



# FRIGOJOLINOX

IMPIANTI AGROALIMENTARI

## BANCO MULTIFUNZIONE MOD. BM30

- CUOCERE, CONCENTRARE, MISCELARE IN SOTTOVUOTO
- SOFFRIGERE
- SCOTTARE
- CUOCERE A PRESSIONE
- PASTORIZZARE E STERILIZZARE FINO A 121° C

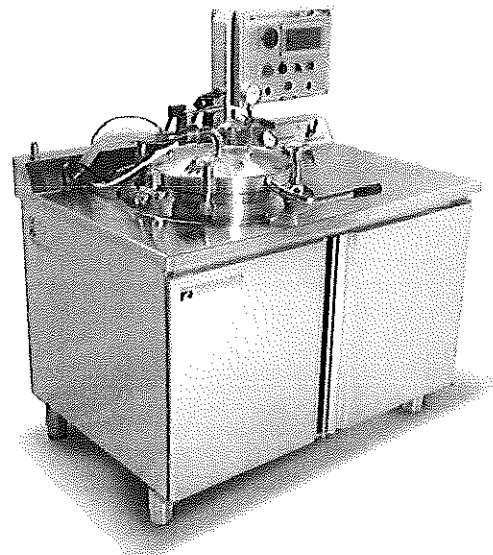
Ideale per la produzione di: marmellate, confetture, gelatine, sciroppi, nettari di frutta, mosti cotti, soffritti di verdure e di carne, sughi, passate, salse, paté, sott'oli e sott'aceti, creme e quant'altro necessita di tali processi.

Il BM30 è composto da una sola vasca nella quale è possibile eseguire tutti i processi di lavorazione.

L'ebollizione del prodotto avviene a bassa temperatura per evitare la cristallizzazione delle parti zuccherine e l'ossidazione del prodotto in modo da mantenerne inalterate le proprietà organolettiche.

La scottatura del prodotto viene eseguita grazie all'ausilio di un cestello estraibile in lamiera inox forata.

Il trattamento termico (sterilizzazione) fino a 121°C del prodotto confezionato avviene grazie alla produzione di vapore (i cui valori termici e temporali sono impostabili dal pannello di controllo); il prodotto da trattare, disposto in apposito cesto contenuto nella camera, viene investito dal vapore producendo un processo di innalzamento termico uniforme e controllato con successiva fase di raffreddamento veloce.



Il BANCO MULTIFUNZIONE BM30 è composto da:

- VASCA CILINDRICA in acciaio inox da 30 litri diam.  40 altezza 26 cm.
- Portella inox a chiusura ermetica coibentata con valvola di sicurezza e apertura totale per una facile pulizia della vasca
- Agitatore con variatore di velocità
- Pala amovibile raschiante sulla parete e sul fondo
- Scarico totale con valvola inox a passaggio totale
- Cestello amovibile forato in acciaio inox
- MOBILE interamente in acciaio inox con piano di lavoro di forte spessore
- SPORTELLI inox per accesso alla vasca e all'impiantistica
- RUBINETTO mobile per lavaggio vasca
- PIEDI regolabili in acciaio inox
- sistema per COTTURA IN SOTTOVUOTO, regolabile con pompa per aspirazione vapore, e a CIELO APERTO (pressione atmosferica)
- sistema di riscaldamento a fiamma indiretta con liquido tecnico

- sistema di STERILIZZAZIONE e PASTORIZZAZIONE fino 121°C al cuore del prodotto con raffreddamento rapido del prodotto con acqua € 22.000,00 + IVA di rete o con impianto specifico
- Temperatura di sterilizzazione rilevabile e programmabile con SONDA IMMERSA NEL CUORE del prodotto
- IMPIANTO ELETTRICO e di gestione a norme CE
- QUADRO COMANDO CON DISPLAY TOUCH SCREEN** a norma CE con:
  - automazione tramite PLC SIEMENS e software di gestione per il completo controllo del processo di lavorazione;
  - interfaccia operatore con display grafico a colori da 7" e touch screen resistivo;
  - visualizzazione digitale di tutti i parametri della lavorazione quali, temperatura del prodotto, temperatura vasche, temperatura del ciclo di sterilizzazione attraverso una sonda immersa nel prodotto, fasi di lavorazione, tempi, grafici, etc.;
  - Dispositivo di riempimento automatico della vasca
  - Segnalazione di fine trattamento
  - visualizzazione su display del grafico dell'andamento delle temperature della vasca e del prodotto in tempo reale;
  - calcolo e visualizzazione in tempo reale del valore F100, F71 e F0 relativi alla sterilizzazione;
  - memorizzazione dei cicli di lavoro tramite **DATA LOGGER** integrato e trasferimento su PEN-DRIVE dei dati registrati tramite interfaccia USB;
  - memorizzazione dei cicli di lavoro effettuati fino a 7 giorni;
  - software FJLOGGER per PC per la lettura dei dati di lavorazione, il calcolo della funzione F100, F71 e F0 la generazione del grafico delle temperature e stampa del report di lavorazione;
  - interfaccia di rete Ethernet per il controllo in remoto della macchina tramite rete LAN o WAN con software dedicato.

