), both for hot and cold phases, which allows to set T° up to 115°C (239°F) maintaining the organic characteristics of the product.
- The new **IES** electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia, thanks to a **patented** system, which allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.
- Possibility to set the glycol T° below 100°C (212°F) for delicate products.
- Automatic no-frost function.
- Stainless steel agitator with mobile scrapers working on walls and bottom and ancillary equipment for cooked cream and chocolate tempering.
- Programmable continuous or cyclic agitation.
- Possibility to set 10 different agitation speeds for the different phases of the cycle (with inverter).
- Transparent cover and hopper for the steam extraction.
- Steel grid to pour the ingredients during the working phase.



BESCHREIBUNG

Die Cremekocher der Serie „CHEF LCD“ stellen dem Konditor alles zur Verfügung um seine Produkte entwickeln, herstellen und konservieren zu können. Das dynamische Wasserbadprinzip mit Glykol erlaubt eine sanfte Temperatureinstellung des Produktes von 4°C bis 115°C und lässt dessen natürlichen Eigenschaften unverändert. Konditorei Creme, Konfitüre, Fruit poché, Eismischungen, Schokolade-Temperieren sind einige Verarbeitungsbeispiele welche problemlos mit diesen Maschinen durchgeführt werden können.

EIGENSCHAFTEN

- Vier Programme für eine Schnellauswahl:
 - Cremezyklus
 - Schokolade Temperierzyklus
 - Eismischungen Verarbeitung
 - Konservierungszyklus.
- Interaktives „Rezeptmenu“ mit über 30 Arbeitsprogrammen voreingestellt wo die Zutaten automatisch während den verschiedenen Arbeitsgängen der Zyklen abgefragt werden.
- Funktion „Rezeptänderung“.
- Funktion „Rezepteingabe“ für die Personalisierung und Speicherung von bis zu 30 neuen Rezepten.
- Funktion Vorerwärmung um die Arbeitszeiten zu verkürzen.
- Automatische Kalkulation der Zeitpausen (im Eismischungs-Verarbeitungs-Zyklus), je nach programmierter Temperatur, mit Einstellmöglichkeit bis zu 10 Std.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Mischungsverarbeitung sei in der Koch- als in der Kühlphase mit Glykol-Wasserbadprinzip, Temperatureinstellung bis zu 115°C ohne die natürlichen Produkteigenschaften zu verändern.
- Die neue **IES**-Elektronik beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit durch ein **patentiertes** System, welches eine Temperaturgenauigkeit in den Arbeitvorgänge sowie eine Energieeinsparung erlaubt.
- Möglichkeit die Wasserbadflüssigkeitstemperatur unter 100°C einzustellen für die Verarbeitung von heiklen Produkten.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Rührwerk mit mobilen Schabern welche auf Boden und Wänden arbeiten und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremes und Schokola-detemperierung.
- Einstellbare kontinuierliche oder zyklische Rührung.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten für die verschiedenen Zyklusphasen (mit Inverter).
- Deckel mit durchsichtigem Trichter für den Dampfablauf.
- Stahlgitter für das Einfüllung der Zutaten während der Verarbeitung.

- « La réponse de Frigomat aux exigences des pâtisseries, grâce à la possibilité de combiner création et praticité avec une très bonne hygiène »
- “La respuesta de Frigomat a las exigencias de los pasteleros que permite combinar la creatividad con el máximo de comodidad e higiene”



DESCRIPTION

Avec le cuiseurs de la série « CHEF LCD » le pâtissier dispose de tout ce que lui faut pour inventer, produire et conserver ses propres créations. Le bain-marie dynamique à glycol permet de déterminer tout en douceur la température du produit de 4°C à 115°C, sans jamais modifier les caractéristiques organoleptiques. Crème pâtissière, confiture, fruits pochés, mélanges pour crème glacée, détrempe du chocolat ne sont que quelques exemples de ce que l'on peut facilement réaliser grâce à cet équipement.

CARACTÉRISTIQUES

- Quatre programmes de sélection rapide:
 - Cycle crème pâtissière
 - Cycle détrempe du chocolat
 - Cycle traitement mélanges
 - Cycle de conservation
- Menu « Recettes » interactif avec plus de 30 cycles de travail préprogrammés; les ingrédients y sont demandés automatiquement pendant les différentes phases du cycle.
- Fonction « Modification recettes ».
- Fonction « Création recettes » avec mémorisation jusqu'à 30 nouvelles recettes.
- Fonction de préchauffage pour réduire les temps de travail.
- Calcul automatique des temps d'arrêt (pour « traitement de mélanges ») selon la température avec possibilité de réglage jusqu'à 10 heures.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Traitement du produit, soit pendant la phase de chauffage soit de refroidissement avec bain marie à glycol, qui permet le réglage de la température jusqu'à 115°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- La nouvelle électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.
- Possibilité de réglage de la température du fluide de bain-marie au-dessous des 100°C pour le traitement de produits délicats.
- Fonction anti-glace automatique.
- Agitateur avec racleurs mobiles sur les parois et sur le fond et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempe du chocolat.
- Agitation continue ou cyclique programmable.
- 10 vitesses d'agitation programmables pour les différentes phases du cycle (avec inverter).
- Couvercle avec trémie transparent pour l'extraction du vapeur.
- Grille en acier pour la charge des ingrédients pendant le cycle de travail.



