

cuoci crema
cream cooker
Cremekocher
cuiseur de crème
cocedora de crema

Chef Lcd



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Chef LCD



ITALIANO

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 110° C in modo delicato, senza mai alterarne le caratteristiche organolettiche. Crema pasticcera, confetture, frutta poché, miscele per gelato, tempera del cioccolato (con l'aggiunta di una sonda opzionale), 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

- Sistema bagnomaria a glicole (sia fase calda che fredda) permette d'impostare T° fino a 110°C senza alterare le caratteristiche del prodotto.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Vasca monoblocco in acciaio inox.
- Agitatore con pattini raschianti su pareti e fondo vasca.
- Agitazione continua o ciclica programmabile.
- Mixer ad alta velocità di serie.
- Portello con doppio scarico per prodotti liquidi e densi.
- Memorizzazione dati ultimi cicli eseguiti.

- “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”

ENGLISH

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 110°C keeping its organic characteristics unchanged. Custard, jam, fruit poché, ice cream mixes, chocolate tempering (with an optional probe) 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, allows to set T° up to 110° (230° F) maintaining the organic characteristics of the product.
- Automatic no-frost function.
- Stainless steel cylinder-block vat.
- Steel agitator with mobile scrapers working on vat’s walls and bottom for the highest efficiency.
- Programmable continuous or cyclic agitation.
- Standard high speed mixer.
- Dispensing door with double outlet for dense and liquid products.

DEUTSCH

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 110°C und lässt dessen natürlichen Eigenschaften unverändert. Konditorei Creme, Konfitüre, Fruit poché, Eismischungen, Schokolade-Temperieren (mit zusätzlicher Schokoladefühler als Option), 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 für Koch- und Kühlzyklus mit Glykol-Wasserbadprinzip, Temperatureinstellung bis zu 110° ohne die Produkteigenschaften zu verändern.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Becken in einem Edelstahlblock.
- Rührwerk mit Schabern welche auf Boden und Wänden arbeiten.
- Einstellbare kontinuierliche oder zyklische Rührung.
- Serienmässiger Hochgeschwindigkeitsmixer.
- Fronttür mit doppelter Ausgabeplatte, für dicke oder flüssige Produkt.
- Speicherung der Daten der letztdurchgeführten Zyklen.

- “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”

FRANÇAIS

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 110°C, sans jamais modifier les caractéristiques organoleptiques. Crème pâtissière, confiture, fruits pochés, mélanges pour crème glacée, détrempe du chocolat (avec une sonde additionnelle) 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.

LES AVANTAGES ET LA FORCE

- Traitement du produit, pendant le cycle chaud et froid, avec bain-marie avec à glycol qui permet le réglage de la température jusqu’à 110°C sans modifier les caractéristiques du produit.
- Fonction anti-glace automatique.
- Cuve monobloc en acier inox.
- Agitateur avec racleurs mobiles sur les parois et le fond.
- Agitation continue ou cyclique programmable.
- Mixer à haute vitesse de série.
- Portillon à double sortie pour produits épais et mélanges liquides.
- Mémorisation des données par rapport aux derniers cycles effectués.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

Con los cocedoras para pastelería a 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 110° C de modo delicado, sin alterar las características organolépticas. Crema pastelera, confitura, fruta poché, mezclas para helado, temple del chocolate (con la añadidura de una sonda opcional), 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 pastellera
 - Ciclo temple del chocolate
 - Ciclo tratamiento de mezclas
 - Ciclo conservación
- Menú “Recetas” interactivo con más de 30 programas de trabajo; los ingredientes son requeridos 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 (en el “tratamiento de mezclas”) según la T° programada, con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas para ciclo caliente y frío con sistema en baño maría a glicole, permite impostar la temperatura hasta 110°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- Función antihielo automática.
- Cuba monobloque de acero inoxidable.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo.
- Agitación continua o cíclica programable.
- Mixer de alta velocidad de serie.
- Puerta con doble descarga para productos densos y líquidos.
- Memorización datos últimos ciclos.



- Le Chef - capacità vasca: 30-55 kg; produzione per ciclo: 55 kg
- Le Chef - vat capacity: 30-55 kg; production per cycle: 55 kg
- Le Chef - Wanneninhalte: 30-55 kg; Produktion per Zyklus: 55 kg
- Le Chef - capacité cuve: 30-55 kg; production par cycle: 55 kg
- Le Chef - capacidad cuba: 30-55 kg; producción por ciclo: 55 kg



- Petit Chef - capacità vasca: 15-30 kg; produzione per ciclo: 30 kg
- Petit Chef - vat capacity: 15-30 kg; production per cycle: 30 kg
- Petit Chef - Wanneninhalte: 15-30 kg; Produktion per Zyklus: 30 kg
- Petit Chef - capacité cuve: 15-30 kg; production par cycle: 30 kg
- Petit Chef - capacidad cuba: 15-30 kg; producción por ciclo: 30 kg



- Nuovo pannello di controllo interattivo
- New interactive functional control panel
- Neues interaktives Kontrolltastatur
- Nouveau tableau de commande interactif
- Nuevo panel de control interactivo



- Dettaglio vaso monoblocco e agitatore con pattini raschianti
- Cylinder-block vat and beater with scrapers
- Einblockbecken und Rührwerk mit Schaber
- Détail du cuve monobloc et malaxeur en acier avec racleurs
- Detalle cuba monobloque y agitador con espatula rascadoras

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	Capacità vasca	Produzione per ciclo	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	Production per cycle	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	Produktion per Zyklus	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	Production par cycle	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba kg	Producción por ciclo kg	Tensión	Potencia kW	Condensación	Altura cm	Anchura cm	Profundidad cm	Peso Neto kg
Petit Chef	15-30	30	400V/50Hz/3	4	Acqua**	133	55	75	190
Le Chef	30-55	55	400V/50Hz/3	6,7	Acqua**	133	65	85	250

* 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 - 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