#### **DATI TECNICI BANCO MULTIFUNZIONE BM30**

Misure di ingombro 120\*88\*135

Assorbimento elettrico: 4 kWatt - 220 V. 50 Hz.

Marchiatura CE

Manuale uso e manutenzione CE - Dichiarazione CE

## **COMPRESSORE 220 VOLTS**

LT 25 1,5 CV. Necessario per il funzionamento del BM30. Dim. 80\*40\*50

Ref: LB1211  
Standard Line  
Lavello 1 vasca 1060x500xh400



*Your professional partner*

Brand : DIAMOND



- Con mensola inferiore.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304/441 in 12/10 mm.
- Piano superiore imbutito e alzatina posteriore di 85 mm.
- Dimensioni vasca : 1060x500xh400mm.
- Fondo esteriore delle vasche ricoperto di un isolante acustico.
- Filtro e scarico, piedini in inox regolabili.

·mm (LxPxA) :1200x700xh880/900

·kg : 63

·MP : 0,9

Ref: TL1871  
Standard Line  
Tavolo di lavoro

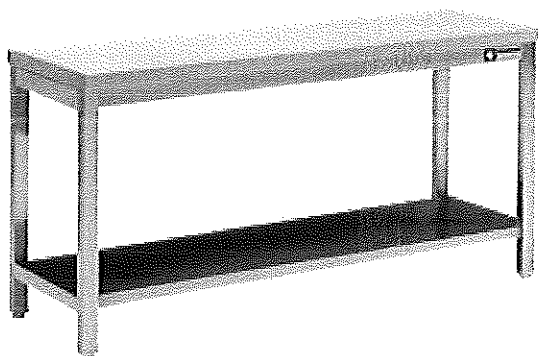


*Your professional partner*

Brand : DIAMOND



- Realizzato in acciaio inox 18/10 AISI 304/441.
- Piano lavoro insonorizzato e rinforzato.
- Ripiano inferiore rinforzato.
- Piedini in inox regolabili.



