

tino di maturazione  
ageing vat  
Reifewanne  
cuve de maturation  
tina de maduración

# Tme



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato

# Time GO



## ITALIANO

### DESCRIZIONE

I tini di maturazione della serie "TME" sono il risultato di oltre 35 anni di esperienza di Frigomat nel settore dell'attrezzatura per gelato artigianale e nascono per offrire al professionista una risposta alle esigenze di qualità e di igiene nel trattamento di tutte le miscele.

Il nuovo pannello di controllo elettronico consente la massima praticità d'uso di tutte le funzioni.

### CARATTERISTICHE

- Ciclo automatico di conservazione a 4°C.
- Agitazione automatica al centro della vasca con funzione ciclica in fase di conservazione del prodotto.
- Controllo elettronico della doccetta e del lavaggio del rubinetto.

### VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Vasca monoblocco in acciaio per la massima igiene e praticità.
- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente che consente la pulizia dopo ogni prelievo di miscela.
- Distanza da terra del rubinetto tale da consentire l'utilizzo di recipienti di elevata capacità.
- Agitatore in acciaio ad innesto rapido smontabile completamente per una perfetta igiene.
- Controllo di precisione della temperatura in vasca effettuato tramite sonda elettronica.

- “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 Profi des traditionellen Streicheises”

## ENGLISH

### DESCRIPTION

The “TME” ageing vats are the result of more than 35 years of Frigomat experience in the artisan gelato equipment field. They have been developed to offer the professional maker a complete answer to his requirements of quality and hygiene for the treatment of all type of mixes.

The new electronic control panel guarantees for functional simplicity.

### CHARACTERISTICS

- Automatic preservation cycle at 4°C (39°F).
- Automatic agitation in the centre of the vat with cyclic mode during the preservation phase.
- Electronic control for faucet and spigot washing function.

### ADVANTAGES AND PLUSES

- Steel cylinder-block vat to guarantee maximum hygiene and easy sanitization.
- Outlet spigot with independent washing system for an efficient cleaning after each mix drawing.
- High positioned spigot for the use of big containers.
- Quick release steel beater completely detachable for a perfect hygiene.
- Electronic probe for a high-precision measurement of the temperature inside the vat.

## DEUTSCH

### BESCHREIBUNG

Die Reifewannen der “TME” Serie sind das Ergebnis einer über dreißigjährigen Erfahrung von Frigomat im Bereich der Ausstattung von Eislabors im Gebiet des traditionellen Streicheises und wurden entwickelt um den Profis eine Antwort auf das Bedürfnis nach Hygiene und Qualität in der Mischungsverarbeitung zu geben. Das elektronische Tastenfeld erlaubt eine einfache Betätigung aller Funktionen.

### EIGENSCHAFTEN

- Automatischer Kühl- und Konservierungszyklus bei 4°C.
- Automatische Rührung in der Wannenmitte mit zyklischer Funktion während der Produktkonservierungsphase.
- Elektronische Kontrolle der Wasserdusche und der Ausgabehahnspülung.

### VORTEILE UND STÄRKEN

- Wanne aus einem Edelstahlblock für eine optimale Hygiene und einfache Beschaffenheit.
- Ausgabehahn mit unabhängigem Waschzyklus, welcher eine gründliche Reinigung des Hahns nach jeder Produktentnahme erlaubt.
- Der hochgestellte Ausgabehahn erlaubt den Gebrauch von großen Behältern.
- Edelstahlrührwerk mit Einsteckanschluss komplett demontierbar für eine perfekte Hygiene.
- Becken-Temperaturkontrolle mit elektronischem Fühler.

- “La réponse de Frigomat aux exigences des professionnels de la glace artisanale”
- “La respuesta de Frigomat a las exigencias de los profesionales del helado artesanal”

## FRANÇAIS

### DESCRIPTION

Les cuves de maturation de la série “TME” sont la réalisation de l’expérience plus que trentenaire de Frigomat dans le domaine des équipements pour la glace artisanale, pour offrir au glacier professionnel une réponse aux exigences de qualité et d’hygiène dans le traitement de tous les mélanges.

Le nouveau panneau de contrôle électronique permet d’utiliser très facilement toutes les fonctions.

### CARACTÉRISTIQUES

- Cycle automatique de conservation à 4°C.
- Agitation automatique au centre de la cuve avec fonction de cyclicité pendant la conservation du produit.
- Contrôle électronique du robinet flexible et du lavage du robinet.

### AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve monobloc en acier pour le maximum d’hygiène et de praticité.
- Robinet de décharge avec système de nettoyage indépendant pour le nettoyage après chacun prélèvement de mélange.
- La garde au sol du robinet permet l’utilisation de conteneurs de très grande capacité.
- Malaxeur en acier avec branchement rapide totalement démontable pour le meilleur hygiène.
- Contrôle de précision de la température dans la cuve réalisé par une sonde électronique.

## ESPAÑOL

### DESCRIPCIÓN

Las cubas de maduración de la serie “TME” son el resultado de mas de 35 años de experiencia de Frigomat en el campo del equipo para los laboratorios de helado artesanal y han nacido para ofrecer al profesional una respuesta a las exigencias de higiene y calidad en el tratamiento de todas las mezclas.

El nuevo panel de control electrónico consiente la máxima facilidad de uso de todas las funciones.

### CARACTERÍSTICAS

- Ciclo automático conservación a 4°C.
- Agitación automática en el centro de la cuba con función cíclica en fase de conservación del producto.
- Control electrónico de la ducha y del lavado del grifo.

### VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cuba monobloque de acero para el máximo de higiene y comodidad.
- Grifo de descarga con sistema de lavado independiente que consiente la limpieza despues cada toma de mezcla.
- La notable altura del suelo del grifo, consiente el uso de recipientes de gran capacidad.
- Agitador de acero de acoplamiento rápido completamente desmontable para una perfecta higiene.
- Control de precisión de la temperatura en la cuba efectuado a través de una sonda electrónica.



- TME - capacità vasca: 20-60 kg
- TME - vat capacity: 20-60 kg
- TME - Wanneninhalt: 20-60 kg
- TME - capacité cuve: 20-60 kg
- TME - capacidad cuba: 20-60 kg



- Dettaglio rubinetto scarico prodotto
- Unloading product spigot (detailed view)
- Detail vom Ausgabehahn
- Détail du robinet de sortie du produit
- Detalle grifo descarga producto



- Dettaglio pulsantiera
- Push botton panel detailed view
- Detail der Tastatur
- Détail du tableau de commande
- Detalle panel de control



- Dettaglio vasca con agitatore
- Vat and beater detailed view
- Becken mit Detail des Rührwerkes
- Cuve avec détail du malaxeur
- Cuba con detalle agitador

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

Modello	Capacità vasca	Alimentazione	Potenza elettrica	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	Stromart	Nennleistung nominale	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	Tension	Puissance	Condensation nominale	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba <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>
Tme 60	20-60	230V/50Hz/1	1	Aria*	110	40	105	105

\* 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