DESCRIPCIÓN

Con los cuece-cremas para pastelería y gastronomía de la serie “CHEF LCD”, el pastelero dispone de todo lo que necesita para inventar, producir y conservar sus creaciones. El baño María dinámico de glicol permite programar la temperatura del producto de 4°C a 115°C de modo delicado, sin alterar las características organolépticas. Crema pastelera, confitura, fruta poché, mezclas para helado, temple del chocolate son algunos de los ejemplos de las elaboraciones que se pueden realizar sin dificultad con estas máquinas.

CARACTERÍSTICAS

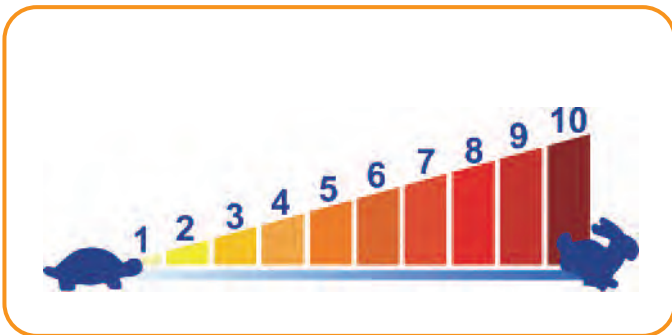
- Cuatro programas a selección rápida:
 - Ciclo crema pastelera
 - Ciclo temple del chocolate
 - Ciclo tratamiento de mezclas
 - Ciclo conservación
- Menú “Recetas” interactivo con mas de 30 programas de trabajo; los ingredientes son llamados automáticamente durante las diferentes fases del ciclo.
- Función “Modifica recetas”.
- Función “Crea recetas” con memorización hasta 30 nuevas recetas.
- Función de precalentamiento para reducir los tiempos de trabajo.
- Cálculo automático de los tiempos de parada (nel “tratamiento de mezclas”) según la T° programada, con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas sea en el ciclo caliente como en el ciclo de enfriamiento de baño maría a glicole, que permite impostar la temperatura hasta 115°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- La nueva electrónica **IES** elimina el fenómeno de inercia térmica, gracias a un sistema **patentado** que consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.
- Posibilidad de impostar la temperatura del fluído de baño maría de bajo de 100°C por el tratamiento de productos delicados.
- Funzione antihielo automática.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo y accesorios por la elaboración de la cremas y de la temple chocolate.
- Agitación continua o cíclica programable.
- 10 velocidades de agitación programable por las diferentes fases del ciclo (con inverter).
- Tapa con tolva transparente por la extracción del vapor.
- Rejilla en acero por la carga de los ingredientes durante el trabajo.



- Agitatore con pattini raschianti
- Agitator with mobile scrapers
- Rührwerk mit mobilen Schabern
- Agitateur avec racleurs mobiles
- Agitador con espátulas rascadoras móviles



- 10 velocità d'agitazione programmabili per le diverse fasi del ciclo
- 10 different agitation speeds for the different phases of the cycle
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten für die verschiedenen Zyklusphasen
- 10 vitesses d'agitation programmables pour les différentes phases du cycle
- 10 velocidades de agitación programable por las diferentes fases del ciclo



- Pannello di controllo interattivo
- Interactive control panel
- Interaktive Kontrolltastatur
- Tableau de commande interactif
- Panel de control interactivo



- Particolare del rubinetto di estrazione
- Extraction spigot detail
- Ausgabehahn Detail
- Détail du robinet de débit
- Particular del grifo de extracción



- Coperchio trasparente con tramoggia e griglia per aggiunta ingredienti e con sistema per estrazione vapore
- Transparent cover with hopper and grid to add ingredients and with steam extraction system
- Durchsichtiger Deckel mit Trichter und Gitter für das Einfüllung der Zutaten während und mit Systeme für den Dampfablauf
- Couvercle transparent avec trémie et grille pour la charge des ingrédients et avec system pour l'extraction du vapore
- Tapa transparente con tolva y rejilla por la carga de los ingredientes y con sistema por la extracción del vapor

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS										
Modello	Carica per ciclo	Produzione per ciclo**	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								alla base	Max	
Model	Load per cycle	Production per cycle**	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Produktion per Zyklus**	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production par cycle**	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Carga por ciclo	Producción por ciclo**	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
CHEF 30 LCD	15-30	30	400V/50Hz/3+N	6,5	W/A*	108	53	67	93	206/210
CHEF 60 LCD	30-55	55	400V/50Hz/3+N	8,5	W*	108	63	76	102	260

* W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / *A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

** durata media del ciclo a pieno carico: 120 minuti - average duration of the cycle at full load: 120 minutes - durchschnittliche Dauer des Zyklus bei Vollast: 120 Minuten
durée moyenne du cycle à pleine charge: 120 minutes - duración media del ciclo completo de carga: 120 minutos

- 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