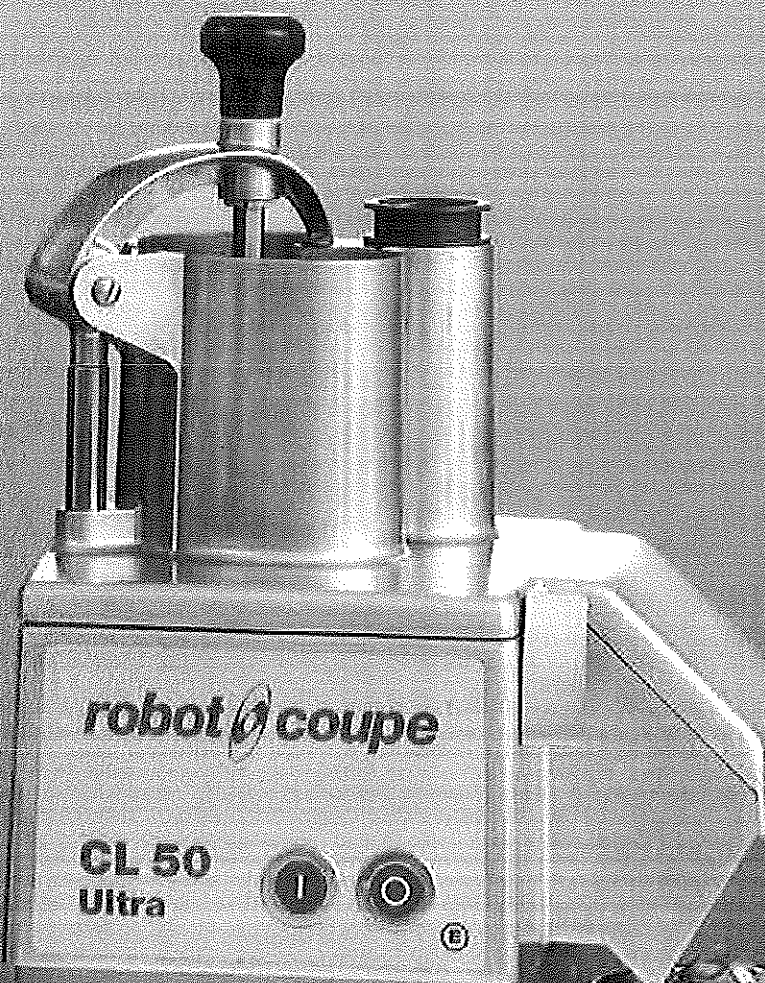
·mm (LxPxA) :1800x700xh880/900

·kg : 52

·M<sup>3</sup> : 1,25

# robot coupe®

 **TAGLIAVERDURE**  
CL 50



**RISTORANTI - COLLETTIVITÀ - GASTRONOMIE**

## CL 50

Efficienti, robusti, facili da pulire e con una grandissima varietà di tagli, questi modelli sono incomparabili e potranno soddisfare le vostre esigenze quotidiane con precisione, semplicità ed efficacia.

### ERGONOMIA

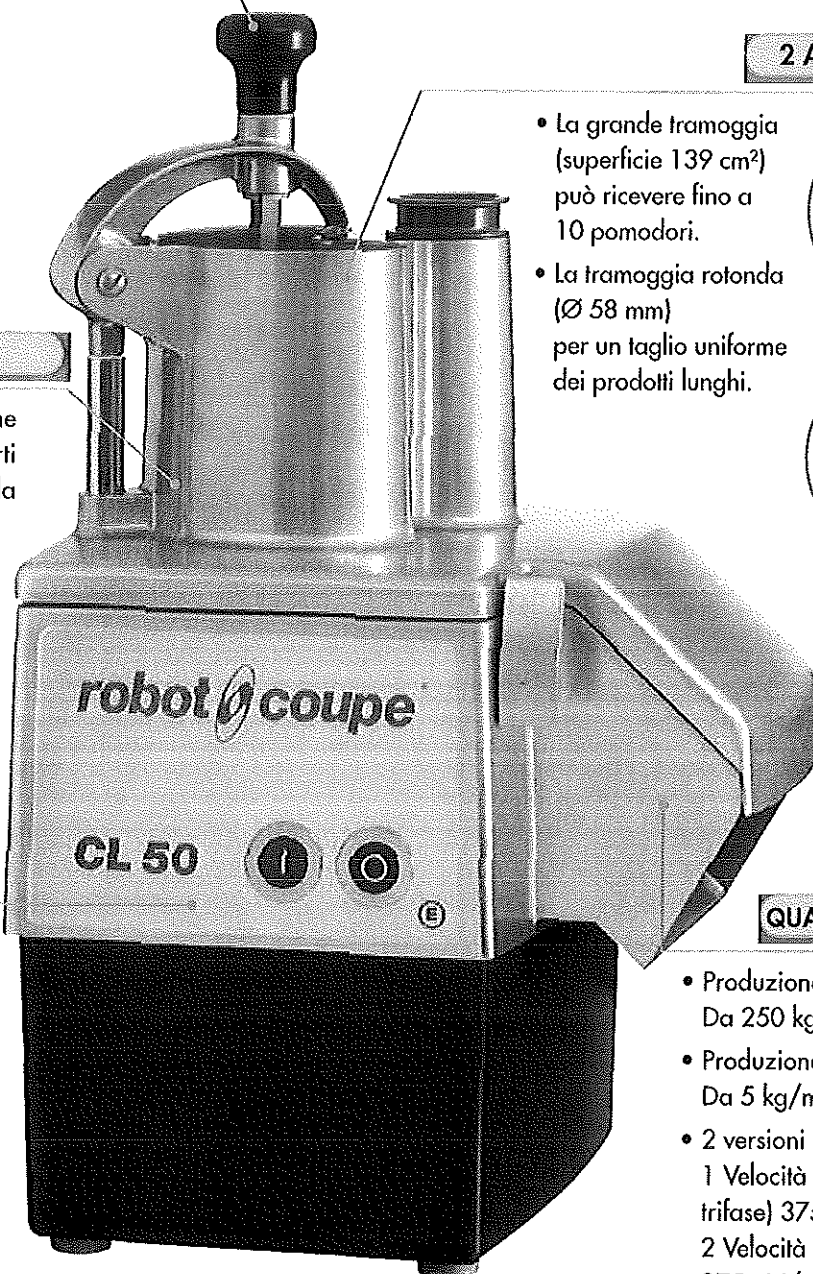
Questi modelli sono dotati di un riavvio automatico della macchina mediante una levetta per l'estrema facilità durante ogni fase di lavoro e la rapidità d'esecuzione.

### PULIZIA SEMPLICE

Coperchio ideato con forme semplici senza angoli morti per la semplicità nella pulizia.

### ROBUSTEZZA

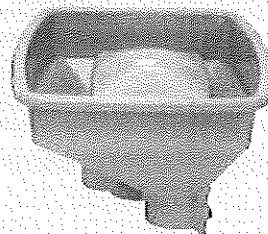
Contenitore e coperchio metallici e blocco motore in policarbonato (in inox per il CL 50 Ultra)



## Accessorio purè

Il CL 50 E e il CL 50 Ultra E possono essere dotati di un accessorio purè.

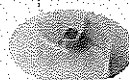
Potrete quindi realizzare facilmente un purè di qualità e gustoso in grande quantità.



Tramoggia



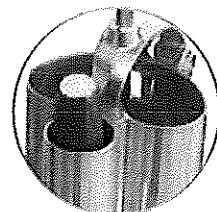
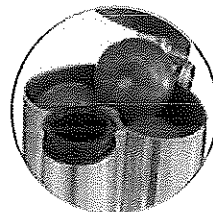
La pala per purè e la griglia sono disponibili in 2 dimensioni a seconda delle consistenze desiderate: 3 mm o 6 mm.



Speciale disco espulsore

### 2 ALIMENTATORI

- La grande tramoggia (superficie 139 cm<sup>2</sup>) può ricevere fino a 10 pomodori.
- La tramoggia rotonda (Ø 58 mm) per un taglio uniforme dei prodotti lunghi.



### QUANTITÀ LAVORATE

- Produzione : Da 250 kg/h.
- Produzione teorica : Da 5 kg/min.
- 2 versioni disponibili:
  - 1 Velocità (monofase o trifase) 375 giri/min
  - 2 Velocità (trifase): 375 giri/min e 750 giri/min

**50**  
DISCHI

**Qualità di taglio eccezionale:**

Il CL 50 vi permette di realizzare una grande varietà di tagli anche di verdure fragili come le **fettine di funghi** o i **cubetti di pomodoro**.

Possibilità  
di 10 tagli a  
cubetti e 3 di  
patate fritte

## LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TAGLI

### Fette e Ondulati



16 dischi



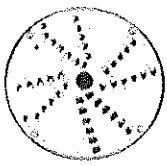
0,6 mm  
0,8 mm  
1 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm  
6 mm

Codice		Codice
28166	8 mm	28066
28069	10 mm	28067
28062	14 mm	28068
28063	Ondulate 2 mm	27068
28064	Ondulate 3 mm	27069
28004	Ondulate 5 mm	27070
28065	Patate cucinate 4 mm	27244
28196	Patate cucinate 6 mm	27245



0,6 mm 14 mm

### Listelli



10 dischi



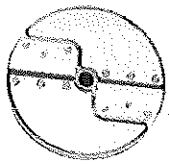
1,5 mm  
2 mm  
3 mm  
4 mm  
5 mm

Codice		Codice
28056	7 mm	28016
28057	9 mm	28060
28058	Parmigiano	28061
28073	Ravanelli	28055
28059	Patata di tipo Rosfis	27164



1,5 mm 9 mm

### Bastoncini, Julienne, Tagliatelle



12 dischi



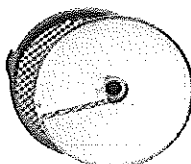
1 x 8 mm  
1 x 26 mm cipolla/cavolo  
2 x 2 mm (fiammiferi)  
2,5 x 2,5 mm  
2 x 4 mm (strisce)  
2 x 6 mm (strisce)

Codice		Codice
28172	2 x 8 mm (strisce)	27067
28153	2 x 10 mm	28173
28051	3 x 3 mm	28101
28195	4 x 4 mm	28052
27072	6 x 6 mm	28053
27066	8 x 8 mm	28054

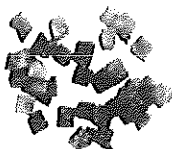


1x8 mm 8x8 mm

### Cubetti

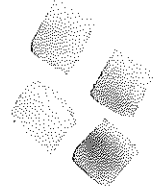


9 accessori



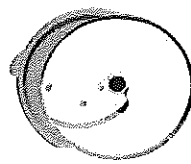
5 x 5 x 5 mm  
8 x 8 x 8 mm  
10 x 10 x 10 mm  
14 x 14 x 5 mm  
14 x 14 x 10 mm

Codice		Codice
28110	14 x 14 x 14 mm	28113
28111	20 x 20 x 20 mm	28114
28112	25 x 25 x 25 mm	28115
28181	50 x 70 x 25 mm	28180
28179		



5x5x5 mm 50x70x25 mm

### Patate fritte

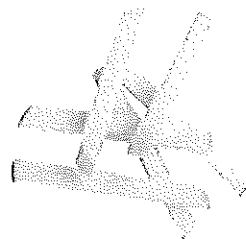


3 accessori

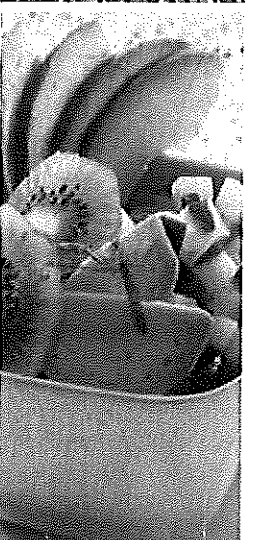
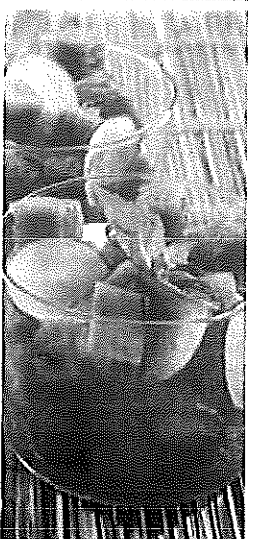


8 x 8 mm  
10 x 10 mm  
10 x 16 mm

Codice  
28134  
28135  
28158



8x8 mm 10x16 mm



# Tagliaverdure

Modelli da tavolo



## I vantaggi prodotto:

### Capacità di lavorazione:

- Grande alimentatore che permette di lavorare verdure voluminose tipo cavolo o insalata.

### Grande varietà di tagli:

- Gamma completa di 50 dischi per fettine, tagli ondulati, grattugie, bastoncini, lamelle e cubetti (da 5x5x5 mm a 25x25x25 mm) con una precisione e una qualità di taglio ottimali.
- Apparecchio 1 velocità da 375 giri/min ideale per il taglio di prodotti fragili, di cubetti e di patate fritte e che garantisce una grande varietà di tagli a fettine, grattugie e julienne.
- Apparecchio 2 velocità 375 e 750 giri/min per conciliare precisione di taglio e rapidità.

### Realizzazione semplice e robusta:

- Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti sono facilmente smontabili per un'igiene perfetta.
- Motore asincrono per un uso intensivo.



## Numero di coperti:

fino a 300 coperti



## Utilizzatori:

Ristoratori - Collettività - Gastronomie

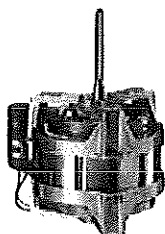


## In breve:

Queste macchine efficienti, robuste e facili da pulire sono dotate della più grande varietà di tagli e sono ineguagliabili nel rispondere con precisione, facilità ed efficacia alle vostre esigenze di tutti i giorni.



## Motore ad induzione

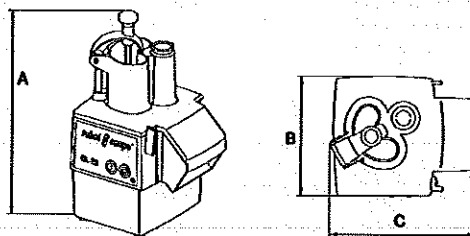


- Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Maggiore potenza fornita
- Nessuna manutenzione:
  - nessuno pezzo soggetto ad usura
  - albero motore in acciaio inox.

Norma CE

	Caratteristiche elettriche			Dimensioni (mm)			Peso (kg)	
	Velocità (giri/min.)	Potenza (Watts)	Voltaggi* (Amp.)	A	B	C	netto	con imballo
CL 50	375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	17,6	19,8
CL 50	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	17,6	19,8
CL 50 Ultra	375	550	230 V/1 50 Hz/ 5,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375	550	400 V/3 50 Hz/ 1,7	590	320	350	18	20,2
CL 50 Ultra	375 & 750	600	400 V/3 50 Hz/ 1,8-2,1	590	320	350	18	20,2

CL 50 - CL 50 Ultra



\* Altri voltaggi : a richiesta.

robot @ coupe®

### STANDARD: Apparecchi conformi:

- Con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione di recepimento: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 1935/2004/CE, 2002/72/CE, «RoHS» 2002/95/CE, «DEEE» 2002/96/CE.
- E che sono state applicate le seguenti norme armonizzate: EN 12100-1 e 2 - 2004, EN 60204-1-2006, EN1678, EN60529/2000: IP 55, IP 34.







**FRIGOJOLINOX**  
IMPIANTI AGROALIMENTARI

## PASSATRICE C 80

### TRAMOGGIA

- Introduzione in modo continuo dei prodotti lavati anche non snocciolati o con il peduncolo.

### ESTRATTORE DI SUCCO

- I prodotti cadono all'interno dell'estrattore dove vengono centrifugati.

### TRAMOGGIA DI ESPULSIONE DEL PRODOTTO FINITO

- All'uscita di questa tramoggia si recupera il prodotto finito, che non è mai amaro poiché i semi, i noccioli, le spine o le carcasse non sono frantumati.

### TRAMOGGIA DI ESPULSIONE DEI RESIDUI

- Le bucce, i semi, i noccioli, i gambi, le carcasse, le ossa, le fibre...

### PALE

- Sistema di pale che girano a 1500 giri/min. e centrifugano i prodotti introdotti all'interno dell'estrattore.



Potenza	650 Watts
Voltaggio	Monofase 230 V
Velocità	1500 giri/min
Intensità	5,7 Amp
Fornito con	Setaccio fori Ø 1 mm

### INCLUSO:

1. Carrello inox con secchi
2. Cestello setaccio con foro diam 0,5mm
3. Cestello setaccio con foro diam 2 mm
4. Cestello setaccio con foro diam 3 mm
5. Cestello setaccio con foro diam 5 mm
6. Cestello setaccio con foro formato speciale



**FRIGOJOLINOX**  
IMPIANTI AGROALIMENTARI

## DOSATORE VOLUMETRICO FJ 50-1000 ML

Corpo base con volantino e contagiri per la regolazione micrometrica del dosaggio da 50-1000 ml.

Parti a contatto con il prodotto completamente in acciaio inox Aisi 304.

Guarnizioni atossiche, resistenti ai solventi e alla temperatura. (Idonee ai prodotti trattati).

Costruita completamente in acciaio inox AISI 304.

Movimentata da attuatore pneumatico a doppio effetto.

### **Kit pneumatico composto da:**

Regolazione e filtrazione aria compressa, pedale start di dosata. (Il ritorno è automatico con micro interruttore pneumatico di fine dosata.)

### **Basamento da tavolo inox.**

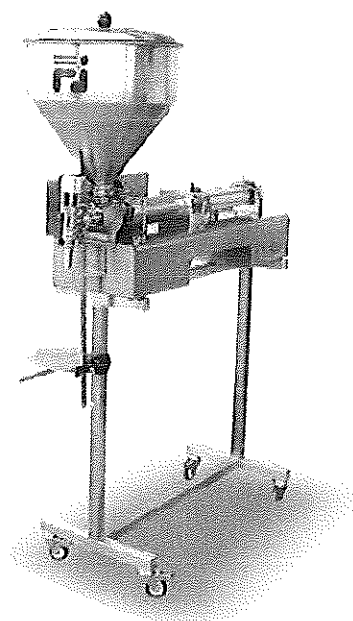
Basetta da tavolo costruita completamente in acciaio inox, con emergenza pneumatica.

Tramoggia da lt. 15

1° beccuccio diam. 18,5 mm est; 15 mm int.

2° beccuccio diam. 10 mm est; 8,5 mm int.

Dim. 120\*40\*160



**Manuale uso e manutenzione CE - Dichiarazione CE**